

— THE GRAND PIANO CAFE —

MEHHO





Холодні наїдки

	Рулетики з баклажан з горіховою пастою і гранатовими зернами	200	126
	Капрезе з соковитих помідорів і сиру Моцарела	230	149
	Бочкові соління (огірки, помідори, часник, капуста)	250	98
	Оселедець з відвареною картоплею ^{90/90}		97
	Асорті спеціалітетів до пива (ковбаски мисливські, бастурма, копчений сулугуні, соуси)	250/60/30	230
	Українська м'ясна гастрономія (буженина, курячий рулет, язик відварний, ростбиф)	250/60/30	290
	Українське сало на будь-який смак (генеральське, підчеревина, копчене)	150/120/60	110
	Карпачо з телятини	100/100	255
	Брускети з авокадо, помідорами Чері та сиром Моцарела	200	126
	Брускети з тартаром зі слабосоложеного лосося	200	179

Салати

	Вінегрет з білими грибами	200	97
	Грецький салат під сиром Фета в поєднанні з фермерським оливковою олією	250	123
	Салат з броколі, помідорами Чері, руколою і сиром Моцарела під медово-гірчичним соусом	220	125
	Салат «Олів'є» з перепелиними яйцями	250	129
	Салат с язиком	250	122
	Салат «Баккара» Страва для гурмана. Дивовижне поєднання хрусткої зелені з морепродуктами-гриль у супроводі пікантного соусу	200	213
Підберіть інгредієнти до Вашого салату:			
	Кальмари	50	40
	Креветки тигрові	50	150
	Слабосолоний лосось	50	130
	Горіх кедровий	25	150
	Традиційний салат «Цезар» з начинкою на Ваш вибір:		
	куряча грудка-гриль	220	128
	філе лосося	220	184
	Салат з бастурмою та свіжими ароматними овочами	240	132
	Теплий салат «Страчеті» з ніжною телятиною	180	185

Гаряче

	Деруни картопляні зі сметаною	160/50	85
	Вареники на Ваш вибір (з картоплею, з картоплею та грибами, з капустою, з солоним сиром та кропом, з м'ясом)	250/50	95
	Пеновані з сулугуні	250	128
	Різото з овочами	250	155
	Різото з коктейлем з морепродуктів	250	220
	Локшина рисова ВОК з овочами	250	125
	Локшина рисова ВОК з телятиною та овочами	250	170
	Пельмені на Ваш вибір (зі свининою та телятиною, з індички)	250/50	126
	Фетучіні з індичкою	250	160
	Паста Карбонара	250	175

Перші страви

	Суп середземноморський	300	185
	Харчо	300	97
	Борщ червоний з телятиною та пампушками	300/30/45/60/25	98
	Бульйон з фермерської курки	300	88

Риба

	Дорадо на грилі з листям салату та лимоном	100/50	160
	Спинка лосося з чорним рисом, овочевим фетучіні і соусом Бер Блан	150/130	325

Птиця

	Курка з рум'яною скоринкою, полентою і соусом Аджика	270/150/50	295
	Перепілка з картопляною соломкою і соусом Ткемалі	180/70/50	215

- блюдо Америки
- блюдо Китаю
- блюдо України
- блюдо Грузії
- блюдо Європи
- блюдо Нової Зеландії

М'ясо

уточніть, будь-ласка, ступінь
прожарювання

	Нью Йорк	100	450
	Рибай	100	450
	Філе міньйон з картопляним пюре та винним соусом	160/150/50	285
	Телятина гриль з овочами і журавлинним соусом	200/100/50	290
	Челогач на грилі з картоплею та соусом Хрін	170/150/50	198
	Каре ягняти з пшеничним різото під соусом Естрогон	150/150/50	326

Гарніри

	Рис «Строкатий»	200	75
	Овочі, виготовлені на грилі	200	95
	Картопля на Ваш вибір (по-домашньому, фри, пюре)	200	69

Десерти

	Вареники з вишнею	250/10/50	82
	Вареники з солодким сиром	250/10/50	75
	Сирники по-домашньому з медом і сметаною	150/10/50	72
	Профітролі під гарячим шоколадом	150/10/50	67
	Вишневий штрудель з морозивом	150/50/30	89
	Чізкейк під вершково- карамельним соусом	150/30	85
	Торт «Наполеон»	150/30/20	85
	Торт «А ля Захер»	150/50	88
	Яблуко запечене з медом і горіхами	100	45
	Морозиво з соусом з ягід	100/10	78
	Асорті ароматних сирів Сулугуні, Бринза, Пармезан, Горгонзола з медом та горіхами	200/50	255

Домашні напої

	Морс	1 л	160
	Узвар	1 л	160
	Чай імбирно-лимонний	500 мл	75
	Чай з лугових трав	500 мл	75
	Чай з сезонних ягід	500 мл	75



Венеціанський острів, 1, Гідропарк, м. Київ

+38 (044) 369-34-34

www.bakkara-hotel.com.ua