

/ ПЕРЕД М'ЯСОМ


Ізраїльський хумус  	210/100 г	106
<i>З тхіною та пітою</i>		
Моцарелла ді Буффало NEW 	100/50/10 г	310
<i>Ціна вказана за 100 г</i>		
Брускетта з ростбїфом	230 г	169
<i>З в'яленими томатами та вершковою фетою</i>		
Печений баклажан		
з тхіною   	150/80 г	158
Паштет з качиної печінки	150/90/50 г	182
Тартар з яловичини на тесаці	150/80 г	226
<i>З тостами сільського хліба та міксом салату</i>		
Тартар з лосося та авокадо  	160/50 г	285
Карпаччо з яловичини 	120/90 г	198
<i>Рецепт не змінювався з 2009 року</i>		
Авокадо, запечений у печі 	70/180 г	225
<i>З базиліком та м'ятою</i>		
Ростбїф салат   NEW	350 г	237
Салат з креветками, авокадо і цитрусами  	280 г	287
Салат з гарячим сиром з молока одеських кіз	210 г	185
Грецький салат 	300 г	178
Великий зелений салат з роменом   	300 г	198
Тосканський салат 	400 г	148

/ НА ОСНОВНЕ

Стейк New Chicago  NEW	180/120 г	375
<i>З соусом «Деміглас»</i>		
Біфштекс з м'яса кролика NEW	180/130 г	242
Курча «Шевре» 	180/130 г	225
<i>З сиром з молока одеських кіз</i>		
Качина грудка з Мадейрою 	160/190 г	387
<i>І трюфельним картопляним пюре</i>		
Тартар з яловичини з картоплею пай  	250/100 г	325
Вирізка бичка з печеною картоплею  	160/220 г	364
<i>З вуглиною оливкового дерева</i>		
Кебаб з яловичини і баранини  	200/120 г	234
<i>На ізраїльській тхіні</i>		
Курча з камамбером 	300 г	340
<i>З в'яленими томатами та маслами</i>		
Свинячі реберця BBQ  	300/120 г	286
<i>З картоплею фрі</i>		
Стейк з лосося із зеленим салатом  	150/70 г	386
<i>Запечений на дубовій дошці</i>		

ЯКЩО У ВАС Є НЕПЕРЕНОСИМІСТЬ БУДЬ-ЯКИХ ПРОДУКТІВ АБО АЛЕРГІЯ, ПОВІДОМТЕ ПРО ЦЕ ОФИЦАНТОВІ

/ НАПОЇ РЕСТОРАНУ

Малиновий компот 	230 мл / 1 л	35/105
<i>Із КОМПОТ. Варимо з додаванням фруктози</i>		
Морс	230 мл / 1 л	45/155

/ ЛИМОНАДИ

Лаванда і кокос	300 мл/1 л	90/270
З соснових шишок	300 мл/1 л	80/240
Груша і базилік	300 мл/1 л	70/210
Класичний	250 мл/1 л	45/180

/ СВІЖОВИЖАТІ СОКИ

Цитрусовий <i>Апельсиновий / грейпфрутовий</i>	250 мл	118
Морквяний	250 мл	112
Яблучний	250 мл	112
Ананасовий	250 мл	225
Селеровий	250 мл	175








/ М'ЯСО

Вартість порції залежить від ваги підготовленого до смаження м'яса








Філе Міньйон, запечений в беконі	250-350 г	450-630
<i>Сімменталь, Україна. Ціна за 100 г - 180 грн.</i>		
Вирізка молодого бичка	250-350 г	450-630
<i>Сімменталь, Україна. Ціна за 100 г - 180 грн.</i>		
Спинка ягняти	500-600 г	950-1140
<i>Бесарабське ягня, Україна. Ціна за 100 г - 190 грн.</i>		
Каре новозеландського ягняти	250-500 г	825-1650
<i>Нова Зеландія. Ціна за 100 г - 330 грн</i>		
Каре молочного теляти	400-500 г	640 - 800
<i>Українська ряба. Ціна за 100 г - 160 грн.</i>		
Філе молочного теляти	200-300 г	360 - 540
<i>Українська ряба. Ціна за 100 г - 180 грн.</i>		
Філе оленя в ягодах ялівцю	400-500 г	1560-1950
<i>Україна. Ціна за 100 г - 390 грн.</i>		










