



SELFISH
CLUB

МЕНЮ

СВЕЖАЙШАЯ SELFISH РЫБА

Осетровые	280 грн	Сиговые	220 грн
Форель	200 грн	Сом	160 грн
Судак	120 грн	Карп	95 грн
Щука	120 грн	Карась	95 грн
Окунь	120 грн	Линь	95 грн

цена за 100г готового продукта

РЫБУ SELFISH МОГУТ ПРИГОТОВИТЬ РАЗЛИЧНЫМИ СПОСОБАМИ

на гриле

в коптильне на фруктовых опилках

запечь в соли в печи

на сковороде

ИКРА

Сибирского осетра
30/50/20 г | 1500 грн
Кетовая
50/50/20 г | 520 грн
Щучья
50/50/20 г | 390 грн

Подаётся с гренками из домашнего хлеба
и сливочным маслом

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Форель слабосоленая Selfish
с соусом из дижонской горчицы
150/50 г | 350 грн
- Севиче из сига с лаймовым соусом
150 г | 480 грн
- Сельдь норвежская с дольками картофелеля
100/50/50 г | 220 грн
- Мясная домашняя коллекция
(рекомендуем к водке)
буженина, колбаса зиньковская, сало солёное,
сало копчёное, бастурма
350/50 г | 400 грн
- Мясная итальянская гастрономия
(рекомендуем к вину и сава)
прошутто, брезаола, мортаделла, салями строльгино,
коппа, артишоки, маслины, перец пепперони
300/100 г | 520 грн
- Прошутто San Daniele с римскими артишоками
100/30 г | 360 грн
- Пате из печени фермерской курицы с луковым
мармеладом и домашним хлебом
150/50/30 г | 220 грн
- Плато фермерских сыров с джемом
сулугуни, брынза, козьё брынза
300/50 г | 380 грн
- Сырное плато с орехами, мёдом и сухофруктами
250/90 г | 550 грн
- Ассорти греческих оливок
150 г | 170 грн
- Ассорти солений по-трипольским рецептам
600 г | 320 грн
- Свежие фермерские овощи и зелень
500 г | 320 грн
- САЛАТЫ**
- Летний салат из бакинских томатов и авокадо
с кедровыми орехами
270 г | 450 грн
- Салат из фермерских овощей и домашнего
козьёго сыра
300 г | 250 грн
- Моцарелла буффало с сочным инжиром
и орехами пекан
250 г | 450 грн
- Нежная буррата с сочными томатами
250 г | 320 грн
- Салат из тигровых креветок
с авокадо и рукколой
270 г | 380 грн
- Салат Цезарь с креветками
270 г | 360 грн
- Салат Цезарь с куриным филе
280 г | 260 грн
- Салат из молодой капусты с зеленью
и домашним маслом
170 г | 200 грн
- Салат Оливье с куриным филе и цикорием
250 г | 200 грн
- Салат из мраморной телятины и томатов
330 г | 415 грн

СУПЫ

- Уха фирменная Selfish
из форели, стерляди и судака
300 мл | 270 грн
- Острый суп из сома в тайском стиле
400 мл | 330 грн
- Бульон из цесарки
300 мл | 250 грн
- Зелёный борщ со сметаной
300 мл | 200 грн
- Борщ красный на свиных ребрах
275/150/50 мл | 200 грн
- Суп летний минестроне
300 мл | 220 грн
- Окрошка на айране / кефире
300 мл | 180 грн

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Тарелка жареных карасей
(рекомендуем блюдо на 2 или 4 персоны)
500/1000 г | 475 / 950 грн
- Сиг паровой с овощами и водорослями вакамэ
350/50 г | 550 грн
- Осетр, запечённый на углях, подаётся
с фирменным соусом сава
100/100 г | 650 грн
- Форель по-киевски с соусом тар-тар
200 / 50 г | 350 грн
- Филе карпа в средиземноморском соусе
300/100 г | 380 грн
- Щука в сливочно-креветочном соусе
150/50 г | 430 грн
- Креветки, запечённые на углях, подаются
с соусом из греческого йогурта
200/100 г | 580 грн
- Цесарка, запечённая с картофелем, подается
с овощами гриль и тремя соусами
(рекомендуем блюдо на 2 персоны)
1000/250/250/100 г | 1500 грн

ХЛЕБ ДОМАШНИЙ ИЗ ПЕЧИ

Хлебная корзина
400 г | 120 грн

ДОМАШНИЕ ВАРЕНИКИ И ПЕЛЬМЕНИ

- Вареники с мясом кролика
и фермерской сметаной
180/50 г | 290 грн
- Пельмени с форелью и фермерской сметаной
180/50 г | 290 грн

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

- Филе форели с имбирём и соусом унаги
150/50 г | 420 грн
- Шашлык из телятины с соусом барбекю
250/50 г | 460 грн
- Шашлык из свинины с соусом сацибели
250/50 г | 350 грн
- Каре новозеландского ягненка
с печёными томатами
200 г | 780 грн
- Молочная телятина на кости с перченым соусом
250/50 г | 460 грн
- Стейк rib eye из австралийской
органической говядины
100 г | 480 грн
- Лаваш-хоровац с сыром сулугуни и томатами
250 г | 220 грн

СЭНДВИЧИ НА ДОМАШНЕМ ХЛЕБЕ

- Сэндвич со слабосоленой форелью
и сливочным хреном
250 г | 230 грн
- Сэндвич с куриным филе-гриль
и соусом Цезарь
250 г | 200 грн
- Сэндвич с мортаделлой, оливками
и листьями микс салата
250 г | 250 грн
- Сэндвич с прошутто, рукколой
и зеленым маслом
250 г | 250 грн

ГАРНИРЫ

- Картофель с лисичками по-трипольски
300 г | 160 грн
- Картофель по-селянски с соусом тар-тар
250 / 50 г | 90 грн
- Сливочное картофельное пюре
200 г | 80 грн
- Рис паровой
150 г | 90 грн
- Печеный баклажан бабагануш
250 г | 250 грн
- Цветная капуста, обожённая в печи,
подаётся с соусом айвар
250/50 г | 180 грн
- Овощи-гриль
200 г | 220 грн

БЛЮДА ДЛЯ БОЛЬШОЙ КОМПАНИИ

ГОТОВЯТСЯ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ ЗА 24 ЧАСА

- Плато жареной рыбы
карп, судак, щука, карась, сом, осётр
1250/250 г | 2200 грн
- Запечённая форель в стиле Selfish
1000 г | 1800 грн
- Перепела, запечённые в тандыре
1000 гр/ 5-6 ед | 2000 грн
- Утка, запечённая с яблоками
1300/300 г | 2000 грн
- Кролик, томлёный в тажине в сливочном соусе
1500 г | 2200 грн
- Плато мяса гриль
телятина на кости, свинина, телячья вырезка,
каре новозеландского ягненка, лаваш-хоровац
1500 г | 3200 грн
- Ошеек свиной, запечённый в тандыре
1000 г | 1000 грн
- Говяжья вырезка в беконе, запечённая в тандыре
1000 г | 2200 грн
- Ягненок на вертеле
1000 г | 2500 грн

ДЕСЕРТЫ

- Чизкейк Selfish по особому рецепту
150 г | 220 грн
- Шоколадный торт от Шефа
150 г | 230 грн
- Тирамису с "черной икрой"
450 г | 450 грн
- Мороженое итальянское
50 г | 85 грн
- Ягодно-фруктовый салат
с английским кремом
250 г | 280 грн
- Фруктовое изобилие
1500 г | 1500 грн