ШЕФ-КУХАР РОСТІСЛАВ ТОМИЛІН

WILLA BIAŁA
RESTAURANT

ІКРА

** Подаємо з млинцями та авторським вершковим маслом.*

Antonius Caviar
Siberian 6★ / Oscietra 5★ *390 / 390*
Сет із двох видів ікри *750*

Lemberg
Щука / Лосось / Сибірський осетер *105 / 115 / 350*
Сет із трьох видів ікри *550*

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Оселедець на картоплі з вогню *55*
Форшмак по-єврейськи *52*
Локальна страчателла з маринованою капустою та яблуком *60*
Теплий салат з яловичиною Rib Eye *110*
Паштет із гусячої печінки з пампушкою *50*
Тартар з оленини з майонезом із любистку *68*
Тартар із яловичої вирізки з пармезаном / з ікрою осетра *68 / 89*
Селекція локальних фермерських сирів *100 г / 90*

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Запечений яловичий кістковий мозок з грінкою, томатами та анчоусами *80*
Голубці з шарпаною ягнятиною *80*
Вареники з копченим вугром *60*
Вареники з качкою і сирною еспумою *65*
Пизи з овечим сиром та шафраном *70*

СУПИ

Борщ український з пампушкою і салом *60*
Рибна юшка / з грінкою та ікрою *95 / 120*