



8.00 - 12.00

ЗАВТРАКИ

Овсяная каша, на молоке, с ломтиками сладкой груши, ягодным соусом и миндалем	64 грн
Яйцо-пашот на хрустящих тостах с сыром Филадельфия, слабосоленной семгой, авокадо, помидорами и зеленью	174 грн
Яйцо-пашот на зеленой спарже, обжаренной в беконе с трюфельным соусом и пармезаном	197 грн
Сырники из домашнего творога с изюмом. Подаются с клубникой, ломтиками апельсина, ягодным соусом и сметаной	97 грн
Блинчики с лососевой икрой и сливочным маслом	157 грн
Блинчики с мясом и сметаной	127 грн
ОМЛЕТЫ, ЯИЧНИЦЫ :	
-с томатами, сыром и зеленью	69грн
-с креветками, сыром и зеленью	157 грн
- с ветчиной, сыром и зеленью	76 грн
Яичница-глазунья с беконом и тостами	87 грн

«ВКУСНОЙ ПОЛЕЗНО» - 197 грн

1. Круассан с семгой, сыром «Филадельфия», рукколой, лимоном и авокадо;
2. Гранола с греческим йогуртом и сезонными фруктами;
3. Эспрессо, американо, капучино или чай на Ваш выбор

«ЗАВТРАК В ДЕРЕВНЕ» - 184 грн

1. Омлет с зеленью.* Сервируется салатными листьями и маринованным перцем;
 2. Два горячих тоста, запеченных с сыром;
 3. Домашний творог со сметаной и джемом;
- Эспрессо, американо, капучино или чай на Ваш выбор

«ЗАВТРАК БЕНЕДИКТА» - 194 грн

1. Яйца Бенедикт - 2 (яйца пашот, на слегка поджаренной булочке, с ветчиной, сыром «Филадельфия» и беконом под сырным соусом. Сопровождается салатными листьями и маринованным перцем);
 2. Хрустящий круассан с маслом и джемом;
- Эспрессо, американо, капучино или чай на Ваш выбор

«ФРАНЦУЗСКИЙ ЗАВТРАК» - 167 грн

1. «Крок Мадам» - подрумяненный, горячий сэндвич с яичницей-глазуньей, ветчиной и сыром; Сопровождается салатными листьями и маринованным перцем;
 2. Творожная запеканка с изюмом. Подается со сметаной и джемом;
- Эспрессо, американо, капучино или чай на Ваш выбор

«АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК» - 174 грн

1. Яичница глазунья с беконом, сосисками, салатными листьями, томатами и тостами;
 2. Овсяная каша на молоке:
 - сладкая с джемом или
 - соленая с сыром «Пармезан»;
 3. Блинчики с карамельным соусом и грецкими орехами;
- Эспрессо, американо, капучино или чай на Ваш выбор

«ЗАВТРАК ШАТО» - 184 грн

1. Воздушный омлет/скрэмбл/с салатными листьями, маринованным перцем и зеленью;
2. Слабосоленая сёмга шеф-посола на ржаном тосте с сыром Филадельфия, лимоном и укропом;
3. Творожная запеканка с изюмом. Подается со сметаной и джемом;
4. Эспрессо, американо, капучино или чай на Ваш выбор

*

В каждом завтраке омлет, Вы можете заменить на яичницу-глазунью или 2 яйца, сваренные всмятку/вкрутую.

*

- Вкусные добавки: - Круассан с маслом и джемом - 47 грн
- Круассан с семгой, авокадо, Филадельфией - 137 грн
- Эспрессо, Американо - 32 грн
- Капучино, Латте - 43 грн
- Творожная запеканка - 43 грн

-

Блинчики с карамельным соусом и орехами - 34 грн



ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

**Гребешки и тигровые креветки на
зелёном салате с авокадо и томатами** 427 грн
Блюдо - победитель конкурса CulinART

**Паштет из фуа-гра с зелёным
салатом и карамелизированной грушей.** 197 грн
Сопровождается хрустящими тостами
и крупной морской солью

Буйабес - прованский рыбный суп 357 грн
Подается с гренками и соусом «Aioli»

