

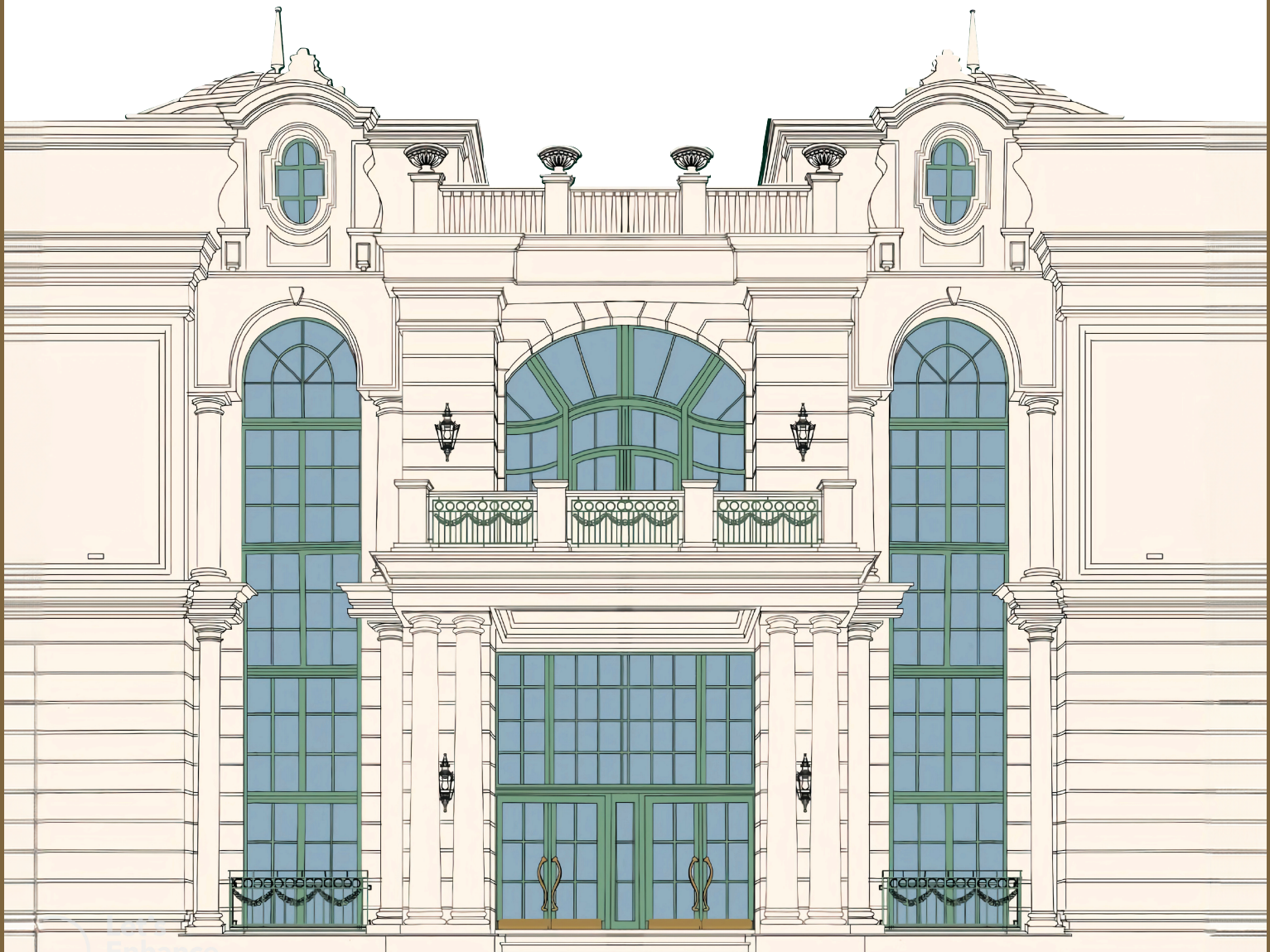
EST.

