

ЛІТНЄ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

ГРН/УАН

- ТОСТИ З АВОКАДО,
ЯЙЦЕМ ПАШОТ ТА КРЕВЕТКАМИ**
Тости із домашнього Бородинського хліба з пюре авокадо,
яйцем пашот і креветками, 260 г
- БРУСКЕТА З ВОСЬМИНОГОМ ТА АВОКАДО**
Хрусткий багет зі слайсами тонко нарізаного восьминога та
авокадо у поєднанні з еспума із томатів чері, 150 г
- ДУЕТ ТАРТАРА З ЛОСОСЯ ТА ТУНЦЯ
ІЗ ЗАПЕЧЕНИМ АВОКАДО**
Запечене авокадо, дует тартара з лосося і тунця
та соусом Юзу, 180 г
- СПАРЖА З ХАМОНОМ**
Відварена спаржа з соусом Голландез
та слайсами хамона, 200 г
- ПОКЕ БОУЛ**
Тунець Мі Квіт із кисло-солодким соусом і соусом Унагі з
кунжутною олією та міксом свіжих манго, авокадо, огірка, бобів
едамаме, водоростей хіяші, томатів чері, цукіні та кіноа, 345 г
- БУРГЕР АВОКАДО З ЛОСОСЕМ**
Свіже авокадо, маш-салат, огірок, томат, копчений лосось та
соус Унагі. Подається з чіпсами із батату, 280/25 г
- КАРПАЧЧО З АВОКАДО**
Тоненько нарізане авокадо, м'ясо краба у поєднанні з
полуницею. Подається з соусом у японському стилі, 260 г

САЛАТИ

- МОЦАРЕЛЛА БУРРАТА**
Ніжна Моцарелла Буррата у поєднанні з
томатами чері та кулі з кропиви, 270 г
- САЛАТ З АВОКАДО**
Свіже авокадо, м'ясо краба, помідори,
заправляється оливковою олією, 250 г
- САЛАТ З БЕЗГЛЮТЕНОВОЮ ПАСТОЮ
ТА М'ЯСОМ КРАБА**
Паста Пене без глютену з авокадо та м'ясом краба, подається
з пікантним томатним соусом і сиром Пармезан, 300 г

SUMMER MENU

STARTERS

- TOASTS WITH AVOCADO,
POACHED EGG AND PRAWNS**
Toasted homemade Borodinsky bread with avocado puree,
poached egg and prawns, 260 g
- BRUSCHETTA WITH OCTOPUS AND AVOCADO**
Crispy baguette with slices of octopus and avocado in
combination with cherry tomato espuma, 150 g
- DUO OF SALMON TARTAR AND TUNA
WITH BAKED AVOCADO**
Baked avocado, duo of salmon and tuna tartar
and Yuzu sauce, 180 g
- ASPARAGUS WITH JAMON**
Steamed asparagus with Hollandaise sauce
and sliced jamon, 200 g
- POKE BOWL**
Tuna Mi-cuit with sweet and sour sauce, Unagi sauce and sesame
oil; fresh mix of mango, avocado, cucumber, edamame beans,
hiyashi seaweed, cherry tomatoes, zucchini and quinoa, 345 g
- BURGER AVOCADO WITH SALMON**
Fresh avocado, corn salad, cucumber, tomato, smoked salmon and
Unagi sauce, served with sweet potato chips, 280/25 g
- AVOCADO CARPACCIO**
Thinly sliced avocado, crab meat in combination with
strawberries, served with Japanese-style sauce, 260 g

SALADS

- MOZZARELLA BURRATA**
Tender mozzarella burrata in combination with
cherry tomatoes and nettle coulis, 270 g
- AVOCADO SALAD**
Fresh avocado, crab meat, tomatoes,
dressed with olive oil, 250 g
- SALAD WITH GLUTEN-FREE PASTA
AND CRAB MEAT**
Gluten-free Penne pasta with avocado and crab meat, dressed
with piquant tomato sauce and Parmesan cheese, 300 g

* Ми будемо раді надати гостям інформацію стосовно особливих інгредієнтів та алергенів у наших стравах.

* We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients or allergens.

