







GRAND
PIANO
RESTAURANT

MEHHO / MENU

Холодні наїдки/ Cold appetizers

-  Рулетки з баклажан з горіховою пастою і гранатовими зернами
Mingel style fried eggplant rolls stuffed with spicy nut spread with pomegranate grains 200 178
-  Капрезе з соковитих помідорів і сиру Моцарелла
Caprese with juicy tomatoes and Mozzarella cheese 230 192
-  Бочкові соління (огірки, помідори, часник, капуста)
Salting in barrels cucumbers, tomatoes, garlic, cabbage 250 113
-  Оселедець з відвареною картоплею
Herring with boiled potatoes 90/90 139
-  Асорті спеціалетів до пива (ковбаски мисливські, бастурма, копчений сулугуні соуси)
Assorted beer specialets (sausages hunting, basturma, smoked cheese, sauce) 250/60/30 285
-  Українська м'ясна гастрономія (буженина, курячий рулет, язик відварний, ростбиф)
Ukrainian cold meat platter (ham, chicken roll, boiled tongue, lardgeneral`s and smoked) 250/60/30 325
-  Українське сало на будь-який смак (генеральське, підчеревина, копчене)
Ukrainian lard for every taste (generals, podcherevok, kopchenoe) 150/120/60 155
-  Карпачо з телятини
Veal carpaccio 100/200 278
-  Брускети з авокадо, помідорами Чері та сиром Моцарелла
Bruschetta with avokado, cherry, tomatoes and Mozzarella cheese 200 158
-  Брускети з татаром зі слабосоленого лосося
Bruschetta with Tar Tar and salted salmon 200 225

Всі ціни вказані в гривнях
+ обслуговування 10%

The price are in UAH
+ service 10%

Салати/Salads

-  Вінегрет з білими грибами
Vinaigrette with mushrooms 200 128
-  Грецький салат під сиром Фета в поєднанні з фермерською оливковою олією
Greek salad feta cheese accompanied by farm olive oil 240 143
-  Салат з броколі, помідорами Чері і сиром Моцарелла під медово-гірчичним соусом
Salad with brocoli, cherry tomatoes, arugula and Mozzarella cheese with honey-mustard sauce 220 158
-  Салат олів'є з перепелиними яйцями «Olivier» with quail eggs 220 145
-  Салат з язиком
Salad with beef tongue 250 142
-  Салат «Баккара». Страва для гурмана. Дивовижне поєднання хрусткої зелені з морепродуктами-гриль у супроводі пікантного соусу
Bakkara salad Gourmet dish. Amazing combination of greens with grilled seafood accompanied by pungent sauce 200 259
-  Підберіть до Вашого салату:
Pick up the ingredients to your salad:
- Кальмари/Squids 50 65
- Креветки тигрові/Tiger shrimps 50 185
- Слабосолений лосось/
Salted salmon 50 155
- Горіх кедровий/Pine nut 25 170
-  Традиційний салат «Цезар» з начинкою на ваш вибір
Traditional «Caesar» salad with your favourite staffing:
- Куряча грудка-гриль/
grilled chicen breast 220 167
- філе лосося/salmon fillet 220 243
-  Салат з бастурмою та свіжими овочами/
Salad with basturma and fresh vegetables 240 164
-  Теплий салат «Страчетті» з ніжною телятиною/
Warm «Strachetti» salad with tender veal 180 275

Гаряче/Hot dishes

	Деруни картопляні зі сметаною Potato pancakes with sour cream	160/50	115
	Вареники на Ваш вибір (з картоплею, з картоплею та грибами, з капустою, з солоним сиром та кропом, з м'ясом) Dumplings with potatoes and mushrooms	250	138
	Пеновані з Сулугуні Penovani with suluguni	250	148
	Різото з овочами Rissoto with vegetables	250	195
	Різото з коктейлем з морепродуктів Rissoto with seafood cocktail	250	240
	Локшина рисова ВОК з овочами Rice noodles wok with vegetables	250	155
	Локшина рисова ВОК з телятиною та овочами Rice noodles wok with beef and vegetables	250	245
	Пельмені на Ваш вибір (зі свининою та телятиною, з індички) Dumplings with meat	250/50	146
	Фетучіні з індичкою Fettuccine with turkey	250	255
	Паста Карбонара Spaghetti Carbonara	250	195

