



# Гастрономічна пропозиція від шеф-кухаря Максима Любича

## Салати

	Вихід, г	Ціна, грн
Салат зі слабосоленим лососем, маринованим артишоком, моцарелою буфало, песто з в'ялених томатів і лимонно-медовим соусом	150	240

## Холодні закуски

Телячий язик з фалафелем з батату і тар-таром з полуниці з імбиром і коріандром	90/80	215
---	-------	-----

## Супи

Консоме з качки з гречаною локшиною, овочами і трюфельним маслом	250	175
--	-----	-----

## Тягачі закуски

Курка Тікка Масала, подається з пітою	200/80	210
---------------------------------------	--------	-----

## Страви з м'яса

Свиняча корейка на кістці з соусом з печених овочів, бочкового томату і чорносливу	250/40	260
--	--------	-----

## Страви з риби

Філе риби меч смажене в хоспері, подається з пюре із кольорової капусти, цибулевим мармеладом та смаженим кедровим горіхом	150/130	380
--	---------	-----



# *Gastronomic proposal* *from the chef* *Maksim Lubich*

## *Salads*

	Serving, g	Price, UAH
Salad of lightly salted salmon, marinated artichoke, buffalo mozzarella, air dried tomato pesto and lemon and honey sauce	150	240

## *Cold appetizers*

Veal tongue with sweet potato falafel and strawberry tartare with ginger and coriander	90/80	215
--	-------	-----

## *Soups*

Duck consomme with buckwheat noodles, vegetables and truffle oil	250	175
--	-----	-----

## *Hot appetizers*

Tikka Masala chicken, served with pita	200/80	210
--	--------	-----

## *Meat dishes*

Pork brisket on the bone with sauce of baked vegetables, barrel-pickled tomato and prunes	250/40	260
---	--------	-----

## *Fish dishes*

Josper-fried swordfish fillet served with cauliflower puree, onion marmalade and roasted pine nuts	150/130	380
--	---------	-----