



# 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

Гармоничное сочетание блюд, подобранное Шеф-поваром для знакомства с кухней Sophie café. Блюда сета максимально раскрывают стиль ресторана.

### ЗАКУСКИ

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

### САЛАТЫ

Салат с запечённым 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 тар-таром из яблок и сельдерея,  
*подаём с 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

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

# Основное меню

\*Икра щуцья, тосты и лимонное масло /65/60 г • 330

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

✓ Тарелка одесских закусок /200/50 г • 170

*форшмак, маринованный болгарский перец, цимес, икра из баклажанов*

Сет паштетов /150/45 г • 190

*кролик с трюфелем, куриная печень, телячий язык*

## МИНИ-ЗАКУСКИ

Прошутто, чабатта, манговое чатни /110 г • 105

Сельдь на бриоши с фуа-гра /130 г • 105

№ Мусс из подкопченного лосося и крем-сыра, чёрный хлеб, черри /100 г • 105

Тигровые креветки, жареный авокадо с томатами, чабатта /130 г • 170

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

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Рапаны в соусе с белыми грибами /250 г • 250

\*Два вкуса фуа-гра /100/50 г • 360

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

Сыр Бри, запечённый с белым вином, подаём с трюфельным мёдом /115/80 г • 225

№ Устрицы Рокфеллер /3 шт • 330

*запечённые со шпинатом, сыром Пекорино и коньяком*

## САЛАТЫ

№ Салат с малосольным лососем, авокадо и муссом из крем-сыра /250 г • 190

Цезарь с куриным филе/креветками и классическим соусом с анчоусами /240 г • 185/250

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

Салат с запечённым козьим сыром, цитрусами и виноградом /250 г • 215

№ Салат с киноа, овощами и сыром Фета /300 г • 190

№ Салат Нисуаз /250 г • 220

*обжаренный тунец, каперсы, черри, перепелиные яйца, микс-салат*

\*Mare Caldo - тёплый салат с морепродуктами /250 г • 390

*морские гребешки, хвосты тигровых креветок, черноморские рапаны*

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

№ Бульон с петушком и домашней фреш-пастой /300 г • 120

✓ Суп-крем из белых грибов с ароматом трюфеля /250 г • 120

Рыбный суп /300 г • 165

*3 вида рыб: шотландский лосось, сибас, конгрио*

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

№ Суп из кокосового молока с морепродуктами /300 г • 210

*тигровая креветка, моллюски Клям, карри*

## МОРЕПРОДУКТЫ

- \***Большая тарелка морепродуктов** /600/200 г • 1200  
*хвосты тигровых креветок-гриль, креветки в темпуре, морские гребешки, мидии, черноморские рапаны*
- \***Креветки и гребешки** с овощами в азиатском стиле /100/30 г • 360
- \***Осьминог на гриле** с обжаренным картофелем и соусом Шампань /100/100 г • 490
- \***Лобстер Термидор** /за 100 г • 290
- Хвосты королевских креветок**
  - на гриле с трюфельным соусом /100/25 г • 295
  - в темпуре с соусом «Васаби» /100/25 г • 260
- Ⓝ **Тигровые креветки**, запеченные в соли /110 г • 275

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА. РЫБА

- Рыбные котлеты** из конгрио с тигровыми креветками /145/100 г • 250  
*подаём с сельдереевым пюре и соусом биск*
- \***Шотландский лосось** «Лейбл Руж» и пюре из цветной капусты с трюфелем /140/100 г • 390
- Стейк из тунца** с соево-имбирным соусом /170/30 г • 395
- \***Камбала** /за 100 г • 270
- 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  
*сибас, шотландский лосось, тигровая креветка*

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА. МЯСО

- Стейк «Веллингтон»** с винным соусом /280 г • 375  
*серебряная медаль в кулинарном чемпионате Украины*
- Рубленая котлета из телятины** с картофельным пюре и грибной эспумой /180/60 г • 225
- Утиная ножка конфи** с яблоками в карамели и манговым чатни /150/100 г • 285
- Филе миньон** с соусом из белых грибов /за 100 г • 175 + гарнир по выбору /250 г • 75
- Ⓝ **Колбаски из кролика** с сельдереевым пюре /200 г • 215
- Перепёлка фламбе**, фаршированная белыми грибами и фуа-гра, с виноградом /200/120 г • 315  
*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 сыром и итальянским вином Gavi** /170 г • 185
- Равиоли с лососем и тунцом**, хвосты тигровых креветок гриль /300 г • 285
- Паста с белыми грибами и фуа-гра** /300 г • 285
- Ⓝ **Ризотто с перепёлкой** и белыми грибами /300 г • 195
- .....
- Хлебная корзинка** /250 г • 55  
*ассорти нашей выпечки, соус из оливок*

# Десерты & Сыры

**N** Наш фирменный тирамису с шоколадом Ruby /120 г • 155  
*готовится из настоящего сыра Маскарпоне*

**Киевский торт a'la Sophie /120 г • 145**

**Бланманже /120/50 г • 120**  
*миндальное молоко, ликёр Малибу, фрукты, соус маракуйя*

**Чизкейк с шоколадом, карамелью и лесными орехами /150 г • 135**

**Классический наполеон /160/40 г • 125**

**Выдержанные сыры с виноградом, мёдом и грецкими орехами**  
- Три вида сыра /90 г • 260  
- Шесть видов сыров /180 г • 390

