

IBIZA

B E A C H C L U B

est. 2001

NIGHT MENU



Oyster Gilardo  
Устриця Жилардо

1 шт. / 420

# OYSTERS

## УСТРИЦІ

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

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

### Oyster Fine de Claire

Устриця Фін де Клер

A 1, 3, 8

1 шт. / 320

### Oyster Gilardo

Устриця Жилардо

A 1, 3, 8

1 шт. / 420

# COLD STARTERS

## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Caviar served on ice with freshly baked toasts and butte

Ікра подається на льоду зі свіжоспеченими тостами та вершковим маслом

### Caviar pike

Ікра щуча A 1, 5, 8

0,06 / 1100

### Red caviar

Ікра червона A 1, 5, 8

0,05 / 1280

### Beef carpaccio with arugula

Карпаччо з яловичини з рукколою A 4, 8

0,2 / 530

### Gourmet cheeses with grapes

Вишукані сири з виноградом A 8, 9, 15

0,13 / 850

### Three types of fish carpaccio

Карпаччо із трьох видів риби A 5, 15

0,1 / 740

### Octopus carpaccio

Карпаччо з восьминога A 3, 7, 11

0,18 / 1190

### Tomato Burata

Буратта з томатами A 8

0,3 / 950

### Meze-set

Мезе-сет A 1, 8, 9, 12, 13

0,34 / 830

# HOT STARTERS

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

### Greenland shrimps

Гренландські креветки

A 2, 7, 8, 13

0,25 / 730



**Keto salmon salad**  
Салат Кето з лососем

0,31 / 590

# SALADS

## САЛАТИ

### **Greek salad with feta chees**

Грецький салат із сиром Фета

A 8

0,34 / **450**

### **Caesar salad with chicken fillet**

Салат Цезар з філе курчати

A 1, 4, 5, 11, 13

0,28 / **530**

### **Keto salmon salad**

Салат Кето з лососем

A 1, 4, 9, 12, 15

0,31 / **590**

### **Warm salad with seafood**

Теплий салат із морепродуктами

A 5, 7, 9, 12, 13, 15

0,29 / **800**



Rack of lamb with  
pomegranate sauce  
Каре ягняти з гранатовим  
соусом

0,1 / 790

# MAIN COURSE

## ОСНОВНІ СТРАВИ

### Beef burger IBIZA

Бургер із яловичини IBIZA A 1, 4, 8  
0,5 / 0,1 / 0,05 / 790

### Filet mignon

Філе-мінйон A 7, 8  
0,19 / 1290

### Ribeye steak

Рибай стейк A 8, 13  
0,1 / 570

### Rack of lamb with pomegranate sauce

Каре ягняти з гранатовим соусом A 7  
0,1 / 790

### Octopus tentacles with potato gratin and truffle sauce

Щупальця восьминога з картопляним гратеном та трюфельним соусом A 3, 8, 13  
0,1 / 1290

## SAUCE

### СОУСИ

#### Barbecue sause

Соус Барбекю A 13,15  
0,05 / 60

#### Pepper sause

Соус Перцевий A 8  
0,05 / 90

#### Tkemali sause

Соус Ткемалі A 13  
0,05 / 90

#### Dzadziki sause

Соус Дзадзикі A 8,13  
0,05 / 90

#### Pomegranate sause

Соус Гранатовий A 14  
0,03 / 60

#### Porcini mushrooms sause

Соус з білих грибів A 8  
0,05 / 90



**Salmon steak**  
Стейк з лосося

0,29 / 1270

# OPEN FIRE COOKED COURSES

## СТРАВИ НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ

**Shish kebab is served on the pita with marinated onion and sauce**  
Всі шашлики подаються на піті з маринованою цибулею та соусом

### **Chicken thigh shish kebab**

Шашлик з курячого стегна А 1, 13, 15  
0,34 / **630**

### **Pork neck shashlik**

Шашлик зі свинячої шиї А 1, 13, 15  
0,34 / **830**

### **Lavash suluguni**

Лаваш сулугуні А 1,8  
0,20 / **370**

### **Grilled vegetables**

Грильовані овочі А 7, 13  
0,25 / **290**

# FISH AND SEAFOOD

## РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

### **Salmon steak**

Стейк з лосося А 5, 8, 14  
0,29 / **1270**

### **Grilled Lobster**

Лобстер на грилі А 2, 8  
1 шт. / **12000**

### **Lobster Thermidor**

Лобстер Термідор А 2, 5, 11  
1 шт. / **12000**



Fruit plateau  
Фруктове плато

4 кг / 9500

# DESSERTS

## ДЕСЕРТИ

### Truffle honey cake

Трюфельний медовик А1, 4, 8, 9, 15  
0,2 / 430

### Napoleon cake classic

Наполеон класичний А1, 4, 8  
0,2 / 380

### Fruit set

Фруктовий сет А1, 9  
2 кг. / 4750

### Fruit plateau

Фруктове плато А1, 9  
4 кг. / 9500

### Assorted wild berries

Асорті з лісових ягід  
0,2 / 730

# FRESH BAKERY

## СВІЖА ВИПІЧКА

### Freshly baked bun

Свіжоспечена булочка А1, 4, 8, 12  
0,3 / 250

### Bread basket

Хлібний кошик А1, 4, 8, 12  
0,35 / 270

## FOOD ALLERGENS\* / ХАРЧОВІ АЛЕРГЕНИ\*

Code / Код	Name	Назва
1	Cereals containing gluten	Зернові, що містять глютен
1a	Wheat	Пшениця
1b	Rye	Жито
1c	Barley	Ячмінь
1d	Oats	Овес
1e	Spelt	Спельта
1f	Commute	Камут
2	Crustaceans	Ракоподібні
3	Eggs	Яйця
4	Fish	Риба
5	Apaxic	Арахіс
6	Soy	Соя
7	Milk/Cream	Молоко/Вершки
8	Nuts	Горіхи
8a	Almonds	Мигдаль
8b	Hazelnut	Лісові горіхи
8c	Walnuts	Волоськи горіхи
8d	Cashews	Кеш'ю
8f	Brazil nuts	Бразильські горіхи
8g	Pistachios	Фісташки
8h	Macadamia nut	Макадамія
9	Celery	Селера
10	Mustard	Гірчиця
11	Sesame	Кунжут
12	Sulfur dioxide and sulfates	Двоокис сірки та сульфати
13	lupine	Люпин
15	Honey	Мед
16	Citrus fruits	Цитрусові