

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

	млн.г	млн.гр
Тар-тар:		
з овочами та хрусткими кришками	200	320
з лосося	220	350
з тунця та маюваного м'яса	200	340
з яловичи з картопляними кришками	180	300
Севиче з овочами з тваринним молочком	170	340
Асорт брускет:		
з слабосоленою лососем	50	110
з томатом та рибкою	60	70
з прошуто крудо	50	95
з артишоками	60	85
з фуа-гра	80	290
Паштет з лососем	200	370
Віскетто тонкато	220	340
Ієра шука з тостами	40/50	330
Паштет з фуа-гра	200	790
Тартофа маюваного сирю	200	440
Нарізані м'яси делькатеси	160	390

САЛАТИ

	млн.г	млн.гр
З бурито та печеними томатами	220	370
Цезар з морепродуктами	280	390
З артишоками та рибкою	190	280
З авокадо кашею та маринованими овочами	170	310
З рибкою, сиром та гірчицею заправки	180	300
З м'ясом лососем, авокадо та м'ясом салати	200	320
Теплий салат з печеною кроличою та картопляним салатом	220	320
Теплий салат з яловичою та авокадо тонкато	220	340

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

	млн.г	млн.гр
Морський трюфель з морозивом перце	250	460
Фуа-гра з маюваного м'яса	180	1090
Копчений телячий язык з соусом дельтас	300	440
Тваринні кришки в томаті	70/50/30	540

СУПИ

	млн.г	млн.гр
Буррий бульйон з перепелиною яловичою та лососем	250	170
Борщ з м'ясом та сметанкою	300/50	190
Крем-суп з лосося трюфелю та трюфельною овочею	300	380
Морозивний крем-суп з морепродуктами	300	390

СТЕЙКИ

З УКРАЇНСЬКОЇ ЯЛОВИЧИНИ

ЦІНА ЗА 100 г СИРОГО М'ЯСА

	млн.гр
РІБАЙ	295
НЬЮ-ІОРК	285
ФІЛЕ МЕНЬШОН	295
ШАТОбРИАН	285
Т-БОУН	265
ПЕПЕР-СТЕЙК	295

З АМЕРИКАНСЬКОЇ ЯЛОВИЧИНИ

ЦІНА ЗА 100 г СИРОГО М'ЯСА

	млн.гр
РІБАЙ	450
НЬЮ-ІОРК	390
ФІЛЕ МЕНЬШОН	390

СТУПІНЬ ПРОСМАЖЕНОСТІ

RARE

маєє середній стейк з кришкою, обжарений зовні, червоний всередині

MEDIUM

середньопросмажений м'ясо з рожевим сином, дельтано м'ясо і сиром

WELL DONE

добре просмажене м'ясо, майже без соку

СОУСИ

млн.г млн.гр

50 \$5

Класичний

позолотило-золотий

з бонна трюфелю

перуанський

аїдний

Важливість, що м'ясо 7% м'ясо з туші бика підходить для приготування стейків. Не годиться наварити!

РІБАЙ – класичний сироватий стейк з м'якшею частини туші

НЬЮ-ІОРК – з поперекової частини стейка

ФІЛЕ МЕНЬШОН – стейк товщиною 0-8 см з поперекової частини центральної частини філеїної частини, найкраще та м'яке м'ясо

ШАТОбРИАН – стейк з тваринного краю центральної частини яловичого в'язу

Т-БОУН – це яловиче філе на Т-подібній кістці

ПЕПЕР – це аїдний обжарений з перцем

КОВБОЙ – це стейк РІБАЙ на реберній кістці

РИБА

	млн.г	млн.гр
Стейк з тунця	ціна за 200 г	350
Фарш з трюфельним соусом	ціна за 200 г	200
Філе лосося з овочами	300	520
Паста з червоним кардамоном та тваринним молочком	250	420
Паста з морепродуктами та вершковим соусом	280	420

СТРАВИ З М'ЯСА ТА ПТИЦІ

	млн.г	млн.гр
Теляча в'язка з перцею обжареною картоплею	270	490
Т-Борн з яловичою	ціна за 200 г	240
Телячий яловичий шмочок з картопляним пюре	400	460
Каре новозеландського яловичого	ціна за 200 г	390
Собольок з томатним соусом	300	380
Філе індички з гороховим пюре	270	430
Класична гуздок з сиром полентою	300	430
Класична м'яка конфі з картопляним пюре	300	450
М'яка кроличка зі сиром та вершковим соусом	300	500
Філе яловиче з запеченою картоплею	280/120	490
Бургер "Чиз-Шед" з картоплею фри	300	420
Бургер з картоплею та картоплею фри	450	590
Бургер з овочами та картоплею фри	300	420

