



Холодні закуски

Палітра з фуагра,
теріна і курячого пате
* 380 грн

Європейські м'ясні
делікатеси з гріссіні
і велетенськими
оливками
* 290 грн

Тартар
з яловичини
з дегідрованим
жовтком
і обліпиховим
снігом у
хрумкому гнізді
* 199 грн

Тріо тартарів
з лосося, тунця,
креветки
* 289 грн

Хумус з пряним
смаженим перцем
і Черрі
* 139 грн

Плато благородних
сирів з домашньою
мостардою
і горіхами
* 257 грн

Салати

Легкий салат з овочів на зеленому міксі
зі слайсами Пармезану і горіхами
* 149 грн

Азійський салат з тунцем на
Рукколі під горіховим соусом
* 279 грн

Салат з підкопченою качиною грудкою су-від,
козячим сиром Лабне, запеченим медовим
гарбузом, кіноа, під соусом з чорної смородини
* 189 грн

Брускети

З кремом тофу
* 60 грн

З печеним перцем
та козячим сиром
* 70 грн

З ростбіфом та
желе з Мадери
* 90 грн

З томатною
сальсою
* 60 грн

Гарячі страви

Теляча шия у
хрумкій паніровці,
на буряково-
шоколадному кремі
з морквою су-від
* 198 грн

Морські молюски
під соусом
Шампань з чіпсою
з Тапіоки, на зебрі
домашньої пасти
і «чорною ікрою»
з кус-кусу
* 360 грн

Бургери

Бургер L'étage
* 140 грн

Бургер з індички
* 150 грн

Кабан-бургер
* 140 грн

Десерти

Чізкейк
* 76 грн

Еклери 4 сезони
* 65 грн

Морквяний торт
* 99 грн

Наполеон
* 89 грн

