

УСТРИЦІ

Фін де клер №2*	1 шт	98
Біла перлина №2*	1 шт	140
Чорна перлина №2*	1 шт	155
Жилардо №2	1 шт	210
Чорна королева №2	1 шт	165

*подаємо з винним соусом та лимоном

КРАБ ТА ЛОБСТЕР

Камчатський краб <i>на Ваш вибір: на пару, з томленим маслом і азіатським соусом</i>	100	740*
Клешні камчатського краба <i>на Ваш вибір: на пару, з томленим маслом і азіатським соусом</i>	100	560*
Лобстер на Ваш вибір: • <i>на пару або на грилі, подається з картоплею фрі та зеленим салатом</i> • <i>Лобстер Термідор</i> • <i>паста з лобстером, готуємо з вершковим або томатним соусом на Ваш вибір (рекомендовано на компанію для двох гостей)</i>	100	470*

*ціна вказана за 100 г живого краба або лобстера

КАРПАЧО ТА ТАРТАРИ

Тартар з восьминога <i>з нотками васабі та тобіко</i>	120	485
Тартар з лосося, авокадо та червоною ікрою	170	375
Тартар з тунця та авокадо	240	385
Тартар з яловичини, печеним баклажаном та аджикою	140	310
Карпачо з яловичини <i>з руколюю і сиром Пармезан</i>	100	285
Карпачо з лосося <i>з в'яленими томатами та соусом Песто</i>	180	315




ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Буррата з грушею або томатами Черрі	260	245
Гуакамоле, подається з пітою	140	175
Гуакамоле з креветкою / з сиром Страчателла <i>подається з пітою</i>	240/220	340/240
Хумус з в'яленими томатами та пітою	200	155
Оселедець Матіас з молодю картоплею	100/140	199
Домашня ікра з баклажанів	160/60	155
Паштет з курячої печінки <i>з цибулевим мармеладом та бріошем</i>	150	220
Ікра на вибір: щуки або лосося	50	360/450
Тарілка домашнього соління	330	175
Форшмак на житніх тостах	140	165
Мариновані гриби	240	275
Сало Генеральське <i>з гірчицею, хрінном та зеленою цибулею</i>	100/60	115
Асорті копченої та солоної риби	180/60	565
Італійські м'ясні делікатеси	220	455
Сет сирів власного виробництва <i>Моцарела, Буррата, Страчателла, Рікота</i>	470	455
Фермерські сири	220	315
Млинці зі слабосолоним лососем <i>та соусом з ікри</i>	250	245

ІТАЛІЙСЬКІ БРУСКЕТИ

Брускета з ростбїфом	250	245
Брускета з маринованим лососем <i>та крем-сиром</i>	250	245
Брускета з томатами <i>та сиром Страчателла</i>	250	215
Брускета з м'ясом краба	250	375



САЛАТИ

Салат з овочами та сиром Фета	260	210
Салат Капрезе з соусом Песто	220	215
Цезар <i>зі смаженою креветкою / з курячим філе</i>	270	275/230
Салат з восьминогом <i>та обсмаженою молодою картоплею</i>	300	445
Салат з грильованими овочами <i>та соусом із сиру Фета</i>	270	225
Салат з ростбїфом, томатами, сиром Страчателла <i>та гірчичним соусом</i>	270	375
Олів'є <i>з яловичиною та домашнім майонезом / з крабом та креветкою</i>	230	215/510
Салат «Шуба» з маринованим лососем	220	205
Салат з курячою печінкою, авокадо та томатами	250	235
Салат з тунцем, томатами, руколою <i>та червоною цибулею</i>	340	399
Салат з маринованим лососем <i>та пікантним соусом</i>	230	310
Салат із сиром Страчателла <i>та карамелізованими баклажанами</i>	250	235
Салат з креветкою, авокадо та руколою	250	399
Салат з качкою, лічі та малиною	190	245



ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Вареники з картоплею, білими грибами та сметаною	300	210
Вареники з м'ясом телятини та сметаною	240	215
Вонтони з м'ясом кролика	300	375
Пельмені з м'ясом телятини <i>відварні або смажені</i>	260	189
Деруни з ікрою лосося та сметаною	160/35/20	235
Деруни зі сметаною	140/30	115
Голубці з м'яса дикого кабана та сметаною	350/30	245
Голубці з краба під соусом моцарелла-базилік	210	385
Парові голубці з домашнім кроликом	350/30	315
Млинці з курятиною та грибами	240	205
Жульєн грибний	150	285
Жульєн з гребінця та креветок	150	310
Морський гребінець із пюре з цвітної капусти <i>та грибним капучино</i>	200	410
Бєбі кальмар фарширований креветкою та дорадо <i>під соусом Дюксель</i>	130	315

СУПИ

Мінестроне	300	190
Сирний суп з крабом	330	345
Солянка м'ясна	450/80	310
Уха «Маяк» <i>з бутербродом з форшмаком та чаркою холодної горілки</i>	350/45/1шт	405
Борщ червоний з телятиною, <i>пампушками та сметаною</i>	330/40	195
Харчо з телятиною	370	205
Курячий бульйон з домашньою локшиною	300	145



