




ПРО КУХНЮ

НА ОДИН ЗУБ

	🍴	€
КУРЯЧИЙ ПАШТЕТ ІЗ ТРЮФЕЛЕМ	100/40	92
 БАБА ГАНУШ ІЗ СОУСОМ «ДЗАДЗИКІ»	150/30	87
ФОРШМАК	100/15	95
 ХУМУС	150	85
подарунок від дядька з Тель-Авіва		
ОСЕЛЕДЕЦЬ ВЛАСНОГО ПОСОЛУ	80/40/20	90
на смаженій картоплі		
КАРПАЧО ІЗ ЯЛОВИЧИНИ	100	138
з імбирно-лаймовою заправкою під сиром "Пармезан"		
ТАРТАР ІЗ ЛОСОСЯ ТА АВОКАДО	130	168
ТАРТАР ІЗ ЯЛОВИЧИНИ	200	155
за нещодавно знайденим рецептом		
КАРПАЧО ІЗ ОХОЛОДЖЕНОГО ЛОСОСЯ	120	172
МАРИНАДИ ТА БОЧКОВІ СОЛІННЯ	350	95
помідор, огірок, капуста та часник		
ІТАЛІЙСЬКІ ДЕЛІКАТЕСИ	300/50	275
хамон, прошуто де парма, спек, саямі кантадіно, саямі мілано, оливки, маслини, в'ялені томати, козиний сир, пармезан, горгондзола, грісіні		
УКРАЇНСЬКІ ДЕЛІКАТЕСИ	150/30	145
підчеревок запечений, сало мариноване, буженина, гірчицю та хрін додаю до смаку		


АЗІЙСЬКИЙ ПРИВІТ

РОЛ З ВУГРЕМ	260	355
РОЛ З КРЕВЕТКОЮ	230	285
РОЛ З ГРЕБІНЦЕМ	260	305
ФІЛАДЕЛЬФІЯ ДЕЛЮКС	280	315
ФІЛАДЕЛЬФІЯ З ТУНЦЕМ	280	295
 РОЛ ОВОЧЕВИЙ	220	195



САЛАТИ

БУРРАТА З АПУЛІЇ	125	149
ЗА БАЖАННЯМ МОЖЕМО ДОДАТИ РУКОЛУ З ТОМАТАМИ ЧЕРРІ		
САЛАТ ІЗ ТУНЦЕМ У КУНЖУТІ ТА КИСЛО-СОЛОДКИМ ТАЙСЬКИМ СОУСОМ	200	197
ОЛІВ'Є, ЯК ЙОГО ГОТУВАВ МІЙ ДІДУСЬ	150	95
САЛАТ ІЗ КУРЧАМ, КУСКУСОМ ТА ГОРІХОВИМ СОУСОМ	280	148
САЛАТ ІЗ КУРЯЧОЮ ПЕЧІНКОЮ, КРЕМ-СИРОМ ТА КОПЧЕНОЮ ВИШНЕЮ ПІД ЯГІДНИМ СОУСОМ	270	152
ТЕПЛИЙ САЛАТ ІЗ РОСТБІФОМ БАКЛАЖАНАМИ ТА ПЕЧЕНИМИ ТОМАТАМИ	240	178
ДОМАШНІЙ САЛАТ ІЗ ТОМАТАМИ, БОЛГАРСЬКИМ ПЕРЦЕМ ТА БАЗИЛІКОМ	250	98
ЛЕГКИЙ САЛАТ ІЗ МАРИНОВАНИМИ КРЕВЕТКАМИ, КЕДРОВИМИ ГОРІШКАМИ ТА «ФЕТОЮ»	180	165
САЛАТ ІЗ ПАРМОЮ ТА ГРУШЕЮ ПІД ГІРЧИЧНО-МЕДОВОЮ ЗАПРАВКОЮ	200	162



ІТАЛІЙСЬКА РОДИНА

	🍴	€
ПІЦА М'ЯСНА	400	225
з прошутто, саямі, копченими ковбасками та каперсами		
ПІЦА СИРНА «КВАТРО-ФОРМАДЖІ»	400	220
ПІЦА З ЛОСОСЕМ ТА ШПІНАТОМ	400	275
ПІЦА З КУРЧАМ, АРТІШОКОМ ТА ТРЮФЕЛЕМ	400	275
 ПІЦА ВЕГЕТАРІАНСЬКА	350	185

