

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ СЕТ НОВОЇ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

Наша гастрономічна філософія – натхнення локальними продуктами, аутентичними рецептами та сучасними технологіями

700 г / **698 €**

з алкоголем / **1000 €**

Ідеальні дуети страв з українськими напоями рекомендовані нашим сомельє

ЩУЧИЙ КАВ'ЯР ПО-ОДЕСЬКИ

з солоним бісквітом

Shabo Classic Extra Brut або (Martini Prosecco)

ХОЛОДЕЦЬ ІЗ ЗАЙЦЯ ТА ФАЗАНУ З ХРОНОМ

настоянка Хріновуха

БОРЩ ІЗ СВИНЯЧИМИ ВУШКАМИ,

чорносливом, копченою грушею та пампушками

настоянка Хріновуха

ЧОРНІ ВАРЕНИКИ З СУДАКОМ І КОПЧЕНИМ САЛОМ

та соусом з кав'яру оселедця

**вино біле Шардоне Колоніст Chardonnay Kolonist Ukraine або
Sauvignon Blanc Vicar's Choice Marlborough / NEW ZEALAND**

КАРТОПЛЯНІ СФЕРИ

з зобною залозою та грибами з кефірно-часниковим соусом із зеленню

**вино червоне Еквілібріум Дон Алехандро
(Equilibrium Don Alejandro Ukraine) або
wine red Valpolicella Superiore Ripasso Zeni Italy**

CHIKEN KYIV

котлета по-київськи з яйцем та сирним соусом

**вино червоне Cabernet Sauvignon Reserv Shabo Ukraine або wine
red Cabernet Sauvignon Tributo Caliterra Chile**

** У разі схильності до харчової алергії, будь ласка, попередьте про це Вашого офіціанта*

∞ TASTING SET ∞ OF THE NEW UKRAINIAN CUISINE

Our gastronomic philosophy is inspired
by local products,
authentic recipes and modern techniques

700 g / **698 €**

with alcohol / **1000 €**

Perfect duets of dishes with Ukrainian drinks recommended by our sommelier

PIKE CAVIAR IN ODESSA STYLE

with salted sponge cake

Shabo Classic Extra Brut a60 (Martini Prosecco)

