

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

Сет паштетов /150/45 г
кролик с трюфелем, куриная печень, телячий язык

САЛАТЫ

Салат с тунцом, томатами, каперсами и перепелиными яйцами /240 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 зеленого горошка и апельсиновым соусом /120/120 г

ДЕСЕРТЫ

Киевский торт a'la Sophie /120 г
Бланманже /120/50 г
ликер «Малибу», ягоды, соус маракуйя

ВИНО

750 мл

Pinot Grigio Aquileia D.O.C., Zonin, Friuli, Italy
Пино Гриджио Аквилея, Зонин, Фриули, Италия

или

Chianti D.O.C.G., Zonin, Veneto, Italy
Кьянти, Зонин, Венетто, Италия

СТОИМОСТЬ СЕТА, ВКЛЮЧАЯ ВИНО

1650

*Скидки по картам постоянных гостей не распространяются

Основное меню

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Севиче из тунца с авокадо, томатами и каперсами /205 г • 290

✓ Хумус с кедровыми орешками, чиабатта и дзадзики /125/130 г • 110

*Икра щуцья, тосты и сливочное масло /65/60 г • 295

Сет паштетов /150/45 г • 165

кролик с трюфелем, куриная печень, телячий язык

Пате из фуа-гра в ягодной сфере, бриошь и соус манго /90/30 г • 190

МИНИ-ЗАКУСКИ

Сельдь на бриоши с фуа-гра /130 г • 85

Соленый наполеон с муссом из лосося и крем-сыра /100 г • 95

Паштет из печени, чиабатта, варенье из томатов /130 г • 90

Форшмак на бриоши с икрой летучей рыбы и яблоком /130 г • 85

Сет из 3-х видов мини-закусок /260 г • 190

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Рапаны в белом соусе /200 г • 215

*Два вкуса фуа-гра /100/50 г • 330

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

🍷 Сыр Бри, запеченный с белым вином, подаём с трюфельным мёдом /115/80 г • 195

САЛАТЫ

Mare Caldo - салат с морепродуктами /230 г • 395

морские гребешки, хвосты тигровых креветок, кальмары, новозеландские мидии

Салат Цезарь с куриным филе и классическим соусом с анчоусами /240 г • 165

Салат с перепелкой, грушей, Дор-блю и соусом с апельсиновой цедрой /270 г • 195

Тёплый салат с кроликом в сливочном соусе, яблоком и сельдереем /250 г • 190

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

✓ Салат с двумя видами яблок, грецкими орехами и Горгонзоллой /200 г • 140

заправляется нашим йогуртом

Салат с тунцом, томатами, каперсами и перепелиными яйцами /230 г • 290

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

🍷 Суп-крем из цветной капусты с трюфелем и сырными гренками /250 г • 130

✓ Суп-крем из белых грибов с ароматом трюфеля /300 г • 105

Рыбный суп с морепродуктами /300 г • 230

шотландский лосось, новозеландские мидии, королевские креветки, кальмары

Украинский борщ с телятиной, сет закусок /300/150 г • 105

МОРЕПРОДУКТЫ

*Большая тарелка морепродуктов /600/200 г • 990

хвосты тигровых креветок, кальмары, новозеландские мидии, морские гребешки

N *Осьминог на гриле с обжаренным картофелем и соусом Шампань /100 г • 470

*Морские гребешки и хвосты креветок на гриле
с овощами в азиатском стиле /100/30 г • 350

*Клешни камчатского краба /250 г • 990

*Лобстер Термидор /за 100 г • 290

Новозеландские мидии в сливочно-чесночном соусе /100 г • 155

Хвосты королевских креветок

- на гриле с трюфельным соусом /100/25 г • 265

- в темпуре с соусом «Васаби» /100/25 г • 230

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА. РЫБА

N Рыбные котлеты из конгрио с тигровыми креветками /200/100 г • 235

*Камбала /за 100 г • 250

Шотландский лосось «Лейбл Руж» с полентой /140/100 г • 360

Стейк из тунца в грибной корочке с яблочно-бальзамическим соусом /170/30 г • 395

Филе сибаса с тар-таром из яблок и сельдерея,

подаем с пюре из зеленого 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

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

N Перепёлка фламбе, фаршированная белыми грибами и фуа-гра, с виноградом
подаётся Шеф-поваром в зале ресторана /200/120 г • 315

Стейк Рибай с винным соусом /за 100 г • 135 + гарнир на выбор • 75

Филе миньон с соусом из лисичек /за 100 г • 165

Котлета по-киевски по рецепту 1947 г. /300/100 г • 195

гренки, пюре из зелёного горошка

ПАСТЫ И РИЗОТТО *собственного приготовления от Шеф-повара*

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

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

N Равиоли с телятиной и фуа-гра /300 г • 175

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

Бланманже /120/50 г • 95
ликер «Малибу», ягоды, соус маракуйя

🇺🇦 Киевский торт a'la Sophie /120 г • 95

Тарт-Татен - французский перевернутый пирог с яблоком /270/50 г • 125
подаётся с мороженым

Классический наполеон /160/40 г • 85

Выдержанные сыры с виноградом, мёдом и грецкими орехами

- Три вида сыра /90 г • 210

- Шесть видов сыров /180 г • 340

Пирожное Шу, вариация на тему французского пирожного /120 г • 95

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

собственного приготовления от Шеф-кондитера

Мороженое /100 г • 65
шоколад, сникерс, ваниль, манго

Сорбеты /100 г • 55
мандарин, кокос, лимон, маракуйя