

УСТРИЦІ

Фін де клер №2*	1 шт	98
Біла перлина №2*	1 шт	140
Чорна перлина №2*	1 шт	155

*подаємо з винним соусом та лимоном

КРАБ ТА ЛОБСТЕР

Камчатський краб <i>на Ваш вибір: на пару, з томленим маслом і азійським соусом</i>	100	520*
Клешні камчатського краба <i>на Ваш вибір: на пару, з томленим маслом і азійським 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	450*

*ціна вказана за 100 г живого краба або лобстера

КАРПАЧО ТА ТАРТАРИ

Тартар з восьминога <i>з нотками васабі та тобіко</i>	120	465
Тартар з лосося, авокадо та червоною ікрою	170	355
Тартар з тунця та авокадо	240	365
Тартар з яловичини, печеним баклажаном та аджикою	140	295
Карпачо з яловичини <i>з руколюю і сиром Пармезан</i>	100	265
Карпачо з лосося <i>з в'яленими томатами та соусом Песто</i>	180	315




ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Буррата з грушею або томатами Черрі	260	215
Гуакамолє, подається з пітою	140	145
Гуакамолє з креветкою / з сиром Страчателла <i>подається з пітою</i>	240/220	310/210
Гарбузовий хумус	150/30/100	145
Хумус з в'яленими томатами та пітою	200	115
Оселедець Матіас з молодю картоплею	100/140	185
Домашня ікра з баклажанів	160/60	125
Паштет з курячої печінки <i>з цибулевим мармеладом та бріошем</i>	150	199
Ікра на вибір: щуки або лосося	50	340/430
Тарілка домашнього соління	330	145
Форшмак на житніх тостах	140	146
Мариновані гриби	240	255
Сало Генеральське <i>з гірчицею, хрінном та зеленою цибулею</i>	100/60	85
Асорті копченої та солоної риби	180/60	515
Італійські м'ясні делікатеси	220	425
Сет сирів власного виробництва <i>Моцарела, Буррата, Страчателла, Рікота</i>	470	315
Фермерські сири	220	295
Млинці зі слабосолоним лососем <i>та соусом з ікри</i>	250	315

ІТАЛІЙСЬКІ БРУСКЕТИ

Брускета з ростбїфом	250	225
Брускета з маринованим лососем <i>та крем-сиром</i>	250	225
Брускета з томатами <i>та сиром Страчателла</i>	250	195
Брускета з м'ясом краба	250	345



САЛАТИ

Салат з овочами та сиром Фета	260	185
Салат Капрезе з соусом Песто	220	185
Цезар зі смаженою креветкою / з курячим філе	270	245/199
Салат з восьминогом та обсмаженою молодою картоплею	300	425
Салат з грильованими овочами та соусом із сиру Фета	270	195
Салат з ростбїфом, томатами, сиром Страчателла та гірчичним соусом	270	355
Олів'є з яловичиною та домашнім майонезом / з крабом та креветкою	230	195/495
Салат «Шуба» з маринованим лососем	220	195
Салат з курячою печінкою, авокадо та томатами	250	205
Салат з тунцем, томатами, руколою та червоною цибулею	340	385
Салат з маринованим лососем та пікантним соусом	230	285
Салат із сиром Страчателла та карамелізованими баклажанами	250	205
Салат з креветкою, авокадо та руколою	250	375
Салат з бебі кальмаром та цукіні	180	255
Салат з підкопченої оленини з томатами черрі та цитрусово-горіховим соусом	260	395
Салат з качкою, лічі та малиною	190	245




ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Вареники з картоплею, білими грибами та сметаною	300	199
Вареники з м'ясом телятини та сметаною	240	199
Вонтони з м'ясом кролика	300	350
Пельмені з м'ясом телятини <i>відварні або смажені</i>	260	165
Равіолі з грибами та габузовим соусом	260	180
Деруни з ікрою лосося та сметаною	160/35/20	215
Деруни зі сметаною	140/30	95
Голубці з м'яса дикого кабана та сметаною	350/30	215
Голубці з краба під соусом моцарелла-базилік	210	365
Парові голубці з домашнім кроликом	350/30	295
Млинці з курятиною та грибами	240	187
Жульєн грибний	150	265
Жульєн з гребінця та креветок	150	285
Морський гребінець із пюре з цвітної капусти <i>та грибним капучино</i>	200	385
Бєбі кальмар фарширований креветкою та дорадо <i>під соусом Дюксель</i>	130	290

СУПИ

Мінестроне	300	175
Сирний суп з крабом	330	320
Гарбузово-кукурудзяний суп з креветками	300	235
Солянка м'ясна	450/80	295
Уха «Маяк» <i>з бутербродом з форшмаком та чаркою холодної горілки</i>	350/45/1шт	395
Борщ червоний з телятиною, <i>пампушками та сметаною</i>	330/40	175
Харчо з телятиною	370	185
Курячий бульйон з домашньою локшиною	300	105



