

ОСНОВНЕ МЕНЮ

РАНКОВІ СТРАВИ

Вівсянка з сезонними ягодами та горіхами на воді або молоці	330	95
Сирники в соусі Сабайон, горіхами та сезонними ягодами	330	180
Авокадо тост з яйцем Пашот та зеленим соусом з Кінзою	280	165
Великий сніданок з яечнею та томатами на грилі. На вибір:		
• з беконом	220/60/30	160
• філе-мінйоном	250/60/30	250
• лососем Гравлак	230/60/30	280
Подається з грінками з білої Чіабати та крем-сиром		

СТАРТЕРИ / ЗАКУСКИ

Форшмак з домашнього оселедця	150/80	135
Подається з грінками з мультизернового хлібу		
Паштет з індички та ягідним мармеладом	120/50	135
Подається з грінками з білої Чіабати та крем-сиром		
Лосось Гравлак	110/30/60	275
Подається з грінками з білої Чіабати		
Сирна тарілка Антипасті (Бергадер, Гоюс, Пекаріно)	150/30	260
Подається з медом та мигдалем		
М'ясна тарілка Антипасті (Парма, Спек, Чорізо)	150	260
Подається з рукколою та мигдалем		

ТАР ТАР ТА КАРПАЧЧО

Тартар з яловичини з авокадо	200/60/30	265
Подається з грінками та крем-сиром		
Великий тартар з яловичини та картопляні діпи	250/150	455
Карпаччо з яловичини з опеньками, кедровими горіхами під трюфельною заправкою	190/25	275
Тартар з лосося та авокадо	190	320

САЛАТИ

Мікс трьох томатів з зеленим маслом з базиліком	300	180
Салат з пармою, карамелізованою грушою, апельсином та кіноа	280	250
Класичний салат "Цезар" з маринованою курячою грудкою	300	210
Салат "Цезар" з шматочками філе телятини на грилі	300	265
Салат з креветками, авокадо та свіжими томатами	320	345

ЗАКУСКИ ДО ВІСКІ

Прошутто парма з горіхами Мигдаль	100	155
Твердий сир Гоюс з оливками	100	125
Тарілка брускет з лососем, зі спеком та грушею, з моцарелою, з камамбером та ягідним кюлі	200	245

ОСНОВНЕ МЕНЮ

СТРАВИ БЕЗ М'ЯСА

Авокадо-гриль на подушці з рукколи, хумусом та овочевою сальсою. Подається з пітою	300/20	215
Запечений баклажан з пюре батату та овочевою сальсою	350/50	285
Запечена на грилі кукурудза під сиром Пармезан з паприкою та ароматними травами (велика порція)	500	145
Камамбер фрі з ягідним кюлі	130/40	230

БУРГЕРИ

Класичний бургер з мрамурою яловичиною і сиром Чеддер Подається з картоплею фрі	350/70	265
Sam's Burger з американською яловичиною Подається з картопляними діпами	350/70	395

М'ЯСО

Курячі крильця BBQ в медово-томатній глазури з соусом Ренч	350/50	135
Спрінг роли з телятиною та овочами	200/50	295
Pork Ribs з соусом BBQ	400/50	365
Стейк з індички у цитрусовому маринаді	250	245

РИБА

Скумбрія на грилі з запеченими овочами	300-350	215
Сібас на грилі зі шпинатним соусом	300-350	385
Стейк з лосося. Подається з ризотто	130/110	365

СУПИ

Консоме з курча, локшиною та перепелиним яйцем	250	95
Борщ український з крученим салом та грінками	300/50/50	135
Окрошка з телятиною. Заправляється кефіром з гірчицею	300	125
Том Ям з морепродуктами	350/15	265

ХЛІБ НА ГРИЛІ

Хліб на грилі з ароматним маслом Грехемський бездріжджовий, селянський житньо-пшеничний та білий пшеничний	160	75
---	-----	-----------

ДЕСЕРТИ

Сорбет	120	100
Морозиво асорті	120	105
Брауні	190/60	125
Крем-брюле з сезонними ягодами	130/30	115
Чизкейк	160	135

STEAK LIST

СТЕЙК РІБ-АЙ

РІБ-АЙ LADY SIZE 250 г	375
Natural wet aged / 21 день / UA	
РІБ-АЙ MAN SIZE 350 г	510
Natural wet aged / 21 день / UA	
РІБ-АЙ PRIME 420-450 г	750
Natural wet aged / 21 день / UA	
РІБ-АЙ USA 350 г	1250
SDA \ wet aged \ 120 днів зернового відгодування	
DRY AGED РІБ-АЙ НА КІСТЦІ 500 г (370/130) *	1175
Dry aged / 40 днів / UA	
<i>Вартість може варіюватися в залежності від ваги стейка.</i>	
<i>Ціна за 100 г - 235 грн</i>	
Рекомендована прожарка стейків Medium Rare	

СТЕЙК ТЕНДЕРЛОЙН

ТЕНДЕРЛОЙН LADY SIZE 250 г	445
Natural wet aged / 12 днів / UA	
ТЕНДЕРЛОЙН MAN SIZE 350 г	625
Natural wet aged / 12 днів / UA	
ШАТОБРИАН 400 г	575
Natural wet aged / 12 днів / UA	
ТЕНДЕРЛОЙН USA 250 г	1250
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.

