

## УСТРИЦІ

Фін де клер №2*	1 шт	135
Біла перлина №2*	1 шт	170
Чорна перлина №2*	1 шт	180
Жилардо №2	1 шт	345
Чорна королева №2	1 шт	235

\*подаємо з винним соусом та лимоном

## КРАБ ТА ЛОБСТЕР

Лобстер Термідор	100	690*
Краб <i>на Ваш вибір: на пару, з томленим маслом і азіатським соусом</i>	100	795*
Клешні краба <i>на Ваш вибір: на пару, з томленим маслом і азіатським соусом</i>	100	890*
Лобстер на Ваш вибір: • <i>на пару або на грилі, подається з картоплею фрі та зеленим салатом</i>  • <i>паста з лобстером, готуємо з вершковим або томатним соусом на Ваш вибір (рекомендовано на компанію для двох гостей)</i>	100	605*

\*ціна вказана за 100 г живого краба або лобстера

## КАРПАЧО ТА ТАРТАРИ

Тартар з лосося зі щучою ікрою <i>під цитрусовим понзу</i>	170	510
Тартар з телятини з цедрою лимона, <i>пікантним табаско та грінками з чабати</i>	220	375
Карпачо з телятини <i>з руколюю і сиром Пармезан</i>	100	355
Карпачо з лосося з в'яленими томатами <i>та копченим сиром Моцарела (WOW-презентація)</i>	220	495



## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Паштет з курячої печінки з цибулевим мармеладом та бріошем	150	265
Ікра на вибір: щуки або лосося	60/60	455/645
В парі до вина: артишоки, фаршировані перці, в'ялені томати, оливки, маслини, грісіні	300	465
Італійські м'ясні делікатеси	220	595
Сирне плато з грісіні	220	515
Млинці зі слабосолоним лососем та соусом з ікри	250	385
Вітелло тоннато з каперсами, в'яленими томатами та соусом <i>Vitello</i>	170	435
Рол з м'ясом краба та ікрою лосося	265	815

## ІТАЛІЙСЬКІ БРУСКЕТИ

Брускета з ростбїфом	220	295
Брускета з маринованим лососем та крем-сиром	220	345
Брускета з томатами та сиром Страчателла	240	255
Брускета з м'ясом краба	220	795
Брускета з прошутто	250	315

## САЛАТИ

Салат із сезонних овочів	250	245
Салат Капрезе з соусом Песто	220	275
Салат з креветкою, авокадо та руколою	235	345
Салат з маринованим лососем та пікантним соусом	230	375
Салат з м'ясом краба, солодким манго, авокадо та шпинатом з цитрусово-імбирним соусом	220	1050
Салат з теплою телятиною, соусом Теріякі та овочами	350	415
Салат з карамелізованою курячою печінкою, томатами чері та соусом чилі-бальзамік	270	295
Салат із сиром Страчателла та карамелізованими баклажанами	250	295



## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Запечений сир Камамбер	250	385
Котлета Beyond Meat	320	585
Бургер з мармурової яловичини	420	525
Голубці з краба під соусом моцарелла-базилік	210	495
Млинці з курятиною та грибами	250	235
Бєбі кальмар фарширований креветкою та дорадо під соусом Дюксель	130	345

---

---

## СУПИ


Борщ червоний з телятиною, пампушками та сметаною	330/40	235
Сирний суп з крабом	320	495
Рибний суп з морепродуктами	500	435
Курячий бульйон з домашньою локшиною	300	195
Окрошка з телятиною	410	245
Гаспачо з м'ясом краба	380	725
Том Ям з морепродуктами	400	455

---

---

## ПАСТА І РІЗОТТО

Ризото Чотири сири	150	275
Ризото з білими грибами	300	365
Ризото з креветками	400	475
Тальятеле з телячими томленими щічками	380	315
Тальятеле з грибами і сиром Таледжіо	340	395



## РАВІОЛІ

Равіолі з сиром Буррата та соусом із зеленої олії, вершків та ікорним тріо	300	355
Равіолі з кроликом, сиром Пармезан та в'яленими томатами	290	325
Равіолі з крабом під соусом біск та чорним трюфелем	210	999
Зелені равіолі з морською рибою	320	295

---

---

## ПІЦА З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

Піца Маргарита	350	225
Піца Чотири сири	660	365
Піца Альпіна	670	355
Піца з білими грибами	590	425
Піца Д'явола	620	335
Піца Капрезе	605	345
Піца Карбонара	610	365
Піца з анчоусами	610	295
Фокача з розмарином	200	135
Фокача з пармезаном	200	155

---

---

## РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

Палтус з салатом із авокадо	420	585
Лосось з пюре із копченого часника та соусом Карі	380	535
Чилійський сібас з запеченим авокадо та соусом Бер-блан	300	1250
Філе дорадо з котлетою із цукіні	250	485
Краб-Кейк з гуакамоле та в'яленими томатами	330	565
Плато зі смажених морепродуктів з картоплею, спаржею та двома соусами (рекомендовано на компанію для двох гостей)	360/150/100	1999
Соте з морепродуктів	250	885



## СВІЖИЙ ВИЛОВ

ЗА ВАШИМ БАЖАННЯМ ГОТУЄМО НА ГРИЛІ АБО НА ПАРУ

Кальмар бебі	100*	295
Креветки	100*	520
Гребінець	100*	625
Восьминіг	100*	785
Дорадо	100*	199
Тюрбо	100*	325
Тунець	100*	325
«Суперстейк» лосось	100*	525
Морський язик	100*	475

\*ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту

## ОСНОВНІ СТРАВИ З М'ЯСА

Біфштекс з м'яса дикого кабана <i>подається з брусничним соусом</i>	200/40	345
Філе мінйон з телятини, з пюре із батату <i>та соусом Аль-к'янті</i>	330	695
Підкопчене качине філе з яблучним гратеном, <i>гарбузовим пюре та вишневим соусом</i>	280	575
Телячі щічки з трюфельним пюре <i>і соусом з маринованого перцю</i>	360	375

## М'ЯСО

ПРИГОТОВАНЕ НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ

Філе Мінйон, Америка	100*	766
Стейк T-Bone, Америка	100*	499
Стейк Рібай, Америка	100*	770
Стейк Нью Йорк	100*	430
Стейк Рібай, Україна	100*	255
Шашлик зі стегна курки	180/30/20	255
Шашлик зі свинини	180/30/20	310
Шашлик з яловичини	180/30/20	545
Каре телятини	100*	325
Каре Новозеландського ягняти	100*	555

\*ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту



## ГАРНІРИ

Картопляне пюре	260	135
Смажена картопля з грибами та цибулею	280	190
Овочі гриль	200	275
Шпинат з пармезаном	135	199
Артишоки-гриль	110	255
Соус: <i>аджика, перцевий, барбекю, тартар, зелений айолі</i>	30	75
Хлібний кошик з нашої пекарні	350/30	115

---

## ДЕСЕРТИ

Наполеон карамелізований з горіховим праліне	200	245
Сметанник	200	245
Медовик	170	275
Сорбет та морозиво в асортименті		85

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.

