

СНІДАНКИ

ПН-ПТ 8:00 - 11:00
СБ-НД 10:00 - 12:00

УЛЮБЛЕНА ГРАНОЛА

подається з йогуртом

330 **150^{грн}**

ВІВСЯНКА

на молоці з морозивом

280 **145^{грн}**

СМУЗІ-БОУЛ

бананово-полуничний

350 **145^{грн}**

ЯЄЧНЯ З ТРОЬХ ЯЄЦЬ

та брускетти з прошутто

300 **150^{грн}**

ТОСТИ З ЯЙЦЕМ ПАШОТ ТА ЛОСОСЕМ

280 **200^{грн}**

СКРЕМБЛ З ЛОСОСЕМ ТА БЕКОНОМ

350 **200^{грн}**

СЕНДВІЧ-КЛАБ

350 **200^{грн}**

ФРЕШІ

АПЕЛЬСИН

ГРЕЙПФРУТ

300 **80^{грн}**

ЛИМОНАД

ІМБИРНИЙ

БАЗИЛИК

500 **70^{грн}**

НАПОЇ

Якщо у вас є алергія, скажіть про це офіціанту

КРУАСАНИ VS БРУСКЕТИ

Швейцарський круасан **35^{грн}**

Круасан з начинкою **75^{грн}**

На вибір: сир Моцарела, Саламі,
Курка, Прошутто або Риба

Круасан з шоколадом **45^{грн}**

Сет з брускетт **280^{грн}**

з прошутто, з авокадо та сиром Tete de Moine,
з в'яленими томатами та вершковим сиром,
з лісовими грибами

АВОКАДО - БУРГЕР

Авокадо - бургер з лососем **210^{грн}**

Авокадо - бургер з прошутто **200^{грн}**

Авокадо - бургер з моцарелою **200^{грн}**

ГАРНІРИ

Пюре з брокколі 200 **110^{грн}**

з сиром Tete de Moine

Кус-Кус з лисичками 200 **120^{грн}**

та соусом Песто

Асорті з печеної капусти 200 **120^{грн}**

брокколі, цвітна та брюсельська
під лимонним соусом

Картопля на сковороді 320 **150^{грн}**

з прованськими травами

Камамбер по-Нормандськи 650 **260^{грн}**

з абрикосовим джемом

Смажений Камамбер 170 **170^{грн}**

з соусом із журавлини

СУПИ

Крем-суп з лісових грибів	250	200^{грн}
Буйабес вугор, тунець, креветки	250	300^{грн}
Сирний суп за бажанням додаємо гриби або бекон	250	200^{грн}
Окрошка	250	150^{грн}

САЛАТИ

Салат з прошутто	150	190^{грн}
Рибний салат з вугрем, лососем та чукка салатом	150	200^{грн}
Салат зі швейцарським сиром сир Convenience Stangen, сир Bleuchätel	150	190^{грн}
Салат Без Віз з манго та прошутто	200	200^{грн}
Теплий салат з індичкою та яйцем пашот	200	250^{грн}
Капрезе	220	180^{грн}

Дуже зелений салат мікс салата, руккола, томати чері	150	145^{грн}
--	-----	--------------------------

РАДИМО ДОДАТИ:

Телятина су-від	70	60^{грн}
Прошутто	30	60^{грн}
Лосось с/с	50	60^{грн}
Авокадо	30	40^{грн}
Смажені лісові гриби	30	40^{грн}
Сир Sbrinz	25	50^{грн}
Сир Фета	40	40^{грн}
Сир Appenzeller Classic	15	30^{грн}

СОУСИ

Песто	45	40^{грн}
Медово-м'ятний	45	40^{грн}

ЗРОБИ НА СВІЙ СМАК

Якщо у вас є алергія, скажіть про це офіціанту

ТІ САМІ РЬОШТІ

Рьошті з беконом яйце пашот, гриби, томати Черрі	250	160^{грн}
Рьошті з індичкою та гранатовим соусом	250	160^{грн}
Рьошті з сиром Дор Блю, Tête de Moine, Раклет	250	160^{грн}
Рьошті з грибами	250	160^{грн}

