

# МЕНЮ

## НАЙСВІЖІША SELFISH РИБА

Осетрові	100 г	320	Судак	100 г	180	Короп	100 г	95
Форель	100 г	260	Сом	100 г	160	Карась	100 г	95
			Щука	100 г	150			

## РИБУ SELFISH МОЖУТЬ ПРИГОТУВАТИ РІЗНИМИ СПОСОБАМИ

на грилі • в коптильні на фруктовій тирсі • запекти в солі в печі • на пательні

### ІКРА

подається з хрустким домашнім хлібом і вершковим маслом

Осетрова чорна	30/50/20 г	1800
Кетова червона	50/50/20 г	720
Ікра щуки канадська	50/50/20 г	520

### ЗАКУСКИ

Тепла ікра з баклажанів з хрустким домашнім хлібом	150/50 г	250
Карпаччо з ароматною гарбуза з сиром Chevre	250 г	240
Асорті грецьких оливков Асорті солінь за трипільськими рецептами	150 г	170
Форель слабосолона Selfish з соусом із діжонської гірчиці	600 г	360
Оселедець норвезький зі шматочками картоплі	150/50 г	450
Тар-тар з тунця в азіатському стилі з ніжним гуакамоле	100/50/50 г	250
Закуска з маринованої форелі і авокадо	250 г	640
Закуска з тунця з овочевою сальсою	150 г	460
Бастурма	260 г	520
Плато делікатесних сирів з горіхами, медом і сухофруктами	75 г	135
М'ясна домашня колекція	250/90 г	580
рекомендуємо до горілки: з маринованими огірками в гарбузі, буженина, балік свинячий, ковбаса домашня з дичини, сало солоне	600 г	580
М'ясна італійська гастрономія	300/100 г	650
рекомендуємо до вина і сава: прошуто, брезаола, мортадела, салями стролгіно, копа, артишоки, маслини, перець пепероні		

### САЛАТИ

Frutti di mare з морепродуктами	300 г	880
З мускатним гарбузом, ніжним козячим сиром і прошуто	275 г	520
Цезар класичний	250 г	320
Оселедець під шубою за домашніми рецептами	220 г	250
З дичини з овочами гриль і соусом з журавлини	300 г	720
Олів'є з домашньою куркою	200 г	250

### СУПИ

Юшка Selfish зі стерляді, форелі і судака	300 г	340
Бульйон з півня	300 г	320
Борщ червоний на свинячих ребрах	300/50 г	260
Солянка з дичини	300/50 г	450
Гороховий суп з копченими ребрами	300 г	280

### ДЕРУНИ

З фермерською сметаною	200/50 г	220
З білими грибами	200/50 г	380
Зі слабосоленою фореллю і вершковим кремом	200/50/50 г	350
З ікрою щуки і вершковим кремом	200/50/50 г	675
З червоною ікрою і вершковим кремом	200/50/50 г	990
З чорною ікрою і вершковим кремом	200/30/50 г	1900

### ОСНОВНІ СТРАВИ

Рибні котлети з судака або щуки	150 г	290
Запечена форель з білими грибами за старими українськими рецептами	300 г	420
Філе осетра томлене в томатах з картопляним пюре	200/100 г	700
Запечена форель з соусом із раків	280 г	550
Фермерська індичка з ніжним пюре з зеленого горошку	300 г	340
Хрустка перепілка з печеною картоплею і соусом з агрусу	350 г	390
Печеня з молодого ягняти з ароматним кизилом	350 г	420

### ДОМАШНІ ПЕЛЬМЕНІ І ВАРЕНИКИ

Пельмені з фореллю	180/50 г	290
Вареники з кроликом	180/50 г	280
Вареники з картоплею та хрусткими шкварками	200/50 г	240
Пельмені з м'ясом за класичним рецептом	180/50 г	280

### СТРАВИ НА МАНГАЛІ

Печені овочі	250 г	240
Овочі гриль	200 г	240
Лаваш хоровац з сиром сулугуні і томатами	250 г	240
Креветки гриль	200/50 г	620
Запечена картопля з салом	250 г	180
Шашлик курячий	250/50 г	280
Каре новозеландського ягняти з печеними томатами	200 г	840
Шашлик з телятини з соусом барбекю	250/50 г	540
Молочна телятина на кістці з перцевим соусом	250/50 г	520
Шашлик зі свинини з соусом сацебелі	250/50 г	360

