

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ



ПАШТЕТ З ФУА-ГРА, ТРЮФЕЛЬНОЮ САЛЬСОЮ ТА ГРУШЕВИМ КОНФІТЮРОМ 130 г	205
ВОСЬМИНІГ, АВОКАДО ТА В'ЯЛЕНІ ТОМАТИ ПІД СОУСОМ ПОНЗУ 100 г	265
КАРПАЧЧО З ТЕЛЯТИНИ 120 г	195
ТАР-ТАР З ЛОСОСЯ З ІКРОЮ ЛЕТЮЧОЇ РИБИ 150 г	255
ТАР-ТАР З ТЕЛЯТИНИ З ГРЕЧАНИМ ПОПКОРНОМ ТА ВИННИМ МАРМЕЛАДОМ 120 г	205
ІТАЛІЙСЬКІ ДЕЛІКАТЕСИ 240 г	210
ІКРА ЩУКИ 50/30/10 г	265
ІКРА ЩУКИ ПО-ОДЕСЬКИ 130/45/10 г за оригінальним рецептом з додаванням оливкової олії та подрібненої солодкої цибулі	310
ЧОРНОМОРСЬКА ТЮЛЬКА ПРЯНОГО ПОСОЛУ 250 г подається з іспанською картоплею та трюфельним маслом	110
УКРАЇНСЬКІ ДЕЛІКАТЕСИ 200/60 г сальце, буженина і підчеревина, подається з хрінном та гірчицею	185
РІЗНОСОЛИ 400 г помідори, огірки, капуста	105

САЛАТИ



ГРЕЦЬКИЙ САЛАТ 260 г	155
САЛАТ З КРЕВЕТКОЮ, АВОКАДО ТА СИРОМ ФЕТА 200 г	215
ЗЕЛЕНИЙ САЛАТ З АВОКАДО І ПАРМЕЗАНОМ ПІД СОУСОМ «ПЕСТО» 190 г за бажанням можна додати: ТИГРОВУ КРЕВЕТКУ 50 г ГРЕБІНЕЦЬ 50 г	155
ОЛІВ'Є ВІД ШЕФА 150 г	125
САЛАТ З М'ЯСОМ КОРИЧНЕВОГО КРАБА, КРЕВЕТКАМИ І ТОМЛЕНИМИ ТОМАТАМИ 220 г	295
САЛАТ З ЛОСОСЕМ ЗАПРАВЛЕНИЙ ГРЕЦЬКИМ ЙОГУРТОМ 150 г	185
АРОМАТНИЙ САЛАТ З ТЕЛЯТИНОЮ, ШПИНАТОМ ТА ПЕРЕПЕЛИНИМИ ЯЙЦЯМИ ПАШОТ 200 г	165
ВЕСНЯНИЙ САЛАТ ЗІ ШПИНАТОМ ТА ЯЙЦЕМ ПАШОТ 150 г	95
ФІРМОВИЙ САЛАТ З КУРЧАМ НА СОЛОДОВОМУ БІСКВІТІ 245 г	245
ТЕПЛИЙ САЛАТ З ФУА-ГРА, ІНДИЧКОЮ ТА МАСКАРПОНЕ 240 г	355
САЛАТ З КАЧИНОЮ ГРУДКОЮ ПІД ТРЮФЕЛЬНИМ СОУСОМ 290 г	290

СУПИ



БУЛЬЙОН З ДОМАШНЬОГО ПІВНЯ З ТОРТЕЛЛІНІ 300 г	95
ОКРОШКА НА КЕФІРІ 300 г	115
ЦАРСЬКА УХА 300 г	150
ТРЮФЕЛЬНИЙ СУП З КАЧКОЮ 250 г	135
ТОМ ЯМ НА КОКОСОВОМУ МОЛОЦІ З МОРЕПРОДУКТАМИ 300 г	220
УКРАЇНСЬКИЙ БОРЩ 300 г з пампушками або пиріжками	95
СОЛЯНКА КЛАСИЧНА 300 г	120

ГАРЯЧІ СТРАВИ З РИБИ



ТРІСКА З КАРАМЕЛІЗОВАНИМИ ОВОЧАМИ ТА СОУСОМ «ФУА-ГРА» 250 г	345
СОКОВИТИЙ СТЕЙК ІЗ ТУНЦЯ З БЕБІ КУКУРУДЗОЮ ПІД СІРНИМ СОУСОМ 150/120 г	350
ЛОСОСЬ ПІД АПЕЛЬСИНОВИМ СОУСОМ З ФЕНХЕЛЕМ 150/70/30 г	365
ПАЛТУС ціна за 100 грам	135
ДОРАДО З ОВОЧЕВИМ ПЮРЕ, ШПИНАТОМ ТА МЕДОВИМИ ЧЕРПИ 300 г	285
СУДАК З ОВОЧАМИ АЛЬДЕНТЕ З СОУСОМ «ЛАНГУСТІН» 200 г	225

