

## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

	квіт.	квіт.пр.
Тар-тар:		
з овочами та хрусткими грінками	200	320
з лосося	220	350
з тунця та маюваного м'яса	200	340
з ягід та картопляних хрустків	180	300
Севиче з овочами з тваринним молочком	170	340
Асорт брускет:		
з слабосоленою рибою	50	110
з томатом та рибкою	60	70
з прошуто крудо	50	95
з артишоками	60	85
з фуа-гра	80	290
Паштет з лососями	200	370
Віпело тонкато	220	340
Ієра шука з тостами	40/50	330
Паштет з фуа-гра	200	790
Тартока маюваного сирю	200	440
Неріолокі м'ясо делькатесо	160	390

## САЛАТИ

	квіт.	квіт.пр.
З бурито та печеними томатами	220	370
Цезар з морепродуктами	280	390
З артишоками та рибкою	190	280
З авокадо кашкою та м'ясом		
з м'ясом та маюваними овочами	170	310
З рибкою, сиром та гірчицею	180	300
з м'ясом лососем, авокадо та м'ясом салати	200	320
Теплий салат з печеною кроличою та картопляним облітком	220	320
Теплий салат з яловичою та авокадо тонкато	220	340

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

	квіт.	квіт.пр.
Морський трюфель з морозивом перце	250	460
Фуа-гра з маюваного м'яса	180	1090
Копчений телячий язык з соусом дельтос	300	440
Тваринні крапки в томаті	70/50/30	540

## СУПИ

	квіт.	квіт.пр.
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

	квіт.пр.
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

	квіт.	квіт.пр.
РІБАЙ	450	
НЬЮ-ІОРК	390	
ФІЛЕ МЕНЬШОН	390	

### СТУПІНЬ ПРОСМАЖЕНОСТІ

#### RARE

маєєт сирий стейк з кров'ю, обжарений зовні, червоний всередині

#### MEDIUM

середньопросмажений м'ясо з рожевим сином, дельтосно жовте і сімкато

#### WELL DONE

добре просмажене м'ясо, майже без соку

## СОУСИ

квіт. квіт.пр.

50 \$5

Класичний лососин-салатий з бонна трюфелю пармезанний айурій

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

**РІБАЙ** – класичний сироватий стейк з м'якшею частиною туші

**НЬЮ-ІОРК** – з поперековою частиною стейка

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

**ШАТОбРИАН** – стейк з таволою краю центральної частини яловичого в'язу

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

**ПЕПЕР** – це антрекот обжарений з перцем

**КОВБОЙ** – це стейк РІБАЙ на реберній кістці

## РИБА

	квіт.	квіт.пр.
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

	квіт.	квіт.пр.
Теляча в'язка з перце і смаженою картоплею	270	490
Т-Борн з яловичою	ціна за 200 г	240
Телячий яловичий шматок 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 гуздка з сиром та картоплею	300	430
Класична м'яка конфі з картопляним батюном	300	450
Шматок кролика зі сморчаними та вершковим соусом	300	500
Філе яловиче з запеченою картоплею	280/130	490
Бургер "Чиз-Шед" з картоплею фри	300	430
Бургер з картоплею та картоплею фри	450	590
Бургер з овочами та картоплею фри	300	430

## ГАРНІРИ

	квіт.	квіт.пр.
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

	квіт.	квіт.пр.
Шоколадний сорбет	260	170
Крем-брюле	120	150
Манди з творогом та жареною	270	250
Некласичний яблучний пирог "Асторі"	160	250
Шоколадний фондан	140/50	210
	квіт.	квіт.пр.
Червоний пирог з червоним смородином	170/50	295
Чизкейк з трюфельною карамеллю	150	295
Морозиво домашнє: ванільне/шоколадне/горіхове	50	85
Сербет домашній лимон д'іканас	50	85

## COLD APPETIZERS

	weight g	price/100g
Tartare:		
with beef and crispy	200	320
crostons with salmon	220	350
with tuna and raspberry jelly	220	340
of lamb with potato crumbs	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	550
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/100g
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/100g
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/100g
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/100g
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/100g
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/100g

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/100g
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/100g
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
Verisnon fillet with baked potatoes	580/100	490
Mon Chef burger with french fries	300	420
Chicken burger with french fries	450	550
Verisnon burger with french fries	500	420

