

# ОСНОВНЕ МЕНЮ / MAIN MENU ↓

## РАНКОВІ СТРАВИ

|  |     |
|--|-----|
| Вівсянка з сезонними фруктами та горіхами на воді або мигдалевому молоці 320 | 110 |
| Сирники з ванільним соусом Англез та ягідним соусом 180/50/50                | 175 |
| Яйця Бенедикт з авокадо та лососем гравлакс 340                              | 265 |
| Сніданок зі скремблом з брокколі, гарбузовим насінням з беконом 300          | 160 |
| Омлет з тунцем, бурратою та міксом зелені 220                                | 255 |
| Подається з солодовим хлібом   |     |

## СТАРТЕРИ / ЗАКУСКИ

|   |     |
|---|-----|
| Форшмак з макрелі 220                                       | 155 |
| Подається з грінками з мультизернового хлібу                |     |
| Паштет з курячої печінки з фісташками 200                   | 165 |
| Подається з грінками з білої Чіабати та крем-сиром          |     |
| Лосось Гравлакс. Подається з грінками 130                   | 265 |
| Тарілка українських крафтових сирів (до вина) 125/60        | 275 |
| М'ясна тарілка Антипасті (Прошутто, Спек, салямі Фует) 150  | 330 |
| Фірмовий теплий рол Sam's з лосося та авокадо в темпурі 170 | 340 |
| Хумус з білими грибами. Подається з пітою 210               | 165 |
| Асорті українського сала. 150/200                           | 295 |
| Подається з хрінном, гірчицею та різносолу                  |     |
| Велика тарілка маринованих овочів та різносолу 400          | 320 |

## ТАРТАР ТА КАРПАЧЧО БАР

|  |     |
|--|-----|
| Тартар "Rib-Eye" з авокадо та соусом з віскі BenRiach 200                            | 490 |
| Фірмовий тартар з ферментованої яловичини (5-7 діб) 250/150                          | 510 |
| Подається з картопляними діпами  |     |
| Карпаччо з яловичини з опеньками, кедровими горіхами під трюфельною заправкою 190/25 | 330 |
| Тартар з тунцем та авокадо під трюфельним Айолі 230                                  | 340 |

## САЛАТИ

|   |     |
|---|-----|
| Зелений салат з бурратою та хурмою 220                              | 255 |
| Салат з морепродуктами на зеленій подушці зі шпинатом й авокадо 300 | 330 |
| Олів'є з додаванням слабосоленого лосося та червоної ікри 250       | 300 |
| Класичний салат "Цезар" з маринованою курячою грудинкою 300         | 215 |
| Салат "Цезар" з шматочками філе телятини на грилі 300               | 310 |
| Критський Овочевий салат з м'яким сиrom мізітра 280                 | 190 |
| Подається з білою Чіабатою  |     |
| Салат з томленою качкою по-пекінськи 260                            | 245 |

# ОСНОВНЕ МЕНЮ

## ЗАКУСКИ ДО ВІСКІ

|  |     |
|--|-----|
| Прошутто 30  | 45  |
| Салямi Фует 30   | 80  |
| Лосось слабосолений 30   | 95  |
| Фінік з мусом з блакитної плісняви 75                            | 55  |
| Оливки зелені 65   | 65  |
| Оливки в'ялені 30  | 60  |
| Профітролі з курячим паштетом та кумкватом 80                    | 70  |
| Тарілка крафтових сирів з українських сироварень до віскі 125/60 | 275 |

## СТРАВИ БЕЗ М'ЯСА

|  |     |
|--|-----|
| Запечена на грилі кукурудза під сиром 500  | 220 |
| Пармезан з паприкою та ароматними травами в сирно-вершковому соусі (велика порція) |     |
| Запечений камамбер з виноградром та розмарином. 320                                | 350 |
| Подається з вівсяними грінками   |     |
| Класичне ризотто з білими грибами 220  | 250 |
| Печена синя капуста з грецьким соусом дзадзикі, прикрашена червоною ікрою 250      | 255 |
| Локшина соба в соусі солодкий чилі з креветками 350                                | 230 |

