



# ЗАВТРАКИ

понедельник–суббота 9:00 – 13:00  
воскресенье 11:00 – 14:00

*к завтракам мы подаем кофе регуляр  
и яблочный или овощной маффин*

<b>Классические яйца по-флорентийски</b> яйца пашот с английским маффином, лососем, шпинатом и голландским соусом. Подаем с лёгким салатом	157,00
<b>Яйца по-ливийски</b> запечённые в пряном томатном рагу со свежей кинзой	99,00
<b>Салат из киноа с яйцом пашот,</b> вяленой клюквой, мятой, базиликом, свежим огурцом, томатами, кешью и льняными семечками	125,00
<b>Нежный скрэмбл</b> с тигровыми креветками, грибами масала и авокадо	198,00
<b>Омлет, яичница или нежный скрэмбл</b> с ароматным салатом из зелени с томатами и кабачками на гриле	79,00
<b>Можно добавить к любому завтраку</b> нашу сёмгу, бекон, вешенки, пармезан или соленую брынзу	29,00 39,00 89,00
<b>Овсяная каша</b> на воде или молоке с домашним витамином или вареньем	89,00
<b>Овсяная каша</b> на молоке с манговым пюре	99,00
<b>Ленивые вареники со сметаной</b> сладкие или солёные, по Вашему желанию	89,00

<b>Домашние сырники</b> с мёдом и сметаной	89,00
<b>Оладьи из яблок</b> со сметаной и вареньем	89,00
<b>Французские гренки</b> из домашнего яблочного хлеба с классическим заварным кремом	89,00

# ЗАКУСКИ

<b>Наши соленья</b> грибочки, помидоры, хрустящие огурцы и капуста с домашним маслом	79,00
<b>Деревенское сало,</b> тонко нарезанное, с горчицей и чёрным хлебом	79,00
<b>Сельдь с отварным картофелем,</b> маринованным крымским луком и домашним маслом	89,00
<b>Домашний печёночный паштет</b> с тонкими гренками и горчицей	89,00
<b>Карпаччо из лосося</b> с пармезаном, лимонной цедрой и оливковым маслом	189,00
<b>Классический тартар из телятины</b> с итальянскими артишоками и лёгким трюфельным ароматом	189,00
<b>Лёгкий тартар из сибаса или тунца</b> с вакаме, имбирем, свежими овощами, лаймом и домашним цитрусовым понзу	257,00
<b>Баклажаны с дымком</b> с печёным перцем, наршарабом, кедровыми орешками и сливочным сыром	109,00
<b>Оладьи из молодого кабачка</b> со сметанным соусом	79,00
<b>Элитные сыры</b> с домашней мостардой из апельсиновых корочек и грецким орехом	89,00



# САЛАТЫ

<b>Почти классический оливье</b> с кремом из зелёного горошка, телятиной или семгой	<b>115,00</b> <b>195,00</b>
<b>Садовый салат</b> с семечками, зеленью и домашним подсолнечным маслом	<b>99,00</b>
<b>Пастуший салат с зеленью</b> , фермерским имеретинским сыром и домашним тапенадом из оливок Каламата	<b>129,00</b>
<b>Салат из киноа с яйцом пашот</b> , вяленой клюквой, мятой, свежим огурцом, томатами, кешью и льняными семечками	<b>125,00</b>
<b>Цезарь с сырным тостом</b> с курицей или креветками	<b>145,00</b> <b>279,00</b>
<b>Зелёный салат</b> с ростбифом и мочеными яблоками	<b>189,00</b>
<b>Горячий салат с утиной грудкой</b> , печёными овощами в медово-имбирном соусе	<b>195,00</b>
<b>Салат с креветками на гриле</b> со сливочным сыром, авокадо и свежими томатами	<b>299,00</b>
<b>Салат Нисуаз</b> со свежим тунцом татаки, брокколи, томатами, оливками Каламата, салатом ромэн и сладким картофелем	<b>297,00</b>
<b>Салат со слабосолёным лососем</b> , тёплым картофелем и спаржей	<b>257,00</b>



## СУПЫ

### Лёгкий бульон

с фрикадельками из кролика  
и сезонными овощами

**89,00**

---

### Ароматный бульон

с потрохами, домашней лапшой, баклажанами,  
томатами и зеленью

**89,00**

---

### Борщ с рёбрышками и сметаной

**98,00**

---

### Лёгкая уха с лососем

**179,00**

---

### Острый Том Ям

с креветками, белой рыбой, свежим кафир-  
лаймом и лемонграссом

**278,00**

---

### Грибной крем суп

с хрустящими дим-самами  
с печенью, вешенками на гриле  
и луком порей

**128,00**

---

## ПАСТА ПЕЛЬМЕНИ

### Розовые папарделле

с печенью, винным соусом, томатами  
на гриле, зеленью и пармезаном

**138,00**

### Паста в томатном соусе с молодыми кабачками, оливками и брынзой

**148,00**

### Равиоли с кроликом в пряном сливочном соусе с имбирём и изюмом

**158,00**

### Классические пельмени

из телятины и свинины  
со сметаной и маринованными грибами

**98,00**

### Вареники классические

с грибами и картофелем.  
Подаем с нежным грибным кремом,  
жареным луком и выдержанной  
3-х летней гаудой