«Раковый биск». Суп-крем 237 грн
с раковыми шейками
в сопровождении тоста из ржаного
хлеба с крем-чизом и эстрагоном

Рыба «Лемон - соль», 197 грн
приготовленная
способом «Меньер» (за 100гр)

Телятина «Веллингтон» - вырезка, 477 грн
запеченная в хрустящем слоеном тесте
до румяной корочки, с грибным паштетом
и соусом Демиглас

Изящная шоколадная ракушка, 167 грн
тающая под струей чёрного соуса,
обнажая клубничное Тирамису
в окружении летних ягод

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Икра осетровая
со сливочным маслом 1217 грн

Икра лососевая
зернистая со сливочным маслом 279 грн

Икра щучья с
ржаными тостами 167 грн

Сёмга слабосолёная
с ржаными тостами и маслом 157 грн

Малосольное филе сельди на ржанных тостах
с луком и укропом. Подается с румяным,
теплым картофелем 89 грн

Севиче из тунца с кубиками манго,
грейпфрута в лаймовом соусе с чили,
луком и имбирем 267 грн

Карпаччо из тунца и лосося с конкассе
из авокадо и апельсина под соусом Песто 237 грн

Тартар из лосося с каперсами,
маринованным имбирем, луком,
соусом Песто и тостами 247 грн

Карпаччо из телятины с рукколой,
каперсами и Пармезаном под оливковым маслом с
Наршарабом 197 грн

Тартар из рубленой телятины с каперсами,
корнишонами, луком, петрушкой, яйцом,
капель Вустерского соуса и ржаными тостами 184 грн

Сало,
нарезанное тонкими ломтиками,
в черном перце, чесноке и специях на тостах
ржаного хлеба с горчицей и хреном 97 грн

Сырное плато: Камамбер, Тет-де-муан, Моутон,
Пармезан и Рокфор с мёдом, фруктами
и орехами 387 грн



УСТРИЦЫ

ПОДАЮТСЯ С ЛИМОНОМ

ГЛУБОКИЕ	РАЗМЕР	1 УСТРИЦА
ЮТА БИЧ / ФРАНЦИЯ, НОРМАНДИЯ	2	137 ГРН
ФИН ДЕ КЛЕР / ФРАНЦИЯ, БРЕТАНЬ	2	57 ГРН
ЧЕРНЫЙ ЖЕМЧУГ / ФРАНЦИЯ, БРЕТАНЬ	2	146 ГРН
КОРОЛЕВСКАЯ / ФРАНЦИЯ,	2	187 ГРН
ЖИЛАРДО / ФРАНЦИЯ, МАРЕН-ОЛЕРОН	2	197 ГРН
СЕРЕБРЯНАЯ РАКУШКА / ФРАНЦИЯ	2	187 ГРН
ИМПЕРИАЛЬ ПРЕМИУМ / ФРАНЦИЯ	2	149 ГРН
БЕЛЫЙ ЖЕМЧУГ / ФРАНЦИЯ	2	179 ГРН
СПЕЦИАЛЬ ЭКО / АРКАШОН	2	79 ГРН
РОЗОВАЯ ТАРБУРЬЕШ / ФРАНЦИЯ	2	199 ГРН
АТЛАНТИЧЕСКАЯ / НИДЕРЛАНДЫ	1	72 ГРН
ТИА МАРАА / ИРЛАНДИЯ-ФРАНЦИЯ	2	162 ГРН
СЕНТИНЕЛЬ / ИРЛАНДИЯ	2	171 ГРН
ИРЛАНДСКАЯ / ИРЛАНДИЯ	2	149 ГРН
ЗОЛОТАЯ / ИРЛАНДИЯ	2	199 ГРН

САЛАТЫ

Хрустящие листья зелёного салата с авокадо, помидорами Черри и сыром Фета под цитрусовым соусом с оливковым маслом 97 грн

«Греческий». Помидоры, огурцы, сладкий перец, шампиньоны, авокадо и сыр Фета с орегано под оливковым маслом 97грн