## БУРГЕРИ

|   |     |
|---|-----|
| Класичний бургер з сиром Чедер та солоними огірками у фрі 400/75/75 | 350 |
| Подається з картоплею фрі   |     |
| Chicken бургер з беконом 375/100                                    | 270 |
| Подається з картоплею фрі   |     |
| Sam's Burger з американською яловичиною 350/70                      | 420 |
| Подається з картопляними діпами                                     |     |

## М'ЯСО

|   |     |
|---|-----|
| Курячі крильця BBQ в медово-томатній глазурі з соусом Ренч 350/50 | 185 |
| Pork Ribs з соусом BBQ 400/50                                     | 390 |
| Ребра по-корейськи з капустою кімчі 400/50                        | 390 |
| Качине філе з бататовим gratenом та запеченими яблуками 340       | 390 |
| Стейк з індички у цитрусовому маринаді 250                        | 275 |

# ОСНОВНЕ МЕНЮ

## РИБА

|  |            |     |
|--|------------|-----|
| Дорадо на грилі з ферментованим солоним лимоном        | 350/180/12 | 350 |
| Подається з давленою картоплею та маринованою капустою |            |     |
| Стейк з лосося   | 150/200    | 470 |
| Подається з зеленими овочами на кіноа                  |            |     |
| Стейк з тунця  | 140/80/50  | 450 |
| Подається з авокадо гриль та оливковою сальсою         |            |     |

## СУПИ

|   |           |     |
|---|-----------|-----|
| Курячий бульйон з фрикадельками та домашньою локшиною | 250       | 145 |
| Борщ український з копченою грушею                    | 300/50/50 | 145 |
| Подається крученим салом та грінками                  |           |     |
| Том Ям з морепродуктами                               | 350       | 265 |

## ХЛІБ НА ГРИЛІ

|   |     |    |
|---|-----|----|
| Хліб з подової печі підсмажений на грилі                          | 160 | 85 |
| Білий хліб на заквасці, солодовий хліб, томатний багет з оливками |     |    |

## ДЕСЕРТИ

|   |        |     |
|---|--------|-----|
| Морозиво та сорбет в асортименті              | 120    | 110 |
| Брауні з горіхом Пекан та ванільним морозивом | 190/60 | 145 |
| Вибуховий еклер з кунжутним кремом            | 180    | 195 |
| Яблучний пиріг з ванільним морозивом          | 150    | 250 |
| Чизкейк                                       | 160    | 165 |

## ДИТЯЧЕ МЕНЮ

|  |         |     |
|--|---------|-----|
| Салат овочевий (сезонні овочі з оливковою олією)     | 150     | 80  |
| Млинці з кабачків                                    | 150     | 95  |
| Куряча котлета з сиром та картопляним пюре           | 120/120 | 115 |
| Курячі нагетси з сирним соусом                       | 150     | 155 |
| Бургер дитячий                                       | 150/75  | 135 |
| Паста з рибними фрикадельками                        | 180     | 185 |
| Класичний вітамінний салат (яблуко, морква, капуста) | 140     | 55  |
| Молочний коктейль "Snickers"                         | 250     | 155 |
| Молочний коктейль (ваніль, шоколад)                  | 250     | 135 |

# STEAK LIST

## СТЕЙК РІБ-АЙ

|  |      |
|--|------|
| РІБ-АЙ 250                                       | 500  |
| Natural wet aged / 21 день / UA                  |      |
| РІБ-АЙ 350                                       | 650  |
| Natural wet aged / 21 день / UA                  |      |
| РІБ-АЙ PRIME 350                                 | 1000 |
| Natural wet aged / 21 день / UA                  |      |
| РІБ-АЙ USA 350                                   | 1200 |
| SDA \ wet aged \ 120 днів зернового відгодування |      |
| DRY AGED РІБ-АЙ НА КІСТЦІ 500                    | 1200 |
| Dry aged / 40 днів / UA                          |      |
| DRY AGED РІБ-АЙ НА КІСТЦІ 700                    | 1600 |
| Dry aged / 40 днів / UA                          |      |

