

# ПІСНЕ МЕНЮ

## PLANT-BASED MENU

	Вихід	Ціна
<b>МІЛФЕЙ ІЗ ЛЬОНУ З ДУЕТОМ БУРЯКОВОГО МУСУ ТА АВОКАДО-КРЕМУ</b> <i>Flaxseed mille-feuille with a duo of roasted beetroot mousse and avocado cream</i>	110	<b>420</b>
<b>САЛАТ ІЗ ГАРБУЗОМ КОНФІ, ШПИНАТОМ ТА ЕДАМАМЕ ПІД ЦИТРУСОВО-ФЕНХЕЛЕВИМ СОУСОМ</b> <i>Pumpkin confit salad with spinach &amp; edamame in a citrus-fennel sauce</i>	170	<b>450</b>
<b>СОЧЕВИЧНИЙ СУП З ТОМАТАМИ КОНКАСЕ ТА ЛЛЯНИМИ ЧПСАМИ</b> 🌱 <i>Red lentil soup, tomato concassé &amp; flaxseed crackers</i>	240	<b>370</b>
<b>ГЛАЗУРОВАННИЙ СТЕЙК З ГАРБУЗА З БАЗИЛКОВИМ БЕРБЛАНОМ НА МИГДАЛЬНОМУ МОЛОЦІ</b> <i>Glazed pumpkin steak with almond milk basil beurré blanc</i>	200	<b>520</b>
<b>ПАСТА ОРЗО З МАРИНОВАНИМ АРТИШОКОМ, В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ ТА СОУСОМ ПЕСТО</b> <i>Orzo with marinated artichoke, sun-dried tomatoes &amp; Pesto.</i>	250	<b>550</b>
<b>КОКОСОВА ПАНАКОТА З ФІСТАШКОВИМ ГРИЛЬЖЕМ</b> <i>Coconut panna cotta with pistachio brittle</i>	85	<b>350</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.

# СНІДАНКИ BREAKFAST

	Вихід	Ціна
<b>ФРЕНЧ-ТОСТ ІЗ ПРОШУТТО, ЯЙЦЕМ ПАШОТ ТА СОУСОМ ГОЛАНДЕЗ</b> ☉☿ <i>Prosciutto with cream-cheese, poached egg on french-toast with hollandaise sauce</i>	250	520
<b>КІШ ЛОРЕН З ЛОСОСЕМ ТА ШПІНАТОМ</b> ☉☿ <i>Quiche lorraine with salmon and spinach</i>	200	400
<b>ВІВСЯНА КАША З ЧОРНИЛАМИ КАРАКАТИЦІ ТА ЯЙЦЕМ ПАШОТ, МУСОМ ГОРГОНЗОЛА, СИРОМ КАМАМБЕР ТА АВОКАДО</b> ☉ <i>Oatmeal with squid ink, poached egg, gorgonzola mousse, camembert and avocado</i>	300	480
<b>СНІДАНОК ІЗ ЗАПЕЧЕНИМ КУРЯЧИМ СТЕГНОМ, БЕКОНОМ, САЛАТОМ ТА КАРТОПЛЯНИМИ ДОЛЬКАМИ З ЯЄЧНЕЮ ІЗ ДВОХ ЯЄЦЬ АБО ОМЛЕТОМ НА ВИБІР</b> ☉☿☿ <i>Breakfast with roasted chicken thigh, bacon, salad and potato wedges served with two-eggs (fried) or an omelet of your choice</i>	355	550
<b>КРОК-МАДАМ ІЗ МОРТАДЕЛОЮ</b> ☿☿ <i>Mortadella croque madame</i>	300	550
<b>МЛИНЦІ З КАРАМЕЛІЗОВАНИМИ ЯБЛУКАМИ, КРЕМОМ ФІЛАДЕЛЬФІЯ ТА АПЕЛЬСИНОВИМ СОУСОМ</b> ☿☿☿ <i>Pancakes with caramelized apples with philadelphia cream cheese and orange sauce</i>	350	400
<b>СИРНИКИ З ЯГІДНИМ КЮЛІ ТА СМЕТАНКОВО- МЕДОВИМ СОУСОМ</b> ☉☿ <i>Cheese pancakes with berry coulis and sour cream-honey sauce</i>	120/100	390

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.