**Пирожное Шу, вариация на тему французского пирожного /120 г • 130**

**МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ**  
*собственного приготовления от Шеф-кондитера*

**Мороженое /100 г • 85**  
*шоколад, ваниль, манго*

**Сорбеты /100 г • 75**  
*лимон, маракуйя*

# Безалкогольные напитки

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Мохито, 330 мл • 130  
Белый Фрукт  
(банан, яблоко, киви,  
сок апельсиновый), 350 мл • 130

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Шейк молочный, 400 мл  
банановый, клубничный • 110  
Шейк клубничный  
с имбирем, 400 мл • 120

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Соки, 200 мл • 45  
Перье, 330 мл • 130  
Аква Панна, 750 мл • 195  
Боржоми, 330 мл • 70  
Сан Бенедетто, 250 мл • 80  
Эвиан, 330 / 750 мл • 105/195  
Кока-кола /  
Спрайт, 250 мл • 50  
Тоник, 250 мл • 50  
Лимонад собственного  
приготовления, 250 мл • 95

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ, 250 МЛ

Апельсиновый • 95  
Грейпфрутовый • 95  
Яблочный • 70  
Морковный • 70

## КОФЕ

Эспрессо / ристретто /  
американо • 50  
Эспрессо с молоком • 55  
Кофе доппио • 85  
Капучино • 60  
Латте • 70  
Мокко • 80  
Айриш кофе • 150  
Фраппучино • 105  
Горячий  
шоколад, 150 мл • 75  
Какао, 200 мл • 65

## ЧАЙ

Роннефельд  
(крупнолистовой) • 60  
Роннефельд  
БИО-коллекция • 65

## АВТОРСКИЕ ЧАИ

(на основе крупнолистового  
зелёного чая «Роннефельд»),  
450 МЛ

Ягодные • 95  
малиновый,  
чернично-смородиновый  
клубнично-клюквенный  
Имбирный  
с мятой и лаймом • 95  
Классический  
марокканский • 95  
Травяной • 95  
/мята, чебрец, липа,  
вереск, ромашка, малина  
/брусника, черника,  
мята, малина, ежевика,  
земляника

# Алкогольные напитки

ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 50 МЛ

**ВЕРМУТЫ** Martini, Extra Dry / Bianco • 50  
Мартини, Экстра драй / Бьянко

**НАСТОЙКИ** Campari Кампари • 75  
Becherovka Бехеровка • 75  
Jagermeister • 90  
Егермейстер

**ВОДКА** Khortytsa De Luxe <sup>ORGANIC</sup> • 70  
Хортица Де Люкс  
Staritsky-Levitsky Reserva • 95  
Старицкий-Левицкий Резерва  
Grey Goose • 115  
Серый гусь

**ДЖИН** Beefeater Бифитер • 75  
Bombay Sapphire • 90  
Бомбей Сапфир

**РОМ** Bacardi Бакарди • 80  
Bacardi Black Бакарди Чёрный • 85

**ТЕКИЛА** Sauza Silver Сауза Сильвер • 90  
Sauza Gold Сауза Голд • 95

**ВИСКИ** IRISH  
Jameson /  
Jameson Caskmates • 105/150  
Джеймсон / Джеймсон Caskmates

SCOTCH  
Chivas Regal Чивас Ригал  
12 Y.O. / 18 Y.O. • 175/295

USA  
Jack Daniels Джек Дэниелс • 95

SPEYSIDE SINGLE MALT  
Macallan Fine Oak Макаллан Файн Оук  
12 Y.O. / 18 Y.O. • 280/900

Glenlivet Founder`s Reserve • 250  
Гленливет Фаундерс Резерв

SCOTCH SINGLE MALT  
Glenmorangie Original 10 Y.O. • 195  
Гленморанжи Ориджинал 10 лет

ISLAND  
Ardbeg 10 Y.O. Ардбег • 240

**КОНЬЯК** ArArAt Ани 6 лет • 105  
ArArAt Ani 6 Y.O.

Hennessy Хеннесси  
VSOP / XO • 275/710

Martell VSOP • 265  
Мартель VSOP

**БРЕНДИ** Odessa 11 Y.O. Одесса • 130

**КАЛЬВАДОС** Pere Magloire Пер Маглуар • 140

**ЛИКЁРЫ** Baileys Бейлис / De Kuiper  
Ди Кайпер / Kahlua Калуа • 90

Sambuca Самбука • 75

Limoncello Лимончелло • 90

Malibu Малибу • 70

**ГРАППА** Grappa Tradizione Nonino • 160  
Граппа Традиционале Нонино

**ПИВО** Corona Extra Корона Экстра • 95  
330 мл

Hoegaarden Хугарден • 95

Warsteiner n/a • 105  
Варштайнер Фреш б/а

**ГОРЯЧИЕ  
АЛКОГОЛЬНЫЕ  
НАПИТКИ** Грог, 250 мл • 120  
Глинтвейн, 250 мл • 100

**АЛКОГОЛЬНЫЕ  
КОКТЕЙЛИ** Наш фирменный коктейль Sophie  
смородина, ваниль, водка, Байлес,  
сливки, 175 мл • 250

Aperol Spritz, 300 мл • 210  
Апероль Шприц

Long-Island, 330 мл • 205  
Лонг-Айленд

Bloody Mery, 200 мл • 135  
Кровавая Мери

Mojito, 330 мл • 180  
Мохито

Daiquiri, 120 мл • 170  
Дайкири

Margarita, 120 мл • 170  
Маргарита