ГАРНІРИ

	млн.г	млн.гр
Білі смажені трюфелі	150	300
Ласкаві смажені	150	290
Кукурудза з маслом чолі	210	170
Овочі гриль	180	190
Кремний салат з гірчицею	150	180
Картопля фри	150	95
Картопля по-американськи	180	95
Картопляне пюре	150	95

ДЕСЕРТИ

	млн.г	млн.гр	млн.г	млн.гр
Шоколадний сорбет	260	170		
Крем-брюле	120	150	Червоний перц з червоним сиром	170/50
Манди з тваринним жиром	270	250	Чизкейк з трюфельною карамеллю	150
Некласичний яловичий перц "Асторі"	160	250	Морозиво домашнє ванільне/шоколадне/горіхове	50
Шоколадний фондан	140/50	210	Сербет домашній лимон/лимон	50

COLD APPETIZERS

	weight g	price EUR
Tartare:		
with beef and crispy	200	320
crostons with salmon	220	350
with tuna and raspberry jelly	220	340
of lamb with potato crumble	180	380
Ceviche de deer with tiger milk	170	340
Bruschetta variety:		
with salted salmon	50	110
with tomato and ricotta	60	70
with prosciutto crudo and truffle pasta	50	95
with artichokes	60	85
with foie gras	80	290
Charterville mushrooms pate	200	370
Volatile tomato	220	340
Foie caviar with toast	40/50	350
Foie gras pate with onion confiture	200	790
Fine selection of cheese board	200	440
Ukrainian sliced meat delicacies	160	390

SALADS

	weight g	price EUR
With roasted tomatoes and burrata	220	370
Caesar with seafood	280	390
With artichokes and ricotta	190	280
With smoked duck and almond flakes	170	310
Roast beef, mozzarella and mustard dressing	180	390
Salted salmon, avocado and salad mix	200	320
Warm salad with rabbit liver and caramelized apple	220	320
Warm salad with tongue and tomatoes	220	340

WARM APPETIZERS

	weight g	price EUR
Sea scallops with carrot puree	250	460
Foie gras with raspberry frisky	180	1090
Smoked beef tongue with demi glas sauce	500	440
Shrimp tempura	70/90/50	540

Soups

	weight g	price EUR
Chicken soup with quail egg and noodles	250	170
Borscht (Ukrainian beetroot soup with pork)	300/50	190
Cream soup of wild mushrooms with truffle oil	300	380
Carrot cream soup with seafood	300	290

STEAKS

UKRAINIAN STEAK

	price per 100 g of raw meat	price EUR
RIBEYE	295	
NEW YORK	285	
FILET MIGNON	295	
CHATEAUBRIAND	285	
T-BONE	265	
PEPPER STEAK	295	

AMERICAN U.S.D.A STEAK

	price per 100 g of raw meat	price EUR
RIBEYE	650	
NEW YORK	590	
FILET MIGNON	690	

DEGREE OF COOKING

RARE

almost raw steak with blood, very juicy, fried on the outside and red on the inside

MEDIUM

fried meat with pink juice

WELL DONE

fried meat almost without juice

Sauces

weight g price EUR

50 55

SPICY

SPICY SWEET

with white mushrooms

pepper

berry

It is considered that only 1% of meat is good for steak. We use only the best meat.

THE RIBEYE, a beef steak from the rib section.

NEW YORK strip steak - Cut from the short loin, the strip steak consists of a muscle that does little work and so it is particularly tender.

FILET MIGNON - French for "petit filet" is a steak cut of beef taken from the smaller end of the tenderloin.

CHATEAUBRIAND STEAK or just chateaubriand is a recipe of a particular thick cut from the tenderloin.

T-BONE steaks include a T-shaped bone with meat on each side.

PEPPER steak is dish consisting of sliced beef steak cooked with peppers.

COWBOY is a Ribeye steak on the bone.