Деликатесный, сливочный сыр Буратта со свежими томатами, рукколой, базиликом, лигурийскими оливками «Таджаски» под оливковым маслом с орегано 297 грн

Артишоки и авокадо на листьях салата с бэби-шпинатом, вялеными томатами и нежным сыром Филадельфия в кунжуте под соусом из маракуйи 176грн

Зелёный салат с сёмгой и авокадо на кунжутных лепестках под дижонским соусом с оливковым маслом и лимоном 197 грн

Паштет из фуа-гра с фисташками, зелёным салатом и карамелизированной грушей. Сопровождается хрустящими тостами, крупной морской солью и свежемолотым черным перцем 197 грн

ТЁПЛЫЕ САЛАТЫ

Салат из овощей гриль: перец, баклажаны, цукини, шампиньоны, томаты с сыром Фета и базиликом под лимонным соусом с орегано 157 грн

Лобстер, слегка обжаренный в чесночном масле, в сопровождении зелёного салата с грейпфрутом и авокадо под цитрусовым соусом 797 грн

Осьминог, обжаренный в ароматном масле с тимьяном. Подается на легком салате из микса томатов, маслин и базилика под оливковым соусом с лимонным соком 497 грн

Гребешки, тигровые креветки на листьях зелёного салата с авокадо и томатами под лаймовым соусом с ароматными травами 427 грн

Тигровые креветки, обжаренные в чесночном масле с лимоном, сопровождаются: салатом из рукколы, авокадо, черри и пармезаном под дижонским соусом с лаймом 217 грн

Манго, тигровые креветки и авокадо с миксом салатов и рукколой под соусом «Маракуйя» с чили и фисташками 247 грн

«Цезарь» с обжаренными тигровыми креветками на листьях салата ромен и айсберг, с чесночными остиками и пармезаном под соусом «Цезарь» с анчоусами 217 грн

Тунец, слегка обжаренный в кунжуте, и тигровые креветки в сочетании с рукколой и дольками грейпфрута под французским соусом с оливковым маслом 287 грн

«Нисуаз» с обжаренным тунцом, яйцом-пашот дольками картофеля, каперсами, анчоусами и оливками. Заправляется оливковым маслом и сервируется крупной морской солью 187 грн

«Цезарь» с курицей, беконом и сыром Пармезан на листьях салата ромен и айсберг, с чесночными тостиками под соусом «Цезарь» с анчоусами 147 грн

Салат с медальонами из телятины приготовленными на гриле, в сочетании с рукколой, томатами, маринованным луком и кедровыми орехами. Заправляется оливковым маслом с пряной зеленью 217 грн

Жареная утиная грудка до золотистого цвета, с дольками апельсина и хрустящими листьями салата с россыпи кедрового ореха под малиновым соусом 217 грн



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**«УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ»,
ЗАПЕЧЁННЫЕ ПОД ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ
С АРОМАТОМ ЧЕСНОКА 6 ШТУК 237 ГРН**



**ЖАРЕННЫЕ ЛЯГУШАЧЬИ ЛАПКИ
НА КАРТОФЕЛЬНОМ ПЮРЕ В СОПРОВОЖДЕНИИ
ЧЕСНОЧНОГО СОУСА «AIOLI» 367 ГРН**

**ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ПРЯНОМ,
ЧЕСНОЧНО-ЛИМОННОМ
СОУСЕ, С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ И ЗЕЛЕНЬЮ. ПОДАЮТСЯ
С ТОСТАМИ ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА 297 ГРН**

**КАЛЬМАРЫ ТОМЛЕННЫЕ В АРОМАТНОМ СОУСЕ
С ТОМАТАМИ, БАКЛАЖАНАМИ, ЛУКОМ И ЧИЛИ.
ПОДАЮТСЯ С ФЕТОЙ, ТОСТАМИ, ОРЕГАНО И
ЗЕЛЕНЬЮ 237 ГРН**



**МОРЕПРОДУКТЫ: ГРЕБЕШКИ, КРЕВЕТКИ,
КАЛЬМАРЫ, МИДИИ И ОЛИВКИ «ТАДЖАСКИ»
ПОД СОУСОМ С ТОМАТАМИ, ОРЕГАНО И
ЗЕЛЕНЬЮ 497 ГРН**

