

ГОЛОВНІ СТРАВИ

Восьминіг на грилі з соусом Руй	150 pln
Філе дикого лосося з кав'яром і овочами нуазет	120 pln
Риба калкан з топінамбуром і чорним кав'яром	175 pln
Яловича щока конфі з вершковим баношем	130 pln
Реберця запечені з медом	100 pln
Качина грудка з молодого морквою та соусом Порто	110 pln
Яловича вирізка від Шеф-кухаря	165 pln
Каре ягняти з емульсією з чорного часнику	185 pln

СТЕЙКИ

Ціна стейків є ціною за 100 грамів.
Кожен стейк має свою вагу.
Про деталі можна запитати у Вашого офіціанта.

Витриманий стейк Рібай	100 г / 95 pln
Витриманий стейк Стріплойн	100 г / 90 pln

ДОДАТКИ

Запечена французька картопля	25 pln
Картопляне пюре	25 pln
Овочі гриль	35 pln
Сезонний додаток	30 pln

ДЕСЕРТИ

Фісташковий «Наполеон»	50 pln
Захер з молочним шоколадом і помаранчею	47 pln
Галицький «Київ»	47 pln
Улюблений десерт Шеф-кондитера	47 pln

* До бронювання від 4 осіб та більше, ми додаємо 12,5% сервісу до рахунку.

* Інформація про алергени доступна у персоналу.