ГАРЯЧІ СТРАВИ З ПТИЦІ



ПОЛОВИНКА КУРЧА НА КУКУРУДЗЯНОМУ РІЗОТТО 0,5 шт/150 г	190
СТЕЙК З ІНДИЧКИ З КАРАМЕЛІЗОВАНИМИ ОВОЧАМИ ТА СУНИЧНИМ СОУСОМ 170 г	220
КАЧИНА НІЖКА В СОУСІ ТЕРІЯКІ З ГАРБУЗОВИМ ПЮРЕ 150/150 г	225
ФУА-ГРА З КАРАМЕЛІЗОВАНИМИ ЯБЛУКАМИ ПІД ЯГІДНИМ СОУСОМ 100/50/50 г	475
ПЕРЕПІЛКА ФАРШИРОВАНА ФУА-ГРА ТА КУС-КУСОМ В СОЛОДКІЙ ГЛАЗУРІ 450 г	395



ФІРМОВИЙ ФУА-ГРА БУРГЕР З ТЕЛЯТИНОЮ 230 г	289
---	-----

ГАРЯЧІ СТРАВИ З М'ЯСА



МАРМУРОВИЙ БІФШТЕКС З СОУСОМ «JACK DANIEL'S» 350 г	305
ФІЛЕ МІНЬЙОН З КАРАМЕЛІЗОВАНИМИ ОВОЧАМИ ТА СОУСОМ «PINK PEPPER» 150/100/50 г	365
МЕДАЛЬЙОНИ З ТЕЛЯТИНИ З ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ ПІД ТРЮФЕЛЬНИМ СОУСОМ 150/70/50 г	380
КАРЕ МОЛОДОГО ТЕЛЯТИ ЦІНА ЗА 100 Г ГОТОВОГО ДЛЯ ЖАРКИ М'ЯСА	170
КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСЬКОГО ЯГНЯТИ	285
РИБАЙ СТЕЙК	285
ТОМЛЕНА ТЕЛЯТИНА З ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ ТА ДЕРУНАМИ 250/150 г	275
КОСУЛЯ ПІД ЯЛІВЦЕВИМ СОУСОМ З ХРУСТКОЮ КАРТОПЛЕЮ ТА ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ 280 г	365
СТЕЙК ЗІ СВИНИНИ НА ПЮРЕ ІЗ СОЛОДКОЇ КУКУРУДЗИ З СОУСОМ «BLACK PEPPER» 200/120/50 г	255
СКОВОРОДА ПО-ДОМАШНЬОМУ 450 г телятина або свинина, смажена картопля з цибулею та лисичками	305
МЕДАЛЬЙОН З ТЕЛЯЧОГО ЯЗИКА З ДОМАШНЬОЮ КАРТОПЛЕЮ ТА М'ЯСНИМ СОУСОМ 120/100/50 г	260

піч «Хоспер» - приготування страв на деревному вугіллі

SOUS-VIDE - технологія приготування продуктів у вакуумі при низьких температурах, яка дозволяє максимально зберегти всі смаки та аромати

Шановні гості, якщо у Вас алергія на деякі продукти, повідомте про це Вашого офіціанта! Перелік алергенів знаходиться у кутонку споживача.

УСТРИЦІ




УСТРИЦІ FINES DE CLAIRES №3 1 шт устриці з північного заходу Франції, мають яскраво виражений рибний смак	50
УСТРИЦІ CANCALE №2 1 шт устриці дикі з Бретані, їх м'ясо щільне і маслянисте	60

УСТРИЦІ GILLARDEAU №2 1 шт устриці з провінції Бретань, мають солодко-горіховий смак	100
--	-----

МОРЕПРОДУКТИ



ВОСЬМИНІГ  З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ ТА ТАХІНІ 200 г	410
КОТЛЕТКИ З М'ЯСОМ КОРИЧНЕВОГО КРАБА, КРЕВЕТКАМИ ТА СОУСОМ «ТЕРМІДОР» 200 г	310
КОКІЛЬ З ГРЕБІНЦЯ ТА КРЕВЕТКИ ПІД БЛИМ ТРЮФЕЛЬНИМ СОУСОМ 120/30 г	325
ОМАР ТЕРМІДОР 1 шт (500 г)	850
ЧИЛІЙСЬКИ МІДІЇ У ВЕРШКОВОМУ СОУСІ ПІД СИРОМ ПАРМЕЗАН 300 г	225

