

Mirali

СНІДАНОК

9:00 — 14:00

Спеціальні пропозиції 19/09 — 26/09

Кюкю омлет, перцевий джем, курд, кінза **580**

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

Гомбовці, інжир, англез, горіхи **580**

Каноллі, інжир **240**

Сезонне меню

Каша три злаки, в'ялений томат, песто, стручковий горох **595**

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

Омлет, курячі сосиски, лисички, джем із бекону, жу, зелена цибуля **650**

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

m irali

ОСНОВНЕ МЕНЮ

12:00 — 21:30

Спеціальні пропозиції 19/09 — 26/09

Для повноти досвіду рекомендуємо обирати 2-3 страви

Морква, лабне, ендужа, попкорн із пшениці, кінза **540**

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

Качина шия, жу, трюфель, крудіте **800**

Сорбет із молодого фундуку, інжир **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 гранада **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**

Татақі, яловичина, картопляний дерун, ендужа **590**

Окрошка, бріскет, комбуча **630**

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

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

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

Стейк “хвилинка”, 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

Mirali

BREAKFAST

9:00 — 14:00

Week specials 19/09 — 26/09

Kyukyu omelet, pepper jam, kurd, cilantro **580**

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

Gombovtsi, fig, anglaise, nuts **580**

Cannoli, fig **240**

Seasonal menu

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

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

Omelet, chicken sausages, chanterelles, bacon jam, jus, green onion **650**

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

m irali

MAIN

12:00 — 21:30

Week specials 19/09 — 26/09

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

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

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

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

Young hazelnut sorbet, fig **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**

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**

Okroshka, brisket, kombucha **630**

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

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

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