# ДОПОВНЕННЯ ДО СМІДАНКІВ BREAKFAST ADD-ONS

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

# ЗАКУСКИ APPETIZERS

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

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> <i>Beef gravlax carpaccio with basil aioli</i>	120	650
<b>ТАР-ТАР ВИТРИМАНОЇ ЯЛОВИЧИНИ З ПАРМЕЗАНОВИМ МУСОМ</b> 🍷 <i>Beef tartare with Parmesan mousse</i>	160	650
<b>БРУСКЕТА З ТУНЦЕМ РОЗЕ, АВОКАДО ТА ТРЮФЕЛЕВИМ СОУСОМ</b> 🐟 <i>Bruschetta with tuna, avocado and truffle sauce</i>	75	300
<b>БРУСКЕТА ЗІ СТАЧАТЕЛЮЮ ТА ТОМАТАМИ ЧЕРІ</b> <i>Bruschetta with stracciatella and cherry tomatoes</i>	65	180
<b>БРУСКЕТА З ГУАКАМОЛЕ ТА КРЕВЕТКАМИ</b> 🍷 <i>Bruschetta with guacamole and prawns</i>	85	300
<b>УСТРИЦЯ «РОКФЕЛЛЕР»</b> 🍷🍷 <i>Oyster Rockefeller</i>	од.	280
<b>ГРЕБІНЦІ У ВЕРШКОВО-ШАФРАНОВОМУ СОУСІ</b> 🍷🍷 <i>Scallops in creamy-saffron sauce</i>	120	1 150
<b>ФУА-ГРА З ШКАНТНО-ЯГІДНИМ СОУСОМ</b> <i>Foie gras with berry sauce</i>	170	1 900
<b>ОБПАЛЕНЕ WAGYU З ФУА-ГРА, СОУСОМ ШИСО ТА СВІЖИМ ТРЮФЕЛЕМ</b> <i>Seared wagyu with foie gras, shiso sauce, and fresh truffle</i>	80	2 200
<b>ОЛАДКИ ІЗ ЦУКІНИ В СУПРОВОДІ СЛАБОСОЛЕНОЇ СЪОМГИ ТА КАВ'ЯРУ</b> 🍷 <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> 🐟🍷 <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> 🍤🌰 <i>Grilled shrimp with mixed greens, avocado, cherry tomatoes and pine nuts</i>	195	650
<b>САЛАТ "ЛОБСТЕР КОББ"</b> 🍷🥗 <i>Lobster Cobb Salad</i>	250	1 800
<b>ВУГОР УНАГІ З МІКСОМ САЛАТУ, МАНГО, АВОКАДО ТА ЦИТРУСОВО-КУНЖУТНИМ СОУСОМ</b> 🍷🌿🥗 <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> 🍷🐟🥗🧀 <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> 🌿🥗 <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> 🍄🌿 <i>Duck consommé with duck fillet and leek</i>	300	<b>450</b>
<b>БОРЩ CHALET EQUIDES</b> 🌿 <i>Borscht "CHALET EQUIDES"</i>	300	<b>550</b>
<b>БУЯБЕС З М'ЯСОМ ЛОБСТЕРА</b> 🍄🌿🐚🌿 <i>Bouillabaisse with lobster meat</i>	350	<b>2 100</b>
<b>ЛІОНСЬКИЙ ЦИБУЛЕВИЙ СУП</b> 🍄🌿 <i>Lyon-style onion soup</i>	300	<b>400</b>