П'ЯТЬ СУПІВ

 ЛАКСА З СІНГАПУРУ	350	125
на кокосовому молоці з курчам		
БОРЩ	350/40	88
із підкопченими реберцями		
 ГУСТИЙ ТОМАТНИЙ СУП ІЗ РИБОЮ ТА МОРЕПРОДУКТАМИ	350	165
КУРЯЧИЙ БУЛЬЙОН ІЗ ПЕЛЬМЕНЯМИ З ІНДИЧКИ	350	75
рецепт знайшов у брата в Бордо		
ОКРОШКА НА КЕФІРІ	300	95

БОРОШНО ТА РИС

ЛОКШИНА З ІНДИЧКОЮ ТА ШПІНАТОМ У ВЕРШКОВОМУ СОУСІ	280	142
ЯК КАЗАВ МІЙ БАТЬКО – «ПАСТА КВАТРА ФОРМАДЖІ»	300	145
ЛАЗАНЬЯ М'ЯСНА ЩОЙНО З-ПІД ВОГНЮ	280	138
РИСОВА ЛОКШИНА З МОРЕПРОДУКТАМИ	350	192
 РИСОВА ЛОКШИНА З КРУЧАМ У ТАЙСЬКОМУ СОУСІ	350	165
ВАРЕНИКИ З КАРТОПЛЕЮ ТА СМАЖЕНИМИ ЛИСИЧКАМИ З БЕКОНОМ	250/50	84
за давнім рецептом прабабусі		
ВАРЕНИКИ З М'ЯСОМ ЯЛОВИЧИХ ХВОСТІВ ТА ТРЮФЕЛЬНОЮ СМЕТАНОЮ	250/50	92
ПЕЛЬМЕНІ З ДОМАШНЬОЮ КАЧКОЮ ТА ІНДИЧКОЮ В БУЛЬЙОНІ З ТРЮФЕЛЕМ	250	98
ШАФРАНОВЕ РІЗОТО З ТОМЛЕНИМИ ТЕЛЯЧИМИ ЩІЧКАМИ	250	172
РІЗОТО З КАРПАТСЬКИМИ ГРИБАМИ ТА ФУНДУКОМ	250	155
 ПАСТА «АРАБЬЯТА» З ТУНЦЕМ	250	195

Шановні відвідувачі! Якщо у Вас є алергія на певні продукти - повідомте про це Вашому офіціанту!

WiFi password: kitchen2018



гостре



веган



хоспер

ПРО КУХНЮ

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

	шт	€
СУДАК СМАЖЕНИЙ НА ОВОЧЕВОМУ ЖУЛЬЄНІ	100 / 120	168
КАСТРУЛЯ МІДІЙ у тайському соусі з печеною картоплею	500	285
ДОРАДО	1 шт	350
ФОРЕЛЬ	1 шт	250
СТЕЙК ІЗ ТУНЦЯ З СОУСОМ «ПОНЗУ-ЮЗУ»	150/150/20	285
ПАТЕЛЬНЯ З МОРЕПРОДУКТАМИ	300	365
КРЕВЕТКИ ТИГРОВІ У СОЄВО-ЧАСНИКОВОМУ СОУСІ	5 шт	285

УСТРИЦІ. ЯК ЖЕ БЕЗ НИХ

БІЛА ПЕРЛИНА	1 шт	98
ФІН ДЕ КЛЕР # 3	1 шт	65

ПТАХ

КАЧИНА НІЖКА У СЛИВОВОМУ СОУСІ З КАРАМЕЛІЗОВАНИМИ ЯБЛУКАМИ	1 шт	168
КУРЧА ТАПАКА БЕЗ КАРКАСУ З СОЛОДОВИМ СОУСОМ	1 шт	220
СТЕЙК ІЗ ІНДИЧКИ З РАТАТУЄМ майже як із мультфільму	220/120	165