ASPIC MADE OF HARE AND PHEASANT MEAT WITH HORSERADISH

Hrinovuha

UKRAINIAN BORSCH WITH PORK EARS,

prunes, smoked pear and dumplings

Hrinovuha

VARENYKY WITH PIKEPERCH AND SMOKED SALO FILLING

**Chardonnay Kolonist Ukraine
or Sauvignon Blanc Vicar's Choice Marlborough / NEW ZEALAND**

PATOTOE CUTLET

with fried sweatbread , veal brain and forest mushrooms backed in caul fat

**wine red Equilibrium Don Alejandro Ukraine or
wine red Valpolicella Superiore Ripasso Zeni Italy**

CHICKEN KYIV

Chicken Kyiv with egg and cheese sauce

**wine red Cabernet Sauvignon Reserv Shabo Ukraine or
wine red Cabernet Sauvignon Tributo Caliterra Chile**

** In the case of any food allergy, please, notify your waiter*

☞ КАВ'ЯР БАР ☜

CAVIAR BAR

КАВ'ЯР СЕТ

кав'яр: оселедця 30 г,
щуки 30 г,
та осетра 15 г

подається з картопляними млинцями, цибулевим спонжем та пампушками

**РЕКОМЕНДУЄМО З КЕЛИХОМ ІГРИСТОГО ВИНА ШАБО БРЮТ
АБО ЧАРКОЮ ГОРІЛКИ СТАРИЦЬКИЙ&ЛЕВИЦЬКИЙ РЕЗЕРВ**

CAVIAR SET

herring caviar 30 g,
pike caviar 30 g,
sturgeon caviar 15 g

served with potato pancakes, onion sponge bread and pampushky

**RECOMMENDED WITH THE GLASS OF SPARKLING WINE SHABO BRUT
OR THE SHOT OF VODKA STARYTSKYI&LEVYTSKYI RESERVE**

75 g / **599 €**

ЧОРНИЙ КАВ'ЯР ОСЕТРА НА ЛЬОДУ

з фермерським маслом та солоним бісквітом

STURGEON BLACK CAVIAR ON ICE

with farm butter and salted sponge cake

28 г/g - 899 €

ЩУЧИЙ КАВ'ЯР ПО-ОДЕСЬКИ

з солоним бісквітом

ODESSA STYLE PIKE CAVIAR

with salted sponge cake

30 г/g - 169€

КАВ'ЯР ОСЕЛЕДЦЯ ПО-ОДЕСЬКИ

з солоним бісквітом

ODESSA STYLE HERRING CAVIAR

with salted sponge cake

30 г/g - 89 €

❧ ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ ❧

COLD APPETIZERS

ПАШТЕТ ІЗ ПЕЧІНКИ ЦЕСАРКИ ТА ФАЗАНУ

із збитою в ніжний мус морквою, томленою
в спеціях: кориці, ванілі, кардамоні

PATE MADE OF GUINEA FOWL AND PHEASANT LIVER

with tender carrot mousse, stewed with
species: cinnamon, vanilla and cardamom

90 г/g - 129 ₴

СНЯТИНСЬКА ГУСЯЧА ПЕЧІНКА

маринована у білому вині з желе із яблучного квасу з
грушево-маковим лекваром та підсмаженою здобою

SNYATYNSKA GOOSE LIVER

marinated in white wine with apple kvass jelly served with
pear poppy seeds jam and bun

70 г/g - 129 ₴

РУБЛЕНА ЯЛОВИЧИНА

із стружкою фуа гра та гречаною чіпсою

CHOPPED BEEF

with foie gras and buckwheat chips

80 г/g - 129 ₴

М'ЯСНИЙ СЕТ

сало, мариноване з коріандром і кропивою, буженина,
годиво, мацик з хрінном та гірчицею

MEAT SET

salo marinated with coriander and nettle, baked ham, rilette,
raw cured ham with horseradish and mustard

150 г/g - 189 ₴

ХОЛОДЕЦЬ ІЗ ЗАЙЦЯ ТА ФАЗАНУ

з хрінном

ASPIC MADE OF HARE AND PHEASANT MEAT

with horseradish

120 г/g - 129 ₴



ФІЛЕ ОСЕЛЕДЦЯ

з цибулевою губкою, свіжим огірком, маринованою червоною цибулею та соусом із соняшникової олії

HERRING FILLET

with onion sponge cake, fresh cucumber, marinated red onion and sunflower oil sauce

100 г/g - 89 ₴

ЛОСОСЬ

з томатним лечо та червоним кав'яром

SALMON

with tomato lecco and red caviar

80 г/g - 129 ₴



ПАШТЕТ З ГОРОХУ ТА ГОРІХОВОЇ ПАСТИ

з ферментованою капустою та стручками молодого гороху на хрусткому хлібці з насінням сонячника, льону, рижеї, рапсу та маку



PEA AND NUT PATE

with fermented cabbage and summer peas pods on a toast with seeds of sunflower, flax, camelina, rape plant and poppy

70 г/g - 89 ₴



ГАРБУЗ ПЕЧЕНИЙ

з фермерським сиром та соусом із гарбузового насіння



PUMPKIN BAKED

with farm cheese and pumpkin seed sauce

150 г/g - 89 ₴

ВЕРШКОВИЙ СИР

з буряковим мусом та соусом з волоських горіхів

CREAM CHEESE

with beetroot mousse and walnut sauce

220 г/g - 129 ₴



РІЗНОСОЛИ



MILD-CURED VEGETABLES

200 г/g - 129 ₴

САЛАТИ

SALADS

СВІЖІ ОВОЧІ

із сметанним мусом

FRESH VEGETABLES

with sour cream mousse

150 г/г - 89 ₴

САЛАТ З ВЕРШКОВИМ СИРОМ,

маринованим морквою та зернами пшениці

SALAD WITH CREAM CHEESE,

pickled carrot and wheat

220 г/г - 169 ₴

РЕДИСКА, ФАРШИРОВАНА ФЕРМЕРСЬКИМ СИРОМ

із свіжим огірком, насінням соняшника
та кефірно-кропивним соусом

SALAD WITH RADISH,

fresh cucumbers, cottage cheese, sunflower
seeds and kefir & dill dressing

150 г/г - 129 ₴

САЛАТ ІЗ ТОМАТИВ,

пудрою із овечої бринзи, червоної цибулі та кукурудзяної олії

TOMATO SALAD

with sheep powder cheese, red onion and corn oil

200 г/г - 89 ₴



САЛАТ ІЗ ПЕЧЕНИХ КОРНЕПЛОДІВ

корінь пастернаку, буряк, морква, картопля
з обліпиховим соусом та насінням соняшника



