



*Гастрономічна пропозиція
від шеф-кухаря
Максима Любича*

| | Вихід, г | Ціна, грн |
|--|------------|-----------|
| <i>Салати</i> | | |
| Салат з тунцем, спаржею, перепелиним яйцем пашот, печеним топінамбуром, в'яленими томатами та гірчичним соусом | 150 | 270 |
| <i>Холодні закуски</i> | | |
| Вітелло тоннато | 100/50/20 | 375 |
| <i>Супи</i> | | |
| Клем-чаудер | 250 | 160 |
| <i>Гарячі закуски</i> | | |
| Запечені лисички з кроликом у вершковому соусі з мускатним горіхом та естрагоном. Подається з цільнозерновим хлібом, обсмаженим у хоспері | 200/100 | 290 |
| <i>Страви з м'яса та птиці</i> | | |
| Ті-боун з ягня зі смаженими баклажанами в м'ятному маринаді та соусом цацки | 150/140 | 550 |
| <i>Страви з риби</i> | | |
| Філе палтуса з пюре з кореня селери з гірчицею та вершковим соусом із цибулі порей | 100/100/50 | 390 |

Цей буклет є рекламною продукцією. За необхідності, оригінал меню вам надасть адміністратор ресторану.
Всі ціни вказані в гривнях з урахуванням ПДВ. Винагорода офіціантові вітається, але залишається на ваш розсуд.
Будь ласка, зверніть увагу, що до суми Вашого рахунку будуть додані 5% за клубне обслуговування.