ДОБРЕ ДОДАТИ ДО СТЕЙКА

Перець солодкий на грилі	50	25
Цукіні\Кабачок на грилі	50	20
Баклажан на грилі	50	25
Кукурудза на грилі	50	20
Морква на грилі	50	7
Асорті овочів гриль	300	120
(перець \ морква \ баклажан \ кабачок \ кукурудза)		

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.

STEAK LIST

СТЕЙК Т-БОУН

Т-БОУН 500 г (370/130) *	575
Natural wet aged / 30 днів / UA	
Т-БОУН 750 г (550/200) *	850
Natural wet aged / 30 днів / UA	
Т-БОУН USA 650/750 г	1500
USDA \ wet aged \ 120 днів зернового відгодування	
DRY AGED Т-БОУН 500 г (370/130) *	900
Dry aged / 40 днів / UA	
Вартість може варіюватися в залежності від ваги стейка. Ціна за 100 г - 175 грн	

СТЕЙК ПОРТЕРХАУС

ПОРТЕРХАУС 500 г (370/130) *	575
Natural wet aged / 30 днів / UA	
ПОРТЕРХАУС 750 г (550/200) *	850
Natural wet aged / 30 днів / UA	

* Стейки Т-Боун та Портерхаус по 500 г (370/130) та 750 г (550/200)
Мається на увазі вага стейка, що складається з чистого м'яса та кістки

СТЕЙК НЬЮ ЙОРК

НЬЮ ЙОРК LADY SIZE 250 г	355
Natural wet aged / 21 день / UA	
НЬЮ ЙОРК MAN SIZE 350 г	495
Natural wet aged / 21 день / UA	

Рекомендована прожарка стейків Medium Rare
В усіх стейках вказана вага сирого м'яса

ГАРНІРИ

Молода картопля зі сметаною та зеленню	200/50	55
Картопля фірі	150	55
Шпинат з вершковим соусом та Пармезаном	150	85
Батат фірі з трюфельним Айолі та Пармезаном	150/70	185
Аспарагус на грилі	100	225

КРАЩИЙ НАПІЙ ДО СТЕЙКА

300 ml

Smoky Virgin Mary (алкогольна / безалкогольна)	165/140
Cilantro Virgin Mary (алкогольна / безалкогольна)	165/140

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 berries and nuts in water or milk	330	95
Cheesecakes in Sabayon sauce, nuts and seasonal berries	330	180
Avocado toast with poached egg and green sauce with cilantro	280	165
Big breakfast with scrambled eggs and grilled tomatoes		
Choice of :		
• bacon	220/60/30	160
• Filet mignon	250/60/30	250
• Gravlax salmon.	230/60/30	280
Served with white ciabatta croutons and cream cheese		

STARTERS / SNACKS

Forshmak from home salted herring	150/80	135
Served with multi-grain bread croutons		
Turkey pate with berry marmalade	120/50	135
Served with white ciabatta croutons		
Gravlax salmon	110/30/60	275
Served with white ciabatta croutons		
Antipasto cheese plate (Bergader, Goyus, Pecarino)	150/30/15	260
Served with honey and almonds		
Antipasto meat plate (Parma, Speck, Chorizo)	150/20/15	260
Served with arugula and almonds		

TARTARE AND CARPACCIO

Beef tartare with avocado	200/60/30	265
Served with croutons and cream cheese		
Big beef tartare and potato dips	250/150	455
Beef carpaccio with mushrooms, pine nuts under truffle dressing	190/25	275
Salmon tartar with avocado	190	320

SALADS

Three tomatoes mix with green butter with basil	300	180
Salad with parma, caramelized pear, orange and quinoa	280	250
Classic caesar salad with marinated chicken breast	300	210
Caesar salad with veal fillet on the grill	300	265
Salad with shrimps, avocado and fresh tomatoes	320	345

APPETIZERS FOR WHISKY

Prosciutto Parma with almonds	100	155
Firm Goyus cheese with olives	100	125
Plate of bruschettas with salmon, with baked beef and pear, with mozzarella, with Camembert and berry jam	200	245

