

# СНІДАНКИ BREAKFAST

ФРЕНЧ-ТОСТ ІЗ ЯЙЦЕМ ПАШОТ ТА СОУСОМ ГОЛАНДЕЗ 🍷🍳🐟

– ПРОШУТТО

– СЛАБОСОЛЕНИЙ ЛОСОСЬ

French toast with poached egg, hollandaise sauce, and a choice of prosciutto or salmon

Вихід Ціна

250 550  
250 600

ВІВСЯНА КАША З ЧОРНИЛАМИ КАРАКАТИЦІ  
ТА ЯЙЦЕМ ПАШОТ, МУСОМ ГОРГОНЗОЛА,  
СИРОМ КАМАМБЕР ТА АВОКАДО 🍳

Oatmeal with squid ink, poached egg, gorgonzola mousse,  
camembert cheese, and avocado

300 480

СНІДАНОК З ЯЄЧНЕЮ ІЗ ДВОХ ЯЄЦЬ  
АБО ОМЛЕТОМ НА ВИБІР, КОВБАСКАМИ, БЕКОНОМ,  
САЛАТОМ ТА КАРТОПЛЯНИМИ ДОЛЬКАМИ 🍷🍳

Breakfast with two fried eggs or an omelet of your choice, sausages, bacon,  
salad, and potato wedges

350 550

ФІЛОБРЕД З ОБПАЛЕНИМ ТУНЦЕМ,  
ГРИЛЬОВАНИМ РОМЕНОМ, ЯЙЦЕМ ТА СОУСОМ 🐟🍳

Phyllo bread with seared tuna, grilled romaine, egg, and sauce

290 600

МЛИНЦІ З КАРАМЕЛІЗОВАНИМИ ЯБЛУКАМИ,  
КРЕМОМ ФІЛАДЕЛЬФІЯ ТА АПЕЛЬСИНОВИМ СОУСОМ 🍷🍷🍷

Pancakes with caramelized apples, Philadelphia cream cheese, and orange sauce

350 400

СИРНИКИ З ЯГІДНИМ КЮЛІ  
ТА СМЕТАНКОВО-МЕДОВИМ СОУСОМ 🍳🍷

Cheese pancakes with berry coulis and sour cream-honey sauce

160/165 400

Ціни вказані в національній валюті - гривні.  
Якщо у вас алергія на будь-які харчові продукти чи напої - попередьте офіціанта.

🔪 - Гостре; 🍽️ - Вагова страва; 🍳 - Яйце; 🍷 - Глютен; 🌰 - Горіхи; 🥛 - Молоко; 🌱 - Насіння кунжуту; 🐚 - Молюск; 🐟 - Риба;  
🥥 - Соеві боби; 🦀 - Ракоподібні; 🌿 - Селера; 🧄 - Гірчиця.

# ДОПОВНЕННЯ ДО СНІДАНКІВ

## BREAKFAST ADD-ONS

|                                                                                                              | Вихід  | Ціна |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|
| <b>ОМЛЕТ / ЯЄЧНЯ / СКРЕМБЛ ІЗ 2-Х ЯЄЦЬ</b><br><i>Omelette / Fried eggs / Scrambled eggs made with 2 eggs</i> | 110/45 | 180  |
| <b>КРУАСАН МАСЛЯНИЙ ІЗ ВЛАСНОЇ ПЕКАРНІ</b><br><i>House-made croissant</i>                                    | 90     | 90   |
| <b>ДЖЕМ / МАСЛО ВЕРШКОВЕ / СМЕТАНА</b><br><i>Jam / Butter / Sour cream</i>                                   | 30     | 55   |
| <b>БЕКОН / ПРОШУТТО / МОРТАДЕЛА</b><br><i>Fried bacon / Prosciutto / Mortadella</i>                          | 30     | 150  |
| <b>ЛОСОСЬ СЛАБОСОЛЕНИЙ / ВУГОР УНАГІ</b><br><i>Lightly salted salmon / Unagi eel</i>                         | 30     | 180  |
| <b>СОСИСКА ВІДВАРНА / КОВБАСКА МИСЛИВСЬКА</b><br><i>Boiled sausage / Smoked sausages</i>                     | од.    | 125  |
| <b>ТОМАТИ ЧЕРІ / ОГІРОК / АВОКАДО</b><br><i>Cherry tomatoes / Fresh cucumber / Avocado</i>                   | 50     | 80   |
| <b>ТРЮФЕЛЬ</b><br><i>Truffle</i>                                                                             | 2      | 240  |
| <b>ЛОСОСЕВИЙ КАВ'ЯР</b><br><i>Salmon caviar</i>                                                              | 10     | 140  |



Ціни вказані в національній валюті - гривні.  
Якщо у вас алергія на будь-які харчові продукти чи напої - попередьте офіціанта.