ПІЦА З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

Піца Маргарита	350	195
Піца Чотири м'яса	430	310
Піца Чотири сири	340	285
Піца з прошуто Сан-даніеле	360	285
Піца з грушею та сиром горгонзола	400	270
Піца з гострою саямі та томатами	420	265
Фірмова піца з креветками	530	385
Фокача з розмарином	200	115
Фокача з пармезаном	200	115

ПАСТА І РІЗОТТО

Спагетті з морепродуктами, томатами та базиліком	350	430
Паста Карбонара	300	205
Тальятелле з білими грибами та сиром Горгонзола	340	235
Тальятелле з кроликом	350	235
Різотто Чотири сири	150	205
Різотто з білими грибами	300	315
Різотто з креветками	260	385

СТРАВИ СХІДНОЇ КУХНІ

Суп Лагман	350	165
Чайханський плов з бараниною	350	235
Кавказький плов з телятиною	350	205
Шаурма з курятиною	330	205
Чебуреки з бараниною, з телятиною та свининою або з сиром на Ваш вибір	170/30	205
Баклажан на грилі з сиром Фета і томатами Черрі	350	245
Кутаб з зеленню та сиром	165	115
Кутаб з бараниною	165	165
Пиріг із тонкого тіста з м'ясом телятини	165	165



РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

Плато зі смажених морепродуктів з картоплею, спаржею та двома соусами (рекомендовано на компанію для двох гостей)	400/150/120	1250
Котлети з судака з креветкою та соусом з томатів і Песто	220	390
Лосось смажений зі шпинатом та соусом Біск	300	350
Карасики смажені зі сметаною та цибулею	240/50/40	285
Судак з білими грибами та пюре з цвітної капусти	260	435
Соте з морепродуктів	250	575
Краб-Кейк з гуакамоле та вяленими томатами	210	365

СВІЖИЙ УЛОВ

ЗА ВАШИМ БАЖАННЯМ ГОТУЄМО НА ГРИЛІ АБО НА ПАРУ

Кальмар бебі	100*	250
Креветки	100*	350
Гребінець	100*	450
Восьминіг	100*	470
Дорадо	100*	170
Тюрбо	100*	275
Тунець	100*	299
«Суперстейк» лосось	100*	215
Морський язик	100*	375

*ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту



ОСНОВНІ СТРАВИ З М'ЯСА

Каре телятини з картопляним гратеном <i>та перцевим соусом</i>	200/150/50	660
Біфштекс з м'яса дикого кабана <i>подається з брусничним соусом</i>	180/70	285
Котлети з індички, подаються з соусом зі шпинату	180/120	255
Біфстроганов з картопляним пюре	275	299
Телячі щічки з полентою	100/130	215
Кролик по-домашньому з картопляним пюре	250/130	485
Філе Мінйон зі стейком із цвітної капусти	280	455
Качина грудка з яблучним гратеном <i>та вишневим соусом</i>	280	510
Бургер Beyond з картоплею фрі	350	575

М'ЯСО

ПРИГОТОВАНЕ НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ

Стейк T-Bone	100*	410
Стейк Рібай, Америка	100*	410
Філе Мінйон, Америка	100*	420
Стейк Рібай, Україна	100*	175
Шашлик зі стегна курки	180/30/20	195
Шашлик зі свинини	180/30/20	240
Шашлик з яловичини	180/30/20	325
Каре телятини	100*	275
Каре Новозеландського ягняти	100*	350
Кебаб із телятини	200/30/30	315
Кебаб з індички	200/30/30	215
Кебаб із баранини	200/30/30	225

*ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту



ГАРНІРИ

Картопляне пюре	150	99
Смажена картопля з грибами та цибулею	280	145
Рис на пару	180	85
Стейк з броколі та цвітної капусти	160	185
Овочі гриль	200	210
Шпинат з пармезаном	135	140
Спаржа на пару або на грилі	100	285
Артишоки-гриль	110	225
Полента з пармезаном	150	285
Соус: <i>аджика, перцевий, барбекю, тартар, зелений айолі</i>	30	65
Хлібна корзина з нашої пекарні	350/30	95

ДЕСЕРТИ

Сметанник	200	215
Вареники з вишнею	250	175
Наполеон	160	175
Наш київський торт з фундуком	220	245
Яблучний штрудель з морозивом	240	205
Чізкейк з карамельною скоринкою	180	210
Медовик	170	210
Млинці з сиром та сметаною	180	199
Кокосовий пудинг із запеченим бананом	180	210
Домашнє морозиво	50	80
Сорбети	50	75

ЦЕЙ ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПРОСПЕКТ МІСТИТЬ МАТЕРІАЛИ ЩОДО ПРОДУКЦІЇ ТА ЇЇ ВИРОБНИКІВ,
ЯКА РЕАЛІЗУЄТЬСЯ НА ТЕРИТОРІЇ ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ «МАЯК». ОРИГІНАЛ
МЕНЮ ЗБЕРІГАЄТЬСЯ В КУТОЧКУ СПОЖИВАЧА І НАДАЄТЬСЯ НА ПЕРШУ ВИМОГУ.
ЦІНИ ВКАЗАНІ В НАЦІОНАЛЬНІЙ ВАЛЮТІ – ГРИВНІ.

