

## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Паштет із рваної качки	85/40/20/70	<b>295</b>
Ікра щуки	60/40/80	<b>575</b>
Антипасті	710	<b>870</b>
Асорті фермерських сирів	220	<b>575</b>
Асорті сала	200/100/60	<b>465</b>

## ТАРТАРИ

Профітролі з рубленим тунцем	165	<b>385</b>
Рублений лосось зі щучим кав'яром	180/30	<b>550</b>
Рублена телятина з піною із анчоусів та маринованими гливами	160/50/30	<b>455</b>

## БРУС СМАЖЕНОГО ХЛІБА

З лососем та авокадо мусом	340	<b>395</b>
З прошуто, сирними соусами, персиком та грушею	340	<b>385</b>
З ростбіфом та соусом із рублених артишоків та перців	340	<b>389</b>

## САЛАТИ

Салат з фалафелем із зеленого горошку та кеш'ю кремом	280	<b>345</b>
Салат зі смаженим сиром халумі та ростбіфом	280	<b>465</b>
Салат із морепродуктами та насінням коноплі	300	<b>575</b>
Салат із прошуто, смаженим персиком та сиром страчатела	280	<b>385</b>
Салат із рваної курки та овочів	270	<b>340</b>

## УСТРИЦІ

Фін де Клер №2	1 шт	<b>160</b>
Біла Перлина №2	1 шт	<b>195</b>

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Міні-чебуреки з телятиною та свининою	150	<b>240</b>
Соте з морепродуктами (з соусом на вибір)	300/50	<b>750</b>
Мідії у вершковому соусі	300/100	<b>465</b>
Креветки темпура з соусом манго-айолі	140	<b>265</b>
Рапани у вершково-трюфельному соусі	460/50	<b>675</b>

## ПЕРШІ СТРАВИ

Пряний морквяний крем-суп з пельменями із окуня та креветки	320	<b>365</b>
Уха з шафраном	300/70	<b>340</b>
Борщ з салом та пампушками	300/50/50	<b>285</b>
Бограч з дорадо та рапанами	340	<b>425</b>

## ОСНОВНІ СТРАВИ

Котлети із морського окуня та креветки на кокосовому пюре батата	360	<b>435</b>
Філе дорадо з диким рисом	360	<b>645</b>

## АВТОРСЬКІ ВАРЕНИКИ

Вареники з картоплею, сиром та беконом зі шкварками	250	<b>315</b>
Кундюми із лісовими грибами та гарбузом	220	<b>270</b>
Вареники з кальмаром, картоплею та грибами	250	<b>350</b>
————— СОЛОДКІ —————		
Смажені вареники з домашньою нутеллой та вишнею	270	<b>320</b>
Моркв'яні солодкі вареники із сиром на заварному кремі	270	<b>310</b>

## СТРАВИ НА МАНГАЛІ

Шашлик зі свинини	200	<b>360</b>
Шашлик з індички	200	<b>380</b>
Філе міньйон	100	<b>335</b>
Свинні ребра ВВQ	100	<b>210</b>
Стейк рібай Америка (ціна за 100г)	100	<b>600</b>

## СОУСИ

Азіатський	50	<b>65</b>
Аджика домашня	50	<b>65</b>
Тартар	50	<b>65</b>
Журавлиний	50	<b>65</b>
ВВQ	50	<b>65</b>
Сирний чедер	50	<b>65</b>

## ПАСТА

Паста з куркою та сиром чедер	350	<b>410</b>
Паста з морепродуктами	380	<b>490</b>

## РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

Креветка тигрова 16/20	100	<b>325</b>
Дорадо (філе)	100	<b>280</b>
Лосось	100	<b>435</b>
Тунець	100	<b>380</b>
Філе кальмара	100	<b>180</b>

## ГАРНІРИ

Стейк із цвітної капусти в соусі каррі	200	<b>235</b>
Зелена гречка з трюфельним сиром та шпинатом	200	<b>225</b>
Амарант зі шпинатним маслом	190	<b>195</b>
Дикий рис з овочами	200	<b>255</b>
Пюре із батату на кокосовому молоці	200	<b>255</b>
Овочі гриль	170	<b>265</b>
Батат фри	150	<b>215</b>

## ДЕСЕРТИ

Шоколадний фондан	100/50	<b>325</b>
Медовик з компоте із чорної смородини	220	<b>245</b>
Чізкейк з карамельним соусом	180	<b>335</b>
Сирники з сезонними фруктами	150/30	<b>265</b>
Морозиво в асортименті	50	<b>55</b>

Дорогий гість, якщо у вас алергія на якийсь продукт – повідомте про це нашому офіціанту! Цей інформаційний проспект містить матеріали щодо продукції та її виробників, яка реалізується на території закладу громадського харчування «Причал».

Оригінал меню знаходиться в куточку споживача та надається на першу вимогу.

Ціни вказані в національній валюті – гривні.