FISH

	weight g	price EUR
Tuna steak	per 100 g	310
Trout with mushrooms sauce	per 100 g	200
Salmon steak with vegetables	300	520
Black pasta with sea shrimps and parmesan	250	420
Pasta with seafood and cream sauce	280	420

MEAT AND POULTRY

	weight g	price EUR
Wet tenderloin with fried mashed potatoes	270	490
Lamb t-bone	per 100 g	240
Slow-braised cheeks with caramelized leeks	400	460
New Zealand Lamb rack	per 100 g	590
Osobuco with tomato sauce	500	580
Turkey fillet with pea puree	270	430
Duck breast with cheese polenta	300	430
Duck leg Confit with potato gratin	300	450
Leg of rabbit with mozzarella and cream sauce	300	500
Veison fillet with baked potatoes	580/100	490
Mon Chef burger with french fries	300	420
Chicken burger with french fries	450	350
Veison burger with french fries	300	420

SIDE DISHS

	weight g	price EUR
Fried mushrooms	150	500
Fried charterville mushrooms	150	250
Baked oon with chili butter	210	170
Grilled vegetables	180	190
Creamy spinach with parmesan cheese	150	180
French fries	150	85
Potato wedges	180	95
Mashed potatoes	150	95

DESSERTS

	weight g	price EUR
Apple Charlotte	260	170
Creme brulee	120	150
Pancakes with cottage cheese and meringue	270	250
Non-classic waffle cake "Victoria"	160	250
Chocolate fondant	140/50	210
Blueberry pie with oon sorbet	170/50	295
Cheesecake with truffle caramel	150	295
Homemade ice cream vanilla/chocolate/hazelnut	50	85
Homemade sorbet: lemon / pineapple	50	85

UKRAINIAN CUISINE

servings, g/price,UAH

Smoked tomatoes with fried chanterelles	200/230
Salad with tomatoes and Strachatella cheese	300/280
Salo with croutons	180/240
Assorted homemade pickles	300/240
Banush with cracklins, cheese and mushroom sauce	220/290
Mini cabbage rolls with smoked sour cream	270/290
Galician cheesecake with raisins	170/140
Honey cake with a cream sphere in a blueberry shell	150/140

**you can additionally order Strachatella cheese*

per 100 g/ 120

УКРАЇНСЬКА КУХНЯ

вихід г/ціна

Копчені томати з смаженими лисичками	200/230
Салат з томатами і сиром Страчателла	300/280
Сало з грінками	180/240
Асорті домашніх солінь	300/240
Бануш з шкварками, бринзою та грибним соусом	220/290
Міні голубці з копченою сметаною	270/290
Галицький сирник з родзинками	170/140
Медівник з сметанковою сферою в чорничній оболонці	150/140

**додатково можна замовити сир Страчателла*

за 100 гр/ 120

ALCOHOLIC DRINKS

		Price	Unit
Vermouth	Dolin Blanc	130	
	Dolin Rouge	130	
	Dolin Dry	130	
Bitters	Becherovka	120	
	Jägermeister	140	
	Almond Bitter	150	
	Campari	140	
	Aperol	130	
Vodka	Luviska Premium	70	
	Storströmvärd Lovstöky Reserve	150	
	Nemiraff Lux	110	
	Absolut	100	
	Finlandia/Finlandia cranberry	130	
Grey Goose	190		
Grappa and Calvados	Grappa Nemina Optima	250	
	Calvados Père Magloire XO	690	
Whisky	Chivas Regal 12 YO	340	
	Ardbeg 12 YO	490	
	Glenfiddich 12 YO	1190	
	Glenlivet 12 YO	540	
	Glenmorangie Quinta 14 YO	490	
	Macallan 12 YO	540	
	Four roses	340	
Jameson Jack Daniels	140		
Rum	Dark 12 YO	490	
	Plantation white Plantation pineapple	150 190	
Gin	Hendrick's	290	
	Honey 47 Beefeater	110 170	
Tequila	Olmeque Altos	190	
	Olmeque Gold	150	
	Olmeque Blanco	130	
Liquor	Amazo Montenegro	150	
	Balfours	240	
	Carissima	140	
	Vina Tatin	130	
	Limoncello	160	
	Kahlua	240	
Cognac	Alexandre Dousano	170	
	Hennessi VS	210	
	Hennessi VSOP	240	
	Hennessi XO	260	
	Hennessy VS Hennessy VSOP Hennessy XO	280 490 540	
Brandy	Sandeman Cohard 10 years Arakle 5"	150 210 140	

BEER

Beer	Price	Unit
Draft beer		
Luviska Exportase	500	70
Luviska Exportase	500	110
Bottled beer		
Leffe Light	100	140
Leffe brune	100	140
Hoegaarden	100	140
Bels nls	100	95

HOT DRINKS

	Price	Unit
Coffee		
Espresso	35	65
Americano	230	65
Cappuccino	200	85
Latte	230	95
Flat white	200	110
Irish coffee	230	195
Hot chocolate	200	130
Espresso/Americano decaffeinato	35	35
Cappuccino decaffeinato	200	105
Latte decaffeinato	230	115