Рекомендована прожарка стейків Medium Rare

## СТЕЙК ТЕНДЕРЛОЙН

|   |      |
|---|------|
| ТЕНДЕРЛОЙН 250                                    | 700  |
| Natural wet aged / 12 днів / UA                   |      |
| ШАТОБРІАН 400                                     | 850  |
| Natural wet aged / 12 днів / UA                   |      |
| ТЕНДЕРЛОЙН USA 250                                | 1350 |
| USDA \ wet aged \ 120 днів зернового відгодування |      |

Рекомендована прожарка стейків Medium Rare

В усіх стейках вказана вага сирого м'яса

## СОУСИ

50 ml

Винний, BBQ, вишневий, перцевий, трюфельний  
Один соус на Ваш вибір безкоштовно,  
кожний наступний - 50 грн.

## КРАЩИЙ НАПІЙ ДО СТЕЙКА

350 ml

|   |         |
|---|---------|
| Smoky Virgin Mary (алкогольна / безалкогольна)    | 170/150 |
| Cilantro Virgin Mary (алкогольна / безалкогольна) | 170/150 |

### ТЕХНОЛОГІЯ МАЄ ЗНАЧЕННЯ

Ми дозріваємо м'ясо для стейків на власному мінівиробництві на території ресторану за двома технологіями: natural wet aged та dry aged. Ферментація м'яса має суворі технологічні вимоги щодо термінів витримки. Для вологого дозрівання цей час складає від 10 до 30 днів, для сухого - від 30 до 60 днів залежно від виду стейку.

Просимо звернути увагу, що ми не порушуємо технологію витримки м'яса та притримуємось термінів реалізації ферментованого м'яса. З актуальною наявністю стейків ви можете ознайомитись на дошці.

Якщо обраного вами стейку немає в наявності, наш офіціант запропонує вам альтернативу зі стейк-меню. Дякуємо за розуміння.

Made in Sam's

# STEAK LIST

## СТЕЙК Т-БОУН

|  |      |
|--|------|
| Т-БОУН 600-650                             | 1000 |
| Natural wet aged / 30 днів / UA            |      |
| Рекомендована прожарка Medium Rare         |      |
| DRY AGED Т-БОУН 500                        | 1050 |
| Dry aged / 40 днів / UA                    |      |
| DRY AGED Т-БОУН 650                        | 1600 |
| Dry aged / 40 днів / UA                    |      |
| Рекомендована прожарка стейків Medium Rare |      |

## СТЕЙК ПОРТЕРХАУС

|  |      |
|--|------|
| ПОРТЕРХАУС   | 1000 |
| Natural wet aged / 30 днів / UA  |      |
| Рекомендована прожарка Medium Rare                                     |      |
| * Стейки Т-Боун та Портерхаус 600 (450 + 150)                          |      |
| Мається на увазі вага стейка, що складається з чистого м'яса та кістки |      |

## СТЕЙК НЬЮ ЙОРК

|  |     |
|--|-----|
| НЬЮ ЙОРК 250                               | 400 |
| Natural wet aged / 21 день / UA            |     |
| НЬЮ ЙОРК 350                               | 550 |
| Natural wet aged / 21 день / UA            |     |
| Рекомендована прожарка стейків Medium Rare |     |
| В усіх стейках вказана вага сирого м'яса   |     |

## ГАРНІРИ

|  |     |
|--|-----|
| Асорті овочів гриль 300                        | 165 |
| Авокадо на грилі 150                           | 165 |
| Картопля фрі 150                               | 95  |
| Шпинат з вершковим соусом та Пармезаном 150/70 | 135 |
| Батат фрі з трюфельним Айолі 100               | 240 |
| Аспарагус на грилі 150                         | 275 |
| Картопляне пюре 150                            | 85  |
| Картопля давлена запечена 150                  | 110 |

NATURAL WET AGED - яловичина, що дозріла у натуральній оболонці з яловичого жиру без вакуумної упаковки з поліетилену.