### ХЛІБНИЙ КОШИК

випікаємо щоранку

грисіні та хліб за старовинними рецептами, з пшеничного борошна, житнього і спельти	400 г	140
---	-------	-----

### СТРАВИ ДЛЯ ВЕЛИКИЙ КОМПАНІЇ

готуються за попереднім замовленням за 24 години

Плато смаженої риби	1250/250 г	2200
короп, судак, щука, карась, сом, осетер, форель		
Запечена форель в стилі Selfish	1000 г	2200
Кролик, томлений в тажині у вершковому соусі	1500 г	2200
Качка, запечена з яблуками	1300/300 г	2000
Плато м'яса гриль	1500 г	3200
філе куряче, телятина, свинина, каре з телятини, каре новозеландського ягняти		
Яловича вирізка в беконі, запечена в тандирі	1000 г	2200
Ошийок свинячий, запечений в тандирі	1000 г	1000

### ГАРНІРИ

Савойська капуста томлена в вершках	250 г	180
Вершкове картопляне пюре	200 г	90
Різотто з мускатним гарбузом	350 г	180
Різотто з білими грибами	300 г	340
Картопля смажена з білими грибами	300 г	230

### ДЕСЕРТИ

Тірамісу з «чорною ікрою»	200 г	450
Наполеон	150 г	250
Ванільний чізкейк	150 г	220
Гарбузовий торт з ніжним сиром маскарпоне	200 г	220
Морозиво і сорбети Chilato, Italy	50 г	85

### СВІЖІ ФРУКТИ ТА ЯГОДИ

Яблуко	100 г	40
Ківі	100 г	40
Мандарин	100 г	50
Апельсин	100 г	50
Грейпфрут	100 г	50
Груша	100 г	60
Виноград	100 г	70
Банан бебі	100 г	70
Хурма (Шарон)	100 г	80
Ананас	100 г	80
Малина	50 г	150
Лохина	50 г	150
Манго	1 шт	500

### СНІДАНКИ

з 8:00 до 12:00

Сніданок № 1	250/100/50/100/30 г	330	Вівсяна каша дієтична на молоці або воді	200 г	70	Яйця бенедикт в стилі Selfish зі слабосоленою фореллю і голландським соусом	275 г	200
Яечня з беконом і ковбасками-гриль, свіжими овочами та кіноа			Сирники зі сметаною і варенням	200/30/30 г	150	Яечня з беконом	320 г	120
Млинці з сиром і сметаною			Ньоккі з сиру			Омлет з овочами	220 г	110
Чай, кава або апельсиновий фреш			зі сметанно-медовим соусом	200/50 г	130	Скрембл	180 г	110
Сніданок № 2	300/50/150/30 г	330	Млинці на пшеничній муці і фермерських яйцях	120 г	100	Бульйон на домашній курці з локшиною і зеленню	300 г	210
Французький тост з апельсиновою цедрою, свіжими овочами, кіноа			Млинці з домашнім сиром, варенням і сметаною	200/30/30 г	150	Клубний сендвіч з шинкою, беконом, сиром ементаль, томатами і соусом тар-тар	250 г	230
Сирники зі сметаною / Чай, кава або апельсиновий фреш			Яйця бенедикт з беконом і голландським соусом	275 г	160			
Сніданок № 3	200/50/200/50 г	330						
Омлет з тофу на кокосовій олії, з грінками і хумусом, кіноа, зі свіжими овочами та овочами-гриль								
Чай, кава або апельсиновий фреш								

Молоко	250 мл	50	Кефір	250 мл	50	Шинка	50 г	60	Круасан	1 шт	60
Молоко соєве	250 мл	50	Сметана	50 г	50	Бекон	50 г	50	Тости	50 г	35
Молоко кокосове	250 мл	100	Сир фета	50 г	50	Свіжі овочі асорті	100 г	50	Нутелла	50 г	50
Молоко мигдальне	250 мл	200	Сир ементаль	50 г	55	Фруктово-ягідне асорті	100 г	250	Варення	50 г	35
Йогурт	250 мл	50	Сир пармезан	50 г	90	Асорті горіхів	50 г	50	Мед органічний	50 г	40