Kilinski

2017

RESTAURANT

est. 2017



RESTAURANT • БАНКЕТНЕ МЕНЮ • RESTAURANT

АПЕРАТИВ

Камамбер-полуниця	25 г - 60 грн
Тарталетка з лососевою ікрою	25 г - 90 грн
Прошутто-ананас	25 г - 60 грн
Креветка-манго чилі	25 г - 90 грн
Моцарела-салямі-корнішон	25 г - 80 грн
Вугор-гауда з горіхом-огірок	25 г - 90 грн
Шу з страчателлою та томатним варенням	25 г - 80 грн

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Королівська осетрина відварна з тигровими креветками, лимоном та маслинами. Подається з соусом Песто та хрін	1600/50/50 г - 3300 грн
Французька качка Галантин з курячим мусом, білими грибами та каламатами. Подаємо з апельсиновим Унагі	1000/100 г - 2350 грн
Короп фарширований рибним пате з лосося. Досмаковується фініками, лимоном та соусом Прованс	1000/50 г - 1300 грн
Щука фарширована лавраком Подаємо з овочевою капонатю та ікрою щуки	1000/100 г - 2500 грн
Середземноморське рибне плато з лосося, тунця, вугра та креветок. Доповнюється лососевою ікрою, лаймом, артишоками. Досмаковується соусом унагі та кунжутом	75/75/50/50/50/25/25/10/5 г - 1150 грн
Мясна колекція печених делікатесів в прованському стилі представлена телячим ростбіфом, теляча корейка з чорносливом, вяленими томатами та каперсами, печеною свинною полядвицею у прованських травах, галантином з качки та бужениною в діжонській глазури. Доповнюється маринуваним перцем чилі та корнішоном. Сервірується овочево-фруктовою сальсою	75/75/75/75/75/25/25 г - 660 грн
Асорті благородних сирів Італії (пармезан, моцарела, горгонзола, камамбер, гауда з трюфелем). Подаємо з малиновим кюлі, горіхами та винним желе	250/30/15/15 г - 450 грн
Сиров'ялені заморські м'ясні делікатеси (прошутто, салямі папероні та мілано). Сервірується вяленими томатами, грісіні та каперсами	220 г - 395 грн
Асорті білосніжних пелюстків сала з нотками копченої паприки, чорного перцю та прованських трав. Доповнюється гірчичним соусом, солодовими грінками, зеленню трав, маринуваним часником, цибулею і перцем чилі	150/50/30/25 г - 290 грн
Терін з кролика з фісташками Подаємо з горіховим хлібом, желе Мадера та овочево-фруктовою сальсою	150/50/50 г - 495 грн
Крем-брюле з фуа-гра з карамельною скоринкою, сезонними ягодами та конфітуром з цибулі. Подаємо з грінками з солодового хліба власного виробництва	150/50/50/75 г - 595 грн

RESTAURANT • БАНКЕТНЕ МЕНЮ • RESTAURANT

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Мус з баклажану в стилі Бабагануш з карамелізованими горіхами, томатами та кінзою	220 г – 365 грн
Ніжне пате з курячої печінки та телятини у шоковелюрі. Подаємо з малиновим кюлі, ягодами та грінками з круасанів	180/100/50/30 г – 365 грн
Рулетики з цукіні-гриль з коралового лосося та чіз крему, досмаковується хрустким огірком та дуетом соусів Прованс з Олією трав	250 г – 350 грн
Баклажанові рулетики з праліне з грецького горіху та ніжним крем сиром. Сервірується чилі та кунжутом	250 г – 380 грн
Аранчіні з часниковим соусом та овочевою капонатою. Подаємо з сирним мусом та пармезаном	250 г – 410 грн
Хумус з турецького нуту з печеним лавашем та свіжими овочами	200/40 г – 335 грн
Три види стиглих томатів з мусом сиру моцарела та соусом Песто. Добре смакує з маслиноюю тапенадою	250 г – 350 грн
Лососевий тартар з апельсиноюю гірчицею, доповнений крутонами, сиром філадельфія, зеленою олією, томатами конкосе, ікрою тобіко та лимоном	115/70/90/10 г – 650 грн
Брутальний стейк тар тар з яловичини гострого перцю та перепелиним жовтком	280 г – 560 грн
Карпаччо з лосося у середземноморському стилі з базиліковим соусом	250 г – 650 грн
Карпаччо з мармурової яловичини з трюфелем та пармезановим снігом	250 г – 595 грн
Карпаччо з морського французького гребінця у супроводі лимонного дресінгу та ікри коралового лосося	220 г – 865 грн
Овочева палітра доповнена авторським парижським соусом та базиліком	250/50 г – 290 грн
Овочеві прованські маринади з травами та ароматною олією	220 г – 320 грн
Сет брускет: 1) з лососем та гуакамолем, 2) ростбїф, чатні та малинове желе, 3) овочевою капонатою з витриманим пармезаном	250 г – 425 грн
Телячий ростбїф з мармурового витриманого мяса у поєднанні з тунцево-трюфельним соусом. Сервіруємо міксом салатів та пармезаном	280 г – 485 грн
Холодець з домашнього когута з червоним хроном	100/20 г – 145 грн
Галантин з телячого язика з навристим овочевим бульйоном та перепелиним яйцем	100 г – 165 грн
Філе оселедця з ферментованою цибулею на печеній картоплі та соусі хрін	250/20/30 г – 335 грн