## SIDE DISHS

	weight g	price/100g
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/100g	weight g	price/100g
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		
			170/50	295
			150	295
			50	85
			50	85



# МЕНЮ

## СПАРЖЕВЕ

вихід, г | ціна, грн

Спаржа з сиром Буррата та томатами черрі	280	390
Спаржа з ростбїфом та анчоусним соусом	245	270
Салат із спаржею, полуницею та мигдалевими пластівцями	180	240
Салат із слабосоленим лососем та спаржею	200	290
Крем суп із спаржі та сиром страчателла	300	290
Альтернативний стейк Фланк із спаржею та перцевим соусом	300	450

# MENU

## ASPARAGUS

serving, g | price, UAH

Asparagus with burrata cheese and cherry tomatoes	280	390
Asparagus with roast beef and anchovy sauce	245	270
Salad with asparagus, strawberries and almond flakes	180	240
Salad with salted salmon and asparagus	200	290
Cream soup with asparagus and strachatella cheese	300	290
Alternative steak Flank with asparagus and pepper sauce	300	450

## ALCOHOLIC DRINKS

	Price	Unit
<b>Vermouth</b>		
Doña Blanc	140	
Doña Rouge	140	
Doña Dry	140	
<b>Wines</b>		
Becherovka	150	
Jägermeister	150	
Advent Santa	280	
Campari	140	
Apertif	130	
<b>Vodka</b>		
Liviska Premium	80	
Storbyrå Livostöy Reserve	140	
Norinoff Lux	120	
Absolut	110	
Finlandia/Finlandia cranberry	140	
Grey Goose	190	
<b>Grapes and Calvados</b>		
Grappa Nolina Optima	260	
Calvados Père Magloire XO	710	
<b>Whisky</b>		
Chivas Regal 12 YO	250	
Ardbeg 12 YO	110	
Glenfiddich 21 YO	1190	
Glenlivet 12 YO	280	
Gammelgarn Quinta 14 YO	300	
Black & Tan 12 YO	380	
Four roses	170	
Jameson	170	
Jack Daniels	170	
<b>Rum</b>		
DeKane 21 YO	500	
Plantation white	150	
Plantation pineapple	100	
<b>Gin</b>		
Hendrick's	290	
Monkey 47	110	
Beefeater	170	
<b>Tequila</b>		
Olmece Añejo	210	
Olmece Gold	260	
Olmece Blanco	150	
<b>Liquor</b>		
Amaro Montenegro	170	
Serrano	120	
Cornitas	150	
Vina Tatin	150	
Limoncello	170	
Kahlúa	150	
Amaretto Disaronno	180	
<b>Cognac</b>		
Horsell VS	280	
Horsell VSOP	340	
Horsell XO	1080	
Hennessey VS	180	
Hennessey VSOP	410	
Hennessey XO	1340	
<b>Brandy</b>		
Sandemann	150	
Lutherus 10 years	240	
Alak 5°	160	

## BEER

<b>Draft beer</b>		
Liviska Exportowe	300	70
Liviska Exportowe	300	110
<b>Bottled beer</b>		
Leffe Light	320	170
Leffe Brune	330	170
Hoegaarden	320	170
Beko n/a	300	125

## HOT DRINKS

	Price	Unit
<b>Coffee</b>		
Espresso	35	70
Americano	130	70
Cappuccino	200	90
Latte	230	95
Flat white	200	120
Irish coffee	230	220
Hot chocolate	200	150
Espresso/Americano decaffeinato	35	80
Cappuccino decaffeinato	200	105
Latte decaffeinato	230	115

<b>Classic tea</b>		
Black	400	95
Earl grey	400	95
Green	400	95
Green with jasmine	400	95
Herbal	400	95

**Additional:**  
honey 25 uah / lemon 20 uah /  
ginger 20 uah/milk 20 uah/plant milk 45 uah

## SOFT DRINKS

Uzvar	250	45
Sandora juices	250	45
Marlynska mineral water (still/sparking)	330	85
Borjomi water (glass bottle)	330	120
Evian water (glass bottle)	330	185
Ferrari water (glass bottle)	330	185
Pepsi (glass bottle)	250	65
Pepsi light	250	65
Sprite (glass bottle)	250	55
Tonic water	230	75
Lemonade (ginger/caspiens)	230	75
Milk shake (strawberry/chocolate/classic)	300	150

