

# » ВІЗЬМИ З СОБОЮ «



## БОУЛ З ЛОКШИНОЮ ТА ЯЛОВИЧИНОЮ ТАТАКІ

Скляна бобова локшина Фунчоза з пелюстками яловичини Татакі, паростками бобів Мунг, яйцем Пашот та легким міксом салатів.

**265 ₴ / 330 г**



## БОУЛ ЗІ СМАЖЕНИМ СИРОМ, ДУЕТОМ ТОМАТІВ І ЗАПРАВ- КОЮ «ПЕСТО»

Легкий обсмажений сир в поєднанні з жовтими томатами і томатами чері, зі свіжим листям Руколи і салату Ромен.

**270 ₴ / 300 г**



## БОУЛ КУС-КУС З ЯЛОВИЧИНОЮ ТА АВОКАДО

Традиційний арабський кус-кус з ніжною Стракотто з яловичини, яйцем Пашот, авокадо та томатами чері. Декорований мікрогріном та сиром Пармезан. Подається з діпом на основі соусу демі-глясе з азіатськими нотками.

**255 ₴ / 390 г**



## БОУЛ ХУМУС ЗІ СЛАЙСАМИ ФІЛЕ МІНЬЙОН, КАРАМЕ- ЛІЗОВАНИМИ В АЗІАТСЬКОМУ СОУСІ

Легкий обсмажений сир в поєднанні з Ліванський хумус з ніжними слайсами Філе Мінйону, карамелізованими в азіатському соусі з маринованою червоною цибулею, пророщеними бобами Мунг та запеченими печерицями. Подається з міксом хрустких салатів з цитрусово-гірчичним діпом.

**275 ₴ / 350 г**



## САЛАТ ЦЕЗАР

Класичний салат на основі листя салату Ромен та томатів чері, в поєднанні з каперсами, філе курчати та беконом.

**250 ₴ / 230 г**



## САЛАТ-БОУЛ З РОСТБІФОМ В АВТОРСЬКОМУ МАРИНАДІ

Мікс свіжих салатів, фермерські перепелині яйця, маринована червона цибуля, маслини, ростбїф в авторському маринаді та скибочки картоплі «Карі». Подається з авторським дресінгом «Вінегрет».

**245 ₴ / 210 г**



## САЛАТ-БОУЛ ІЗ ФІЛЕ КУРЧАТИ ТА КАРАМЕЛІЗОВАНИМ МАНГО

Мікс хрустких салатів з домашнім копченим філе курчати з карамелізованим тайським манго, запеченим солодким болгарським перцем, крихтами сиру Пармезан та мікрогріном. Подається з цитрусово-гірчичним дресінгом.

**240 ₴ / 230 г**

# » ВІЗЬМИ З СОБОЮ «



## КІШ ЖУЛЬЕН З ЯЛОВИЧИНОЮ ТА ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ

Пісочний кіш Лорен з томленою в вершках витриманою яловичиною та ароматними лісовими грибами (печериці та підосиновики), з легким ароматом чорного трюфелю та сиру Моцарела.

195 ₴ / 210 г



## КІШ З КУРКОЮ, ШПИНАТОМ ТА СИРОМ

Пісочний Кіш Лорен з м'ясом фермерського курчати, припущений шпинатом і вершками, під сиром Моцарела та Пармезан, прикрашений пелюстками мигдалю.

195 ₴ / 210 г



## СЕНДВІЧ З ЯЛОВИЧОЮ ВИРІЗКОЮ В МЕДОВО-ГІРЧИЧНОМУ СОУСІ

Тости з дуєтом соусу медового та ніжного гірчичного, з витриманою яловичою вирізкою, хрустким листям салату Айсберг, свіжим огірком і томатом. У доповненні з сиром Чеддер.

210 ₴ / 280 г



## СЕНДВІЧ ЦЕЗАР

Тости з класичним соусом Цезар, ніжним філе фермерського курчати, беконом власного копчення, сиром Моцарела, в доповненні зі свіжими овочами (томати й огірок), хрустким листям салату Айсберг та сиром Пармезан.

210 ₴ / 280 г



# TAKE AWAY



## BOWL WITH NOODLES AND TATAKI BEEF

Funchoza glass bean noodles with Tataki beef petals, Mung bean sprouts, Poached egg and light mix of salads. Served with Tataki Deep.

**265 ₹ / 330 g**



## BOWL WITH FRIED CHEESE AND A DUO OF TOMATOES & PESTO DRESSING

Light fried cheese combined with yellow and cherry tomatoes, with fresh arugula leaves, and Romaine lettuce.

**270 ₹ / 300 g**



## BOWL OF COUSCOUS WITH BEEF AND AVOCADO

Traditional Arabic couscous with tender beef stracotto, poached egg, avocado and cherry tomatoes. Decorated with microgreen and Parmesan cheese. Served with a dip based on demi-glaze sauce with Asian notes.

**255 ₹ / 390 g**



## BOWL OF HUMMUS WITH SLICES OF FILLET MIGNON CARAMELIZED IN ASIAN SAUCE

Lebanese hummus with tender slices of Fillet Mignon, caramelized in Asian sauce with marinated red onions, sprouted mung beans and baked mushrooms on an open fire. Served with a mix of crispy salads with citrus-mustard dip. It is decorated with microgreen.

**275 ₹ / 350 g**



## CAESAR SALAD

A classic salad based on Romaine lettuce and cherry tomatoes, combined with capers, chicken fillet, and bacon.

**250 ₹ / 230 g**



## SALAD BOWL WITH ROAST BEEF IN THE AUTHOR'S MARINADE

Mix of fresh salads, farm quail eggs, pickled red onions, olives and roast beef in the uthor's marinade, and slices of curry potatoes. Decorated with microgreen and served with author's dressing «Vinaigrette».

**245 ₹ / 210 g**



## CHICKEN FILLET AND CARAMELIZED MANGO SALAD BOWL

Thai mango, baked bell pepper, crumbs of Parmesan cheese and microgreen. Served with citrus and mustard dressing.

**240 ₹ / 230 g**



# TAKE AWAY



## QUICHE JULIENNE WITH BEEF AND WILD MUSHROOMS

Quiche Lauren with cream-roasted beef and fragrant wild mushrooms (champignons and boletus), with a light aroma of black truffle and mozzarella cheese.

**195 ₺ / 210 g**



## QUICHE WITH CHICKEN, SPINACH AND CHEESE

Quiche Lauren with farm chicken, stewed with spinach and cream, with mozzarella and Parmesan cheese, decorated with almond petals.

**195 ₺ / 210 g**



## BEEF TENDERLOIN SANDWICH IN HONEY-MUSTARD SAUCE

Toast with a duet of honey and tender mustard sauce, with seasoned beef tenderloin, crispy Iceberg lettuce, fresh cucumber and tomato. In addition to cheddar cheese.

**210 ₺ / 280 g**



## CAESAR SANDWICH

Toast with classic Caesar sauce, tender chicken fillet, home-smoked bacon, mozzarella cheese, complemented with fresh vegetables (tomatoes and cucumber), crispy iceberg lettuce, and Parmesan cheese.

**210 ₺ / 280 g**