



СНІДАНОК

9:00 — 14:00

Спеціальні пропозиції 12/09 — 19/09

- Млинець**, рибний ріст, цибуля, томати **630**
Картопляний дерун, бріскет, кейл, яйце, фенхель, лабне **670**
Сирник, джем, крем-брюле, інжир, м'ята **540**
Інжирний тарт Татен **330**

Сезонне меню

- Каша три злаки**, в'ялений томат, песто, страчателла **595**
Кімчі мелт, томатний джем, шішіто **620**
Яйця Тель-Авів, фалафель, хумус, огірок, яйце **535**
Омлет, курячі сосиски, лисички, джем із бекону, жу, зелена цибуля **650**
Крок-мадам, томлена яловичина, чеддер, субіз, копчений жовток, трюфель **675**
Млинці, сироп із вина, ожина, горіховий крамбл **570**

ДЕСЕРТИ

цілий день

- Сирок глазурований у шоколаді** **149**
Трубочка зі згущеним молоком **115**
Mirali's кийвський **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 12/09 — 19/09

Для повноти досвіду рекомендуємо обирати 2-3 страви

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**

Морозиво з нігели, меренга, бузина, інжир, хлібне праліне **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**

Мухамара, коджі, волоський горіх, томатний мед, перець гранادا **560**

Томати дасі, копчений жовток, бернуазет, фенхель **550**

Лисички, жовток конфі, зелена цибуля, каперси черемші, тамарі **650**

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

Окрошка, бріскет, комбуча **630**

Форель, жовті томати, шішіто, базилік, перець гранادا **840**

Рибна котлета по-київськи, цукіні, лимонний базилік **750**

Курча, пряні спеції, крудіте **1200**

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

Стейк “хвилінка”, масло “кафе де парі”, картопля, жу, трюфель,
витриманий сир **1200**

Манти з бараниною, лабне, часник, шішіто, криспі чилі, томатний мед **680**

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



BREAKFAST

9:00 — 14:00

Week specials 12/09 — 19/09

- Crepe**, fish rillettes, onion, tomatoes **630**
- Hash brown**, brisket, kale, egg, fennel, labneh **670**
- Syrnyk**, jam, crème brûlée, fig, mint **540**
- Fig tarte Tatin** **330**

Seasonal menu

- Three-grain porridge**, sun-dried tomato, pesto, stracciatella **595**
- Kimchi melt**, tomato jam, shishito **620**
- Tel Aviv eggs**, falafel, hummus, cucumber, egg **535**
- Omelet**, chicken sausages, chanterelles, bacon jam, jus, green onion **650**
- Croque-madame**, stewed beef, cheddar, soubise, smoked egg yolk, truffle **675**
- Crepes**, wine syrup, blackberry, nut crumble **570**

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 12/09 — 19/09

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

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**

Nigella ice cream, meringue, elderflower, fig, bread praline **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**

Muhammara, koji, walnut, tomato honey, granada pepper **560**

Tomatoes dashi, smoked yolk, beurre noisette, fennel **550**

Chanterelles, confit yolk, green onion, wild garlic capers, tamari **650**

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

Okroshka, brisket, kombucha **630**

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

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

Chicken, spices, crudités **1200**

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

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

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

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