



 GRAND  
PIANO  
RESTAURANT

**MENÜ**

## Холодні наїдки/ Cold appetizers

	Рулетики 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	230 193
	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 specialities (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, lard general'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 broccoli, cherry tomatoes, arugula and Mozzarella cheese with honey-mustard sauce	220 158
	Салат олів'є з перепелиними яйцями «Olivier» with quail eggs	220 158
	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 chicken 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 pestruu	150/50	85
	Овочі, виготовлені на грилі Grilled vegetables	200	115
	Картопля на Ваш вибір (по-домашньому, фрі, пюре) Potatoes at your choice (home-style, mashed potatoes, French fries)	200	79

## Десерти/ Desserts

	Вареники з вишнею Cherry dumplings	250/10/50	135
	Вареники з солодким сиром Dumplings with sweet cheese	250/10/50	135
	Сирники по-домашньому з медом і сметаною Cheesecakes at home with honey and sour cream	150/10/50	85
	Профітролі під гарячим шоколадом Profiteroles with hot chocolate	150/10/50	87
	Вишневий штрудель з морозивом Cherry strudel with ice cream	150/10/30	97
	Чізкейк/Cheesecake	150/30	98
	Торт «Наполеон»/«Napoleon» cake	150/30/20	114
	Торт «А ля Захер»/A la Zacher cake	150/50	112
	Яблуко запечене з медом і горіхами Apple baked with honey and nuts	100	55
	Морозиво /Ice-cream	100/10	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	200/50	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



 GRAND  
PIANO  
RESTAURANT

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