

УСТРИЦІ OYSTERS

Подаються на льоду з лимоном та хрусткими житніми тостами, з соусом з бальзаміку та цибулі шалот

Served on ice with lemon and crispy rye toasts with balsamic and shallot sauce

Устриця Фін де Клер [Ⓐ]1,3,8 1 шт./320
Oyster Fine de Claire [Ⓐ]1,3,8

Устриця Жилардо [Ⓐ]1,3,8 1 шт./420
Oyster Gilardo [Ⓐ]1,3,8

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

Ікра подається на льоду зі свіжоспеченими тостами та вершковим маслом

Caviar served on ice with freshly baked toasts and butter

Ікра щука [Ⓐ]1,5,8 0,06/1100
Caviar pike [Ⓐ]1,5,8

Ікра червона [Ⓐ]1,5,8 0,05/1280
Red caviar [Ⓐ]1,5,8

Карпаччо з яловичини з рукколою [Ⓐ]4,8 0,20/530
Beef carpaccio with arugula [Ⓐ]4,8

Вишукані сири з виноградом [Ⓐ]8,9,15 0,13/850
Gourmet cheeses with grapes [Ⓐ]8,9,15

Карпаччо із трьох видів риби [Ⓐ]5,15 0,1/740
Three types of fish carpaccio [Ⓐ]5,15

Карпаччо з осьминога [Ⓐ]3,7,11 0,18/1190
Octopus carpaccio [Ⓐ]3,7,11

Буратта з томатами [Ⓐ]8 0,30/950
Tomato Burata [Ⓐ]8

Мезе-сет [Ⓐ]1,8,9,12,13 0,34/830
Meze-set [Ⓐ]1,8,9,12,13

САЛАТИ SALADS

Грецький салат із сиром Фета [Ⓐ]8 0,34/450
Greek salad with feta cheese [Ⓐ]8

Салат Цезар з філе курчати [Ⓐ]1,4,5,11,13 0,28/530
Caesar salad with chicken fillet [Ⓐ]1,4,5,11,13

Салат Кето з лососем [Ⓐ]1,4,9,12,15 0,31/590
Keto salmon salad [Ⓐ]1,4,9,12,15

Теплий салат із морепродуктами [Ⓐ]5,7,9,12,13,15 0,30/800
Warm salad with seafood [Ⓐ]5,7,9,12,13,15

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

Соте з морепродуктів [Ⓐ]1,2,3,7,8 0,25/630
Sautéed Seafood [Ⓐ]1,2,3,7,8

МОРЕПРОДУКТИ SEAFOOD

Лобстер на грилі [Ⓐ]2,8 1 шт./12000
Grilled Lobster [Ⓐ]2,8

Лобстер Термідор [Ⓐ]2,5,11 1 шт./12000
Lobster Thermidor [Ⓐ]2,5,11

ОСНОВНІ СТРАВИ MAIN COURSES

Бургер із яловичини IBIZA [Ⓐ]1,4,8 0,5/0,1/0,05/790
Beef burger IBIZA [Ⓐ]1,4,8

Філе-міньйон [Ⓐ]7,8 0,19/1290
Filet mignon [Ⓐ]7,8

Рибай стейк [Ⓐ]8,13 0,1/570
Ribeye steak [Ⓐ]8,13

Каре ягняти з гранатовим соусом [Ⓐ]7 0,1/790
Rack of lamb with pomegranate sauce [Ⓐ]7

Щупальця осьминога з картопляним гратеном та трюфельним соусом [Ⓐ]3,8,13 0,1/1290
Octopus tentacles with potato gratin and truffle sauce [Ⓐ]3,8,13

[Ⓐ] Містить алерген / [Ⓐ] Contains an allergen

СТРАВИ НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ GRILL DISHES

Всі шашлики подаються на піті з маринованою цибулею та соусом

Shish kebab is served on the pita with marinated onion and sauce

Шашлик з курячого стегна [Ⓐ]1,13,15 0,34/630
Chicken thigh shish kebab [Ⓐ]1,13,15