МОРЕПРОДУКТИ У ВЕРШКОВО- СИРНОМУ СОУСІ 250/70 г сан-жак, восьминіг, тигрова креветка. Подаються на розпеченій сковороді з хрусткими тостами	595
ТИГРОВІ КРЕВЕТКИ ПІД СОУСОМ "КОКТЕЙЛЬ" 150/50/25 г	360
ФІРМОВЕ ПЛАТО «СИТО-П'ЯНО» SEA FOOD 1 шт/6 шт/6 шт/500 г омар Термідор, запечені устриці і мідії новозеландські, смажені на грилі морські гребінці, креветки і восьминіг	2850

ФІРМОВІ РОЛИ



ТАТАКІ РОЛ З ТУНЦЕМ, СЬОМГОЮ ТА ВУГРЕМ 270 г	365
РОЛ З СЬОМГОЮ ВЛАСНОГО КОПЧЕННЯ 270 г	345
ФІЛАДЕЛЬФІЯ «СИТО-П'ЯНО» 230/60 г	325
ЧЕРВОНИЙ ДРАКОН 230/60 г	335
ЗЕЛЕНИЙ ДРАКОН 230/60 г	285
ЗОЛОТИЙ ДРАКОН 230/60 г	355

СТРАВИ ЗРОБЛЕНІ
ВЛАСНОРУЧ


ПЕЛЬМЕНІ З КРЕВЕТКАМИ, ЧОРНИЛОМ КАРАКАТИЦІ В ВЕРШКОВОМУ СОУСІ З ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ 200 г	190
ПЕЛЬМЕНІ З КРОЛИКОМ 200 г	145
ВАРЕНИКИ З М'ЯСОМ ОМАРА 180 г	190
ЧОРНІ ВАРЕНИКИ З КАЧКОЮ ПО-ПЕКІНСЬКИ З СОУСОМ «ХАЙСІН» 200 г	160
МІНІ ГОЛУБЦІ З КРОЛИКА У ВЕРШКОВОМУ СОУСІ З ТРЮФЕЛЕМ ТА ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ 150 г	165
МІНІ ГОЛУБЦІ З КРЕВЕТКАМИ 200 г	205

ПАСТА
ТА ЗЕРНОВІ

ПАСТА КАРБОНАРА 300 г	155
СПАГЕТІ З ВОНГОЛЕ 400 г	185
РІЗОТО З ФУА-ГРА ТА МОРСЬКИМ ГРЕБІНЦЕМ 250 г	330
РІЗОТО З ЖАБ'ЯЧИМИ ЛАПКАМИ 250 г	265
ПАЕЛЬЯ З МОРЕПРОДУКТАМИ В ТОМАТНОМУ СОУСІ 300 г	280
КІНОА З ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ 220 г	165

ГАРНІРИ



ОВОЧІ  300 г	85
ШПІНАТ З ВЕРШКАМИ 150 г	80
РИС З ВЕРШКАМИ 150 г	70
КУКУРУДЗЯНЕ РІЗОТТО 150 г	70
КУС-КУС 150 г	55
КАРТОПЛЯ ФРІ 150 г	60
КАРТОПЛЯ ПО-ДОМАШНЬОМУ 220 г	60
КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ 150 г	60

ХЛІБ



ХЛІБНИЙ КОШИК 150 г	50
---------------------	----

ДЕСЕРТИ



МОРОЗИВО 50 г	40
СОРБЕТ 50 г	40
СЕМІФРЕДО 80/20 г традиційний італійський десерт	85
СИРНО-ЯГІДНИЙ ДЕСЕРТ 150 г	105
«НАПОЛЕОН»З ДОМАШНІМ ЯГІДНИМ ФЛІПОМ 150 г	95
ВИШНЕВИЙ ШТРУДЕЛЬ З МОРОЗИВОМ 130/50 г	130
ШОКОЛАДНІ ВАРЕНИКИ З ВИШНЕЮ 200 г	130
НЕКЛАСИЧНИЙ «КИЇВСЬКИЙ» ТОРТ З МАРАКУЙЄЮ 120 г	135
ЧІЗКЕЙК «СНІКЕРС» 150 г	140
ФІРМОВЕ ЛАКОМСТВО «СИТО-П'ЯНО» 150 г	135
ШОКОЛАДНИЙ ФОНДАН З П'ЯНОЮ ВИШНЕЮ ТА МОРОЗИВОМ 120/50 г	120

 піч «Хоспер» - приготування страв на деревному вугіллі

 SOUS-VIDE - технологія приготування продуктів у вакуумі при низьких температурах, яка дозволяє максимально зберегти всі смаки та аромати

*Шановні гості, якщо у Вас алергія на деякі продукти, повідомте про це Вашого офіціанта!
Перелік алергенів знаходиться у куточку споживача.*

Дана інформація несе рекламний характер, повний прейскурант питайте у адміністратора.
ФОП Дощечка В.Д. «Гастрономічний ресторан «Сито-п'яно» 15.10.2019 р.