ЛІТНЄ МЕНЮ

СУПИ

ПРЯНИЙ ТОМАТНИЙ СУП З БАЗИЛІКОМ

Холодний суп з томатів, огірків, болгарського перцю, подається з соусом Табаско та свіжим базиліком, 250 г

ОКРОШКА

Холодний суп на основі кефіру з гірчицею, картоплею, огірком, куркою, цибулею, кропом та яйцем, 265/60 г

СУП ІЗ КРОПИВИ З ТОСТАМИ ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ

Крем-суп із кропиви з ноткою мускатного горіха. Подається з брускетою із козячим сиром з трюфелем, 260/45 г

ОСНОВНІ СТРАВИ

ШИЙНЕ СОЛОДКЕ М'ЯСО ЯГНЯТИ ЗІ СПАРЖЕЮ

Ніжне солодке делікатесне шийне м'ясо ягняти, тушене в соусі з червоного вина, подається зі спаржею на пару, 130/130 г

ЧИЛІЙСЬКИЙ СІБАС З МАРАКУЙЄЮ

Запечене філе чилійського сібаса, мариноване у соку маракуйї. Подається з пюре топінамбура зі смаженим фундуком, 145/150/30 г

ДЕСЕРТИ

ДЕСЕРТ БЕЛЛІНІ

Персикове желе зі шматочками свіжого персика, еспума із просекко, абрикосового лікеру та персикового соку, 215 г

ПТАШИНЕ МОЛОКО

Суфле в шоколадній глазурі з фундуком та морозиво із волоським горіхом і кленовим сиропом, подається на шоколадному кранбллі, 195 г

ШУ З ПРАЛІНЕ ТА МАНГО

Шу з праліне, манго та мусом з фундука, подається з морозивом снікерс і нугатіном з кунжуту, 170 г

ТІСТЕЧКО «СОЛОДКА КАРТОПЛЯ»

Шоколадний бісквіт з праліне, вкритий шоколадною глазур'ю, подається з ягодами, зефіром та ягідно-ванільним соусом, 160 г

ЛІСОВА ЯГОДА

Мус із ряжанкою, ягідно-інжирним конфі та ягідним крему, подається на бісквіті Джаконда з карамелізованими кедровими горіхами, 145 г

SUMMER MENU

ГРН/UAH

SOUPS

175 SPICY TOMATO SOUP WITH BASIL

Cold tomato soup with cucumbers and bell pepper, served with Tabasco sauce and fresh basil leaves, 250 g

175 OKROSHKA

Kefir cold soup with mustard, potatoes, cucumbers, chicken, onions, dill and eggs, 265/60 g

315 NETTLE SOUP WITH TOASTS AND GOAT CHEESE

Cream soup of nettle with a touch of nutmeg. Served with goat cheese and truffle bruschetta, 260/45 g

MAIN COURSES

595 SWEETBREAD WITH ASPARAGUS

Tender gourmet lamb sweetbread stewed in Red wine sauce, served with steamed asparagus, 130/130 g

1495 CHILEAN SEA BASS WITH PASSION FRUIT

Baked Chilean sea bass fillet marinated in passion fruit juice. Served with Jerusalem artichoke puree and fried hazelnut, 145/150/30 g

DESSERTS

245 DESSERT BELLINI

Peach jelly with pieces of fresh peach, prosecco espuma, apricot liqueur and peach juice, 215 g

275 BIRD'S MILK

Soufflé covered with chocolate glaze and hazelnut, ice-cream with walnut and maple syrup. Served on chocolate crumble, 195 g

315 SHU WITH PRALINE AND MANGO

Shu with praline, mango and hazelnut mousse, served with snickers ice-cream and sesame nougatine, 170 g

375 CAKE "SWEET POTATOES"

Chocolate biscuit with praline, covered with chocolate glaze, served with berries, marshmallow, berry and vanilla sauce, 160 g

375 WILD BERRY

Mousse with fermented baked milk, berry and fig confit, berry cremeux, served on biscuit Joconde with caramelized pine nuts, 145 g

Президент ТОВ «Готель Менеджмент»
President of "Hotel Management" LLC

Директор департаменту продуктів харчування та напоїв
Director of Food & Beverage Department

Бухгалтер з громадського харчування
Food Service Accountant

Усі ціни вказані в гривнях і включають 20% ПДВ. All prices are in UAH and are inclusive of 20% VAT.