

# ☞ 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 або (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*

Дана брошура несе рекламно-інформаційний характер. З асортиментним переліком і цінами ви можете ознайомитись в куточку покупки

# ☞ 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 ₴

Дана брошура несе рекламано-інформаційний характер. З асортиментним переліком і цінами ви можете ознайомитись в куточку покупець



### **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 lecsso 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/g - 89 ₴

### САЛАТ З ВЕРШКОВИМ СИРОМ,

маринованим морквою та зернами пшениці

### SALAD WITH CREAM CHEESE,

pickled carrot and wheat

220 г/g - 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/g - 129 ₴

### САЛАТ ІЗ ТОМАТІВ,

пудрою із овечої бринзи, червоної цибулі та кукурудзяної олії

### TOMATO SALAD

with sheep powder cheese, red onion and corn oil

200 г/g - 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/g - 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/g - 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-ВОЛИНСЬКИ**  
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 - 98 ₴

**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 - 149 ₴


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

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

120 г/g - 98 ₴

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

120 г/g - 149 ₴

 **ВАРЕНИКИ З ЯГОДАМИ**  
із заварного тіста

**VARENYKY WITH SEASONAL BERRIES**

120 г/g - 149 ₴



# ☞ 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

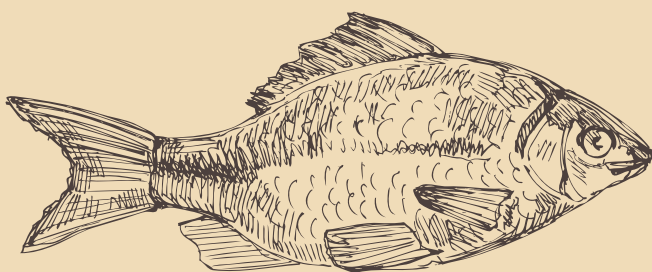
на кефірі чи на квасі

### 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 ₴

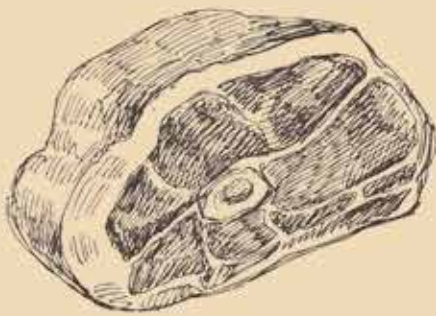
---

### 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

120 г/g - 149 ₴

---

## ВАРЕНИКИ З СИРНОГО ПАРОВОГО ТІСТА З ЯГОДАМИ

### STEAMED VARENYKY MADE OF COTTAGE CHEESE FLOUR STUFFED WITH BERRIES

120 г/g - 98 ₴

---

## 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 fromager'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 13:00 ПО БУДНЯМ,  
З 10:00 ДО 12:00 СБ, НД БУДЬ-ЯКИЙ ЗА

БУДЬ-ЯКИЙ ЗА **89 ₴**

### КАША ВІВСЯНА

на молоці з яблуками, горіхами та медом

250 г

### ЯЙЦЯ (2 шт)

(на вибір омлет/скрембл/оката/відварні)

з додатками за власним смаком

(фермерська бринза/смажені гриби/ хрумкий бекон/ стиглі томати)

300 г

### ЯЙЦЯ БЕНЕДИКТ (2 шт)

з лососем та соусом голандез на бріоші із свіжим салатом

300 г

### ОЛАДКИ

з ягідним джемом та сметаною

220 г

### СИРНИКИ З ФЕРМЕРСЬКОГО СИРУ

з ягідним джемом та сметаною

150 г

## ☞ BREAKFAST MENU ☜

FROM 10:00 AM TO 1:00 PM ON WEEKDAYS  
FROM 10:00 AM TO 12:00 AT WEEKENDS ANY OPTION FOR

**89 ₴**

### OATMEAL

cooked in water or milk with apples, nuts and honey

250 g

### EGGS ON OPTION

(omelette, scrambled, fried, boiled)

and on option (farm bryndza, fried mushrooms, fried bacon, ripped tomatoes)

300 g

### EGGS BENEDICT

with salmon and Hollandaise sauce in brioche with fresh vegetable salad

300 g

### FRITTERS

served with berry jam and sour cream

220 g

### COTTAGE CHEESE PANCAKES

served with berry jam and sour cream

150 g



КАНАПА

РЕСТОРАН • САЛОН

ФЕСТИВАЛЬ УСТРИЦІ  
МУШЛЯ ФАЙНА

FESTIVAL OF THE  
MUSHLYA FAYNA OYSTER



# 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 ₴