



Закуски ХОЛОДНІ

Плато благородних сирів зі в'яленими фруктами, горіхами і трюфельним медом
(Tête de Moine, Dorblu, Brie, Parmigiano Reggiano, Pecorino або Asiago)
(250 г) * **223 грн**

Європейські м'ясні делікатеси з подушечками фокачча
(Шинка Пармська, салямі з кабана, Наполі, Феліно, Чорізо, в'ялені томати, велетенські оливки)
(290 г) * **180 грн**

Лосось домашнього посолу з ароматним гуакамоле
(Слабосолений лосось, крем із авокадо з лимоном і цибулею шалот. Конкасе з помідорів, салат-мікс, мікрогрін, картопля)
(240 г) * **157 грн**

Тартар із сьомги з креветками в яблучній глазури
(Сьомга, креветки, корнішони, цибуля шалот, каперси, лимон, глазури)
(180 г) * **190 грн**

Карпаччо із восьминога з червоною смородиною і селерою
(130 г) * **190 грн**

Карпаччо з телятини на соусі Песто з білими грибами і Пармезаном
(Тонко нарізана телятина з базиліковим соусом, Пармезан, смажені білі гриби)
(150 г) * **127 грн**

Тартар з яловичої вирізки зі в'яленими томатами і каперсами
(Яловичина, корнішони, цибуля, каперси, лимон, в'ялені томати, жовток, тости)
(175 г) * **128 грн**

SOUS VIDE
Терін з фуагра з інжиром, фісташками у глазури з вина, чіпсами із тіста філо і мигдалю
(Фуагра, інжир, фісташки, кедровий горіх, роздинки, желе з вина, тісто філо, мигдаль, ягідний соус)
(150 г) * **219 грн**

Закуски ГАРЯЧІ

Тунець Yellowfin у маково-фісташковій скоринці з шафрановим соусом Hollandaise і аспарагусом
(Жовтоперий тунець medium rare, м'ятна ікра, апельсинове желе, соус Оландез, маково-фісташкова скоринка)
(225 г) * **196 грн**

Ескалоп із фуагра з грушевим тартаром, соусом з маракуї та полуниці і карамелізованими фруктами
(Фламбована коньяком печінка, карамелізовані груша, яблуко, ананас, виноград. Соуси із полуниці і маракуї, ікра м'ятна)
(200 г) * **220 грн**

Moules mariniere
(Мідії маріньєр, тушковані в овочах з ароматними прованськими травами, томатним соусом Пелаті, білим вином. Подаються на грінках з чабатти)
(700 г) * **189 грн**

Сир Брі у хрумкій скоринці з coulis (кулі) і журавлини
(Смажений у фритюрі)
(200 г) * **98 грн**

Bon Appetit

Café
L'Étage

etage.kiev.ua

facebook.com/etagecafeKyiv

#CAFELETAGE

Салати

Теплий салат з копченим вугрем, кус-кусом і східною заправкою
(Мікс салатів, кус-кус з чорнилами каракатиці, вугор, черрі, огірок, кумкват, імбирно-яблучний соус)
(180 г) * **143 грн**

Салат із норвезькою сьомгою на слайсах із авокадо
(300 г) * **183 грн**

Салат з тигровими креветками, мідіями і лососем під апельсиново-лаймовим дрессінгом
(Мікс салатів, черрі, огірок, селера, лосось, тигрові креветки, мідії, дрессінг)
(280 г) * **217 грн**

Салат з молоді телятини у беконі з бальзамічним соусом
(Мікс салатів, черрі, огірок, болгарський перець, селера, Пармезан, горіх кедровий, перепелине яйце, бекон, телятина, соус на основі бальзамічного оцту і оливкової олії)
(260 г) * **127 грн**

Салат з індичкою, ванільною грушею, кремом Горгонзола, мигдальними пластівцями
(Мікс салатів, черрі в'ялені, соус гірчично-медовий, грушевий тартар, мус на основі сиру Горгонзола, мигдальні пластівці, яйце перепелине, крутони, маслини, індичка)
(260 г) * **106 грн**

Теплий салат із соковитою грудкою курчати, яйцем пашот і трюфельним соусом
(Мікс салатів, помідори, Пармезан, яйце куряче, трюфельна паста, бекон, крутони, грудка куряча, соус на основі домашнього майонезу)
(260 г) * **98 грн**

Салат Олів'є (на вибір) з креветкою (270 г) * 174 грн з телятиною (260 г) * 97 грн з яловичим язиком (260 г) * 97 грн

Грецький салат з кремом Фета на подушці з маслин
(220 г) * **99 грн**

Капрезе
(Помідори, сир Моцарелла, соус Песто)
(250 г) * **109 грн**

Супи

Крем-суп з лісових грибів з трюфельним ароматом
(260 г) * **78 грн**

Крем-суп із брокколі і фуагра
(300 г) * **99 грн**

Крем-суп із гарбуза з тигровими креветками і кремом Філадельфія
(300 г) * **119 грн**