ПІЦА З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

Піца Маргарита	350	180
Піца Чотири м'яса	430	285
Піца Чотири сири	340	260
Піца з прошуто Сан-даніеле	360	265
Піца з грушею та сиром горгонзола	400	270
Піца з гострою саямі та томатами	420	245
Піца BBQ з яловичиною	530	285
Фірмова піца з креветками	530	365
Фокача з розмарином	200	95
Фокача з пармезаном	200	110

ПАСТА І РІЗОТТО

Спагетті з морепродуктами, томатами та базиліком	350	410
Паста Карбонара	300	185
Тальятелле з білими грибами та сиром Горгонзола	340	215
Тальятелле з кроликом	350	225
Різотто Чотири сири	150	185
Різотто з білими грибами	325	295
Різотто з креветками	400	365

СТРАВИ СХІДНОЇ КУХНІ

Суп Лагман	350	145
Чайханський плов з бараниною	350	215
Кавказький плов з телятиною	350	185
Шаурма з курятиною	330	185
Чебуреки з бараниною, з телятиною та свининою або з сиром на Ваш вибір	170/30	185
Баклажан на грилі з сиром Фета і томатами Черрі	350	225
Кутаб з зеленню та сиром	165	95
Кутаб з бараниною	165	145
Пиріг із тонкого тіста з м'ясом телятини	165	145

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

Плато зі смажених морепродуктів з картоплею, спаржею та двома соусами (рекомендовано на компанію для двох гостей)	400/150/120	1150
Котлети з судака з креветкою та соусом з томатів і Песто	220	365
Лосось смажений зі шпинатом та соусом Біск	300	315
Карасики смажені зі сметаною та цибулею	240/50/40	265
Судак з білими грибами та пюре з цвітної капусти	260	415
Камбала з каперсами та томатами	300	495
Соте з морепродуктів	250	545
Краб-Кейк з гуакамолем та в'яленими томатами	210	365

СВІЖИЙ УЛОВ

ЗА ВАШИМ БАЖАННЯМ ГОТУЄМО НА ГРИЛІ АБО НА ПАРУ

Кальмар бебі	100*	230
Креветки	100*	330
Гребінець	100*	420
Восьминіг	100*	450
Дорадо	100*	140
Тюрбо	100*	260
Калкан	100*	180
Тунець	100*	280
«Суперстейк» лосось	350	420
Морський язик	100*	350

*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	630
Біфштекс з м'яса дикого кабана <i>подається з брусничним соусом</i>	180/70	265
Котлети з індички, подаються з соусом зі шпинату	180/120	205
Біфстроганов з картопляним пюре	275	285
Телячі щічки з полентою	100/130	195
Кролик по-домашньому з картопляним пюре	250/130	465
Філе Мінйон зі стейком із цвітної капусти	280	425
Качина грудка з яблучним гратеном <i>та вишневим соусом</i>	280	495
Бургер Beyond з картоплею фрі	350	545

М'ЯСО

ПРИГОТОВАНЕ НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ

Стейк T-Bone	100	385
Стейк Рібай, Америка	100	395
Філе Мінйон, Америка	100	405
Стейк Рібай, Україна	100	155
Шашлик зі стегна курки	180/30/20	178
Шашлик зі свинини	180/30/20	220
Шашлик з яловичини	180/30/20	295
Каре телятини	100	235
Каре Новозеландського ягняти	100	330
Кебаб із телятини	200/30/30	285
Кебаб з індички	200/30/30	185
Кебаб із баранини	200/30/30	195



ГАРНІРИ

Картопляне пюре	260	79
Смажена картопля з грибами та цибулею	320	109
Рис на пару	180	69
Стейк з броколі та цвітної капусти	160	160
Овочі гриль	213	145
Шпинат з пармезаном	135	109
Спаржа на пару або на грилі	100	260
Артишоки-гриль	110	199
Полента з пармезаном	150	260
Соус: <i>аджика, перцевий, барбекю, тартар, зелений айолі</i>	30	35
Хлібна корзина з нашої пекарні	350/30	95

ДЕСЕРТИ

Сметанник	200	199
Вареники з вишнею	250	145
Наполеон	160	145
Наш київський торт з фундуком	220	215
Яблучний штрудель з морозивом	240	215
Чізкейк з карамельною скоринкою	180	195
Гарбузовий чізкейк з ванільним морозивом	140/50	190
Медовик	170	185
Меренговий рулет з полуницею	230	185
Млинці з сиром та сметаною	180	180
Кокосовий пудинг із запеченим бананом	180	195
Домашнє морозиво	50	60
Сорбети	50	60

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.