Супи/Soups

	Суп середземноморський Soup Mediterranean	300	215
	Харчо Kharcho	300	145
	Борщ червоний з телятиною та пампушками Red borsch with veal, served with Ukrainian donuts	300/30/45/60/25	118
	Бульйон з фермерської курки Farm chicken broth	300	98

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

Всі ціни вказані в гривнях
+ обслуговування 10%

The price are in UAH
+ service 10%

Рыба/Fish

	Дорадо на грилі з листям салату та лимоном Grilled Dorado with lettuce and lemon	100/50	245
	Спинка лосося з чорним рисом, овочевим фетучіні і соусом Бер Блан The back of the salmon with black rice, vegetabled fettuccine and beurreblanc sauce	150/30	375

Птиця/Terrine


	Курка з рум'яною скоринкою, полентою і соусом Аджика Crisp roasted chicken with polenta and Adzhika sauce	270/150/50	325
	Перепілка з картопляною соломкою і соусом Ткемалі Quail with potato straws And Tkemali sauce	180/70/50	265

М'ясо/Meat

уточніть, будь-ласка, ступінь прожарювання
specify the degree of roasting

	Нью Йорк/New York	100	480
	Рибай /Rib Eye	100	480
	Філе міньйон з картопляним пюре та винним соусом Filet mignon with mashed potatoes and wine sauce	160/150/50	325
	Телятина гриль з овочами і журавлинним соусом Grilled veal with vegetables and cranberry sauce	200/100/50	335
	Челогач на грилі з картоплею та соусом Хрін Chelogach grilled with potatoes and horseradish sauce	170/150/50	267
	Каре ягняти з пшеничним різото під соусом Естрогон Rack of lamb with wheat risotto podsousom Estrogon	180/150/50	535

Гарніри/ Garnish

	Рис «Строкатий» Figure pestryu	100/50	85
	Овочі, виготовлені на грилі Grilled vegetables	100/50	115
	Картопля на Ваш вибір (по-домашньому, фрі, пюре) Potatoes at your choice (home-style, mashed potatoes, French fries)	100/50	79

Десерти/ Desserts

	Вареники з вишнею Cherry dumplings	100/50	135
	Вареники з солодким сиром Dumplings with sweet cheese	100/50	135
	Сирники по-домашньому з медом і сметаною Cheesecakes at home with honey and sour cream	100/50	85
	Профітролі під гарячим шоколадом Profiteroles with hot chocolate	100/50	87
	Вишневий штрудель з морозивом Cherry strudel with ice cream	100/50	97
	Чізкейк/Cheesecake	100/50	98
	Торт «Наполеон»/«Napoleon» cake	100/50	114
	Торт «А ля Захер»/A la Zacher cake	100/50	112
	Яблуко запечене з медом і горіхами Apple baked with honey and nuts	100/50	55
	Морозиво /Ice-cream	100/50	78
	Асорті ароматних сирів Сулугуні, Бринза, Пармезан, Горгонзола з медом та горіхами Cheese platter Suluguni, Brynza, Parmesan, Gorgon- zola stuffed with honey and nuts with honey and nuts	100/50	275

Домашні напої/Homemade drinks

	Морс /Morz	1 л	180
	Узвар /Uzvar	1 л	180
	Чай імбирно-лимонний / Ginger lemon tea	500 мл	85
	Чай з лугових трав / Tea made from meadow grass	500 мл	85
	Чай з сезонних ягід / Tea with seasonal berries	500 мл	85



1, Venice Island, Hydropark, Kyiv
+38 044 369 34 34
www.bakkara-hotel.com.ua