Курячий бульйон з домашньою локшиною, курячими сердечками і перепелиним яйцем
(300 г) * **40 грн**

Борщ український з пампушками
(360 г) * **65 грн**

Суп середземноморський з морепродуктами і базиліком
(Рибний бульйон, томати Пелаті, морепродукти, базилік)
(400 г) * **160 грн**

Том Ям
Тайський гостро-солодкий суп на кокосовому молоці з мідіями, креветками і грибами Шиїтаке
(370 г) * **167 грн**



Пасти

Тальятелле з чорнилами каракатиці, морепродуктами і білими грибами у вершковому соусі
(320 г) * 158 грн

Карбонара
(360 г) * 99 грн

Польпетте з індичкою у соусі з томатів Пелаті
(350 г) * 89 грн

Равіоли з чорнилами каракатиці, морепродуктами, еспумою з Пармезану під вершково-трюфельним соусом
(Лосось, креветки Скампі, Маскарпоне)
(220 г) * 207 грн

Шпинатні равіоли з качкою, червоним соусом Pomodoro, в'яленими томатами і базиліком
(260 г) * 112 грн

Різотто

Бурякове різотто з Моцареллою, соусом Песто і тигровою креветкою
(360 г) * 169 грн

Різотто з білими грибами і трюфелем
(300 г) * 145 грн

Різотто з морепродуктами
(380 г) * 173 грн

Основні страви



SOUS VIDE

Курча табака з картопляно-томатним шашличком і трюфельно-грибним соусом
(430 г) * 179 грн



JOSPER

Стейк з індички з карамелізованими овочами і тайським соусом
(370 г) * 129 грн



Парові котлети з індички зі шпинатом, буряковим пюре і соусом з томатів
(330 г) * 103 грн



Медальйони зі свинини у соусі Карбонара з грибним тартаром і карамельною цибулею
(230 г) * 109 грн



JOSPER

Шашлик з свинячого ошийка із запеченою картоплею та домашньою аджикою
(400 г) * 120 грн



SOUS VIDE

Яловичі реберця BBQ
(600 г) * 199 грн



JOSPER

Філе Россіні з грибами і фуагра під соусом Мадера
(260 г) * 236 грн



Яловичі щічки із соусом Порто і сирно-картопляним пюре
(330 г) * 136 грн



Каре ягняти у фісташково-пармезановій скоринці з кіноа та гранатовим соусом
(300 г) * 210 грн



JOSPER

Качина грудка з карамелізованими фруктами під ягідно-винним та апельсиновим соусами
(350 г) * 198 грн



JOSPER

Телятина на кістці
(250 г) * 179 грн



Стейк Rib eye
(за 100 г підготовленого до теплової обробки м'яса) * 55 грн



MARBLLED MEAT

Стейк T-Bone мрамуровий симентальської породи
(за 100 г підготовленого до теплової обробки м'яса) * 115 грн

Стейк Rib eye мрамуровий симентальської породи
(за 100 г підготовленого до теплової обробки м'яса) * 93 грн

(М'ясо сухого визрівання протягом 21 дня, мрамурова яловичина елітної породи Simmental, подається на гімалайській солі)

Риба



Парові котлети зі щуки з овочами під шафрановим соусом
(250 г) * 119 грн



JOSPER

Філе сібаса з чорним трюфелем на подушці зі шпинатного пюре з карамельною цибулею і соусом Лемонграс
(360 г) * 198 грн



Ескалоп

із червоного окуня Ізумідай в локшині кадаіф та спагетті з овочів під соусом Fenouil
(230 г) * 179 грн



JOSPER

Філе сьомги з овочами під соусом Hollandaise
(280 г) * 253 грн



Риба, приготована у хоспері або у фользі з овочами на вибір:
Дорадо (450 г) * 246 грн
Сібас (450 г) * 267 грн

Соуси

Грибний (50 г) * 20 грн
Цезар (50 г) * 20 грн
Солодкий чілі (50 г) * 20 грн
BBQ (50 г) * 20 грн
Медово-гірчичний (50 г) * 20 грн
Помідорін (50 г) * 30 грн
Ягідний (50 г) * 20 грн
Соус із зеленого маринованого перцю (50 г) * 30 грн

Гарніри

Картопляне пюре з сиром Пармезан
(150 г) * 50 грн

Картопля смажена з грибами та цибулею
(150 г) * 60 грн

Рис
(150 г) * 50 грн

Кус-кус
(150 г) * 50 грн

Овочі гриль
(150 г) * 72 грн

Шпинат з кедровими горіхами і сиром Пармезан
(150 г) * 69 грн



Бургери

Бургер L'étage
(360/100/50 г) * 130 грн

Бургер з овочами гриль
(290/100/50 г) * 100 грн

Бургер з індички
(380/100/50 г) * 126 грн

Кабан-бургер
(300/100/50 г) * 140 грн