🔪 - Гостре; ⚖️ - Вагова страва; 🍳 - Яйце; 🌾 - Глютен; 🌰 - Горіхи; 🥛 - Молоко; 🌱 - Насіння кунжуту; 🐚 - Молюск; 🐟 - Риба;  
🥜 - Соеві боби; 🦞 - Ракоподібні; 🌿 - Селера; 🧄 - Гірчиця.

ЗАКУСКИ  
APPETIZERS

|                                                                                                                                      | Вихід  | Ціна  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| ГУАКАМОЛЕ З ДОМАШНЬОЮ ПІТОЮ                         | 140/60 | 650   |
| <i>Guacamole with homemade pita bread</i>                                                                                            |        |       |
| АСОРТІ СИРІВ З ТРЮФЕЛЕВИМ МЕДОМ                     | 240    | 1 100 |
| <i>Cheese board with truffle honey</i>                                                                                               |        |       |
| ХАМОН ІБЕРІКО                                                                                                                        | 50     | 650   |
| <i>Hand-carved Jamon Iberico</i>                                                                                                     |        |       |
| УСТРИЦЯ ЖИЛЯРДО СПЕЦІАЛЬ №1                         | од.    | 450   |
| <i>Oyster Special No. 1</i>                                                                                                          |        |       |
| УСТРИЦЯ ФІН ДЕ КЛЕР №1                              | од.    | 250   |
| <i>Fin de Claire oyster No. 1</i>                                                                                                    |        |       |
| ТАР-ТАР ТУНЦЯ З ГУАКАМОЛЕ ТА СОУСОМ ШИСО                                                                                             | 90/60  | 700   |
| <i>Tuna tartare with guacamole and shiso sauce</i>                                                                                   |        |       |
| ТАР-ТАР ШОТЛАНДСЬКОГО ЛОСОСЯ<br>З МУСОМ АВОКАДО ТА МАНГО                                                                             | 175    | 750   |
| <i>Scottish salmon tartare with avocado and mango mousse</i>                                                                         |        |       |
| ПАНІПУРІ З ПАРМЕЗАНОВИМ МУСОМ<br>ТА ВУГРЕМ УНАГІ  | 120    | 550   |
| <i>Panipuri with parmesan mousse and smoked eel</i>                                                                                  |        |       |
| ОСЕТРОВИЙ КАВ'ЯР З МЛИНЦЯМИ ТА БРІОШЕМ          | 10/75  | 1 250 |
| <i>Sturgeon caviar with blinis and brioche</i>                                                                                       |        |       |
| ПАТЕ З ФУА-ГРА ІЗ МАРАКУЄЮ ТА ЯГІДНИМ КОМПОТЕ                                                                                        | 120    | 1 450 |
| <i>Foie gras pâté with passion fruit and berry compote</i>                                                                           |        |       |

All prices are in UAH. Should you have any food allergies or dietary requirements, please notify your waiter.

 - Spicy;  - By weight;  - Eggs;  - Gluten;  - Nuts;  - Milk;  - Sesame seeds;  - Molluscs;  - Fish;  - Soybeans;  - Crustaceans;  - Celery;  - Mustard.

