



СНІДАНОК

9:00 — 14:00

Спеціальні пропозиції 26/09 — 09/10

Супер сирний омлет 580

Оката яєчня, пастрома з індики, мангольд 590

Панкейки «не тирамісу», джем із інжиру, пудра коджі 520

Десерт «Поліно», шоколад, праліне з фундука, крем-брюле 350

Сезонне меню

Каша три злаки, в'ялений томат, песто, страчателла 595

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

Кацу сендвіч, сом, кошу, омлет тамаго, кімчі 640

Картопляний дерун, бріскет, кейл, яйце, фенхель, лабне 670

Крок-мадам, томлена яловичина, чеддер, субіз, копчений жовток, трюфель 675

Сирник, джем, крем-брюле, інжир, м'ята 540

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 26/09 — 09/10

Для повноти досвіду рекомендуємо обирати 2-3 страви

Буряк, гуахільйо, морква, хабанада, рикота, чорнобривці, кава 550

Севіче з форелі, хабанада, гранада, тигрове молоко 560

Борщ із бріскетом 620

**Морозиво з квітів фенхелю, яблучний джем, крамбл із хліба,
чорний перець 295**

Сезонне меню

Хліб із маслом 200

Салат гурголю, редис, огірок, лабне, тахіні з насіння соняшника 570

В'ялений томат, страчателла, песто, томатний мед, чилі олія 610

Морква, лабне, ендюя, попкорн із пшениці, кінза 540

Парфе, вафля, слива умебоші, фундук, інжир, трюфель 560

**Карпачо з яловичини, хлібне праліне, волоський горіх, жовток,
лисички, каперси черемші 670**

Баклажан, аміно соус, томати, піна з витриманого сиру 590

Долма, цибуля, баранина, томатний мед, лабне, хрін, жу, фенхель 630

Татакі, яловичина, картопляний дерун, ендюя 590

Форель, жовті томати, шішіто, базилік, перець гранада 840

Рибна котлета по-київськи, цукіні, лимонний базилік 750

Качина шия, жу, трюфель, крудіте 800

Манти з бараниною, лабне, часник, шішіто, крипі чилі, томатний мед 680

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

**Стейк «хвилянка», масло «кафе де парі», картопля, жу, трюфель,
витриманий сир 1200**

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



BREAKFAST

9:00 — 14:00

Week specials 26/09 — 09/10

Super cheesy omelet 580

Fried eggs, turkey pastrami, chard **590**

«**Not tiramisu**» **pancakes**, fig jam, koji powder **520**

Yule Log dessert, chocolate, hazelnut praline, crème brûlée **350**

Seasonal menu

Three-grain porridge, sun-dried tomato, pesto, stracciatella **595**

Tel Aviv eggs, falafel, hummus, cucumber, egg **535**

Katsu sandwich, catfish, koshu, tamago omelet, kimchi **640**

Hash brown, brisket, kale, egg, fennel, labneh **670**

Croque-madame, stewed beef, cheddar, soubise, smoked egg yolk, truffle **675**

Syrnyk, jam, crème brûlée, fig, mint **540**

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 26/09 — 09/10

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

Beetroot, guajillo, carrot, habanada, ricotta, marigold, coffee **550**

Trout ceviche, habanada, pomegranate, tiger's milk **560**

Borscht with brisket **620**

Fennel blossom ice cream, apple jam, bread crumble, black pepper **295**

Seasonal menu

Bread with butter **200**

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

Sun-dried tomato, stracciatella, pesto, tomato honey, chili oil **610**

Carrots, labneh, 'nduja, wheat popcorn, cilantro **540**

Parfait, waffle, parfait, umeboshi plum, hazelnut, fig, truffle **560**

Beef carpaccio, bread praline, walnut, yolk, chanterelles, wild garlic capers **670**

Eggplant, amino sauce, tomatoes, aged cheese foam **590**

Dolma, onion, lamb, tomato honey, labneh, horseradish, jus, fennel **630**

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

Trout, yellow tomatoes, shishito, basil, granada pepper **840**

Fish Kyiv-style cutlet, zucchini, lemon basil **750**

Duck's neck, zhù, truffle, crudité **800**

Lamb manty, labneh, garlic, shishito, crispy chili, tomato honey **680**

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

Minute steak, Café de Paris butter, potato, jus, truffle, aged cheese **1200**

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