



Холодні закуски / Appetizers

Найменування	Вихід	Ціна
Філе оселедця з маринованою цибулькою/ Herring fillet with pickled onions	130	95-00
Сало соломкою смолене з часничком і гірчицею міцною на брускетах/ Salo with garlic and mustard on bruschetta* (*toasted bread)	150	145-00
Овочева тарілка (томати, огірки, перець, цибуля, зелень)/ Vegetables plate (tomatoes, cucumbers, peppers, onions, greens)	300	135-00
Мариновані гриби з цибулею та олією/ Pickled mushrooms with cybula and olives	100	100-00
Сири різні: благородні Рокфор, Камамбер, Пармезан, подається з медом, мигдальними горішками і фініками/ Cheese plate: noble Roquefort, Camembert, Parmesan, served with honey and almond nuts and dates	150	195-00
М'ясна гастрономія (махан, бастурма, прошутто)/ Meat plate «Knyazha» (machan, or sausage from horse meat, basturma, dry-cured balyk)	150	215-00
Смаколики власного приготування (огірки, квашена капуста, баклажан, томати, перець гострий)/ Homemade pickles (cucumbers, pickled cabbage, eggplant, tomatoes, hot pepper)	200	125-00

**Якщо у Вас алергія на якісь продукти,
попередьте про це офіціанта, будь ласка!**





Салати / Salads

Найменування	Вихід	Ціна
Літні овочі з бринзою домашньою, маринованою в оливковій олії з орегано, оливками, синьою цибулею і волоськими горіхами/ Greek salad (fresh tomatoes, cucumbers, bell peppers, red onion under spicy sauce, homemade cheese, marinated in olive oil with oregano, olives and walnuts)	200	125-00
Салатний мікс з в'яленими томатами, сиром Камамбер, заправка з сиром Пармезан на основі варення із соснових, молодих пагонів і шишок/ Salad mix with dried tomatoes, Camembert, dressing with Parmesan cheese and pinecones jam	170	135-00
Салатний мікс з креветками сухарики, сир Пармезан, томати черрі, заправка власного приготування/ Caesar with salmon and shrimps ,salad mix, parmesan cheese, cherri tomatoes, dressing homemade	180	205-00
Салатний мікс з курячою підкопченою грудкою, томати черрі, яйце перепелине, сухарики, сир Пармезан, заправка власного приготування з доданням полуниці/ «Caesar» with chicken breast (salad mix, baked chicken, cherri tomatoes, Parmesan cheese, dressing homemade	180	165-00
Овочевий з капустою, з мікрогрін люцерни, огірком, морквою та буряком маринованими, перцем заправка оливковою олією/ Vegetable salad farm cabbage cucumber carrot sweet pepper flax seed olive dressing	200	90-00

**Якщо у Вас алергія на якісь продукти,
попередьте про це офіціанта, будь ласка!**



М'ясо, риба / Meat, fish

Найменування	Вихід	Ціна
Стейк філе телятини з варенням з молодих соснових шишок/ медіум- ре Tender veal with jam of young pine cones medium re	150/50	215-00
Фермерський кролик з овочами, білим вином, чебрецем і сметаною/ Farm rabbit with vegetables, white wine, thyme and sour cream	300	165-00
Качина ніжка під винно-апельсиновим соусом/ Duck leg under wine-orange sauce	250	198-00
Качина грудка з томленою грушею у вині і шафрановим ризотто/ Duck breast with stewed pear	280	215-00
Азовський смажений бичок/ Azov fried bull	за 100 гр.	80-00
Камбала азовська смажена (подається з соусом Тартар і лимоном)/ Azov fried flounder (served with tartar sauce and lemon)	за 100 гр.	60-00
Стейк з азовського осетра/ Azov sturgeon steak	за 100 гр.	180-00

Кожен день авторська страва від шефа
(запитайте в офіціанта)





Найменування	Вихід	Ціна
--------------	-------	------

Гаряча пательня / Hot pan

Найменування	Вихід	Ціна
Риба в соусі з грибами/ Fish in mushroom sauce	300	145-00
Свинина томлена в печі з картоплею під хрусткою сирною скоринкою/ Meat and potatoes under a crispy cheese crust	300	159-00
З морепродуктами, цукіні і сир моцарелла (морський коктейль, цукіні, сир Моцарелла, лимон, томати)/ With seafood, zucchini and Mozzarella cheese (sea cocktail, zucchini, Mozzarella cheese, lemon, tomatoes)	300	265-00
Запечені свинячі реберця під медово-часниковим червоним соусом/ Baked pork ribs with honey-garlic red sauce	200/100	182-00
Язик у соусі Бешамель/ Veal tongue stewed in Béchamel sauce	200	150-00

