



 GRAND  
PIANO  
RESTAURANT

# MEHHO



## Холодні наїдки

	Рулетики з баклажан з горіховою пастою і гранатовими зернами	200	158
	Капрезе з соковитих помідорів і сиру Моцарела	230	172
	Бочкові соління (огірки, помідори, часник, капуста)	250	98
	Оселедець з відвареною картоплею 90/90		125
	Асорті спеціалітетів до пива (ковбаски мисливські, бастурма, копчений сулугуні, соуси)	250/60/30	250
	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	130
	Карпачо з телятини	100/100	255
	Брускети з авокадо, помідорами Чері та сиром Моцарела	200	143
	Брускети з тартаром зі слабосоложеного лосося	200	195

## 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, руколюю і сиром Моцарела під медово-гірчичним соусом	220	138
	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	233

Підберіть інгредієнти до Вашого салату:

Кальмари	50	55
Креветки тигрові	50	160
Слабосолоний лосось	50	130
Горіх кедровий	25	150

	Традиційний салат «Цезар» з начинкою на Ваш вибір:		
	куряча грудка-гриль	220	148
	філе лосося	220	223
	Салат з бастурмою та свіжими ароматними овочами	240	144
	Теплий салат «Страчеті» з ніжною телятиною	180	245

## 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	115
	Пеновані з сулугуні	250	128
	Різото з овочами	250	175
	Різото з коктейлем з морепродуктів	250	220
	Локшина рисова ВОК з овочами	250	135
	Локшина рисова ВОК з телятиною та овочами	250	225
	Пельмені на Ваш вибір (зі свининою та телятиною, з індички)	250/50	126
	Фетучіні з індичкою	250	235
	Паста Карбонара	250	175

## Перші страви

	Суп середземноморський	300	185
	Харчо	300	125
	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	220
	Спинка лосося з чорним рисом, овочевим фетучіні і соусом Бер Блан	150/130	345

## Птиця

	Курка з рум'яною скоринкою, полентою і соусом Аджика	270/150/50	295
	Перепілка з картопляною соломкою і соусом Ткемалі	180/70/50	245

	- 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 мінйон з картопляним пюре та винним соусом	160/150/50	285
	Телятина гриль з овочами і журавлинним соусом	200/100/50	320
	Челогач на грилі з картоплею та соусом Хрін	170/150/50	235
	Каре ягняти з пшеничним різото під соусом Естрогон	150/150/50	495

## 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	125
	Вареники з солодким сиром	250/10/50	115
	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	95
	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	180
	Узвар	1 л	180
	Чай імбирно-лимонний	500 мл	85
	Чай з лугових трав	500 мл	85
	Чай з сезонних ягід	500 мл	85



1, Venice Island, Hydropark, Kyiv  
+38 044 369 34 34  
[www.bakkara-hotel.com.ua](http://www.bakkara-hotel.com.ua)