## ГАРНІРИ SIDE DISHES

<b>ОВОЧІ НА ГРИЛІ</b> 🌿 <i>Grilled vegetables</i>	240	<b>400</b>
<b>ПЕЧЕНИЙ БАТАТ З СИРОМ ФЕТА ТА СОУСОМ ПЕСТО</b> 🍄🌿 <i>Baked sweet potato with feta cheese and pesto sauce</i>	195	<b>470</b>
<b>ШПИНАТНИЙ БАНОШ ІЗ ДЖЕМОМ З БЕКОНУ</b> 🍄 <i>Spinach banosh with feta and bacon jam</i>	200	<b>300</b>
<b>СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ ЗІ СМОРЧКАМИ ТА БІЛИМИ ГРИБАМИ</b> <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
<b>ФІЛЕ ПАЛТУСА З ФЕНХЕЛЕВИМ ШОРЕ ТА ЖЕЛЕ ЛАЙМА</b> 🐟🌿 <i>Halibut fillet with fennel purée and lime gel</i>	220	<b>1500</b>
<b>ФІЛЕ ФОРЕЛІ З БРОКОЛІ, ЦВІТНОЮ КАПУСТОЮ ТА СОУСОМ БІСК</b> 🐟🥬🥦 <i>Trout fillet with broccoli, cauliflower and bisque sauce</i>	295	<b>950</b>
<b>СОТЕ МОРЕПРОДУКТІВ З ІКОРНИМ СОУСОМ</b> 🐟🐠🦪🥚 <i>Seafood sauté with caviar sauce</i>	350	<b>2 150</b>
<b>СТЕЙК ТУНЦЯ З БРОКОЛІ</b> 🐟🥬 <i>Tuna steak with broccoli</i>	200	<b>750</b>
<b>ЛОСОСЬ*</b> 🌶️🐟 <i>Salmon*</i>	100	<b>350</b>
<b>ВОСЬМИНІГ*</b> 🌶️🦑 <i>Octopus*</i>	100	<b>1 400</b>
<b>МОРСЬКІ ГРЕБІНЦІ*</b> 🌶️🦪 <i>Scallops*</i>	100	<b>850</b>
<b>КОРОЛІВСЬКІ КРЕВЕТКИ*</b> 🌶️🦐 <i>King prawns*</i>	100	<b>850</b>
<b>ТИГРОВІ КРЕВЕТКИ*</b> 🌶️🦐 <i>King prawns*</i>	100	<b>450</b>

**\*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 ХАРИСО ЗІ СТЕЙКОМ ЕРІНГІВ</b> <i>Roasted pork ribs with harissa and king oyster mushroom steak</i>	280	<b>800</b>
<b>ТУРНЕДО РОСІНІ</b> <i>Tournedos Rossini</i>	270	<b>2 350</b>
<b>БУРГЕР CHALET EQUIDES З БАТАТОМ ФРІ</b> 🍷🍷 <i>CHALET EQUIDES house burger with sweet potato fries</i>	380/115	<b>850</b>
<b>ТЕЛЯЧІ ЩІЧКИ З ОВОЧАМИ КОНФІ</b> 🍷🍷 <i>Veal cheeks with confit vegetables</i>	260	<b>750</b>
<b>ФІЛЕ КАЧКИ З МІСО-ГАРБУЗОМ, ШОРЕ ФЕНХЕЛЮ ТА ЦИТРУСОВИМ СОУСОМ</b> 🍷🍷 <i>Duck fillet with miso pumpkin, fennel purée and citrus sauce</i>	280	<b>800</b>
<b>КУРЧА КОКЛЕ З ГРИБНИМ СОУСОМ БЕРБЛАН ТА ОВОЧАМИ</b> 🍷🍷 <i>Roasted coquelet with mushroom beurre blanc and vegetables</i>	350	<b>650</b>
<b>СТЕЙК СТРИПЛОЙН (ЯПОНІЯ, F5 WAGYU)*</b> 🍷🍷 <i>Striploin steak (Japan, F5 Wagyu)*</i>	100	<b>3 450</b>
<b>СТЕЙК РІБАЙ (США, PRIME)*</b> 🍷🍷 <i>Ribeye steak (USA, prime)*</i>	100	<b>1 850</b>
<b>СТЕЙК РІБАЙ (АРГЕНТИНА)*</b> 🍷🍷 <i>Ribeye steak (Argentina)*</i>	100	<b>1 300</b>
<b>ФІЛЕ МІНЬЙОН (UA)*</b> 🍷🍷 <i>Fillet mignon (UA)*</i>	100	<b>700</b>

\*Вартість вказана за 100 грам продукту, підготовленого до приготування

\*Price is per 100 grams of meat prepared for cooking

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.