Our experienced staff  
will gladly prepare your favourite cocktail

## FRESH JUICES

Orange	230	195
Grapefruit	230	180
Lemon	230	215
Pineapple	230	275
Apple	230	150
Carrot	230	150
Celery	230	310
Beetroot	230	150

# Mon Chef

RESTAURANT

DRINKS

## WHITE

	<i>France / Alsaz</i>	Gewurztraminer Reserve, Hunawir	1290
	<i>Burgundy</i>	Brocard Chablis 1er Cru Vu de Vex, Jean-Marie Brocard	5490
	<i>Bordeaux</i>	Chateau Haut-Mouleyre Bordeaux Sauvignon Blanc	1500
<i>Spain / Rio Jekes</i>		Nora, Vina Nora	1690
	<i>Italy / Trentino</i>	Hadri Venawilo, Messico Galles, Cavit	1490
	<i>Piedmont</i>	Gavi del Comune di Gavi, San Sirostro	1690
	<i>Sicily</i>	Chardonnay, Pianeta	3150
	<i>Austria / Wachau</i>	Gruner Veltliner Federspiel, Terrassen, Domane Wachau <b>EXTRA</b>	850
	<i>New Zealand</i>	Sauvignon Blanc Vitar's Choice, Saint Clair	1550
	<i>USA / California</i>	Chardonnay Private Selection, Robert Mondavi	1950

## ROSE

	<i>France / Provence</i>	Ott By Ott, Cotes de Provence Rose, Domane Ott	2450
--	--------------------------	--	------

## RED

	<i>France / Bordeaux</i>	Louis Eschenauer Saint-Emilion, Louis Eschenauer	2450
	<i>Burgundy</i>	Pomard 1er Cru, Les Chantins 2011, Domaine A.F. Gros	7500
	<i>Rhone Valley</i>	Chateaux du Pape Rouge, E. Guigal	5100
	<i>Italy / Veneto</i>	Vignocella Superiore Vigne Alte, Dini Amaroni Vignocella Classico, Zanato	1500 4390
	<i>Horche</i>	Kuri, Dei Degli Angeli	9600
	<i>Puglia</i>	Berocca Primitivo Puglia, Campagnola	1450
	<i>Abruzzo</i>	Vico, Illuminati Dina	1390
	<i>Toscan</i>	Riserva Ducale Chiarni Classico Riserva, Ruffino Chiarni Pini del Maso, Malini <b>EXTRA</b> Brunello di Montalcino, Pieve Santa Restituta	2400 720 5400
	<i>Super Toscan</i>	Saffredi, Fattoria La Pupilla	9390
	<i>Piedmont</i>	Barolo Serralunga, Schiavenza	3000
	<i>Sicily</i>	Nero d'Avola Sicilia, Barocco	1750
<i>Spain / Ribera del Duero</i>		Fincas Resalaz, Bodegas Emilio Moro	1490
	<i>Ripio</i>	Olampa, Urbino	1490
	<i>Chile</i>	Purple Angel, Montes Max Reserva Cabernet Sauvignon, Errazuriz	4900 1090
	<i>Argentina</i>	Pure Malbec Black, Trapiche	1490
	<i>USA</i>	Zinfandel Woodbridge, Robert Mondavi	1390
	<i>Ukraine</i>	Cabernet Koloniz - Heriot Kara Semer, Belyuch	2190 4600

price per

# WINE LIST



## WINE by GLASS

Pinot Grigio, Campagnola	white dry
Chardonnay Koloniz Ukraine	white dry
Stump Jump Shiraz, Dänenberg	red dry
Chiarni Pini B.L. Malini	red dry
Cabernet Koloniz Ukraine	red dry
Porto Ruby, Sandeman 50 vln	port wine
Zinfandel Rose, Western Cellars	rose semi dry
Prosecco Extra Dry, Moscato dei Cavalieri	sparkling wine

**175** 100 ml  
uah

## CHAMPAGNE

Brut Reserve, Taittinger	5200
Brut Imperial, Heur & Chandon	5700
Brut, Veuve Clicquot	6400
Cristal, Louis Roederer	18 900

## SPARKLING WINE

Prosecco Miel Fizzante, Baronioli	1490
Cava Brut, Marques de Terresana	1490
Asti Spumante, Cr Bianca	1790

price per

price per