Власна технологія вологого дозрівання

WET AGED - яловичина вологого дозрівання у вакуумному поліетиленовому пакеті

DRY AGED - яловичина сухого дозрівання

PRIME BEEF - фермерська яловичина породи Black Angus підвищеної мрамуровості, вирощена в Україні

USDA - U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE - Департамент Сільського Господарства США, що використовується для позначення державних технологічних стандартів яловичини

# MAIN MENU

## MORNING DISHES

|   |           |     |
|---|-----------|-----|
| Oatmeal with seasonal fruits and nuts in water or milk                  | 320       | 110 |
| Cheesecakes in English sauce with crumble                               | 180/50/50 | 175 |
| Benedict eggs with avocado and gravlax salmon                           | 340       | 265 |
| Breakfast with scrambled eggs with broccoli, pumpkin seeds with bacon   | 300       | 160 |
| Omelet with tuna, burrata and a mix of greens<br>Served with malt bread | 220       | 255 |

## STARTERS / SNACKS

|   |         |     |
|---|---------|-----|
| Forshmak with mackerel wet salt.<br>Served with toasted multigrain bread                    | 220     | 155 |
| Chicken liver pate with pistachios.<br>Served with white ciabatta croutons and cream cheese | 200     | 165 |
| Gravlax salmon. Served with white ciabatta croutons   | 130     | 265 |
| A plate of craft cheeses from Ukrainian cheese factories to wine                            | 125/60  | 275 |
| Meat plate Antipasti (Parma, Speck, Chorizo)  | 150     | 330 |
| Salmon and avocado roll in tempura,<br>seasoned with shichimi togarashi                     | 170     | 340 |
| Hummus with white mushrooms. Served with pita   | 210     | 165 |
| Assorted Ukrainian lard<br>Served with horseradish, mustard and salting                     | 150/200 | 295 |
| Big plate of marinated vegetables and salting   | 400     | 320 |

## TARTARE AND CARPACCIO

|  |         |     |
|--|---------|-----|
| Tartar "Rib-Eye" with avocado<br>and BenRiach whisky sauce             | 200     | 490 |
| Sam's tartar from fermented beef (5-7 days)<br>Served with potato dips | 250/150 | 510 |
| Beef carpaccio with honeysuckle, pine nuts<br>under truffle dressing   | 190/25  | 330 |
| Tartar with tuna and avocado<br>under truffle Aioli                    | 230     | 340 |

## SALADS

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| Green salad with burrata and persimmon                                | 220 | 255 |
| Salad with seafood on a green pillow with spinach<br>and avocado      | 300 | 330 |
| Olivier with lightly salted salmon and red caviar                     | 250 | 300 |
| Classic Caesar salad with marinated chicken breast                    | 300 | 215 |
| Caesar salad with grilled veal fillets                                | 300 | 310 |
| Vegetable salad with soft misit cheese.<br>Served with white ciabatta | 280 | 190 |
| Peking duck salad with stewed duck                                    | 260 | 245 |

# MAIN MENU

## APPETIZERS FOR WHISKY

|   |        |     |
|---|--------|-----|
| Prosciutto  | 30     | 45  |
| Salami Fuyet  | 30     | 80  |
| Lightly salted salmon   | 30     | 95  |
| Date with blue mold mousse  | 75     | 55  |
| Green olives  | 65     | 65  |
| Dried olives  | 30     | 60  |
| Profiteroles with chicken pate and kumquat                          | 80     | 70  |
| A plate of craft cheeses from Ukrainian cheese factories for whisky | 125/60 | 275 |

