



Меню

РЕСТОРАН
SOPHIE CAFE

-  - Новинки ресторана Sophie Cafe
-  - Вегетарианские блюда
- * - Блюда, на которые скидки по картам постоянных гостей не распространяются

Сет-меню

для двух гостей

ЗАКУСКИ

Пате из фуа-гра в ягодной сфере, бриошь и соус манго /90/30 г

САЛАТЫ

Салат с запеченным козьим сыром, цитрусами и виноградом /250 г

Салат с мясом кролика в сливочном соусе, яблоком и сельдереем /250 г

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Утиная ножка конфи с яблоками в карамели и манговым чатни /150/100 г

Филе сибаса с тартаром из яблока и сельдерея,
пюре из зелёного горошка и апельсиновым соусом /120/120 г

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк с шоколадом, карамелью и лесными орехами /150 г

Бланманже /120/50 г
миндальное молоко, ликёр «Малибу», фрукты, соус маракуйя

ВИНО

750 мл

Pinot Grigio delle Venezie, D.O.C., Cesari, Italy
Пино Гриджио делле Эссере, Чезаре, Италия

или

Chianti D.O.C.G., Ruffino, Italy
Кьянти, Руффино, Италия

СТОИМОСТЬ СЕТА, ВКЛЮЧАЯ ВИНО

1650

*Скидки по картам постоянных гостей не распространяются

Основное меню

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*Икра щуچья, тосты и лимонное масло /65/60 г • 320

Пате из фуа-гра в ягодной сфере, бриошь и соус манго /90/30 г • 230

N Традиционный форшмак с сельдью и яблоком /100/150 г • 110

V Хумус с кедровыми орешками, чиабатта и печёный перец /125/120 г • 110

Сет паштетов /150/45 г • 165

кролик с трюфелем, куриная печень, телячий язык

МИНИ-ЗАКУСКИ

N Прошутто, чиабатта, манговое чатни /110 г • 95

N Сельдь на бриоши с фуа-гра /130 г • 95

Мусс из лосося и крем-сыра, чёрный хлеб, черри /100 г • 95

N Тигровые креветки, жареный авокадо с томатами, чиабатта /130 г • 150

Сет из 3-х видов мини-закусок /260 г • 195

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Рапаны в соусе с белыми грибами /250 г • 215

*Два вкуса фуа-гра /100/50 г • 360

эскалоп из фуа-гра, пате из фуа-гра, карамелизированные яблоки

N Полдюжины улиток по-лимузински /по-бургундски /6 шт • 180

Сыр Бри, запечённый с белым вином, подаём с трюфельным мёдом /115/80 г • 205

САЛАТЫ

*Mare Caldo - салат с морепродуктами /230 г • 395

морские гребешки, хвосты тигровых креветок, кальмары, новозеландские мидии

N Салат с печенью индюшки, сыром Пекорино с трюфелем и сливой /200 г • 195

Салат Цезарь с куриным филе и классическим соусом с анчоусами /240 г • 170

Тёплый салат с кроликом в сливочном соусе, яблоко и сельдерей /250 г • 195

Салат с запечённым козьим сыром, цитрусами и виноградом /250 г • 195

*Салат с тунцом, томатами, каперсами и перепелиными яйцами /230 г • 295

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

N Суп-крем из тыквы с кокосовым молоком и креветками /250 г • 120

V Суп-крем из белых грибов с ароматом трюфеля /300 г • 115

*Рыбный суп с морепродуктами /300 г • 230

тунец, новозеландские мидии, королевские креветки, кальмары

Украинский борщ с телятиной, сет закусок /300/150 г • 115

МОРЕПРОДУКТЫ

*Большая тарелка морепродуктов /600/200 г • 1100

хвосты тигровых креветок, кальмары, новозеландские мидии, морские гребешки

№ *Гребешки с эспумой из фуа-гра, маринованные томаты /150 г • 350

*Креветки и гребешки с овощами в азиатском стиле /100/30 г • 350

*Осьминог на гриле с обжаренным картофелем и соусом Шампань /100/100 г • 490

*Клешни камчатского краба /250 г • 1100

*Лобстер Термидор /за 100 г • 290

Хвосты королевских креветок

- на гриле с трюфельным соусом /100/25 г • 285

- в темпуре с соусом «Васаби» /100/25 г • 240

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА. РЫБА

Рыбные котлеты из конгрио с тигровыми креветками /200/100 г • 250

№ *Шотландский лосось «Лейбл Руж» в глине с овощами на пару /140/100 г • 390

Стейк из тунца с овощами и яблочно-бальзамическим соусом /170/30 г • 395

Филе сибаса с тар-таром из яблок и сельдерея,

подаём с пюре из зелёного горошка и апельсиновым соусом /120/120 г • 295

Микс рыб и морепродуктов с имбирным ризотто /125/125 г • 360

тигровая креветка, сибас, шотландский лосось

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА. МЯСО

№ Оссобуко из баранины /за 100 г • 165

подаётся с пюре из баклажанов

Рубленая котлета из телятины с картофельным пюре и грибной эспумой /180/60 г • 205

Утиная ножка конфи с яблоками в карамели и манговым чатни /150/100 г • 285

Филе миньон с соусом из лисичек /за 100 г • 175

Перепёлка фламбе, фаршированная белыми грибами

и фуа-гра, с виноградом /200/120 г • 315

серебряная медаль в кулинарном чемпионате Украины

№ Стейк «Веллингтон» с винным соусом /280 г • 375

серебряная медаль в кулинарном чемпионате Украины

Котлета по-киевски по рецепту 1947 г. /300/100 г • 215

гренки, пюре из зелёного горошка

ПАСТЫ И РИЗОТТО *собственного приготовления от Шеф-повара*

✓ Ризотто с белыми грибами и лисичками /220 г • 175

Равиоли с лососем, хвосты тигровых креветок на гриле /300 г • 285

Чёрная паста с морепродуктами /350 г • 290

тигровые креветки, кальмары, средиземноморский соус

.....

Хлебная корзинка /250 г • 45

ассорти нашей выпечки, соус из оливок

Десерты & Сыры

Киевский торт a'la Sophie /120 г • 105

Бланманже /120/50 г • 95

миндальное молоко, ликёр «Малибу», фрукты, соус маракуйя

🍷 Чизкейк с шоколадом, карамелью и лесными орехами /150 г • 120

Классический наполеон /160/40 г • 85

Выдержанные сыры с виноградом, мёдом и грецкими орехами

- Три вида сыра /90 г • 230

- Шесть видов сыров /180 г • 360

Пирожное Шу, вариация на тему
французского пирожного /120 г • 105

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

собственного приготовления от Шеф-кондитера

Мороженое /100 г • 65

шоколад, ваниль, манго

Сорбеты /100 г • 55

лимон, маракуйя