SALAD WITH BAKED ROOTS OF PARSNIP,

beet, carrot, potato with sea buckthorn oil and sunflower seeds

150 г/г - 89 ₴

САЛАТ ІЗ СМАЖЕНИМ ФІЛЕ КАЧКИ

з листям шпинату та щавлю, каремелізованим пшоном,
фермерською спаржею та кукурудзяною олією

ROASTED DUCK SALAD

with spinach and sorrel, caramelized millet,
farm asparagus and corn oil

150 г/г - 169 ₴

☞ СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ ☜ SPECIAL DISHES

САЛО В ШОКОЛАДІ

SALO IN CHOCOLATE

10 г/g - 19 ₴

ТОРТ "КИЇВСЬКИЙ" З КАШТАНАМИ

CAKE "KYIV" WITH CHESNUTS

150 г/g - 129 ₴

ЦУКЕРКИ "5 ЛОКАЛЬНИХ СМАКІВ" CANDIES "5 LOCAL FLOUVOURS"

Цукерка зі смаком лісових грибів
Candy with mushroom flavour

Цукерка з ферментованим часником
Candy with fermented garlic flavour

Цукерка з копченим салом
Candy with smoked salo flavour

Цукерка з сублімованою кінзою
Candy with freeze-dried cilantro flavour

Цукерка з гречкою
Candy with buckwheat flavour

коробка / box of candies - 269 ₴

☞ ЧАСТУВАННЯ ☜ ЗА БАЖАННЯМ ГОСТЯ

TREATS AT THE GUEST'S REQUEST

КОШИК ХЛІБА

BASKET OF BREAD

19 ₴

НЕГАЗОВАНА СТОЛОВА ВОДА


STILL WATER

1 ₴

(завжди можете отримати за запитом / available upon request)

☞ ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ ☜

HOT APPETIZERS

 **СТЕЙК ІЗ МОЛОДОЇ КАПУСТИ**
з витриманим сиром та кефірним соусом

 **CABBAGE STEAK**
with aged cheese and kefir sauce

120 г/g - 89 ₴

КАРТОПЛЯНІ СФЕРИ
з зобною залозою та грибами
з кефірно-часниковим соусом із зеленню

POTATOE CUTLET
with fried sweatbread, veal brain
and forest mushrooms baked in caul fat

120 г/g - 89 ₴

СМАЖЕНИЙ ТЕЛЯЧИЙ МОЗОК
з яєчним соусом із щучим кав'яром
та солодкою кукурудзою

FRIED VEAL BRAIN
in egg sauce with pike caviar and sweet corn

120 г/g - 129 ₴

ГОЛУБЦІ
загорнуті в листя капусти, з пшоном та козиним
м'ясом, з вершково-томатним та сморчковим соусами

CABBAGE ROLLS WRAPPED IN KRAUT LEAVES
with millet and goat meat
filling under cream tomato morel sauce


120 г/g - 129 ₴

БИЧАЧІ ЯЙЦЯ ПО-ВОЛИНСЬКІ
мариновані у часнику та зелені з сочевицею у цибулевому соусі

VOLYN STYLE BOVINE TESTICLES
marinated in garlic and greens with lentil in onion sauce

150 г/g - 129 ₴

ВАРЕНИКИ VARENYKY

 **ВАРЕНИКИ З ТУШКОВАНОЮ
КИСЛОЮ КАПУСТОЮ**

VARENYKY WITH FRIED KRAUT FILLING

120 г/g - 89 ₴

ЧОРНІ ВАРЕНИКИ З СУДАКОМ,
копченим салом та соусом з кав'яру оселедця

BLACK VARENYKY WITH PIKPERCH,
smoked salo filling and herring caviar sauce

120 г/g - 129 ₴


ВАРЕНИКИ ІЗ ЗАВАРНОГО ТІСТА
з гречаного борошна зі смаженою цибулею,
шкварками та кров'янкою з трюфельним соусом

PATE A CHOUX VARENYKY
of buckwheat flour
with fried onion, cracklings and black pudding