RESTAURANT • БАНКЕТНЕ МЕНЮ • RESTAURANT

КАВ'ЯРИ

Кавяр щуки 50/50/50/150 г - 750 грн
з хрусткими теплими круасанами, соленим маслом

Кавяр лосося 50/50/50/150 г - 700 грн
з хрусткими теплими круасанами та соленим маслом

САЛАТИ

Прованський овочевий салат 250 г - 315 грн
з авокадо, сиром Пармезан під трюфельним вінігретом

Салат з стиглих кольорових томатів 280 г - 350 грн
та сиру Моцарела у стилі "Капрезе"

Теплий салат з баклажановим філе, 280 г - 385 грн
білими грибами та козячим сиром. Подається з міксом листових салатів та соусом азійським

Теплий салат з коралового лосося, 320 г - 460 грн
томатів чері, стиглого манго, огірка та печеної картоплі. Заправляємо медово-гірничним соусом

Салат з копченим вугрем, 280 г - 515 грн
огірковою локшиною, плодами авокадо, томатами чері, апельсиновим філе та міксом салатів. Заправляємо соусом Унагі

Салат з тигровими креветками, 280 г - 495 грн
гуакамолем, томатами конкасе з соусом чилі, пармезановою пудрою та молекулярною лимонною ікрою. Заправляємо соусом Манго-Чилі

Салат з телячим язиком-гриль, 280 г - 495 грн
вершковим соусом з каперсами та тунцем, стручковою квасолею та томатами чері конкасе. Подаємо з міксом листових салатів, кранчем з цибулі та пармезановим снігом

Салат Цезар 330 г - 395 грн
з курячим стейком та хрусткою панчеттою, міксом листових салатів, помідорами чері та перепелиними яйцями. Декорується крутонами та сиром Пармезан. Заправляється авторським соусом

Теплий салат з глазуrowаним качиним філе, 300 г - 475 грн
винною грушею та сиром Горгонзола. Досмаковується плодами манго, ягодами та хересевою заправкою

Теплий салат з індичкою, 320 г - 465 грн
сиром Камамбер, манговим чатні та печеним перцем з соусом Песто. Доповнюємо салатним міксом та горіховим праліне

Салат з телятини та грильованих овочів. 280 г - 455 грн
Заправляється соусом Унагі та кунжутом. Досмаковується пармезановою пудрою та перцем чилі

ПЕРШІ СТРАВИ

Борщок на домашньому півні з червоним вином 200 г - 145 грн

Консоме з домашньої птиці із локшиною та зеленню 200 г - 150 грн

Юшка грибна закарпатська підбивана 200 г - 180 грн

Шпинатний крем суп 200 г - 170 грн

Крем суп грибний 200 г - 170 грн

Крем суп сирний з лисичками 200 г - 190 грн

RESTAURANT • БАНКЕТНЕ МЕНЮ • RESTAURANT

ТАРТИ ДО ПЕРШИХ СТРАВ

Міні круасан з м'ясним пате	45 г - 75 грн
Міні круасан з сиром сулугуні та зеленню	45 г - 75 грн
Міні круасан з грибною начинкою	45 г - 75 грн
Грибний тарт	80 г - 80 грн
Цибулевий пиріг Пісаладьер	75 г - 80 грн
Шпинатний кіш	75 г - 80 грн