М'ЯСО

МІТБОЛИ З МАРМУРОВОЇ ЯЛОВИЧИНИ ТА НЕОПОЛІТАНСЬКИМ РАГУ	250	195
ОССОБУКО З КІНОА ТА СОУСОМ «МАДЕРА»	200/150	215
КРОЛИК ЗАПЕЧЕНИЙ З ОВОЧАМИ В ПЕЧІ	400	250
МІНІ-ГОЛУБЦІ З ІНДИЧКИ У ВЕРШКОВО-ГІРЧИЧНОМУ СОУСІ	200	150
МЕДАЛЬЙОНИ З ТЕЛЯТИНИ із моєю улюбленою картоплею	120/150/50	245
РУБЛЕНИЙ БІФШТЕКС із картоплею фрі та соусом «Блек пепер»	150/150/50	195
СТЕЙК РІБАЙ (ціна за 100 грамів готового для готування м'яса)	USA за 100	270
ТЕНДЕРЛОІН СТЕЙК ІЗ ЯЛОВИЧИНИ (ціна за 100 грамів готового для готування м'яса) Кух рекомендує рівень просмаження Medium Rare	UKR за 100	125
КАЖУ ВАМ, МИ ВЕЗЕМО ЯГНЯ ІЗ НОВОЇ ЗЕЛАНДІЇ І ТУТ РОЗКЛАДАЄМО КАРЕ (ціна за 100 грамів готового для готування м'яса)	AUS за 100	230
СВИНИНА В КИСЛО-СОЛОДКОМУ СОУСІ	250	145
СВИНІ РЕБЕРЦЯ ЗАПЕЧЕНІ В МЕДОВОМУ СОУСІ BBQ	500	399
СВИНИНА З ЛИСИЧКАМИ ТА БЕКОНОМ подаю з дерунами	100/150/60	190

ДО ПИВА

	шт	€
БАСТУРМА ТА ПАРМА З ГРІСІНІ	120	115
КРИЛЬЦЯ «БАФФАЛО» із морквою, селерою та пікантним соусом «Дор Блю»	250/80/40	128
ДЛЯ ВЕЛИКОЇ ПИВНОЇ КОМПАНІЇ крильця курячі Баффало та крильця в медовому соусі, свинячі ребра BBQ, цибулеві кільця фрі, картопляні крокети, ковбаски власного виробництва	2000	875
КОРЮШКА з соусом «Тартар»	180/50	125
СИРНІ ТА КАРТОПЛЯНІ КРОКЕТИ з соусом «Тартар»	200/50	110
АСОРТІ ОВОЧЕВИХ МІНІ СПРІНГ-РОЛІВ	10 ШТ	125

ГАРНІРИ. НІЧОГО ЗАЙВОГО

КУКУРУДЗА ГРИЛЬ З ПАРМЕЗАНОМ	150	55
ОВОЧІ ГРИЛЬ	150	68
ШПИНАТ У ВЕРШКОВОМУ СОУСІ	150	65
РИС ІЗ ВЕРШКОВИМ МАСЛОМ	150	45
СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ З ЦИБУЛЕЮ ТА ГРИБАМИ	250	75
КАРТОПЛЯ ФРІ	150	55
КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ	150	55
ДЕРУНИ ЗІ СМЕТАНОЮ	250/50	128
РИЗОТО З ЦУКРОВОЇ КУКУРУДЗИ	150	65

ВАС БАГАТО. ВИ ЛЮБИТЕ М'ЯСО

страви, які готуються довше, ніж звичайно

КАЧКА З ЯБЛУКАМИ У СЛИВОВОМУ СОУСІ	2000	945
«М'ЯСОЇДАМ ВІД КУХА» шашлик зі свинини, люля кебаб із курки та барашка, телятина на кістці, курча Тапака, кукурудза та картопляні крокети	2500	2850
ОКІСТ МОЛОДОГО ЯГНЯ, ТОМЛЕНИЙ З КАРТОПЛЕЮ У ПРОВАНСЬКОМУ СОУСІ	1200/1500	1950
ТАДЖИН ПЛОВУ ЗІ СВИНИНОЮ	3000	785
ТАДЖИН ІЗ КУС-КУСОМ, ЯГНЯТИНОЮ ТА В'ЯЛЕНОЮ ЖУРАВЛИНОЮ	2500	989

СОЛОДКИЙ СВІТ

НАПОЛЕОН ІЗ МАРАКУЄВИМ СОУСОМ	120/30	69
ЧІЗКЕЙК ІЗ ТРЮФЕЛЬНИМ МЕДОМ	150	85
КАРАМЕЛЬНИЙ МЕДОВИК ЗІ СМОРОДИНОВИМ КЮЛІ	150	75
ТОРТ «БАУНТІ»	150	80
ТОРТ «КИЇВСЬКІ КАШТАНИ»	130	95
ВАРЕНИКИ З ВИШНЯМИ	200/50	85
ДЕСЕРТ «П'ЯТЬ ШОКОЛАДІВ»	100	89
СИРНИКИ ІЗ ЗГУЩЕНИМ МОЛОКОМ	120/50	85
МОРОЗИВО ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА · ваніль · шоколад · горіх	50	35
СОРБЕ · манго-маракуйя · ананас · лісова ягода	50	35
СИРНЕ ПЛАТО	200	205

Шановні відвідувачі! Якщо у Вас є алергія на певні продукти - повідомте про це Вашому офіціанту!

WiFi password: kitchen2018

