

МЕНЮ

сніданки позаємо по буднях з 8:00 до 12:00 та по вихідним з 9:00 до 13:00

СОЛОНІ СНІДАНКИ

| | |
|--|-----------|
| АВОКАДО ТОСТ м'який авокадо з яйцем пашот та зеленню на хрусткому темному хлібі | 219 |
| САЛАТ З КІНОА з насінням льону, пророщеною гречкою, сушеною журавлиною, авокадо та зеленню, вареним яйцем і яблучним пюре з куркумою | 209 |
| СКРЕМБЛ, ОМЛЕТ АБО ЯЄЧНЯ з 2х яєць з легким сезонним салатом | 129 |
| Можна, за бажанням, додати 50 г: печені гриби, копчені томати, сир фета / бекон, артишоки, пармезан з трирічною гаузою, курочку масала / креветки в тайському соусі або слабосолену сьомгу | 45/59/139 |
| ХАМШУКА назвичайна гостра шакшука з нашим хумусом та баклажанним салатом | 163 |
| ★ ЯЙЦЕ ПАШОТ З СЬОМГОЮ НА ГРИЛІ з цвітною капустою, брокколі, лимонграсовим кремом та зеленим горошком. | 247 |
| НІННІЙ СКРЕМБЛ з оладками з молодих кабачків та кремом з кабачків | 153 |
| ЯЙЦЕ ПАШОТ з артишоками на грилі, в ялених помідорах і соусом каррі | 184 |
| ♦ СТЕЙК ТА ЯЙЦЯ слайс Українського Рібато (150 г) з ідеальними овочами | 299 |
| КРОК-МАДДАМ найніжніший мелт із сиром та інжиркою, яєшнею та зеленим бер-бланом зі шинатом | 162 |
| МІНІ МІСУС з салатом із тунця, бейбі роменом, оливками та копченими помідорами | 185 |

КАШІ

| | |
|---|---------|
| ЛЯНА КАША на кокосовому молоці із смаженою кокосовою стружкою та сиропом топінамбура. ДУУУУНЕ корисно | 121 |
| СПЕЛЬТОВА КАША з чорним кіноа на кокосовому молоці, мезом, сезонними ягодами та бразильським горіхом | 139 |
| ВІВСЯНА КАША із цільної та плющеної вівсянки на воді, молоці або яблучному соку. Позаємо з сезонними ягодами. | 109 |
| СОЛОНА ВІВСЯНА КАША зі старою гаузою та трюфельним маслом. Просто разимо додати яйце пашот | 109/139 |

СОЛОДОЦІ ДО СНІДАНКУ

| | |
|---|-------|
| ГРЕНОЛ З ДОМАШНІМ МАНГОВИМ ЙОГУРТОМ зі свіжим манго та кокосовими чіпсами | 159 |
| ПРОСТО ДОМАШНІЙ МІЦОНІ з фініковим мезом, гарбузовим насінням та оливковим маслом | 70 |
| ЧУДОВІ ЯБЛУЧНІ ОЛАДКИ з ваніллю | 155 |
| ЧУДОВІ СИРНИКИ з легким ягідним кюлі та домашньою сметаною | 135 |
| ЛІНИВІ ВАРЕНИКИ з заварним кремом та полуницею | 159 |
| ★ СВІЖІ СЕЗОННІ ЯГОДИ (50 гр) | 25-75 |

ХЛІБ

Печемо власноруч та позаємо з домашньою здницею та вершковим маслом.

| | |
|---|--------|
| БІЛА ЧІББІТА | 69 |
| ТЕМНИЙ ХЛІБ із житнього та білого борошна з солодом, горіхами та розжичками | 65 |
| ШТУЧКИ | |
| ★ ТАРТАР З СІБІСУ у стиглому авокадо на айолі з кашмірським шафраном | 175 |
| ЩУЧІ КРА з думе смачними млинцями й огірковим салатом | 199 |
| МЛИНЦІ З М'ЯСОМ краще, ніж узом | 149 |
| НАЙНІЖНІШИЙ ПАШТЕТ із курячої печінки з свіжим знемом, винною тапіокою та халою | 129 |
| БАКЛАЖАН ІЗ ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ, праним наршарабом та вершковим кремом | 109 |
| НАЙСМАЧНІШИЙ ГУАКАМОЛЕ з чилі, кінзою та м'яким яйцем | 139 |
| НАШ УЛЮБЛЕНИЙ ХУМУС (Можна з гострими креветками) | 89/269 |
| АРТИШОКИ НА ГРИЛІ з фетою, орегано та ніжним баклажанним кремом | 119 |
| РІЗНІ СИРИ з абрикосовим конфітуром (50 гр) | 89 |

ДЕСЕРТИ

| | |
|--|-------------------|
| УЛЮБЛЕНИЙ ДЯДЬКІВ ГРИЛЬЯННИЙ | цілий 84/127/1270 |
| ТОЙ САМИЙ ТОРТ | 127/1016 |
| ТОЙ САМИЙ МАЛЮК | 630 |
| ПОЛУНИЧНИЙ СМЕТАННИК бабуся б такого не пробачила, все полуничне. Крем, соус, маршмелу і навіть полуниця | 159 |
| ★ ЯПОНСЬКІ МОЧІ МІЗУМОНО збитий ганаш з корицею зі Шрі-Ланки, сунічним кулі, ягідним желе, сезонною ягодою | 157 |
| ВСЕ В ШОКОЛАДІ шоколадний мус, печиво з черемхового борошна з чорним перцем, свіжі ягоди і сіллю | 149 |
| ★ МАНГО ПУДИНГ з Альфонсо манго, тапіокою, чіа та насінням індійського базилика | 175 |
| НАДЗВИЧАЙНІ ЦУКЕРКИ | 49 |
| НАДЗВИЧАЙНЕ МОРОЗИВО ТА СОРБЕТ | 48 |

Якщо у вас День Народження, ми хочемо знати про це!