## DISHES WITHOUT MEAT

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| Grilled corn with Parmesan cheese with paprika and aromatic herbs in a cream cheese sauce | 500 | 220 |
| Camembert baked with grapes and rosemary.<br>Served with oatmeal croutons                 | 320 | 350 |
| Classic risotto with white mushrooms  | 220 | 250 |
| Grilled blue cabbage with Greek tzatziki sauce, garnished with red caviar                 | 250 | 255 |
| Soba noodles with shrimps in sweet chili sauce  | 350 | 230 |

## BURGERS

|  |           |     |
|--|-----------|-----|
| Classic burger with cheddar cheese and pickles in french fries<br>Served with french fries | 400/75/75 | 350 |
| Chicken burger with bacon<br>Served with french fries                                      | 375/100   | 270 |
| Sam's Burger with American Beef<br>Served with potato dips                                 | 350/70    | 420 |

## MEAT

|  |        |     |
|--|--------|-----|
| BBQ chicken wings in honey-tomato glaze with Rench sauce | 350/50 | 185 |
| Pork Ribs with BBQ sauce                                 | 400/50 | 390 |
| Korean Ribs with kimchi cabbage                          | 400/50 | 390 |
| Duck fillet with sweet potato gratin and baked apples    | 340    | 390 |
| Turkey steak in citrus marinade                          | 250    | 275 |

# MAIN MENU

## FISH

|  |     |
|--|-----|
| Grilled Dorado <small>350/180/12</small><br>with fermented salted lemon<br>Served with pressed baked potatoes and<br>pickled cabbage | 350 |
| Salmon steak <small>150/200</small><br>Served with green vegetables on quinoa  | 470 |
| Tuna steak <small>140/80/50</small><br>Served with grilled avocado and olive salsa   | 450 |

## SOUPS

|   |     |
|---|-----|
| Chicken broth with meatballs <small>250</small><br>and homemade noodles     | 145 |
| Ukrainian borsch with twisted lard <small>300/50/50</small><br>and croutons | 145 |
| Tom Yam soup with seafood <small>350</small>                                | 265 |

## GRILLED BREAD

|  |    |
|--|----|
| Grilled bread with aromatic butter <small>160</small><br>Graham's unleavened, peasant rye-wheat<br>and white wheat | 85 |
|--|----|

## DESSERTS

|  |     |
|--|-----|
| Ice cream and sorbet in stock <small>120</small>               | 110 |
| Brownie with pecan and vanilla ice cream <small>190/60</small> | 145 |
| Explosive eclair with sesame cream <small>180</small>          | 195 |
| Apple pie with vanilla ice cream <small>150</small>            | 250 |
| Cheesecake <small>150</small>                                  | 165 |

## CHILDREN'S MENU

|  |     |
|--|-----|
| Vegetable salad <small>150</small><br>(seasonal vegetables with olive oil) | 80  |
| Zucchini pancakes <small>150</small>                                       | 95  |
| Chicken cutlet with cheese <small>120/120</small><br>and mashed potatoes   | 115 |
| Chicken nuggets with cheese sauce <small>150</small>                       | 155 |
| Children's burger <small>150/75</small>                                    | 135 |
| Pasta with fish meatballs <small>180</small>                               | 185 |
| Classic vitamin salad <small>140</small><br>(apple, carrot, cabbage)       | 55  |
| Milk shake "Snickers" <small>250</small>                                   | 155 |
| Milk shake (vanilla, chocolate) <small>250</small>                         | 135 |



# STEAK LIST

## STEAK RIB EYE

|   |      |
|---|------|
| RIB EYE 250   | 500  |
| Natural wet aged / 21 day / UA                          |      |
| RIB EYE 350   | 650  |
| Natural wet aged / 21 day / UA                          |      |
| RIB EYE PRIME 350                                       | 1000 |
| Natural wet aged / 21 day / UA                          |      |
| RIB EYE USA 350   | 1200 |
| USDA \ wet aged \ 120 days grain feeding                |      |
| DRY AGED RIB EYE BONE-IN STEAK 600 g (450/150)*         | 1350 |
| Dry aged / 40 днів / UA                                 |      |
| The cost can vary depending on the weight of the steak. |      |
| The price for 100 g is 250 UAH                          |      |

