



СНІДАНОК

9:00 — 14:00

Спеціальні пропозиції 25/07 — 01/08

Шакшука з жовтих томатів, бринза, лабне, халапеньйо, кінза **640**

Оката яєчня, форель, кейл, банья кауда **660**

Гречаний млинець, чорниця, топлений сир,
згущене молоко, крамбл **530**

Баскський пиріг, абрикос **330**

Сезонне меню

Яйця Тель-Авів, фалафель, хумус, огірок, яйце **535**

Крок-мадам, томлена яловичина, чеддер, субіз, копчений жовток **575**

Тост із сосискою, яйце, грибний майонез, кейл, фуріаке, трюфель **740**

Сирники, компоте зі смородини, солонка карамель,
карамелізований волоський горіх **445**

Кукурудзяна тортилья, чедер, курка, соус гуахільйо, кінза, селера **680**

Ризото з цвітної капусти, бріскет, яйце **630**

ДЕСЕРТИ

цілий день

Сирок глазурований у шоколаді **149**

Трубочка зі згущеним молоком **115**

Mirali's київський **220**

Рахат – лукум **59**

Тирамісу **270**

Три молока **230**

Якщо у Вас є алергії чи непереносимість продуктів,
будь ласка повідомте про це Вашого офіціанта



ОСНОВНЕ МЕНЮ

12:00 — 21:30

Спеціальні пропозиції 25/07 — 01/08

Для повноти досвіду рекомендуємо обирати 2-3 страви

Карпачо з томатів, желе, томатний мед, шафран **540**

Севіче з форелі, абрикос, чилі олія **595**

Крокети з яловичиною, грибний кетчуп, трюфель, халапеньйо,
каперси черемші **660**

Качка, мангольд, слива, буряк **840**

Морозиво, смородина, огірок, м'ята, крамбл **295**

Сезонне меню

Хліб із маслом **200**

Салат гурголю, спаржа, редис, огірок, лавне, тахіні з насіння соняшника **570**

Диня, прошуто, панчетта **580**

Страчателла, лисички, мідії, копчений жовток, гарум **600**

Равіолі, баранина, жу, лавне, витриманий сир, трюфель, лисички **815**

Цвітна капуста, грибний бульйон, чорний часник, соус берблан,
фундук, бернуазет **580**

Форель, зелень з городу, сироватка, фенхель **710**

Окрошка, бріскет, комбуча **630**

Татакі, яловичина, картопляний дерун, ендюя **590**

Бріскет, соус в'єрж, молода картопля, унагі **950**

Тартар із яловичини, картопляний крамбл, соус руй, кавова олія,
черемша, хрін **650**

Бургер із яловичини, айолі бернуазет, ферментована картопля, цибуля,
яловичий жу **680**

Стейк, крудіте, соус жу **100г/550**

Якщо у Вас є алергії чи непереносимість продуктів,
будь ласка повідомте про це Вашого офіціанта



BREAKFAST

9:00 — 14:00

Week specials 25/07 — 01/08

- Yellow tomato shakshuka**, bryndza, labneh, jalapeño, cilantro **640**
Fried eggs, trout, kale, bagna cauda **660**
Buckwheat crepe, blueberry, melted cheese, condensed milk, crumble **530**
Basque cake, apricot **330**

Seasonal menu

- Tel Aviv eggs**, falafel, hummus, cucumber, egg **535**
Croque-madame, stewed beef, cheddar, soubise, smoked egg yolk **575**
Toast with sausage, egg, mushroom mayo, kale, furikake, truffle **740**
Syrnyky, blackcurrant compote, salted caramel, caramelized walnuts **445**
Corn tortilla, cheddar, chicken, guajillo sauce, coriander, celery **680**
Cauliflower risotto, brisket, egg **630**

DESSERTS

whole day

- Chocolate glazed cottage cheese bar** **149**
Water roll with condensed milk **115**
Mirali's Kyiv cake **220**
Locum **59**
Tiramisu **270**
Three milks **230**

If you have any food allergies or intolerances,
please inform your waiter



MAIN

12:00 — 21:30

Week specials 25/07 — 01/08

For a full experience, we recommend choosing 2-3 dishes

Tomato carpaccio, jelly, tomato honey, saffron **540**

Trout ceviche, apricot, chili oil **595**

Beef croquettes, mushroom ketchup, truffle,
jalapeño, wild garlic capers **660**

Duck, chard, plum, beetroot **840**

Ice cream, blackcurrant, cucumber, mint, crumble **295**

Seasonal menu

Bread with butter **200**

Gargouillou salad, asparagus, radish, cucumber, labneh, sunflower seeds tahini **570**

Melon, prosciutto, pancetta **580**

Stracciatella, chanterelles, mussels, smoked egg yolk, garum **600**

Ravioli, lamb, jus, labneh, aged cheese, truffle, chanterelles **815**

Cauliflower, mushroom broth, black garlic, beurre blanc sauce,
hazelnut, beurre noisette **580**

Trout, garden greens, whey, fennel **710**

Okroshka, brisket, kombucha **630**

Tataki, beef, hash brown, nduja **590**

Brisket, sauce vierge, new potatoes, unagi **950**

Beef tartare, potato crumble, rouille sauce, coffee oil,
wild garlic, horseradish **650**

Beef burger, beurre noisette aioli, fermented potatoes, onion, beef jus **680**

Steak, crudités, jus sauce **100g / 550**

If you have any food allergies or intolerances,
please inform your waiter