



Меню Гарячий камінь

Приготування страв на розпеченому вулканічному камені забезпечує свіжий і здоровий спосіб готування. М'ясо обсмажується у власному натуральному соці без додавання олії і жиру. Ви можете самі обрати ступінь прожарки м'яса, а також відчуєте природний смак м'яса.

ціна за 100 грам

Корейка свинна	55 грн
Тендерлоин	75 грн
Сірлоин	62 грн
Тигрові креветки	130 грн

"Ріб Ай" стейк 210 грн.

Імпортована з австралії, телятина " Ангус " більш ніжна, соковитіша та запашна, ніж інші види яловичини.
Ця страва для справжніх поціновувачів стейків.

Всі наші стейки подаються з двома особливими домашніми соусами

Рекомендовані гарніри до стейків:

	<i>Вага, г</i>	<i>Ціна, грн</i>
Броколі з маслом	170г	45 грн
Картопля фрі	150г	35 грн
Картопляні дольки	200г	30 грн
Смажена квасоля	150г	40 грн
Овочі гриль	170г	48 грн
Карамелізована морква бейбі	200г	38 грн

Тартар з яловичини "Холодний камінь"

Свіжо нарізана яловича вирізка, подається з класичними інгредієнтами, такими як цибуля, маринований огірок, петрушка, каперси, гірчиця, табаско, спеції, яєчний жовток на охолодженому вулканічному камені. Ви насолоджуєтеся неймовірним смаком тартару з яловичини та оригінальною подачею з хрустким хлібом чабатта і маслом.

	<i>Вага, г</i>	<i>Ціна, грн</i>
для однієї особи	100/100г	115 грн
для двох осіб	150/150г	169 грн

ДЕСЕРТИ

	Вага, г	Ціна, грн
NEW Морожений шоколадний мус	130	75
Морозиво	150	59
Лимонний кейк з манговим сорбетом	150/50/20	77
Профітролі, начинені ванільним кремом і вкриті шоколадною глазур'ю	180/20	62
Тірамісу	160/40	80
Шоколадний фондант з ванільним морозивом	100/50/20	64
Сорбет	150	50
Яблучний штрудель з ванільним морозивом та соусом	200/50/15	60



Меню

САЛАТИ

Вага, г Ціна, грн

Атлас Делюкс
Фреш салат з сиром Горгонзола Дольче, глазурованою грушею, Прошутто ді Парма та в'яленими томатами, заправляється медовим соусом

150/40 110

NEW Шпинатний мікс
з медово-гірчичною заправкою

220 79

Цезар класичний з соковитим курячим філе

150/60/50 119

Цезар з королівськими креветками

150/60/50 167

Італійський мікс салат

Мікс салат з стиглими томатами чері, морквою, червоною цибулею, заправляється оливковою олією та бальзамічним оцетом

130/50 72

Грецький

З томатами, огірками, болгарським перцем, чорними оливками, сиром Фета, прянощами, заправлений оливковою олією та бальзамічним оцетом

230/50 79

Нісуаз

Сокотівий тунець гриль в поєднанні з мікс салатом, картоплею, стручковою квасолею, томатами, чорними оливками та каперсами

250/40 140

Теплий салат з яловичини

з імбирно-лаймовим соусом та запеченим гарбузом

300 132

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Карпаччо з відбіркою яловичини та Парміджано соусом

Подається з руккола салатом та слайсами пармезану

140 126

Лосось Гравелакс

Лосось власного соління з огірковим салатом, заправлений азійським соусом. Подається з хрумкою чабаттою

80/90/40 125

Антипасто

Два види італійської салямі, прошутто крудо, оливки з в'яленими томатами, запечений перець та цуккіні гриль, мариновані у свіжих травах, сир Пармеджано та хрумкі гріссіні

120/70 187

Крем брюле з фуагри

Гарнірується тар-таром з яблук та кальвадос фломбе

100/25 110

Парфе з печінки з ароматом трюфеля

На подушці з цибулевого конфітору

70/35 68

Тар-тар з тунця

Подається з соком лайма, чорним сезамом та імбирем

100/20 178

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

NEW Фуа-гра з карамелізованими фруктами

130/140 270

Спрінг роли з качиним філе та соєво-імбирним соусом

150/20 86

Хрумкі кільця кальмарів

Подається з соусом тар-тар

150/70 92

Креветки-гриль в гостро-солодкому соусі

100/60/50 174

ПЕРШІ СТРАВИ

Наваристий м'ясний консоме з печінковим рулетом

250/40 78

Капучино крем-суп з білих грибів та ароматом трюфеля

250/5 86

NEW Чілі кон карне суп

270 72

Моркв'яно-імбирний суп

250 59

Буябес

300 198

Тайський гострий суп Том Ям Кунг з креветками та куркою

250 135

Руккола крем суп з сиром Фета та прошутто ді Парма

250/10/15 107

ОСНОВНІ СТРАВИ

Соковите гусяче філе «Шкоцька»

Подається з тушкованою капустою, австрійськими кнедлями та м'ясним соусом на основі червоного вина

140/100/100/30 205

Курячий гордон блю

з ніжним картопляним пюре

180/130 136

Класичний Віденський шніцель

Подається з картопляним салатом

160/160/20 135

Віденський гуляш

З шпечле

200/125/5 138

Філе лосося у медовій глазурі з перцем Чілі

Подається з бейбі картоплею та овочевим соте

140/80/50 232

Філе сібаса запеченого з овочами та соусом Провансаль

100/100/50 198

Сокотівий тунець з маринованою рукколою, сиром Пармезан та картопляним пюре

120/100/30/30 325

Тальятелле з білими грибами, вершковим соусом та сиром Пармезан

160/100/10 85

NEW Серф & Торф

Яловичина-гриль з аргентинською креветкою та трюфільним пюре

370 320

Каре телятини, мариноване в пряних травах, під розмариновим соусом

Подається з рулетиками із цуккіні та запеченою картоплею у сметанковому соусі

200/200/80 182

Свинні реберця в пікантному соусі BBQ з пряною тушеною квашеною капустою

300/150/60 140

Свинні медальйони, загорнуті в бекон, подаються з картопляним gratenem та вершковим соусом з лисичок

180/150/60 168

СЕНДВІЧІ

Клаб Сендвіч

Сокотівий сендвіч з курячою грудинкою, беконом, томатами, айсберг салатом та соусом. Подається з картоплею фірі

200/100 99

Яловичий Бургер

Подається з картоплею фірі та корнішонами

420/100 140