120 г/g - 89 ₴

ВАРЕНИКИ З ЗАЙЦЕМ ТА ЛИЩИНОЮ
VARENYKY WITH HARE MEAT AND HAZELNUTS FILLING

120 г/g - 129 ₴

 **ВАРЕНИКИ З ЯГОДАМИ**
із заварного тіста

VARENYKY WITH SEASONAL BERRIES

120 г/g - 129 ₴



☞ ПЕРШІ СТРАВИ ☜

SOUPS

БОРЩ ІЗ СВИНЯЧИМИ ВУШКАМИ,

чорносливом, копченою грушею та пампушками

UKRAINIAN BORSCH WITH PORK EARS,

prunes, smoked pear and pampushki

250 г/g - 129 ₴

БОРЩ ЗЕЛЕНИЙ З КРОПИВОЮ,

м'ясом цесарки, фазану та фермерською сметаною

GREEN BORSCH WITH NETTLE,

pheasant and guinea fowl meat, and farm sour cream

250 г/g - 129 ₴

БОГРАЧ

з копченою паприкою із печі

BOGRACH

made coal oven with smoked paprika

250 г/g - 129 ₴

ГАРБУЗОВИЙ СУП

із шовдарем, вершковим мусом та каремелізованим насінням

PUMPKIN SOUP

with smoked ham, cream mousse and caramelized pumpkin seeds

250 г/g - 89 ₴



ГРИБНИЙ ВІДВАР

з білими, польськими грибами та сморчками
з морквою, часником, картоплею, гречаними галушками та
капсульованим соусом із сметани

MUSHROOM CLEAR SOUP

with forest mushrooms, bay bolete and morels, carrot, garlic,
potato, buckwheat galusky and encapsulated sour cream sauce