Шашлик зі свинячої шиї [Ⓐ]1,13,15 0,34/830
Pork neck shashlik [Ⓐ]1,13,15

Лаваш сулугуні [Ⓐ]1,8 0,20/370
Lavash suluguni [Ⓐ]1,8

Грильовані овочі 0,25/420
Grilled vegetables

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ FISH AND SEAFOOD

Стейк з лосося [Ⓐ]5,8,14 0,29/1270
Salmon steak [Ⓐ]5,8,14

СОУСИ SAUCE

Соус Барбекю [Ⓐ]13,15 0,05/60
Barbecue sause [Ⓐ]13,15

Соус Дзадзикі [Ⓐ]8,13 0,05/90
Dzadziki sause [Ⓐ]8,13

Соус Перцевий [Ⓐ]8 0,05/90
Pepper sauce [Ⓐ]8

Соус Гранатовий [Ⓐ]14 0,03/60
Pomegranate sauce [Ⓐ]14

Соус Ткемалі [Ⓐ]13 0,05/90
Tkemali sause [Ⓐ]13

Соус з білих грибів [Ⓐ]8 0,05/90
Porcini mushrooms sause [Ⓐ]8

ДЕСЕРТИ DESSERTS

Наполеон класичний [Ⓐ]1,4,8 0,2/380
Napoleon cake classic [Ⓐ]1,4,8

Трюфельний медовик [Ⓐ]1,4,8,9,15 0,2/430
Truffle honey cake [Ⓐ]1,4,8,9,15

Ассорті з лісових ягід 0,2/730
Assorted wild berries

Фруктовий сет [Ⓐ]1,9 2 кг./4750
Fruit set [Ⓐ]1,9

Фруктове плато [Ⓐ]1,9 4 кг./9500
Fruit plateau [Ⓐ]1,9

СВІЖА ВИПІЧКА FRESH BAKERY

Свіжоспечена булочка [Ⓐ]1,4,8,12 1 шт./25
Freshly baked bun [Ⓐ]1,4,8,12

Хлібний кошик [Ⓐ]1,4,8,12 0,35/270
Bread basket [Ⓐ]1,4,8,12

[Ⓐ] Містить алерген / [Ⓐ] Contains an allergen

ХАРЧОВІ АЛЕРГЕНИ*

- *1. **Зернові, що містять глютен**
пшениця, включаючи спельту, жито,
ячмінь, овес
- *2. **Ракоподібні**
креветки, краби, омари, лангусти,
річкові раки
- *3. **Молюски**
мідії, устриці, кальмари, восьминоги,
равлики
- *4. **Яйця**
курячі, перепелині та будь-які продукти
на їх основі
- *5. **Риба**
всі види риби та продукти рибальства
(наприклад ікра)
- *6. **Арахіс**
земляний горіх та продукти з нього
(масло, паста)
- *7. **Соя**
соеві боби, соєве молоко, тофу,
соевий соус
- *8. **Молочні продукти**
коров'яче, козяче, овече
(включаючи лактозу)
- *9. **Деревні горіхи**
мигдаль, фундук, волоський горіх, кешью,
пекан, бразильський горіх, фісташки
- *10. **Селера**
стебла, коріння, листя та насіння
(часто зустрічається в приправах)
- *11. **Гірчиця**
насіння, порошок, готова гірчиця і соуси
на її основі
- *12. **Кунжут**
насіння сезаму, кунжутна паста, олія
- *13. **Часник**
- *14. **Вино**
- *15. **Мед**

*При замовленні страв меню повідомте свого офіціанта про Ваші індивідуальні харчові алергії

FOOD ALLERGENS*

- *1. **Cereals containing gluten**
(wheat, including spelt, rye, barley, oats)
- *2. **Crustaceans**
(shrimp, crabs, lobsters, langoustines, crayfish)
- *3. **Mollusks**
(mussels, oysters, squid, octopus, snails)
- *4. **Eggs**
(chicken eggs, quail eggs, and any
products containing them)
- *5. **Fish**
(all types of fish and fish products, e.g. caviar)
- *6. **Peanuts**
(peanuts and products made from them:
oil, paste)
- *7. **Soy**
(soybeans, soy milk, tofu, soy sauce)
- *8. **Dairy products**
(cow, goat, sheep milk, including lactose)
- *9. **Tree nuts**
(almonds, hazelnuts, walnuts, cashews,
pecans, Brazil nuts, pistachios)
- *10. **Celery**
(stalks, roots, leaves, and seeds often
found in spices)
- *11. **Mustard**
(seeds, powder, prepared mustard,
and mustard-based sauces)
- *12. **Sesame**
(sesame seeds, tahini, sesame oil)
- *13. **Garlic**
- *14. **Wine**
- *15. **Honey**

*Please notify your waiter of any individual food allergies when ordering menu dishes