ЗАКУСКИ  
APPETIZERS

|                                                                                                                                                       | Вихід | Ціна  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>КАРПАЧО ЯЛОВИЧИНИ ГРАВЛАКС З БАЗИЛКОВИМ АЙОЛІ</b><br><i>Beef gravlax carpaccio with basil aioli</i>                                                | 120   | 650   |
| <b>ТАР-ТАР ВИТРИМАНОЇ ЯЛОВИЧИНИ<br/>З ПАРМЕЗАНОВИМ МУСОМ 🍷</b><br><i>Beef tartare with Parmesan mousse</i>                                            | 160   | 650   |
| <b>БРУСКЕТА З ТУНЦЕМ РОЗЕ, АВОКАДО<br/>ТА ТРЮФЕЛЕВИМ СОУСОМ 🐟</b><br><i>Bruschetta with tuna, avocado and truffle sauce</i>                           | 75    | 300   |
| <b>БРУСКЕТА ЗІ СТАЧАТЕЛОЮ ТА ТОМАТАМИ ЧЕРІ</b><br><i>Bruschetta with stracciatella and cherry tomatoes</i>                                            | 65    | 180   |
| <b>БРУСКЕТА З ГУАКАМОЛЕ ТА КРЕВЕТКАМИ 🍷</b><br><i>Bruschetta with guacamole and prawns</i>                                                            | 85    | 300   |
| <b>УСТРИЦЯ «РОКФЕЛЛЕР» 🍷🍷</b><br><i>Oyster Rockefeller</i>                                                                                            | од.   | 280   |
| <b>ГРЕБІНЦІ У ВЕРШКОВО-ШАФРАНОВОМУ СОУСІ 🍷🍷</b><br><i>Scallops in creamy-saffron sauce</i>                                                            | 120   | 1 150 |
| <b>ФУА-ГРА З ШКАНТНО-ЯГІДНИМ СОУСОМ</b><br><i>Foie gras with berry sauce</i>                                                                          | 170   | 1 900 |
| <b>ОБПАЛЕНЕ WAGYU З ФУА-ГРА, СОУСОМ ШИСО<br/>ТА СВІЖИМ ТРЮФЕЛЕМ</b><br><i>Seared wagyu with foie gras, shiso sauce, and fresh truffle</i>             | 80    | 2 200 |
| <b>ОЛАДКИ ІЗ ЦУКІНІ В СУПРОВОДІ<br/>СЛАБОСОЛЕНОЇ СЪОМГИ ТА КАВ'ЯРУ 🐟🍷</b><br><i>Zucchini pancakes accompanied by lightly salted salmon and caviar</i> | 210   | 870   |

Ціни вказані в національній валюті - гривні.  
Якщо у вас алергія на будь-які харчові продукти чи напої - попередьте офіціанта.

🔪 - Гостре; ⚖️ - Вагова страва; 🍳 - Яйце; 🍲 - Глютен; 🌰 - Горіхи; 🥛 - Молоко; 🌱 - Насіння кунжуту; 🐚 - Молюск; 🐟 - Риба;  
🥥 - Соеві боби; 🦞 - Ракоподібні; 🌿 - Селера; 🌶️ - Гірчиця.

САЛАТИ  
SALADS

|                                                                                                                                                                                                               | Вихід | Ціна  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>ОБПАЛЕНИЙ ТУНЕЦЬ З МІКСОМ САЛАТУ, ЕДАМАМЕ, ЧЕРІ ТА АНЧОУСАМИ</b> 🐟🐟<br><i>Seared tuna with mixed salad, edamame, cherry tomatoes, and anchovies</i>                                                        | 195   | 550   |
| <b>КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ ІЗ ЗЕЛЕНИМ МІКСОМ, АВОКАДО, ТОМАТАМИ ЧЕРІ ТА КЕДРОВИМИ ГОРІХАМИ</b> 🦐🥥<br><i>Grilled shrimp with mixed greens, avocado, cherry tomatoes and pine nuts</i>                                   | 195   | 650   |
| <b>САЛАТ "ЛОБСТЕР КОББ"</b> 🦞🥗<br><i>Lobster Cobb Salad</i>                                                                                                                                                   | 250   | 1 800 |
| <b>ВУГОР УНАГІ З МІКСОМ САЛАТУ, МАНГО, АВОКАДО ТА ЦИТРУСОВО-КУНЖУТНИМ СОУСОМ</b> 🐟🥥🍌<br><i>Eel Unagi with mixed salad, mango, avocado, and citrus sauce</i>                                                   | 230   | 950   |
| <b>САЛАТ З КУРЯЧИМ СТЕГНОМ ГРИЛЬ, РОМЕНОМ, БЕКОНОМ, ТОМАТАМИ ЧЕРІ ТА ПАРМЕЗАНОМ</b> 🍗🐟🥗🧀<br><i>Salad with grilled chicken thigh, Romaine, bacon, cherry tomatoes, and Parmesan</i>                            | 195   | 550   |
| <b>МІКС САЛАТУ З ЯЛОВИЧИНОЮ ГРАВЛАКС, ТОМАТАМИ ЧЕРІ, ЗАПЕЧЕНИМ АНАНАСОМ ТА ШИСО-ТРЮФЕЛЕВИМ СОУСОМ</b> 🥩🥗🍌<br><i>Mixed salad with beef gravlax, cherry tomatoes, grilled pineapple and shiso truffle sauce</i> | 240   | 870   |