**ДВА НЕЖНО ОБЖАРЕННЫХ ЭСКАЛОПА ИЗ ФУА-ГРА
С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ДОЛЬКАМИ
ЯБЛОКА ПОД СОУСОМ ИЗ АНАНАСА
С ФИСТАШКАМИ 367 ГРН**

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Буйабес-прованский рыбный суп. 357 грн
Подается с гренками и соусом "Aioli"
- с 0,5 лобстера 997 грн

«Раковый биск»

Суп-крем с раковыми шейками в сопровождении
тоста из ржаного хлеба с крем-чизом и эстрагоном 237 грн

Парижский луковый суп. Ароматный суп
с пассерованными пореем и репчатым луком,
белым вином и тимьяном. Подается в
горшочке с запеченными гренками, с сыром 97 грн

Консоме с куриными фрикадельками
и перепелиными яйцами 73 грн

Суп из фермерской курицы с лапшой 78 грн

Солянка мясная с копчёностями, каперсами,
маслинами, лимоном и сметаной 157 грн

Суп-крем с грибами. Нежный, ароматный,
кремовый суп с насыщенным вкусом белых
грибов. Сопровождается ржаными тостами 137 грн

Предложение шеф-повара
к первым блюдам:

- слоёные пирожки с грибами
2 шт. 30 грн

- слоёные пирожки с мясом
2 шт. 36 грн



ВТОРЫЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

ЛОБСТЕР «ТЕРМИДОР», ЗА 100 ГР 397 ГРН
ЗАПЕЧЕННЫЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
С ГРИБАМИ И ПАРМЕЗАНОМ

ДЕЛИКАТЕСНАЯ РЫБА
«ЛЕМОН-СОЛЬ», ЗА 100 ГР 197 ГРН
ПРИГОТОВЛЕННАЯ СПОСОБОМ «МЕНЬЕР»

ПРИПУЩЕННАЯ СЁМГА ПОД
СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ 374 ГРН
С ЛОСОСЕВОЙ ИКРОЙ, КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ,
КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ И ЛИМОНОМ

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА(LOIN) 397 ГРН
ОБЖАРЕННЫЙ В КУНЖУТЕ
С САЛАТОМ ИЗ РУККОЛЫ, АВОКАДО,
ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ И КАПЕРСОВ

ФИЛЕ СИ-БАССА ПОД СОУСОМ «БЕР-БЛАН» 297 ГРН
С ЭСТРАГОНОМ, БАЗИЛИКОМ И КАПЕРСАМИ.
СЕРВИРУЕТСЯ ТОМАТАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

НЕЖНЫЕ РЫБНЫЕ КНЕЛИ ПО-ЛИОНСКИ 297 ГРН
ПОД РАКОВЫМ СОУСОМ «NANTUA» С ТОСТАМИ

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Нежное мясо фермерского цыпленка, фаршированное печенью и грибами, и обжаренное до хрустящей корочки под сливочно-трюфельным соусом

Сервируется картофельным пюре с овощами 267 грн

Утиная ножка, запеченная до золотистого цвета. Сопровождается штруделем с капустой и грибами, и кисло-сладким имбирно-абрикосовым соусом с чили 247 грн

Утиная грудка с хрустящей и румяной корочкой под пряным, кисло-сладким ягодным соусом с чили. Подается с карамелизированными ломтиками груши 297 грн

Турнедо Россини - нежная вырезка телятины, обжаренная с ломтиком фуа-гра и Мадерой. Завершается трюфельным соусом «Périgueux» 397 грн

Филе-миньон из телятины, в сливочных облаках, в россыпи из гималайской соли с орегано и черным перцем /Повар готовит в зале при гостях/ 367 грн

Запеченные ребрышки телянка под ароматной корочкой из трав и орехов. Подаются с картофельным пюре, черри, брокколи и соусом Демиглас с базиликом за 100 грн 134 грн