Recommended roasting Medium Rare

## STEAK TENDERLOIN

|  |      |
|--|------|
| TENDERLOIN 250                           | 700  |
| Natural wet aged / 12 days / UA          |      |
| CHATEAUBRIAND 400                        | 850  |
| Natural wet aged / 12 days / UA          |      |
| TENDERLOIN USA 250                       | 1350 |
| USDA \ wet aged \ 120 days grain feeding |      |

Recommended roasting Medium Rare

All steaks indicate the weight of the raw meat

## SAUCES

50 ml

Wine, BBQ, cherry, pepper, truffle

One sauce of your choice for free, each next-50 UAH

## THE BEST DRINK FOR STEAK

350 ml

|  |         |
|--|---------|
| Smoky Virgin Mary (alcoholic / non-alcoholic)    | 170/150 |
| Cilantro Virgin Mary (alcoholic / non-alcoholic) | 170/150 |

### TECHNOLOGY MATTERS

We ripen steak meat in our own mini-production in the restaurant using two technologies: natural wet aged and dry aged. Meat fermentation has strict technological requirements for ageing. For wet ripening, this time is from 10 to 30 days, for dry - from 30 to 60 days, depending on the type of steak.

Please note that we do not violate the technology of ageing meat and adhere to the terms of sale of fermented meat. You can see the current availability of steaks on the board.

If your chosen steak is not available, our waiter will offer you an alternative from the steak list. Thank you for understanding.

Made in Sam's

# STEAK LIST

## STEAK T-BONE

|   |             |
|---|-------------|
| <b>T-BONE</b> 600-650                                   | <b>1000</b> |
| Natural wet aged / 30 днів / UA                         |             |
| Recommended roasting Medium Rare                        |             |
| <b>DRY AGED STEAK T-BONE</b> 600                        | <b>1260</b> |
| Dry aged / 40 днів / UA                                 |             |
| The cost can vary depending on the weight of the steak. |             |
| The price for 100 g is 210 UAH                          |             |
| Recommended roasting Medium Rare                        |             |

## STEAK PORTERHAUSE

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| <b>PORTERHAUSE</b>               | <b>1000</b> |
| Natural wet aged / 30 days / UA  |             |
| Recommended roasting Medium Rare |             |

\*T-Bone and Porterhouse steaks 500 g (370/130) and 750 g (550/200)  
Steak weight consisting of pure meat and bone

## STEAK NY

|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| <b>NY STEAK</b> 250             | <b>400</b> |
| Natural wet aged / 21 days / UA |            |
| <b>NY STEAK</b> 350             | <b>550</b> |
| Natural wet aged / 21 days / UA |            |

Recommended roasting Medium Rare  
All steaks indicate the weight of the raw meat

## GARNISHES

|   |            |
|---|------------|
| <b>Assorted grilled vegetables</b> 300                | <b>165</b> |
| <b>Grilled avocado</b> 150                            | <b>165</b> |
| <b>French fried</b> 150                               | <b>95</b>  |
| <b>Spinach with cream sauce and Parmigiano</b> 150/70 | <b>135</b> |
| <b>Batata fries with with truffle Aioli</b> 100       | <b>240</b> |
| <b>Grilled asparagus</b> 150                          | <b>275</b> |
| <b>Mashed potatoes</b> 150                            | <b>85</b>  |
| <b>Baked crushed potatoes with green butter</b> 150   | <b>110</b> |

NATURAL WET AGED – beef ripened in a natural membrane of beef fat without vacuum packaging made of polyethylene.

Own wet ripening technology

WET AGED – wet ripening beef in a vacuum plastic bag

DRY AGED – dry ripened beef

PRIME BEEF – farm beef breed Black Angus high marbling, grown in Ukraine

USDA – U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE – used to designate state beef technology standards.

Made in Sam's