## ПАСТА ТА РИЗОТО PASTA AND RISOTTO

	Вихід	Ціна
<b>ЗАПЕЧЕНА ПАСТА З ПАНЧЕТОЮ, СТРАЧАТЕЛОЮ ТА КРАНЧАМИ ЧОРИЗО</b> 🍷🥛	280	<b>600</b>
<i>Baked pasta with pancetta, stracciatella cheese, and chorizo crumbs</i>		
<b>ПАСТА З МОРЕПРОДУКТАМИ</b> 🍷🐚🐟	400	<b>2 500</b>
<i>Pasta with seafood</i>		
<b>РИЗОТО НЕРО З КРЕВЕТКАМИ ТА МОРСЬКИМ ГРЕБІНЦЕМ</b> 🐚🐟	300	<b>1 350</b>
<i>Risotto nero with shrimp and scallops</i>		
<b>РИЗОТО З БІЛИМИ ГРИБАМИ ТА ЧІПСАМИ З ЕРІНГІВ</b> 🍷	250	<b>750</b>
<i>Risotto with porcini and king oyster mushroom chips</i>		

## PASTA NELLA FORMA A DISH FOR TWO

<b>ТАЛЬЯТЕЛЕ ТАРТУФО</b> 🍷	540	<b>1500</b>
<i>Tagliatelle Tartufo</i>		
<b>РИЗОТО ТАРТУФО ЗІ СМОРЧКАМИ</b> 🍷	500	<b>1900</b>
<i>Risotto Tartufo with wild morels</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.

# ДЕСЕРТИ DESSERTS

	Вихід	Ціна
<b>ДЕСЕРТ ШУ З МУСОМ ІЗ ЧОРНОГО ЧАСНИКУ ТА ЧОРНОЮ ІКРОЮ</b> 🍷🍷🍷 <i>Choux dessert with black garlic mousse and black caviar</i>	60	<b>650</b>
<b>МІЛФЕЙ ІЗ ЗАВАРНИМ КРЕМОМ ТА МАЛИНОВИМ КЮЛІ</b> 🍷🍷🍷 <i>Mille-feuille with custard cream and raspberry coulis</i>	140	<b>450</b>
<b>ЧІЗКЕЙК З СОРБЕТОМ МАНГО</b> 🍷🍷 <i>Cheesecake with melon sorbet</i>	270	<b>450</b>
<b>ТЕПЛИЙ ШОКОЛАДНИЙ ФОНДАН CHALET EQUIDES</b> 🍷🍷🍷 <i>Warm chocolate fondant Chalet Equides</i>	140	<b>450</b>
<b>ФІСТАШКОВИЙ ТІРАМІСУ</b> 🍷🍷🍷 <i>Pistachio tiramisu</i>	150	<b>550</b>
<b>СЕТ ВАФЕЛЬНИХ ТРУБОЧОК</b> 🍷🍷🍷 <i>Condensed milk roll</i>	3 од.	<b>300</b>
<b>ШОКОЛАДНА КОВБАСКА З ВОЛОСЬКИМ ГОРІХОМ</b> 🍷🍷🍷 <i>у супроводі цукатів імбиру, перцю чилі та м'яти</i> <i>Chocolate sausage with walnuts accompanied by candied ginger, chili pepper, and mint</i>	45	<b>125</b>
<b>МОРОЗИВО / СОРБЕТ В АСОРТИМЕНТІ</b> <i>Ice cream / sorbet in assortment</i>	50	<b>95</b>
<b>СЕЗОННЕ ФРУКТОВО-ЯГІДНЕ АСОРТІ</b> <i>Seasonal fruit &amp; berry platter</i>	800	<b>1 450</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;  
🍷 - Соєві боби; 🍷 - Ракоподібні; 🍷 - Селера; 🍷 - Гірчиця.