

# Mushlya

## ФЕСТИВАЛЬ МУШЕЛЬ

*Ще більше делікатесних морських  
молюсків в Mushlya Cafe*

**Устриця Поезія #2 – 69 ₴ (≈2€)**  
*з теплим бріошем і гранатовим соусом*

**Тартар з морських гребінців – 59 ₴ (≈2€)**  
*з кіноа і крем-чили*

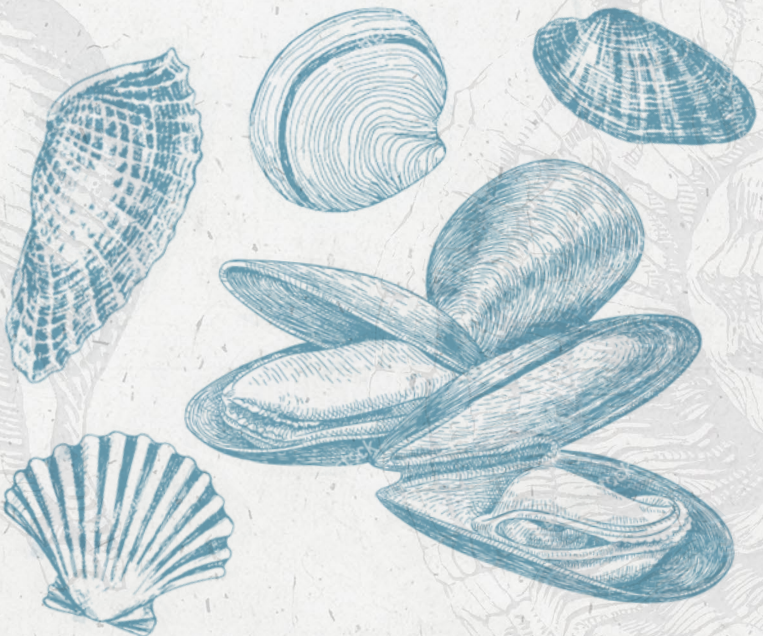
**Вершковий суп клем-чаудер – 89 ₴ (≈3€)**  
*зі смаженими морськими гребінцями*

**Смажені морські черенки – 98 ₴ (≈3€)**  
*в часниковому соусі з теплим багетом*

**Морські гребінці, – 98 ₴ (≈3€)**  
*запечені у сирному соусі з червоним кав'яром*

**Спагеті з вонголе і томатами – 98 ₴ (≈3€)**

**Плато з молюсків – 269 ₴ (≈10€)**  
*Морські гребінці, морські черенки, білі молюски,  
чорні молюски у часниковому соусі. Подаємо з салатом,  
картопляними дінами й теплим багетом*



# Mushlya

## MOLLUSKS FESTIVAL

*More delectable shellfish  
at Mushlya Cafe*

**Poesie Oyster #2** – 69 ₪ (≈2€)  
*with warm brioche and pomegranate sauce*

**Tartare of scallops** – 59 ₪ (≈2€)  
*with cream chili and quinoa*

**Clam chowder soup** – 89 ₪ (≈3€)  
*with grilled scallops*

**Fried razor clams** – 98 ₪ (≈3€)  
*in garlic sauce with warm baguette*

**Scallops** – 98 ₪ (≈3€)  
*baked in cheese sauce with red caviar*

**Spaghetti with clams and tomatoes** – 98 ₪ (≈3€)

**Mollusks platter** – 269 ₪ (≈10€)  
*Scallops, razor clams, white mollusks,  
black mollusks in garlic sauce. Served with salad,  
potato dips and warm baguette.*