**109,00**

### Медальоны из телятины

с кукурузными варениками, вешенками,  
брокколи и кремом из цветной капусты

**179,00**

### Чёрные пельмени с лососем, креветками, запечёнными томатами, баклажанами, брокколи и нежным сырным карри

**239,00**



## МЯСО

## РЕКА МОРЕ ОКЕАН

**Нежные кроличьи котлеты** 149,00  
со сливочным пюре

**Утиные биточки** 179,00  
и гречневая каша с черносливом  
и кремом из печёных яблок

**Курочка на гриле** 129,00  
с томатным рагу и домашним пюре

**Томленные телячьи щёчки** 179,00  
со сливочной ячневой кашей

**Каре Новозеландского ягнёнка** 485,00  
в баклажанно-медовом соусе с салатом  
ромен на гриле и цветной капустой

**Розовая утиная грудка** 298,00  
в винном деми-глассе с тёплой киноа  
и морковным кремом

**Телячьи мозги** 118,00  
с брокколи, сырными пельмешками,  
пряным соусом бер-блан  
и марокканской хариссой

**Вырезка молодого телёнка** 287,00  
с нежной шпинатной лазаньей,  
томатным кремом и деми-глассом

**Черноморская кефаль**  
на гриле с ароматным салатом  
из томатов и зелени

**189,00**

**Судак на пару**  
с тайскими овощами,  
лемонграссом и кокосовым молоком

**275,00**

**Стейк из лосося**  
с лимонным перлотто  
и салатом из свежего шпината

**325,00**

**Филе сибаса или дорады**  
на гриле с картофельными ньюки  
и копчёным томатным соусом

**325,00**

**Розовый тунец**  
с тёплой сицилийской  
капонатой с нутом и изюмом

**297,00**

**Осьминог на гриле**  
с айоли карри и тёплым салатом  
с картофелем, кабачками  
и ароматными травами

**485,00**

**Черноморские Рапаны**  
с ароматным зелёным ризотто  
и спаржей

**289,00**



# ЯПОНСКАЯ КУХНЯ

Кайсо- салат	99,00
Мисоширу суп	72,00
Суп с угрём	165,00
Рис тяхан с овощами и говядиной	159,00
Лапша с курицей	159,00

## САШИМИ

Лосось	149,00
Угорь	199,00

## СУШИ

Лосось	49,00
Икра летучей рыбы тобико	62,00
Угорь	69,00
Тунец	62,00
Креветка	62,00

## ФЕЛИКС

Вакамэ	42,00
Лосось	59,00
Угорь	79,00
Тунец	72,00
Креветка	72,00
Гребешок	72,00

# РОЛЛЫ

Ролл с огурцом	67,00
Ролл с авокадо	89,00
Вегетарианский ролл с ореховым соусом	129,00
Ролл с лососем	149,00
Ролл с угрем	189,00
Ролл с тунцом	179,00
Филадельфия	189,00

## ГОРЯЧИЕ РОЛЛЫ

Ролл с угрём	199,00
Ролл с лососем	179,00

## ФИРМЕННЫЕ РОЛЛЫ

Фреш ролл в огурце с лососем	239,00
Фреш ролл в огурце с угрем	279,00
«Красный Дракон»	279,00
«Золотой Дракон» с угрём и лососем	299,00

## КАЛИФОРНИЙСКИЙ РОЛЛ В ИКРЕ

Лосось	179,00
Угорь	199,00
Тунец	199,00
Креветка	199,00

## КАЛИФОРНИЙСКИЙ РОЛЛ В КУНЖУТЕ

Лосось	149,00
Угорь	179,00
Тунец	229,00
Креветка	179,00



# ДЕСЕРТЫ

<b>Киевский торт</b> с фундуком и меренгами	<b>95,00</b>
<b>Домашний медовик</b> с карамелизированным бананом	<b>85,00</b>
<b>Шоколадный торт</b> с молотым миндалем	<b>95,00</b>
<b>Сметанник</b> с сезонными ягодами	<b>89,00</b>
<b>Малиновый мильфей</b>	<b>85,00</b>
<b>Сицилийский горячий яблочный пирог</b>	<b>89,00</b>
<b>Клубничная пена</b>	<b>79,00</b>
<b>Чеховский пирог</b> начинка меняется еженедельно	<b>85,00</b>
<b>Вареники</b> с черникой, вишней или клубникой	<b>69,00</b>
<b>Крепы с творогом</b> в ягодном соусе	<b>79,00</b>
<b>«Вишневый сад»</b> конфета ручной работы	<b>29,00</b>

## МОРОЖЕНОЕ

<b>Ягодное домашнее</b> с йогуртом и вафельной крошкой	<b>79,00</b>
<b>Шоколадное домашнее</b> с лесными орехами	<b>79,00</b>
<b>«Семифредо»</b> сливочное мороженое с кунжутными ирисками	<b>79,00</b>
<b>Ванильный пломбир</b> с вафельной крошкой и карамельным соусом	<b>69,00</b>
<b>Чернично-малиновый</b> пломбир в сливочном соусе	<b>69,00</b>
<b>Домашние сорбеты</b>	<b>69,00</b>

Украина, г. Харьков  
ул. Сумская, 84/2  
**+38 (057) 700 52 89**