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Французький жульєн в листковому тісті з птиці, білих грибів та королівських печериць, з нотками трюфеля під сирним гратеном	280 г - 345 грн
Картопляна зраза з м'ясом кролика Подаємо з соусом з білих лісових грибів та пармезановим снігом	180/50 г - 335 грн
Крем рол з шпинатно-сирним суфле з кедровими горішками з нотками зеленого песто. Подається з трюфельним соусом та помідорами чері	200/50/30 г - 285 грн
Філе сібаса з рості цукіні, трюфельним соусом та пелюстками маринового цукіні. Сервірується кавяром жуки	220 г - 395 грн
Філе форелі з лососевим м'ясом, карамелізованими томатами чері, спаржею, соусом з пармезану та лимоном	220 г - 375 грн
Морські французькі гребінці з ніжним кремом зеленого горошку, еспумою з пармезану та манговою сальсою у провансальському стилі	150/20 г - 650 грн
Філе судака у картопляній стрічці з селеровим кремом та соусом Вонголе з мідій	75/75/50/20 г - 425 грн
Сюпрем з курки у фісташковій паніровці, з грибним дюкселем в мішечку Філло та соусом Беарнез	100/50/20 г - 315 грн
Грильований баклажан з крем сиром, телячим ростбїфом і лисичками. Подаємо з пармезановим соусом з прованськими травами	250 г - 305 грн
Томлена яловичина з винним глясе, кремом з топінамбуру та соусом Реліш	90/75/30 г - 325 грн
Куряча грудинка з сиром Чеддер та беконом. Подаємо з соусом на основі бельгійської петрушки	180/30 г - 305 грн
Лосось Моньер з пряним брокколі і соусом Шампань	100/30/20 г - 620 грн
Штрудель з шпинатом, лососем та вяленими томатами. Подаємо з соусом Голандез	180 г - 455 грн
Хрустке тісто Філло з фермерським сулугуні. Подаємо з соусом з лісових ягід та пудрою з смородини.	100 г - 180 грн
Шу з сирним крему з томатами компоте. Декорується малиново-бальзамічним соусом та базиліком	100 г - 180 грн
Брі з карамелізованими фруктами, ягідним кюлі з нотками базиліку, карамельно- мигдальними крихтами та м'ятою	100 г - 180 грн

RESTAURANT • БАНКЕТНЕ МЕНЮ • RESTAURANT

ОСНОВНІ СТРАВИ - РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

Філе лосося 150/75/50/25/20 г - 760 грн
з кремом цвітної капусти та карамелізованими бебі-овочами.
Подається з соусом Прованс та лимоном

Судак-гриль 120/75/30/30/25/10 г - 560 грн
з картопляним гратеном, соусом Морне, стручковою квасолею
в беконі, цитрусовим фенхелем та оливками каламата

Філе дорадо 150/75/50/30/25 г - 580 грн
з мангово-томатним чатні та спаржею.
Подаємо з соусом Сабайон та лимоном

ОСНОВНІ СТРАВИ - ПТИЦЯ, КАЧКА

Грудинка куряча Фарсі 180/100/505 г - 525 грн
з шпинатом, креветками та сиром Філадельфія.
Подається з трюфельно-картопляним пюре та соусом Беарнез

Качине філе 120/75/50/30 г - 520 грн
з нижньою кукурудзяною нолентою та томленою грушею сорту
Берра. Подається з соусом Жу з апельсиновим лікером

Галантин з перепілки 190/75/50/30 г - 590 грн
з селеровим пюре, вяленими томатами та овочево-фруктовою
сальсою. Подаємо з соусом Жу з копченою грушею

Кролик Рояль 250/50 г - 590 грн
з грибами в тісті з соусом фуа-гра

ОСНОВНІ СТРАВИ - ТЕЛЯТИНА, ЯЛОВИЧИНА

Медальйони з яловичини 150/75/30/30/5 г - 575 грн
з пюре батату, спаржею, сублимованою пудрою смородини
та соусом Деміглас. Досмаковується грибними чіпсами

Філе міньйон 150/75/30/30/30 г - 675 грн
з морквяним пюре, карамелізованими томатами конкасе,
смаженими лисичками та трюфельним соусом

Каре телятини 250/100/50 г - 525 грн
з овочами гриль. Подаємо з смородиновим соусом

Філе телячого язика 150/100/50 г - 585 грн
з картопляними ньоками з шпинатом та лисичками
Подається з соусом Песто

Beef Wellington 150/50/50 г - 620 грн
класичний (від 10 порцій)

ОСНОВНІ СТРАВИ - СВИНИНА

Свинна вирізка 150/75/50 г - 495 грн
запечена в картопляному тісті з беконом, грибним дюкселем та гарбузом.
Подаємо з пікантними шампінйонами та соусом з копченого перцю

Свинні роли 200/200/50 г - 435 грн
в беконі з печеною картоплею та соусом з копченого болгарського перцю

Свинна корейка на хоспері 250/200/50 г - 515 грн
Подаємо з овочами гриль та гірчичним соусом.

Свинний ошийок 200/100/100/50 г - 520 грн
в глазурі з кукурудзяним пюре з трюфелем та томатним
соусом. Подаємо з маринованим огірком з базиліком.