MAIN MENU

DISHES WITHOUT MEAT

Grilled avocado on pillows with arugula, hummus and vegetable salsa. Serve with with pita bread	300/20	215
Baked eggplant with sweet potato puree and vegetable salsa	350/50	285
Grilled corn under Parmesan cheese with paprika and aromatic herbs (large portion)	500	145
Camembert fries with berry kuli	130/40	230

BURGERS

Classic burger with marbled beef and Cheddar cheese Served with French fries	350/70	265
Sam's Burger with American beef Served with potato dips	350/70	395

MEAT

BBQ chicken wings in honey-and-tomatoes glaze with Rench sauce	350/50	135
Spring rolls with veal and vegetables	200/50	295
Pork Ribs with BBQ sauce	400/50	365
Turkey steak in citrus marinade	250	245

FISH

Mackerel grilled with grilled vegetables	300-350	215
Sea bass with spinach sauce	300-350	385
Salmon steak Served with risotto	130/110	365

SOUPS

Consommé with chicken, noodles and quail egg	250	95
Ukrainian borsch with bacon and croutons	300/50/50	135
Okroshka with veal. Filled with kefir and mustard	300	125
Tom Yam with seafood	350/15	265

GRILLED BREAD

Grilled bread with aromatic butter	160	75
Graham's unleavened, peasant rye-wheat and white wheat		

DESSERTS

Sorbet	120	100
Ice-cream assorted	120	105
Brownie	190/60	125
Creme brulee with seasonal berries	130/30	115
Cheesecake	160	135

STEAK LIST

STEAK RIB EYE

RIB EYE LADY SIZE 250 g	375
Natural wet aged / 21 days / UA	
RIB EYE MAN SIZE 350 g	510
Natural wet aged / 21 days / UA	
RIB EYE PRIME 420-450 g	750
Natural wet aged / 21 days / UA	
RIB EYE USA 350 g	1250
SDA \ wet aged \ 120 days of grain fattening	
DRY AGED RIB EYE BONE-IN STEAK 500 g (370/130) *	1175
Dry aged / 40 days / UA	
<i>The cost can vary depending on the weight of the steak.</i>	
<i>Price per 100 g - 235 UAH</i>	
Recommended steak doneness - Medium Rare	

STEAK TENDERLOIN

TENDERLOIN LADY SIZE 250 g	445
Natural wet aged / 12 days / UA	
TENDERLOIN MAN SIZE 350 g	625
Natural wet aged / 12 days / UA	
CHATEAUBRIAND 400 g	575
Natural wet aged / 12 days / UA	
TENDERLOIN USA 250 g	1250
USDA \ wet aged \ 120 days of grain fattening	
Recommended steak doneness - Medium Rare	
Weight of raw meat. All steaks are served with a sauce of your choice	

SAUCES 50 ml

Wine, BBQ, cherry, pepper, truffle

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

GOOD FOR STEAK

Pepper	50	25
Zucchini \ Courgette	50	20
Aubergine	50	25
Corn	50	20
Carrot	50	7
Assorted grilled vegetables (peppers \ aubergine \ courgette \ carrot \ corn)	300	120

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.

STEAK LIST

STEAK T-BONE

T-BONE 500 g (370/130) *	575
Natural wet aged / 30 days / UA	
T-BONE 750 g (550/200) *	850
Natural wet aged / 30 days / UA	
T-BONE USA 650/750 g	1500
USDA \ wet aged \ 120 днів зернового відгодування	
DRY AGED T-BONE 500 g (370/130) *	900
Dry aged / 40 days / UA	
<i>The cost can vary depending on the weight of the steak.</i>	
<i>Price per 100 g - 175 UAH</i>	

STEAK PORTERHOUSE

PORTERHOUSE 500 g (370/130) *	575
Natural wet aged / 30 days / UA	
PORTERHOUSE 750 g (550/200) *	850
Natural wet aged / 30 days / UA	
* T-Bone and Porterhouse steaks 500 g (370/130) and 750 g (550/200)	
Steak weight consisting of pure meat and bone	

STEAK NEW YORK

NEW YORK LADY SIZE 250 r	355
Natural wet aged / 21 days / UA	
NEW YORK MAN SIZE 350 r	495
Natural wet aged / 21 days / UA	

Recommended steak doneness - Medium Rare

Weight of raw meat. All steaks are served with a sauce of your choice

GARNISHES

Young potatoes with sour cream and herbs	200/55	55
French fried	150	55
Spinach with cream sauce and Parmigiano	150	85
Batata fries with with truffle Aioli and Parmigiano	150/70	185
Grilled asparagus	100	225

THE BEST DRINK FOR STEAK

300 ml

Smoky Virgin Mary (alcoholic / non-alcoholic)	165/140
Cilantro Virgin Mary (alcoholic / non-alcoholic)	165/140

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