250 г/g - 129 ₴

СУП ІЗ КАШТАНІВ

CHESNUT SOUP

200 г/g - 159 ₴

ЮШКА РИБНА ПО-БЕСАРАБСЬКИ

з гострим саламуrom

BESSARABIAN STYLE FISH SOUP

with spicy salamura sauce

250 г/g - 159 ₴

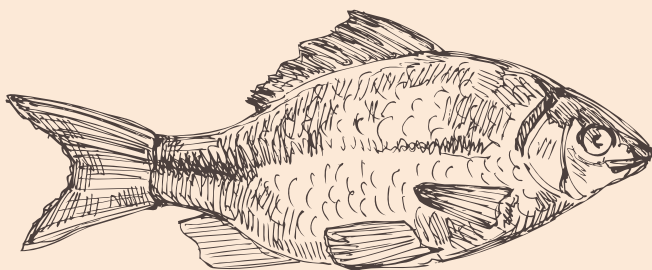
ОКРОШКА

на кефірі чи на квасі

OKROSHKA

(cold soup) made with kefir or kwas

250 г/g - 129 ₴



☞ СТРАВИ З РИБИ ☜ FISH DISHES

КОРОП

із солодкою цибулею, смаженою морквою,
та печеним буряком

BONELESS CARP

with sweet onion, roasted carrots and roasted beetroot

200 г/g - 249 ₴

ЗАПЕЧЕНА РІЧКОВА ФОРЕЛЬ

з грибним cote

BAKED RIVER TROUT

with mushroom saute

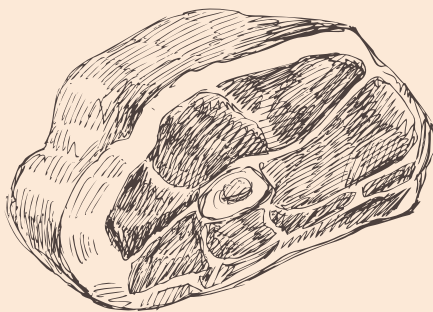
200 г/g - 289 ₴

СУДАК ІЗ СМАЖЕНИМ КАВ'ЯРОМ,

пюре із цвітної капусти та соком із качана

PIKE PERCH WITH FRIED CAVIAR, mashed cauliflower and cabbage juice

200 г/g - 249 ₴



☞ СТРАВИ З М'ЯСА ☜ MEAT DISHES

CHICKEN KYIV "гола" котлета по-київськи з яйцем

CHICKEN KYIV "Naked" Chicken Kyiv with egg

200 г/g - 289 ₴

КОТЛЕТА ПО-КИЇВСЬКИ з фазану та картопляне пюре

CHICKEN KYIV made of pheasant with mashed potatoes

200 г/g - 289 ₴

ТОМЛЕНА ШИЯ ЯГНЯ з баклажановою ікрою

BAKED LAMB NECK with Eggplant paste

300 г/g - 398 ₴

КАЧИНА ГРУДКА

з агрусовим соусом та морквяним пюре

DUCK BREAST

with gooseberries sauce and mashed carrots

200 г/g - 298 ₴

ЯЗИК ТЕЛЯ З БАНОШЕМ ІЗ ПЕЧІ

на домашніх вершках та соусом на кістковому мозку

VEAL TONGUE STEAK WITH BANOSH

made coal oven with homemade cream and bone marrow sauce

200 г/g - 249 ₴

РЕБЕРЦЯ ТЕЛЯ

з чорничним соусом на хересі та пюре із зеленого гороху

VEAL RIBS

with blueberry sauce made on sherry with mashed green peas

300 г/g - 398 ₴

ЛОПАТКА ЯЛОВИЧИНИ із смаженою медовою редискою

BEEF SHOULDER fried in honey radish

300 г/g - 398 ₴

МАРМУРОВІ ЯЛОВИЧІ МЕДАЛЬЙОНИ

з картоплею та сморчковим соусом

MARbled BEEF MEDALLIONS

with young potatoe and morel sauce

250 г/g - 398 ₴

СВИННИЙ ТІБОУН

з печеними овочами в соусі бограч

PORK T-BONE

with baked vegetables in bograch sauce

300 г/g - 298 ₴

СВИННИЙ ЖИВИТ

із картопляним пюре та моченими яблуками

PORK BELLY

with mashed potatoes and pickled apples

150 г/g - 249 ₴



∞ ГАРНІРИ ∞ **SIDE DISHES**

ОВОЧІ СМАЖЕНІ НА ВУГІЛЛІ

VEGETABLES GRILLED OVER COALS

150 г/g - 89 ₴

БАНОШ З ОВЕЧОЮ БРИНЗОЮ ТА ШКВАРКАМИ

**UKRAINIAN BANOSH WITH SHEEP BRYNDZA
AND CRACKLINGS**

150 г/g - 89 ₴

КАРТОПЛЯ, СМАЖЕНА

з цибулею та лісовими грибами

FRIED POTATOES

with onion and mushrooms

150 г/g - 89 ₴

ГРИБИ БІЛІ ТА ГЛИВИ

смажені з цибулею

PINE BOLETE fried with onion

150 г/g - 89 ₴

ДЕСЕРТИ

DESSERTS

САЛО В ШОКОЛАДІ

SALO IN CHOCOLATE

10 г/g - 19 ₴

ТОРТ "КИЇВСЬКИЙ" З КАШТАНАМИ

CAKE "KYIV" WITH CHESNUTS

150 г/g - 129 ₴

ВАРЕНИКИ З ЯГОДАМИ

із заварного тіста

VARENYKY WITH SEASONAL BERRIES

200 г/g - 129 ₴

ВАРЕНИКИ З СИРНОГО ПАРОВОГО ТІСТА З ЯГОДАМИ

STEAMED VARENYKY MADE OF COTTAGE CHEESE FLOUR STUFFED WITH BERRIES

120 г/g - 89 ₴

МОЛОЗИВО З МАКОВИМ СПОНЖЕМ

та ряженкою томленою у печі

*Зароблені кошти з продажу цього десерту
перераховуються до фонду «Таблеточки»*

COLOSTRUM WITH POPPY SEED SPONGE

and oven stewed ryazhenka

*All the money from selling of this dessert
will be transferred to the fund Tabletochki*

120 г/g - 89 ₴

ПАВЛОВА

Меренга за швейцарською рецептурою з чорничним компоте,
полуничним крему та мусом з вершкового м'якого сиру
маскарпоне у білому шоколаді

PAVLOVA

Swiss recipe merenga with blueberry compote,
strawberry cremeux and mascarpone soft cream cheese
mousse in white chocolate

80 г/g - 129 ₴

ЯБЛУКО

яблучне компоте у повітряному мусі на бісквіті з яблуками і корицею, покриття з какао-масла та білого шоколаду у дзеркальній глазури

APPLE

Apple compote in air mousse on sponge cake with apples and cinnamon, glazed with made of cocoa butter and white chocolate