**Якщо у Вас алергія на якісь продукти,
попередьте про це офіціанта, будь ласка!**





Страви в печі і на мангалі / Oven & Grill dishes

Найменування	Вихід за вагою за гр	Ціна
Хліб на мангалі/ Grilledbread	-	35-00
Сулугуні в лаваші/ Suluguni in pita bread	1 шт.	65-00
Бринза українська, подається в вершковому маселці/ Ukrainian brynza (served in butter)	130	80-00
Шашлик зі свинини(шия), подається з соусом з томатів з додаванням кінзи, часнику та прованських трав з маринованою цибулькою / Shashlik from pork neck, served with tomato sauce with cilantro, garlic and herbs de Provence with marinated onions	за 100 гр.	80-00
Овочі на мангалі баклажан, перець, кабачок, томати (з часником або цибулею) Baked vegetables (eggplant, peppers, zucchini, tomatoes, onion)	250	135-00
Корейка на кістці (свинина) Brisket on the bone (pork)	за 100	68-00
Крильця курячі, смажені з часником	за 100	45-00
Сарматське застілля (шашлик, крильця, ковбаски гриль, запечена картопля)	1,2кг	750-00
Стейк з язика телячого на вугіллі, маринований з розмаринчиком і перцем болгарським Charcoal Veal tongue, marinated with rosemary and pepper	250	248-00
Філе куряче з овочами, мускатним соусом і зеленню Chicken fillet with vegetables, nutmeg sauce and greens	300	158-00
Стейк яловичий на кістці сухої витримки з розмарином (попереджати офіціанта про ступінь прожарювання)	за 100 гр.	125-00
Стейк «філе –Шато» з соусом Ткемалі Steak fillet-chateau with Tkemali sauce of own	за 100 гр.	198-00
Стейк з сьомги (подається з лимоном і соусом Тартар) Salmon steak served with lemon and tartar sauce	за 100 гр.	170-00
Камбала в фользі з овочами /Flounder in foil with vegetables	за 100 гр.	77-00

Якщо у Вас алергія на якісь продукти, попередьте про це офіціанта, будь ласка!



Гарніри / Sides

	Вихід	Ціна
Картоля фрі/Overseas French fries	150	55-00
Бануш з шкварками, беконом і бринзою Banuch with fries and cheese	200	68-00
Картопля фрі по-селянські з вижарками/ Baked potatoes with salo (fat) and garlic	200	63-00
Овочи на мангалі (баклажан, перець, кабачок, томати, цибулька)/Baked vegetables (eggplant, peppers, zucchini, tomatoes, onion)	300	135-00
Хумус з конопляними чіпсами і соусом Тахіні Hummus with hemp chips and Tahini sauce	250	89-00

Піца / Pizza

Найменування	Вихід	Ціна
Піца «Маргарита» класична/ Pizza “Margarita” (classical)		140-00
Піца з куркою соус, сир, курка, томати/ Pizza with chicken sause, cheese, chicken, tomatoes		160-00
Піца з салями соус, сир, салями, томати/ Pizza with salami sause, cheese, salami, tomatoes		170-00
Піца «Морська» соус, сир, морський коктейль, ливки/ Pizza “Morskaya” (“Marine”) sause, cheese, seafood mix, olives		220-00

**Якщо у Вас алергія на якісь продукти,
попередьте про це офіціанта, будь ласка!**





Десерти та фрукти / Desserts and fruits

Найменування	Вихід	Ціна
Морозиво/ Ice-cream	100	43-00
Наповнювачі до морозива:/ Fillerstoice-cream	200	58-00
варення, ягоди/jam, berries	20	17-00
шоколад/ chocolate	10	17-00
вершки/ cream	15	17-00
горіхи/ nuts	10	17-00
Морозиво з фруктами/ Ice-cream with fruits	100/100	95-00
Шоколад/ Chocolate	1 шт.	105-00
Варення в асортименті (власного приготування) / Jam in assortment (your choice)	20	25-00
Тірамісу /Tiramisu		83-00
Лави Кейк/ Lava Cake	1 шт.	83-00
Желе/Jell	1 шт.	50-00
Тістечко/Cake	1 шт.	94-00
Фрукти/Fruits		
банан/ banana	за 100	22-00
апельсин/ orange	за 100	22-00
ківі/ kiwi	1 шт.	27-00
яблуко/ apple	за 100	17-00
лимон/ lemon	за 100.	22-00
виноград/ grapes	за 100	28-00
ананас/ pineapple	за 100	34-00

**Якщо у Вас алергія на якісь продукти,
попередьте про це офіціанта, будь ласка!
Кожен день авторська страва від шефа
(запитайте в офіціанта)**





Страви попереднього замовлення/ Pre-order

Найменування	Вихід	Ціна
Теплий салат з телятиною (телятина, мікс салату, томати черрі, соєвий соус, оливкова олія, кунжут, соус «Цітронет»)/ Warm salad with veal (veal, mix salad, cherri tomatoes, soy sauce, olive oil, sesame, «Citronet» sauce)	170	176-00
Теплий салат з морепродуктами (мікс салату, морський коктейль, томати, маслини)/ Warm salad wsth seafood(msx salad.seafood cocktails sun dried tomatoes black olives)	170	220-00
Качка фермерська, запечена з яблуками/ Farm duck stuffed with apples	1 шт.	519-00
Свиняча рулька, подається з соліннями, аджикою і соусом з томатів власного приготування/ Pork knuckle served with pickles, adzhika and homemade tomato sauce	1 шт.	410-00
Трюфель - бургер з картоплею фрі/ Truffle - burger with french fries	1	170-00

За Вашим бажанням наші професійні кухарі
на замовлення приготують Вашу страву