Телятина «Веллингтон»-вырезка, запеченная в тонком, хрустящем слоеном тесте до румяной корочки с грибным паштетом. Подается с соусом Демиглас. /на две персоны/ 477 грн

Каре новозеландского ягнёнка /в сыром виде/ обжаренное до румяной корочки с розмарином и тимьяном. Подается со слегка обжаренными овощами и соусами Демиглас и Дзадзики за 100 грн 367 грн

Запечённая ножка ягнёнка с прованскими травами. Подаётся с соусами: барбекю и йогуртовым с кинзой, и лимоном за 100 грн 94 грн



ГРИЛЬ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

ЛОБСТЕР НА ГРИЛЕ

ПОД ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ ЗА 100 ГР 397 ГРН

МОРЕПРОДУКТЫ:

-ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА ЗА 1 ШТ/70 ГР/ 397 ГРН

-МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК ЗА 100 ГР 367 ГРН

-ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ Б\Г 16-20 1 ШТ 43 ГРН

-ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С ГОЛОВОЙ

СОПРОВОЖДАЮТСЯ 16-20 1 ШТ 67 ГРН

ЧЕСНОЧНО-ЛАЙМОВЫМ СОУСОМ 70 ГР 64 ГРН

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ НА РАВИОЛИ

СО ШПИНАТОМ ПОД БАЗИЛИКОВЫМ КРЕМОМ

С КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ 467 ГРН

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА(LOIN) С САЛАТОМ ИЗ ТОМАТОВ,

РУККОЛЫ И РОСТКАМИ САЛАТА КОРН 387 ГРН

ФИЛЕ ДОРАДО С ГАРНИРОМ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ

ОВОЩЕЙ: ПЕРЕЦ, БАКЛАЖАН,

МОРКОВЬ И ЦУКИНИ С ОРЕГАНО.

ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ДЗАДЗИКИ 297 ГРН

СОЧНЫЙ СИ-БАСС ЗАПЕЧЁННЫЙ НА УГЛЯХ,

С АРОМАТНЫМИ ОВОЩАМИ: ТОМАТАМИ,

ПЕРЦЕМ, ЛУКОМ И КАРТОФЕЛЕМ,

ПРИПРАВЛЕННЫМИ ОРЕГАНО,

РОЗМАРИНОМ И ЛИМОНОМ.

/НА ДВЕ ПЕРСОНЫ.ПОВАР

РАЗДЕЛЫВАЕТ РЫБУ ПРИ ГОСТЯХ/ 624 ГРН

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

**Филе домашней курицы, маринованное
с эстрагоном и орегано, и зажаренное
на гриле до золотистой корочки.
Сопровождается сливочным соусом
с грибами 167 грн**

**Сочные медальоны из вырезки телятины,
зажаренные до румяной корочки, в
сочетании с томатами, обожжёнными на
гриле с орегано, чили, рукколой и
кунжутом.
Подаются с соусом Песто 387 грн**

**Каре новозеландского ягнёнка /в сыром виде/
деликатно приготовленное на гриле
с тимьяном, чесноком и розмарином.
Сопровождается овощами гриль: перец,
баклажан, цукини,
лук и чеснок с орегано за 100гр 367 грн**

**Свиной подгорок с гарниром
из овощей-гриль:
сладким перцем, цукини, баклажаном,
маринованным луком и зеленью.
Подаётся с зеленью
и соусом барбекю 287 грн**



СТЕЙК - ГРИЛЬ ОТКРЫТОМ ОГНЕ

СТЕЙК РИБАЙ /CREEKSTONE, США
МРАМОРНАЯ, ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННАЯ ТЕЛЯТИНА
ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА 120 ДНЕЙ. ЯВЛЯЕТСЯ
САМЫМ МЯСИСТЫМ И САМЫМ «МРАМОРНЫМ»
ИЗ ПРЕМИАЛЬНЫХ ОТРУБОВ. СОПРОВОЖДАЕТСЯ
АРОМАТНЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ СО СПЕЦИЯМИ
И ТРАВАМИ, ПЕРЦЕМ ЧИЛИ И СОУСОМ БАРБЕКЮ
/В СЫРОМ ВИДЕ/ ЗА 100ГР 297 ГРН