	Price	Unit
Classic tea		
Black	400	95
Earl grey	400	95
Green	400	95
Green with lemon	400	95
Herbal	400	95

Additional:
honey 25 sah / lemon 20 sah /
ginger 20 sah/milk 20 sah/plant milk 45 sah

SOFT DRINKS

Water	250	45
Sandera juices	250	45
Morshynska mineral water (still/sparkling)	330	75
Borjomi water (glass bottle)	330	95
Evian water (glass bottle)	330	185
Perrier water (glass bottle)	330	185
Pepsi (glass bottle)	300	95
Pepsi light	230	95
Sprite (glass bottle)	250	90
Tonic water	230	65
Lemonade (ginger/spberry)	230	75
Milk shake (strawberry/chocolate/classic)	300	190

Our experienced staff
will gladly prepare you're favourite cocktail

FRESH JUICES

Orange	230	195
Grapefruit	230	170
Lemon	250	215
Pineapple	250	215
Apple	230	130
Carrot	250	130
Gelery	250	310
Beetroot	230	130

Mon Chef

RESTAURANT

DRINKS

WHITE

		price unit
France / Alsaz	Gewurztraminer Reserve; Harsenhof	1290
	Burgundy Brocard Chablis 1er Cru Vu de Vey; Jean-Marie Brocard	4990
	Bordeaux Chateau Haut-Mouleyre Bordeaux Sauvignon Blanc	1390
Spain / Rioja	Nota; Vina Nota	1590
Italy / Trentino	Maschi Venacoli Moscato Giallo; Cavil	1490
	Piedmont Gavi del Comune di Gavi; San Silvestro	1590
	Sicily Chardonnay; Planeta	2090
Austria / Wachau	Gruner Veltliner Federspiel Terrassen; Domane Wachau EXC →	790
New Zealand	Sauvignon Blanc; Year's Choice; Saint Clair	1490
USA / California	Chardonnay Private Selection; Robert Mondavi	1890

ROSE RED

France / Provence	Ois By Ois Cotes de Provence Rose; Domaine Ois	2190
France / Bordeaux	Louis Eschenauer Saint-Emilion; Louis Eschenauer	2190
	Burgundy Romanee St Cy les Chantons 2011; Domaine A.F. Gos	6990
	Rhone Valley Chateau de du-Pape Rouge; E.Guigal	4950
Italy / Veneto	Vulpolicella Superiore Vigne Alte; Deni Amaroni Vulpolicella Classico; Zinato	1490 4290
	Marche Karri; Dei Degli Angeli	7900
	Puglia Barossa Primitivo Puglia; Campagnola	1390
	Abruzzo Vico; Illuminati Dine	1090
	Toscan Riserva Ducale Chianti Classico Riserva; Ruffino Chianti Fies del March; Meloni EXC →	2190 6990
	Brunello di Montalcino; Pieve Santa Restituta	5290
	Super Toscan Saffredi; Fattoria Le Pupille	9390
	Piedmont Barolo Serralunga; Schiavenza	5190
	Sicily Nero d'Avola Sicilia; Barocco	1690
Spain / Ribera del Duero	Fincas Realtales; Bodegas Emilio Moro	1390
	Riopa Crianza; Urbina	1290
	Chile Purple Angel; Moutas Max Reserva Cabernet Sauvignon; Enzauliz	4990 1690
Argentina	Pure Malbec Black; Trapiche	1290
USA	Zinfandel Woodbridge; Robert Mondavi	1390
Ukraine	Cabernet Kolonist - Herist Kasa Remer; Brykush	1990 4390

WINE LIST



WINE by GLASS

Pinot Grigio; Campagnola	white dry
Chardonnay Kolonist Ukraine	white dry
Stump Jump Shiraz; Drenberg	red dry
Chianti Marsa Blu; Meloni	red dry
Cabernet Kolonist Ukraine	red dry
Porto Ruby; Sandeman 50 wn	port wine
Zinfandel Rose; Western Cellars	rose semi dry
Prosecco Egna Dry; Mastro dei Cavalleri	sparkling wine

165 200 ml
uah

CHAMPAGNE

	price unit
Brut Reserve; Taittinger	4900
Brut Imperial; Heur & Chandon	5300
Brut; Veuve Clicquot	5800
Cristal; Louis Roederer	18 900

SPARKLING WINE

	price unit
Prosecco Masi Rizzante; Baranelli	1290
Cava Brut; Marques de Terabona	1290
Art Spumante; Cr Blanca	1490