All prices are in UAH. Should you have any food allergies or dietary requirements, please notify your waiter.

🔥 - Spicy; ⚖️ - By weight; 🥚 - Eggs; 🌾 - Gluten; 🥜 - Nuts; 🥛 - Milk; 🌱 - Sesame seeds; 🐌 - Molluscs; 🐟 - Fish; 🥬 - Soybeans; 🦀 - Crustaceans; 🌿 - Celery; 🧄 - Mustard.

ПЕРШІ СТРАВИ

SOUPS

|                                                                                                     | Вихід | Ціна         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| <b>КОНСОМЕ З КАЧИНИМ ФІЛЕ ТА ЦИБУЛЕЮ ПОРЕЙ</b> 🍄🍄<br><i>Duck consommé with duck fillet and leek</i> | 300   | <b>450</b>   |
| <b>БОРЩ CHALET EQUIDES</b> 🍄<br><i>Borscht "CHALET EQUIDES"</i>                                     | 300   | <b>550</b>   |
| <b>БУЯБЕС З М'ЯСОМ ЛОБСТЕРА</b> 🍲🐚🦞🍄<br><i>Bouillabaisse with lobster meat</i>                      | 350   | <b>2 100</b> |
| <b>ЛІОНСЬКИЙ ЦИБУЛЕВИЙ СУП</b> 🍄🍄<br><i>Lyon-style onion soup</i>                                   | 300   | <b>400</b>   |

ГАРНІРИ

SIDE DISHES

|                                                                                                                           |     |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------|
| <b>ОВОЧІ НА ГРИЛІ</b> 🍷<br><i>Grilled vegetables</i>                                                                      | 240 | <b>400</b> |
| <b>ПЕЧЕНИЙ БАТАТ З СИРОМ ФЕТА ТА СОУСОМ ПЕСТО</b> 🥔<br><i>Baked sweet potato with feta cheese and pesto sauce</i>         | 195 | <b>470</b> |
| <b>ШПИНАТНИЙ БАНОШ ІЗ ДЖЕМОМ З БЕКОНУ</b> 🥞<br><i>Spinach banosh with feta and bacon jam</i>                              | 200 | <b>300</b> |
| <b>СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ ЗІ СМОРЧКАМИ<br/>ТА БІЛИМИ ГРИБАМИ</b><br><i>Pan-fried potatoes with morels and porcini mushrooms</i> | 200 | <b>680</b> |

Ціни вказані в національній валюті - гривні.  
Якщо у вас алергія на будь-які харчові продукти чи напої - попередьте офіціанта.

🍲 - Гостре; 🥗 - Вагова страва; 🍳 - Яйце; 🍄 - Глютен; 🥜 - Горіхи; 🥛 - Молоко; 🌱 - Насіння кунжуту; 🦞 - Молюск; 🐟 - Риба;  
🍲 - Соеві боби; 🦞 - Ракоподібні; 🍄 - Селера; 🧄 - Гірчиця.

