

Соуси

	вихід	ціна
До риби		
«Цитрус»	50	25
«Фуме»	50	25
«Наршараб»	50	25
«Песто»	50	25
До м'яса і птиці		
«Аджика»	50	25
«Перцевий»	50	25
«Журавлинний»	50	25
«Томатно-базиліковий»	50	25
«Гірчично-вершковий»	50	25

Гарніри

	вихід	ціна
Відварена картопля	250	37
Картопляне пюре	150	39
Рис з овочами	150	39
Картопля по-домашньому з цибулею	200	47
Картопля Фрі	150	49
Шпинат з вершками і «Пармезаном»	150	57
Спаржева квасоля з цибулею, тушкована в вершковому маслі	150	64
Овочі на грилі	240	104

Закуски до пива

	вихід	ціна
Грісіні	50	28
Арахіс	50	29
Мигдаль	50	49
Фісташки	50	69
Фундук	50	74
Кеш'ю	50	79

Меню



Десерти

	вихід	ціна
Морозиво (в асортименті)	50	23
Тріо крем-брюле	150	69
Наполеон	200	72
Шоколадний фондан	170	74
Штрудель з яблуками, родзинками, фундуком та кунжутом, подається з морозивом і карамельним соусом	200	84
Сирники з в'яленою вишнею, журавлиною та родзинками	200	89
Тірамісу	150	89
Чізкейк	180	134

Хлібна корзина

	вихід	ціна
Хлібна корзина	80/30	27
Лаваш з сиром «Сулугуні»	100	32

Контакти

м. Київ, вул. Срібнокільська, 12
(044) 374 30 88, (067) 368 38 38

flamber.com.ua

** - знижка не розповсюджується

Салати

	вихід	ціна
«Олів'є» з телячим язиком і свіжим огірком під майонезом власного приготування	190	79
Салат з селерою, яблуками та бичим серцем під соусом ремулад	250	97
Класичний «Грецький» салат з сиром «Фета» і маслом «Extra Virgin»	200	107
«Цезар» з куркою та соусом з середземноморських анчоусів	200	124
Салат з теплою індичкою, сиром брі з соусом кімчі	250	149
Салат з теплою телятиною, заправлений малиново-імбирним соусом	200	157
Нижнє качине філе, приготоване на фруктових гілках із запеченим гарбузом, мікс-салатом і медовим соусом	200	164
Салат з сьомгою «Гравлак», апельсинами та сирним мусом	245	229
Мікс салат з аспарагусом, стеблом лотоса, тигровими креветками та кальмарами	250	239

Паштет з коропа та мус з пастернаку в поєднанні з хрусткими грінками 250 97

Тартар з телятини з цибульно-кріпними грінками, перепелиним яйцем і сиром «Пармезан» 150/50 107

Тріо брускет з цибульно-кріпного хліба з додаванням чорнило каракатиці, та лососем, «Пармською» шинкою і в'яленими томатами 270 129

Карпаччо з лосося та каперсами, «Пармезаном» і гірчичним соусом 80/60 137

Рієт з свиної ніжки з мусом із сира буко 250/50 139

Млинці «Неро» з лососем і ніжним вершковим сиром «Буко» 210 159

Рієт з кролика з грибним соусом 250/50 159

Італійське сирне плато з «Пармезану», «Дор-блю», «Асьяго», «Брі», з карамелізованими горіхами, медом і конфітуром 120/60/75 174

Італійське м'ясне плато з парми, хорізо і саямі 250 189

Ікра щуки заправлена вершками з тостами, вершковим маслом і зеленню 70/60 199

Холодні закуски

	вихід	ціна
Асорті з солінь (солоні огірки, помідори та квашена капуста)	350	64
Нижній паштет з курячої печінки з глазур'ю на основі червоного вина, грисіні з «Пармезану»	200	84
Оселедець з грінками і ароматним луком	300	94

Тягарчі страви та закуски

	вихід	ціна
Печінка теляча з карамелізованими яблуками та вишневим соусом	260	104
Котлети «По-київськи» (3 шт.) зі спаржевою квасолею, помідорами черрі та соусом «Тартар»	320	139
Качина ніжка з ніжним картопляним пюре та карамелізованими яблуками	350	164

Язик ягняти обсмажений з овочевим міксом, цибулею-порей і кінзою 250 167

Кролик з овочами на пару 250/20 189

Запашні котлети з щуки на запеченому кабачку з ароматним пюре 300 179

Магре з качиною грудки та малиновим соусом і ягідним міксом 200 229

Філе сібаса на подушці з кабачка та сиром «Буко» і цитрусовим соусом 180 198

Середземноморське асорті з креветок, кальмарів, мідій в поєднанні з ароматним аспарагусом 380 364

Супи

	вихід	ціна
Борщ український з салом і домашньою сметаню	250/50/90	74
Курячий консоме з лісовими грибами	250	74
Гороховий крем-суп з в'яленою індичкою	250	99
Крем-суп з лісових грибів	250	104
Марсельська уха з лосося, з креветками та новозеландською мідією і кальмарами	250	159

Блюда паназиатської кухні

	вихід	ціна
Лапша Удон з бичим серцем	300	139
Лапша Соба з куркою	300	154
Лапаша Соба з морепродуктами	300	199

Італійська паста власного виробництва

	вихід	ціна
Фарфале з лісовими грибами	270	98
Тальятеле Карбонара	270	139
Тальятеле з тигровими креветками та фенхелем під соусом «біск»	300	228

Хоспер-меню

	вихід	ціна
Курча тапака з картофелем «ремулад»*	100	54
Шашлик зі свинячого ошийка за особливим рецептом Шеф-кухаря*	100	76
Філе індички мариноване в гірчично-соевому соусі*	100	77
Шашлик із сома, маринований* по особливому рецепту шеф-кухаря	100	99
Карє телятини мариноване в прованських травах*	100	99
Дорадо запечена з імбиром в маринаді гриль*	100	109
Карє молодого ягня з запеченою хурмою*	100	138
Сібас маринований з лимоном і прямими травами, обсмажений на грилі*	100	109
Філе судака мариноване в розмарині і чебреці*	100	109
Фірмовий стейк Тендерлоін*	100	137
Філе норвезького лосося	100	149
Мармуровий стейк Рибай*	100	154

* - вагова страва