М'ЯСО VS РИБА

Медальйони з телячої вирізки з картоплею та трюфельним маслом	200	300^{грн}
Індичка з карамелізованою грушею з сиром Раклет	220	190^{грн}
Смажена курка з хрусткою скоринкою під манговим соусом	220	120^{грн}
Тартар з тунця або лосося	180	250^{грн}
Аранчіні з фореллю з кокосовим соусом	400	220^{грн}





ОСНОВНЕ МЕНЮ

ЩОСЬ СОЛОДКЕ

Шоколадне фондю подається з фруктами	200	120 ^{грн}
Швейцарський торт	за 100 г	45 ^{грн}
Швейцарський пряник	за 100 г	40 ^{грн}
Торт Мар'яна	за 100 г	45 ^{грн}
Австрійський Захер	за 100 г	55 ^{грн}
Чизкейк класичний	за 100 г	55 ^{грн}
Чизкейк Полуничний	за 100 г	60 ^{грн}
Чизкейк Малина-Шоколад	за 100 г	60 ^{грн}
Чизкейк Апельсин-Шоколад	за 100 г	60 ^{грн}
Тістечко фірмове	за 100 г	40 ^{грн}
Еклер творожний крем або сгущене молоко	за 100 г	40 ^{грн}
Десерт з чаї	1 шт	60 ^{грн}
Банановий десерт	1 шт	60 ^{грн}
Батончик енергетичний	1 шт	40 ^{грн}
Цукерка грильяжна	1 шт	25 ^{грн}
Чизкейк Нью-Йорк	за 100 г	60 ^{грн}
Наполеон	за 100 г	40 ^{грн}

LE KOMORA®

СИР & ВИНО

ПАСТА

Пене чотири сири Tête de Moine, Bleuchatel, Convenience Stangen, Вершковий	350	170 ^{грн}
Паста Карбонара з сиром Tête de Moine	350	170 ^{грн}
Пене з куркою та грибами з вершками, томатами чері та сиром Tête de Moine	350	160 ^{грн}
Паста з лісовими грибами з трюфельним маслом	300	170 ^{грн}
Паста з морепродуктами креветки, мідії, лосось, черрі, часник	360	300 ^{грн}



НАШЕ ФОНДЮ

готуємо з любов'ю
саме для вас!

Національна страва швейцарської кухні, традиційно готується з твердих та напів-твердих сортів швейцарських сирів з додаванням часнику, білого вина та кіршу.

Подається з підсушеним білим хлібом!

Moitié-moitié Fribourg (Vacherin Fribourgeois, Gruyère, хліб)	420/400 210/200	500 грн 280 грн
Moitié-moitié Neuchatel (Gruyère, Emmentaler, хліб)	420/400 210/200	450 грн 250 грн
Craft Fondue (Appenzeller Extra, Emmentaler, Raclette, хліб)	420/400	500 грн
Säntis Berg (Appenzeller Surchoix, Vacherin Fribourgeois, хліб)	420/400	500 грн
Le Carnaval (Rote Hexe, Emmentaler, хліб)	420/400	500 грн
Italienische Art (Mont Vully art, Emmentaler, хліб)	420/400	500 грн
Bodensee (Appenzeller Classic, Emmentaler, хліб)	420/400	450 грн
Bellaley (Tête de Moine, Emmentaler, хліб)	420/400	450 грн

Насолоджуйтесь ідеальним поєднанням продуктів, які ми підібрали саме для вас.

Якщо у вас є алергія, скажіть про це офіціанту

ТРАДИЦІЙНИЙ РАКЛЕТ

Classique (Raclette Suisse, картопля)	150/300	300 грн
Bougie Cornichon (Raclette Suisse, корнішон, тост)	40/60	75 грн
Bougie Olive (Raclette Suisse, оливки, тост)	40/60	75 грн

Спробуйте Раклет таким, яким його знають вже понад 500 років.

Важко встояти проти аромату та смаку розплавленого сиру в поєднанні з картоплею та різноманітними добавками.

РАДИМО ДОДАТИ

Три види м'яса, томати чері, прованські чіпси	160	150 грн
Томати чері, солодкий перець, печериці	150	85 грн
Оливки, корнішони та печериці, маринована цибуля	150	85 грн
Печериці, солодкий перець	150	85 грн