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ  
FISH AND SEAFOOD

|                                                                                                                                 | Вихід | Ціна  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| ФІЛЕ ПАЛТУСА З ФЕНХЕЛЕВИМ ПОРЕ<br>ТА ЖЕЛЕ ЛАЙМА 🐟🌿<br><i>Halibut fillet with fennel purée and lime gel</i>                      | 220   | 1500  |
| ФІЛЕ ФОРЕЛІ З БРОКОЛІ, ЦВІТНОЮ КАПУСТОЮ<br>ТА СОУСОМ БІСК 🐟🥬<br><i>Trout fillet with broccoli, cauliflower and bisque sauce</i> | 295   | 950   |
| СОТЕ МОРЕПРОДУКТІВ З ІКОРНИМ СОУСОМ 🥕🐟🦐🥚<br><i>Seafood sauté with caviar sauce</i>                                              | 350   | 2 150 |
| СТЕЙК ТУНЦЯ З БРОКОЛІ 🐟<br><i>Tuna steak with broccoli</i>                                                                      | 200   | 750   |
| ЛОСОСЬ* 🥚🐟<br><i>Salmon*</i>                                                                                                    | 100   | 350   |
| ВОСЬМИНІГ* 🥚🦑<br><i>Octopus*</i>                                                                                                | 100   | 1 400 |
| МОРСЬКІ ГРЕБІНЦІ* 🥚🦐<br><i>Scallops*</i>                                                                                        | 100   | 850   |
| КОРОЛІВСЬКІ КРЕВЕТКИ* 🥚🦐<br><i>King prawns*</i>                                                                                 | 100   | 850   |
| ТИГРОВІ КРЕВЕТКИ* 🥚🦐<br><i>King prawns*</i>                                                                                     | 100   | 450   |

\*Вартість вказана за 100 грам продукту, підготовленого до приготування  
\*Price is per 100 grams of fish prepared for cooking

All prices are in UAH. Should you have any food allergies or dietary requirements, please notify your waiter.

🔪 - Spicy; 🥚 - By weight; 🥚 - Eggs; 🌿 - Gluten; 🥬 - Nuts; 🥚 - Milk; 🦐 - Sesame seeds; 🦐 - Molluscs; 🐟 - Fish; 🥬 - Soybeans; 🦐 - Crustaceans; 🌿 - Celery; 🥚 - Mustard.

# М'ЯСО ТА ПТИЦЯ

## MEAT AND POULTRY

|                                                                                                                                | Вихід   | Ціна  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| <b>ЗАПЕЧЕНІ СВИННІ РЕБРА ХАРІСО З ЕРІНГАМИ</b><br><i>Roasted pork ribs with harissa and king oyster mushroom</i>               | 280     | 800   |
| <b>БУРГЕР CHALET EQUIDES З БАТАТОМ ФРІ</b> 🍷🍷<br><i>CHALET EQUIDES house burger with sweet potato fries</i>                    | 380/115 | 850   |
| <b>ТЕЛЯЧІ ЩІЧКИ З СЕЗОНИМИ ОВОЧАМИ ТА ЛИСИЧКАМИ</b> 🍷🍷<br><i>Veal cheeks with seasonal vegetables and chanterelles</i>         | 280/50  | 920   |
| <b>КУРЧА КОКЛЕ З ГРИБНИМ СОУСОМ БЕРБЛАН ТА ОВОЧАМИ</b> 🍷🍷<br><i>Roasted coquelet with mushroom beurre blanc and vegetables</i> | 350     | 650   |
| <b>СТЕЙК СТРІПЛОЙН (ЯПОНІЯ, F5 WAGYU)*</b> 🍷🍷<br><i>Striploin steak (Japan, F5 Wagyu)*</i>                                     | 100     | 3 450 |
| <b>СТЕЙК РІБАЙ (США, PRIME)*</b> 🍷🍷<br><i>Ribeye steak (USA, prime)*</i>                                                       | 100     | 1 850 |
| <b>СТЕЙК РІБАЙ (АРГЕНТИНА)*</b> 🍷🍷<br><i>Ribeye steak (Argentina)*</i>                                                         | 100     | 1 300 |
| <b>ФІЛЕ МІНЬЙОН (UA)*</b> 🍷🍷<br><i>Fillet mignon (UA)*</i>                                                                     | 100     | 700   |