120 г/g - 129 ₴

ЧОРНИЙ ЛІС

Мигдальна основа з мигдальною пастою, ганаш з вишнею, хрусткий шар, шоколадний спонж, вишня, витримана в алкоголі, мус із білого та чорного шоколаду

BLACK FOREST

Almond base with almond paste, ganache with cherries, crispy layer, chocolate sponge cake, cherry seasoned in alcohol, white and black chocolate mousse

80 г/g - 129 ₴

СИГАРА

Корпус із чорного шоколаду та какао з кавовим мусовим центром, ромом та молочним шоколадом

CIGAR

Black chocolate and cocoa shell with coffee mousse center, rum and milk chocolate

70 г/g - 129 ₴

ЗАВАРНИЙ ДЕСЕРТ З КРЕМЮ ІЗ ЖУРАВЛИНИ

CRANBERRY CREMEUX WITH PASTRY CREME

100 г/g - 129 ₴

СИРНИКИ З ЯГІДНИМ СОУСОМ

COTTAGE CHEESE PANCAKES WITH SOUR CREAM AND BERRY SOUCE

120 г/g - 89 ₴

МОРОЗИВО ТА СОРБЕТИ

ICE CREAM & SORBET

50 г/g - 30 ₴

СИРНИЙ СЕТ (6 ВИДІВ)

від українських фермерів Галичини, Закарпаття, Бессарабії та Київщини (презентація 30 видів сиру від fromage'є)

CHEESE SET

by Ukrainian farmers from Galicia, Zakarpattia, Bessarabia and Kyiv regions (presentation of 30 kinds of cheese by fromager)

100 г/g - 150 ₴

☞ СНІДАНКИ ☜

З 10.00 ДО 12.00 КОЖЕН ДЕНЬ БУДЬ-ЯКИЙ ЗА
89 ₴

ДВА ЯЙЦЯ

приготуємо на Ваш смак: оката, бовтанка або варені
зі смаженими скибками копченого сала, карпатською соленою бринзою,
стиглими томатами та лісовими грибами

300 г

ЯЙЦЯ БЕНЕДИКТ (2ШТ)

з рожевою фореллю та соусом голандез і кавяром щуки на вершковому бріюші

300 г

КАША НА ПРЯЖЕНОМУ МОЛОЦІ З ЯБУЛКАМИ, МЕДОМ, ГОРІХАМИ ТА СКЛЯНКОЮ ПРЯЖЕНОГО МОЛОКА

каша на вибір: гречана (біла або зелена), манна або вівсяні пластівці

250/250 г

ТРИ УСТРИЦІ МУШЛЯ ФАЙНА

афіновані в Україні з келихом ігристого Шабо бріут

3 шт

СИРНИКИ

з родзинками, ягідним соусом та сметаною

120 г

☞ BREAKFAST MENU ☜

EVERY DAY FROM 10:00 AM TILL 12:00 PM ANY OPTION FOR
89 ₴

TWO EGGS

will make on your choice: sunny-side-up, boiled or scramble
with fried smoked salo, carpathian salty bryndza, ripe tomatoes and wild mushrooms

300 g

EGGS BENEDICT (2 psc.)

with pink trout and Hollandaise sauce served on a creamy brioche

300 g

BAKED MILK PORRIDGE WITH APPLE, HONEY, NUTS AND A GLASS OF BAKED MILK

choice of porridge: green or white buckwheat, oat flakes or semolina

250/250 g

THREE OYSTERS MUSHLYA FAYNA

refined in Ukraibe with a glass of Shabo brut sparkling wine

3 pcs

COTTAGE CHEESE PANKAKES

with raisins, berry sauce and sour cream

120 g

ФЕСТИВАЛЬ УСТРИЦІ МУШЛЯ ФАЙНА

FESTIVAL OF THE
MUSHLYA FAYNA OYSTER

МУШЛЯ ФАЙНА

устриця афінована в Україні

MUSHLYA FAYNA

oyster refined in Ukraine

1 шт/pcs - 39 ₴

МУШЛЯ ФАЙНА

з овочевим, калиновим та часниковим соусами

MUSHLYA FAYNA

oyster with vegetable, guelder rose and garlic sauces

6 шт/pcs - 229 ₴

МУШЛЯ ФАЙНА

з овочевим соусом, калиновим та часниковим

MUSHLYA FAYNA

oyster with vegetable, guelder rose and garlic sauces

12 шт/pcs - 459 ₴