ЧАС ОБІДТИ

з 12:00 до 18:00

ПОНЕДІЛОК-ВІВТОРОК

ПРОСТО ЗЕЛЕНИЙ БОРЩ з пиріжком 159

♦ КУРЯЧА ПЕЧІНКА 229
на грилі томлена з беконом, овочами та печерицями. Подаємо на м'якій поленті

СЕРЕДА-ЧЕТВЕР

ХОЛОДНИК ІЗ БУРЯКА 139/249
можна з креветками або без

НІННИЙ СУДАК НА ПАРУ з томатним соусом, молодшою картоплею, капустою кале та брокколі. Подаємо з йогуртом та свіжим орегано

П'ЯТНИЦЯ

СВІННИЙ АРОМАТНИЙ ГАСПАЧО 169/259
з авокадо, чилі та травами. Можна з креветками або без

★ НА ЗДОРОВ'Я! 245
чорний та білий кіноа, шпинат, кінза, сезонні овочі на грилі та крем з тхіни та молодшої моркви

ХОЛОДНИЙ БАР

★ СЕВІЧЕ З ТИГРОВИХ КРЕВЕТОК 297
з ароматним персиковим соусом, томатами чері, спаржевою квасолею, червоним виноградом і зеленню

ТАРТАР ЗІ СВІННОГО ТУНЦЯ з шітакі, огірком, горіховим айолі, лаймом та кешью 389

ТАРТАР ІЗ ЛОСОСЯ на смаженому кокосовому стікі-рисі з манго-маракуєвим кюлі, чіпсами зі шкіри лосося та зеленим чилі 275

КУБЕНІЯ Сирійська відповідь тартару. Дрібно рублена телятина з булгуром, тамариндом, томатами та зеленню, тахіні та чорним кремом з баклажанів 221

СПОУЗТКУ

НАЙБІЛЬШ ГРИБНИЙ КРЕМ-СУП 174
з пельменями з цибулевим конфі

ЧУДОВИЙ БУЛЬЙОН 141
на фермерській курці. Максимально просто.

НЕ РАМЕН НЕ ФО 179
на міцному м'ясному бульйоні

ЛІТНЯ ОКРОШКА з травами 149/249
Можна з інзичкою, креветками або лососем

ТОМ ЯМ з креветками та рибними кульками, свіжим кафір лаймом, лемонграсом, грибами й ароматними травами 369

МІНІ НІСУЗ 185
з салатом із тунця, бейбі роменом, оливками та копченими томатами

НАЙБІЛЬШ СЕЗОННИЙ САЛАТ 219

САЛАТ З ХАЛУМІ НА ГРИЛІ чері, авокадо, зелене листя ромена і шпинату. Подаємо на апельсиново-кокосовому кремі з тахіною 227

САЛАТ З КІНОА з насінням льону, пророщеною гречкою, сушеною журавлиною, авокадо та зеленню, вареним яйцем і яблучним пюре з куркумою 209

ЗВНДИ

♦ УТРАВНІ УВ'ЄТНАМ 197 / 239
2 міні-бургери у найніжнійшій булочці із солодкими огірками. Із яловичини із соусом з чорносливу у стилі Лой Син / з креветок із айолі карі та домашнім солодким чилі. Можна гостріше

ЛІМА-ЛІМА 2 піти з креветками на грилі, салатом із свіжої зелені та ананасом на грилі 249

♦ ЯФО 2 піти з телятиною на грилі, теплим салатом з нуту та шпинату 209

ПОТІМ

РАВІОЛІ З ЛОСОСЕМ 273
свіжі томати, тархун, часник і суміш пармезану та трирічної гауди

ЗОВСІМ ІНША КАРБОНАРА 249

НЕ КУКСИСЬ холодний суп з копченим сомом, травами і бобовою локшиною. Максимально азіатський 219

♦ СВІМГА НА ГРИЛІ 397
з цвітною капустою, броколі, лемонграсом та езамаме

ФІЛЕ СІБАСА НА ПАРУ у сумасі з тонкою пастрою в персидських та мароканських лимонах. Подаємо з йогуртом 269

НАШ УЛЮБЛЕНИЙ ХУМУС 265
із гострими креветками

КУРОЧКА МАСЛА НА ГРИЛІ 249
з кокосовим рисом, манговим чатні, чилі та кінзою

НІННІ ТЕЛЯЧІ ЩІЧКИ 269
з класичним пюре, печеним яблуком та шпинатом

♦ ІНДИЧІ СЕРЦЯ у вершковому земигласі. Подаємо з овочами та тортеліні з кукурудзяної начинкою, на кремі з цвітної капусти та цибулі порей 239

♦ ВИРІЗКА ТЕЛЯТИ на грилі з пюре з печених яблук із цукровою кукурудзою, беконом та смаженими свинними шітаке у мезовому земигласі 425

♦ НІННА ВИРІЗКА ЯГНЯТИ 397
з овочами на грилі. Подаємо з птітіном і соусом чімічуррі.

♦ СТЕЙК РІБ-2Й НА ГРИЛІ 355
Подаємо з ідеальними овочами та домашнім BBQ (ціна за 100 г сирого м'яса)

♦ — ступінь просмажки м'яса medium

★ — нові страви

Цей матеріал є рекламною листівкою. Оригінал меню (прейскурент), маркування товарів перебуває у адміністратора закладу. Ціни вказані в гривнях. Якщо у вас алергія ознайомтеся з переліком алергенів у стравах. Вся інформація у брошурі в куточку споминвача.