



Меню

РЕСТОРАН
SOPHIE CAFÉ

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

Сеть

В ИТАЛЬЯНСКОМ СТИЛЕ • 535

Салат из 3-х видов помидор с козьим крем-сыром /250 г
Микс рыб и морепродуктов с имбирным ризотто /125/120 г
сибас, шотландский лосось, тигровая креветка

Рекомендуемое вино

Vermentino Maremma, Sant'Ilario, ITALY 150 ml • 110
Верментино Маремма, Сант Иларио, ИТАЛИЯ

ВО ФРАНЦУЗСКОМ СТИЛЕ для 2-х гостей • 990

Сет паштетов /150/45 г
куриная печень, кролик с трюфелем, телячий язык
Теплый салат с кроликом в сливочном соусе, яблоко и сельдерей /250 г
Стейк «Веллингтон» с винным соусом /280 г
Утиная ножка конфи с яблоками в карамели и манговым чатни /150/100 г

Рекомендуемое вино

La Vieille Ferme Rouge, FRANCE 150 ml • 130
Ла Виль Ферме Руж, ФРАНЦИЯ

В ОДЕССКОМ СТИЛЕ • 470

Салат из сезонных овощей, заправляется оливковым маслом /250 г
Бульон с петушком и домашней фреш-пастой /300 г
Котлета по-киевски по рецепту 1947г. /300/100 г
гренки, пюре из зеленого горошка

Рекомендуемое вино

Sauvignon Blanc, Silver Moki, NEW ZEALAND 150 ml • 120
Совиньон Блан, Сильвер Моки, НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Сет-меню

ДЛЯ ДВУХ ГОСТЕЙ

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

ЗАКУСКИ

Сельдь на бриоши с фуа-гра /130 г
Тигровые креветки, жареный авокадо с томатами, чиабатта /130 г

САЛАТЫ

Салат с малосоленным лососем, авокадо и муссом из крем сыра /250 г
Салат с мясом кролика в сливочном соусе, яблоком и сельдереем /250 г

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Микс рыб и морепродуктов с имбирным ризотто /125/125 г
сибас, шотландский лосось, тигровая креветка
Перепёлка фламбе, фаршированная белыми грибами
и фуа-гра, с виноградом /200/120 г
серебряная медаль в кулинарном чемпионате Украины

ДЕСЕРТЫ

Сорбеты /100 г
лимон, маракуйя

ВИНО

750 ml
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

1655

*Скидки по картам постоянных гостей не распространяются

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Основное меню

* Икра щучья, 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 • 145

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, черный 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, запеченный с белым вином, подаем с трюфельным медом /115/80 г • 225

№ Устрицы Рокфеллер /3 шт • 330

запеченные со шпинатом, сыром пекорино и коньяком

САЛАТЫ

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

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

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

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

№ Салат с киноа, овощами и сыром фета /300 г • 145

№ * Салат Нисуаз /250 г • 220

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

* Mare Caldo – теплый салат с морепродуктами /350 г • 390

морские гребешки, хвосты тигровых креветок, черноморские рапаны

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

№ Бульон с петушком и домашней фреш-пастой • 120

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

Рыбный суп /300 г • 165

з 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

морской гребешок, 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

N **Тигровые креветки**, запеченные в соли /80/50 г • 275

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА. РЫБА

Рыбные котлеты из конгрио с тигровыми креветками /145/100 г • 250

подаем с сельдереевым пюре и соусом биск

* **Шотландский лосось** «Лейбл Руж» на гриле 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 /120/120 г • 295

подаем с пюре из зеленого горошка и апельсиновым соусом

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

N **Перепелка 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 зеленого горошка

ПАСТЫ И РИЗОТТО *собственного приготовления от Шеф-повара*

N **Ризотто с сыром и итальянским вином Gavi** /170 г • 155

Равиоли с лососем и тунцом, хвосты тигровых креветок гриль /300 г • 285

Паста с белыми грибами и фуа-гра /300 г • 205

N **Ризотто с перепелкой** 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 • 125

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

Чизкейк с шоколадом, карамелью и лесными орехами /150 г • 125

Классический наполеон /160/40 г • 115

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

Пирожное Шу, вариация на тему
французского пирожного /120 г • 125

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

собственного приготовления от Шеф-кондитера

Мороженое /100 г • 85
шоколад, ваниль, манго

Сорбеты /100г • 75
лимон, маракуйя

**На эти блюда скидки по картам постоянных гостей не распространяются*

Безалкогольные напитки

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Мохито, 330 мл • 150
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
Американо оранж • 85
Капучино • 60
Капучино на
миндальном молоке • 110
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 крупнолистого
зеленого 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

Алкогорьные напитки

ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 50 МЛ

ВЕРМУТЫ	Martini , Extra Dry / Bianco • 50 Мартини, Экстра драй / Бьянко	КОНЬЯК	ArArAt Ани 6 лет • 105 ArArAt Ani 6 Y.O. Hennessy Хеннеси VSOP / XO • 275/710 Martell VSOP • 265 Мартель VSOP
НАСТОЙКИ	Campari Кампари • 75 Becherovka Бехеровка • 75 Jagermeister • 90 Егермейстер	БРЕНДИ	Odessa 11 Y.O. Одесса • 130
ВОДКА	Khortytza De Luxe ^{ORGANIC} • 70 Хортица Де Люкс Staritsky-Levitsky Reserva • 95 Старицкий-Левицкий Резерва Grey Goose • 115 Серый гусь	КАЛЬВАДОС	Pere Magloire Пер Маглуар • 140
ДЖИН	Beefeater Бифитер • 75 Bombay Sapphire • 90 Бомбей Сапфир	ЛИКЕРЫ	Baileys Бейлис / De Kuyper Ди Кайпер / Kahlua Калуа • 90 Sambuca Самбука • 75 Limoncello Лимончелло • 90 Malibu Малибу • 70
РОМ	Bacardi Бакарди • 80 Bacardi Black Бакарди Чёрный • 85	ГРАППА	Grappa Tradizione Nonino • 160 Граппа Традиционале Нонино
ТЕКИЛА	Sauza Silver Сауза Сильвер • 90 Sauza Gold Сауза Голд • 95	ПИВО	Corona Extra Корона Экстра • 95 Hoegaarden Хугарден • 95 Warsteiner n/a • 105 Варштайнер Фреш б/а
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	ГОРЯЧИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ	Грог , 250 мл • 120 Глинтвейн , 250 мл • 100 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