# ПАСТА ТА РИЗОТО

## PASTA AND RISOTTO

|                                                                                                                                  |     |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| <b>ЗАПЕЧЕНА ПАСТА З ПАНЧЕТОЮ ТА СТРАЧАТЕЛОЮ</b> 🍷🍷<br><i>Baked pasta with pancetta, stracciatella cheese, and chorizo crumbs</i> | 280 | 600   |
| <b>ПАСТА МАРИНАРА З МОРЕПРОДУКТАМИ</b> 🍷🍷🍷🍷<br><i>Pasta with seafood</i>                                                         | 400 | 1 650 |
| <b>РИЗОТО НЕРО З КРЕВЕТКАМИ ТА МОРСЬКИМ ГРЕБІНЦЕМ</b> 🍷🍷<br><i>Risotto nero with shrimp and scallops</i>                         | 300 | 1 350 |
| <b>РИЗОТО З БЛИИМИ ГРИБАМИ ТА ЧІПСАМИ З ЕРІНГІВ</b> 🍷<br><i>Risotto with porcini and king oyster mushroom chips</i>              | 250 | 750   |
| <b>ТАЛЬЯТЕЛЕ ТАРТУФО У ГОЛОВЦІ СИРУ НА ДВОХ</b> 🍷<br><i>Pasta nella forma Tagliatelle Tartufo for 2 person</i>                   | 540 | 1500  |

\*Вартість вказана за 100 грам продукту, підготовленого до приготування  
\*Price is per 100 grams of meat prepared for cooking

ДЕСЕРТИ  
DESSERTS

|                                                                                                                                                                                                                | Вихід | Ціна  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>МЕРЕНГА З КРЕМ-ЧІЗОМ МАТЧА,<br/>ПОЛУНИЧНИМ СОРБЕТОМ ТА ЯГОДАМИ</b> 🍷🥥🍓<br><i>Meringue with matcha cream cheese, strawberry sorbet,<br/>and fresh berries</i>                                                | 110   | 350   |
| <b>МІЛФЕЙ ІЗ ЗАВАРНИМ КРЕМОМ ТА МАЛИНОВИМ КЮЛІ</b> 🍷🥥🍓<br><i>Mille-feuille with custard cream and raspberry coulis</i>                                                                                         | 140   | 450   |
| <b>ЧІЗКЕЙК З ЯГІДНИМ СОРБЕТОМ</b> 🍷🥥<br><i>Cheesecake with berry sorbet</i>                                                                                                                                    | 270   | 450   |
| <b>ТЕПЛИЙ ШОКОЛАДНИЙ ФОНДАН CHALET EQUIDES</b> 🍷🥥🍓<br><i>Warm chocolate fondant Chalet Equides</i>                                                                                                             | 140   | 450   |
| <b>ФІСТАШКОВИЙ ТІРАМІСУ</b> 🥥🥥🍓<br><i>Pistachio tiramisu</i>                                                                                                                                                   | 150   | 550   |
| <b>ВАФЕЛЬНА ТРУБОЧКА З КРЕМОМ<br/>ЗІ ЗГУЩЕНОГО МОЛОКА</b> 🍷🥥🥥🍓<br><i>Crispy waffle cone filled with dulce de leche cream</i>                                                                                   | 100   | 170   |
| <b>ШОКОЛАДНА КОВБАСКА З ВОЛОСЬКИМ ГОРІХОМ</b> 🍷🥥🥥<br><i>у супроводі цукатів імбиру, перцю чилі та м'яти</i><br><i>Chocolate sausage with walnuts<br/>accompanied by candied ginger, chili pepper, and mint</i> | 45    | 125   |
| <b>МОРОЗИВО / СОРБЕТ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА<br/>В АСОРТИМЕНТІ</b> 🍓<br><i>Ice cream / sorbet of our own production in assortment</i>                                                                             | 50    | 95    |
| <b>СЕЗОННЕ ФРУКТОВО-ЯГІДНЕ АСОРТІ</b><br><i>Seasonal fruit &amp; berry platter</i>                                                                                                                             | 800   | 1 450 |

Ціни вказані в національній валюті - гривні.  
Якщо у вас алергія на будь-які харчові продукти чи напої - попередьте офіціанта.

🍷 - Гостре; 🥥 - Вагова страва; 🍷 - Яйце; 🍷 - Глютен; 🥥 - Горіхи; 🍓 - Молоко; 🍷 - Насіння кунжуту; 🥥 - Моллюск; 🐟 - Риба;  
🥥 - Соеві боби; 🍷 - Ракоподібні; 🍷 - Селера; 🍷 - Гірчиця.