СТЕЙК РИБАЙ/СУХАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ 35 ДНЕЙ
САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ, СОЧНЫЙ СТЕЙК ИЗ
ТОЛСТОГО КРАЯ, ПОДАЁТСЯ С СОУСОМ БАРБЕКЮ
/В СЫРОМ ВИДЕ/ ЗА 100ГР 167 ГРН

СТЕЙК РИБАЙ/СУХАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ 88 ДНЕЙ
САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ, СОЧНЫЙ СТЕЙК ИЗ
ТОЛСТОГО КРАЯ, ПОДАЁТСЯ С СОУСОМ БАРБЕКЮ
/В СЫРОМ ВИДЕ/ ЗА 100ГР 187 ГРН

СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКОВ:

RARE/СЫРОЕ/- МЯСО С КРОВЬЮ,
ОБЖАРЕННОЕ СНАРУЖИ И КРАСНОЕ ВНУТРИ

MEDIUM RARE -/СЛАБОЙ ПРОЖАРКИ/ СЕРЕДИНА
ЯРКО КРАСНАЯ, АЛАЯ С СОКОМ
ЯРКО ВЫРАЖЕННОГО РОЗОВОГО ЦВЕТА

MEDIUM -/СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ/
СРЕДНЕПРОЖАРЕННОЕ, МЯСО ВНУТРИ РОЗОВОГО
ЦВЕТА, А НЕ АЛОГО; ВНУТРИ СВЕТЛО-РОЗОВЫЙ СОК

MEDIUM WELL - /ПОЧТИ ПРОЖАРЕННОЕ/ МЯСО
С ПРОЗРАЧНЫМ СОКОМ, СЕРЕДИНА НЕМНОГО
РОЗОВАЯ С СЕРЫМ

WELL DONE - /ПРОЖАРЕННОЕ/ АБСОЛЮТНО
ПРОЖАРЕННОЕ МЯСО, СЕРОЕ, СУХОЕ,
СОВСЕМ БЕЗ СОКА - НЕ РЕКОМЕНДУЕМ!

ГАРНИРЫ

Шпинат с кедровыми орехами 79 грн
Зелёная спаржа под голландским соусом 297 грн
Картофельное пюре под сыром Пармезан 64 грн

«Гратен Дофинуа» 87 грн
Тонко нарезанный картофель и запеченный
со сливками, луком, и пармезаном

Картофель по-домашнему 97 грн

Овощи, жареные на гриле: цукини 147 грн
сладкий перец, баклажан и помидор

ХЛЕБ

Ржаная булочка с тыквенными семечками 1 шт. 19 грн
Булочка с кунжутом белая 1 шт. 17 грн

Тосты ржаные 12 грн
Слоёные пирожки - с грибами 2 шт. 30грн
- с мясом 2 шт. 36 грн

СЫРЫ

Гудбрансдален	30	112 грн.
Кроттен с клюквой	30	186 грн
Тет-де-Муан	30	102 грн
Очелли с Граппой	30	231 грн
Очелли в Бароло	30	177 грн
Стилтон Блю	30	87 грн
Марцолино с трюфелем	30	132 грн



ДЕСЕРТЫ

КЛАССИЧЕСКИЙ ФРАНЦУЗСКИЙ ДЕСЕРТ 117 ГРН
НА ХРУСТЯЩИХ ЛЕПЕСТКАХ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА
СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ МАЛИНЫ В ОКРУЖЕНИИ
ВАНИЛЬНОГО КРЕМА «ПАТИСЬЕР»

«МИЛЬФЕЙ» 137 ГРН
НА ТОНЕНЬКИХ, ЛЕГКИХ, МИНДАЛЬНЫХ
ЛЕПЕСТКАХ НЕЖНЫЙ КРЕМ-СЫР МАСКАРПОНЕ
С СОУСОМ МАРАКУЙЯ В СОПРОВОЖДЕНИИ
СВЕЖЕЙ КЛУБНИКИ

