



СНІДАНОК

9:00 — 14:00

Спеціальні пропозиції 29/08 — 05/09

Окономіякі, цукіні, морква, сом, томатний джем, емульсія жовтка, ботарга **610**

Омлет, копчена рикота, кейл, фенхель **560**

Тост із ростбіфом, песто, капі, яйце, базилік **590**

Еклер, мигдаль, фундук, крем Муслін, ожина **290**

Сезонне меню

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

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

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

Шпинатний млинець, жульєн, біскет, лисички, трюфель **680**

Линиві вареники, англєз, персик, хлібний крамбл, базилік **590**

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

ДЕСЕРТИ

цілий день

Сирок глазурований у шоколаді **149**

Трубочка зі згущеним молоком **115**

Mirali's кийський **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 29/08 — 05/09

Для повноти досвіду рекомендуємо обирати 2-3 страви

- Форель**, молодий фундук, шішіто, виноград, фенхель, гранада **570**
Тартар із баранини, цибуля, шішіто, рамен, пшениця, редис **660**
Манти з бараниною, лабне, часник, шішіто, крипі чилі, томатний мед **680**
Буглама, баранина, каппі, картопля, морква, лабне, часник **1100**
Медове морозиво, абрикосовий джем, зелений фундук, олія коджі **300**

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**
Томати “тоннато”, сом, зелень з городу, чилі **590**
Лисички, жовток конфі, зелена цибуля, каперси черемші, тамарі **650**
Цукіні, часник, соус альфредо, кейл, фундук, гірчиця **550**
Татакі, яловичина, картопляний дерун, ендюя **590**
Фарширований перець, яловичина, лабне, перцевий мед **600**
Окروشка, бріскет, комбуча **630**
Форель, жовті томати, шішіто, базилік, перець гранада **840**
Качка, мангольд, слива, буряк **840**
Бургер із яловичини, айолі бернуазет, ферментована картопля, цибуля, яловичий жу **680**
Стейк “хвилинка”, 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 29/08 — 05/09

Okonomiyaki, zucchini, carrot, catfish, tomato jam, yolk emulsion, bottarga **610**

Omelet, smoked ricotta, kale, fennel **560**

Toast with roast beef, pesto, capi pepper, egg, basil **590**

Éclair, almond, hazelnut, mousseline cream, blackberry **290**

Seasonal menu

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

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

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

Spinach crepe, julienne, brisket, chanterelles, truffle **680**

Lazy varenyky, anglaise, peach, bread crumble, basil **590**

Syrnyky, blackcurrant compote, salted caramel, caramelized walnuts **445**

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 29/08 — 05/09

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

- Trout**, young hazelnut, shishito, grape, fennel, granada pepper 570
- Lamb tartare**, onion, shishito, ramen, wheat, radish 660
- Lamb manty**, labneh, garlic, shishito, crispy chili, tomato honey 680
- Buglama**, lamb, capi pepper, potato, carrot, labneh, garlic 1100
- Honey ice cream**, apricot jam, green hazelnut, koji oil 300

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
- “Tonnato” tomatoes**, catfish, garden greens, chili 590
- Chanterelles**, confit yolk, green onion, wild garlic capers, tamari 650
- Zucchini**, garlic, Alfredo sauce, kale, hazelnut, mustard 550
- Tataki**, beef, hash brown, nduja 590
- Stuffed pepper**, beef, labneh, pepper honey 600
- Okroshka**, brisket, kombucha 630
- Trout**, yellow tomatoes, shishito, basil, granada pepper 840
- Duck**, chard, plum, beetroot 840
- 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