Рібай	300-400 г	540 - 720
<i>Голштинська, Україна. Ціна за 100 г - 180 грн.</i>		
Рібай / Тібон сухого дозрівання	500-700 г	800 - 1120
<i>Сімменталь, Україна. Ціна за 100 г - 160 грн.</i>		
Рібай Нью-Йорк Black Angus, США.	400-500 г	1560-1950
<i>Ціна за 100 г - 390 грн.</i>		

/ СМАК М'ЯСА



Сирний соус 	100 г	80
<i>З чеддера і горгонзоли</i>		
Green pepper 	100 г	80
<i>З зеленого маринованого перцю горошком</i>		
Фірмовий BBQ  	100 г	80
Чімічуррі   	100 г	80
<i>З кінзою і чилі</i>		

/ ДО М'ЯСА



Шпинат з кедровими горішками   	150 г	144
Спаржа на грилі з сирним соусом 	80/40 г	226
Овочі гриль   	500 г	180

Печена картопля  	250 г	98
Смажена картопля  	250 г	98
Картопля фрі   	150 г	78
Картопляний гратен  	200 г	128

/ СУПИ

Бульйон з білих грибів з грибними тортелліні NEW	500 г	175
Суп з яловичої вирізки  	400 г	128
Зелений борщ	340/60/50 г	146
Курячий бульйон з фрікадельками	500 г	127


/ ВИПІЧКА

Фірмовий хліб на грилі з вершковим маслом	150/50 г	60
Фокача з jospet 	60/70 г	62
<i>З прямим маслом та сальсою</i>		
Піта 	100/40 г	52
<i>З зеленим маслом і заатаром</i>		

/ БУРГЕРИ

Чеддербургер з м'ясом кролика NEW	380/100 г	242
Гамбургер з джемом з бекону	360/100 г	202
Чеддербургер	380/100 г	276

/ ГАРЯЧІ НАПОЇ

Еспресо, американо <i>Dark, Blond</i> 		45
Капучино, лате, макіато <i>Dark, Blond</i>		49
Чай власного приготування	500 мл	82
<i>Імбирний, чілі-обліпіха, м'ятний з шипшиною та апельсином, гібіскус</i>		




/ МІНЕРАЛЬНА ВОДА

Боржомі	330 мл	82
Моршинська Преміум	330/750 мл	65/118
<i>Негазована / Слабогазована</i>		
Rocchetta Brio Blu / Naturelle	250 мл/1 л	86/168

/ СОЛОДКА ВОДА І ТОНІК

Fritz-kola	330 мл	85
Fritz-kola no sugar	330 мл	85
Тонік Lamb & Watt	200 мл	90

/ ДЕСЕРТИ

Тирамісу <i>З шоколадної ложкою</i>	150 г	156
Яблучна тарта <i>З карамельним соусом і ванільним морозивом</i>	200/50 г	165
Шоколадний фондан <i>З морозивом на вибір</i>	100/50 г	136
Панна котта <i>З малиновим соусом</i>	160 г	115
Крем-брюле NEW	160/50 г	115
Тістечко «Фонтан» 	150 г	65
Сорбет 	150 г	105
<i>Манго, лимон, лісова ягода</i>		
Морозиво 	150 г	105
<i>Фісташкове, ванільне, шоколадне, карамельне</i>		

SINCE 1998

Steakhouse

НА ДЕРИБАСОВСКОЙ

/ ВЛАСНА ГАСТРОНОМІЯ

ЯЛОВИЧИНА

Брезаола  	50 г	118
Салямї з перцем  	50 г	87

СВИНИНА

Коппа  	50 г	118
Спек  	50 г	98

СИРИ

М'який козячий сир Caprino 	50 г	80
--	------	----

/ ІМПОРТНА ГАСТРОНОМІЯ

СИРИ

Таледжіо 	50 г	80
Горгонзола 	50 г	80
Грана Падано 	50 г	80
Ружет 	50 г	80

 - у всіх Ресторанах Савви Лібкіна

 - без лактози  - без глютену  - вегетаріанське