ИЗЯЩНАЯ ШОКОЛАДНАЯ РАКУШКА, 167 ГРН
ТАЮЩАЯ ПОД СТРУЕЙ ЧЕРНОГО СОУСА,
ОБНАЖАЯ ИЗЫСКАННОЕ КЛУБНИЧНОЕ
ТИРАМИСУ В ОКРУЖЕНИИ СВЕЖИХ ЛЕТНИХ ЯГОД

АРОМАТНЫЙ ЛИМОННЫЙ ТОРТИК 107 ГРН
С КИСЛО-СЛАДКОЙ КРЕМОВОЙ НАЧИНКОЙ,
СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ ГОЛУБИКИ И
СОУСОМ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С МЯТОЙ

«ETON MESS» 147 ГРН
ТРАДИЦИОННЫЙ АНГЛИЙСКИЙ
ДЕСЕРТ. ВОЗДУШНОЕ ОРЕХОВОЕ БЕЗЕ В КРЕМЕ
«ПАТИСЬЕР» С ЯГОДАМИ И КЛУБНИЧНЫМ КУЛИ

ЧИЗ-КЕЙК «НЬЮ-ЙОРК». 139 ГРН
КЛАССИЧЕСКИЙ АМЕРИКАНСКИЙ ДЕСЕРТ.
СОПРОВОЖДАЕТСЯ СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ И
СОУСОМ ИЗ АНАНАСА И МАРАКУЙИ

ЯБЛОЧНЫЙ 84 ГРН
ШТРУДЕЛЬ С НЕЖНЫМ АРОМАТОМ КОРИЦЫ.
СОПРОВОЖДАЕТСЯ МОРОЖЕНЫМ
И ТЕПЛЫМ КРЕМОМ «ПАТИСЬЕР»



ДЕСЕРТЫ

ТАРТАР 127 ГРН
ИЗ МАНГО НА КАРПАЧО ИЗ СВЕЖЕГО АНАНАСА
И КЛУБНИКИ С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО
МОРОЖЕНОГО ПОД МЯТНЫМ СОУСОМ

ПАННА КОТА. 117 ГРН
ТРАДИЦИОННЫЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ СЛИВОЧНЫЙ МУСС
В СОПРОВОЖДЕНИИ КЛУБНИЧНОГО СОУСА,
МИНДАЛЬНЫХ ЛЕПЕСТКОВ И СВЕЖЕЙ КЛУБНИКИ

ВИШНЁВЫЙ ШТРУДЕЛЬ С ОРЕХАМИ, 87 ГРН
ИЗЮМОМ, ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ
И ТЕПЛЫМ КРЕМОМ «ПАТИСЬЕР»

МАКОВЫЙ ШТРУДЕЛЬ С ОРЕХАМИ И 89 ГРН
ИЗЮМОМ. СОПРОВОЖДАЕТСЯ ВАНИЛЬНЫМ
МОРОЖЕНЫМ И ТЕПЛЫМ КРЕМОМ «ПАТИСЬЕР»

«ЗАХЕР» - ВЕНСКИЙ 97 ГРН
ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ
С ПРОСЛОЙКОЙ ИЗ АБРИКОСОВОГО ДЖЕМА.
ТРАДИЦИОННО ПОДАЕТСЯ СО СЛИВКАМИ

«ТИРАМИСУ». 97 ГРН
КЛАССИЧЕСКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ ДЕСЕРТ
НА ОСНОВЕ СЛИВОЧНОГО СЫРА МАСКАРПОНЕ
С АРОМАТОМ КОФЕ И МИНДАЛЯ

КРЕМ-БРЮЛЕ 127 ГРН
С КАРАМЕЛЬНОЙ КОРОЧКОЙ.
НЕВЕРОЯТНО НЕЖНЫЙ ДЕСЕРТ, ТАЮЩИЙ ВО РТУ
В СОПРОВОЖДЕНИИ СВЕЖИХ ЛЕТНИХ ЯГОД И МЯТЫ

«CHOCOLATE APPLE», 167 ГРН
ТАЮЩИЙ ПОД КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ ТОФФИ,
РАСКРЫВАЯ ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ
СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ И ОРЕХОВОЙ МЕРЕНГОЙ