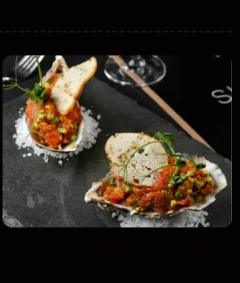
Меню

КАРПАЧО БАР

Карпачо з телятини
420 ₴
Витончені слайси охолодженої сирої телятини, що заправляються ароматною оливковою олією, пікантною гірчицею та спеціями. Страва гармонійно доповнена свіжою руколою, пластівцями пармезану й каперсами
Показати більше
⚖ 120г Ⓐ 7, 10
♡ 10

Карпачо з тунця
390 ₴
Тонко нарізане філе охолодженого сирого тунця, заправлене ароматним соусом із оливкової олії, лимонного фрешу та спеціями. Страву прикрашають ніжні ікринки тобіко, соковитий помідор черрі й часточка лимона. Завершують композицію пластівці Пармезану та свіжа рукола
Показати більше
⚖ 100г Ⓐ 7, 16
♡ 2



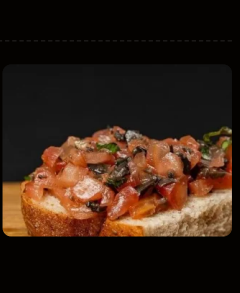
Тар-тар з тунцем
450 ₴
Витончене поєднання дрібно нарізаного свіжого сирого тунця та соковитих креветок, доповнене ніжним авокадо та яскравими ікринками Тобіко. Страва заправлена ароматною оливковою олією та свіжим лимонним фрешем.
Показати більше
⚖ 100г Ⓐ 16
♡ 7

Тар-тар із телятини
450 ₴
Ніжна, дрібно нарізана охолоджена телятина, заправлена ароматною оливковою олією та пікантною гірчицею. Завершує страву вишуканий акцент – сирий жовток перепелиного яйця. Композицію доповнюють свіжа рукола та легкий соус ачета.
Показати більше
⚖ 120г Ⓐ 3, 10
♡ 13

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Паштет курячий з фуа-гра і крутонами
300 ₴
Вишуканий паштет із курячої печінки та ніжної фуа-гра, створений за фірмовим рецептом шеф-кухаря.Страва подається з хрусткими крутонами, карамелізованою цибулею, вершковим маслом і пікантним соусом ачета.
Показати більше
⚖ 70/40/25г Ⓐ 7
♡ 13

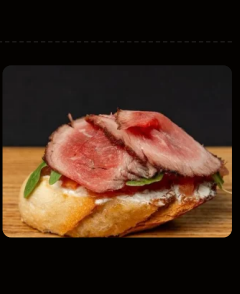
Дошка українських делікатесів
280 ₴
Ароматна композиція копченого та маринованого сала, що подається з гострою гірчицею та хрусткими тостами з бородинського хліба. Страву доповнює ніжний соус на основі хрону та сметани.
Показати більше
⚖ 80/50/50г Ⓐ 1, 10
♡ 9



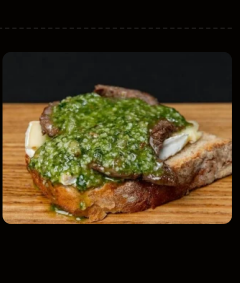
Брускета з томатами
220 ₴
Чотири хрусткі грінки з гречаного хліба, доповнені ароматним міксом із дрібно нарізаних томатів канкасе, свіжого базиліка та маслин. Смак страви підкреслює ніжний аромат часнику, пікантна нотка соусу табаско та вишуканість оливкової олії.
Показати більше
⚖ 150г
♡ 11

Дошка м’ясних делікатесів
420 ₴
Вишуканий набір тонко нарізаних делікатесів: прошутто, хамону та пармської шинки. Страва завершується ніжною ноткою рожевого перцю, який підкреслює її витонченість.
⚖ 190г
♡ 7

Тарілка відбірних сирів
450 ₴
Гармонійне поєднання італійських сирів Пармезан і Горгонзола, ніжної голландської Гауди та вишуканого французького Камамбера. Асорті доповнюється кедровими та мигдальними горіхами, соковитим виноградом і натуральним медом. Ароматна композиція копченого та маринованого сала, що подається з гострою гірчицею та хрусткими тостами з бородинського хліба. Страву доповнює ніжн
Показати більше
⚖ 160/30/35г Ⓐ 8, 8a, 8b, 15
♡ 11



Брускета з ростбіфом
300 ₴
Чотири апетитні грінки з французького багета, доповнені ніжною пастою на основі сиру Філадельфія, томатів канкасе, заправлених часником, соусом табаско, оливковою олією та свіжою руколою. Головним акцентом страви є ароматний ростбіф, що дарує насичений і витончений смак.
Показати більше
⚖ 190г Ⓐ 7
♡ 16



Брускета з телятиною та Камамбером
450 ₴
Чотири хрусткі грінки з гречаного хліба, доповнені ніжним розтопленим сиром Камамбер і соковитою обсмаженою телятиною, попередньо замаринованою в ароматному орегано. Страва завершена легким соусом песто, що додає витонченого середземноморськ
Показати більше
⚖ 200г
♡ 10

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Гребінці-гриль
800 ₴
Соковиті гребінці, попередньо замариновані в оливковій олії, лимонному фреші та спеціях, обсмажені з додаванням вершкового масла, білого вина, часнику та свіжої зелені. Страва подається з двома апетитними соусами: один на основі оливкової олії з додаванням томатів канкасе та чебрецю, інший – природний соус, що утворився під час приготування гребінців, підкреслюючи їх насичений см
Показати більше
⚖ 130/50г Ⓐ 16
♡ 6

Тигрові креветки-гриль
550 ₴
Соковиті тигрові креветки, попередньо замариновані в оливковій олії та лимонному фреші, обсмажені на грилі з додаванням вершкового масла, білого вина, часнику та свіжої зелені. Страва подається з ніжним соусом, який утворився під час приготування креветок, додаючи їм особливої глибини смаку
Показати більше
⚖ 150г Ⓐ 16
♡ 8

Камамбер панірований в мигдалевих пластівцях
340 ₴
Ніжний сир Камамбер, вкритий хрусткими мигдальними пластівцями, обсмажений до золотистої скоринки у фритюрі. Страва подається з витонченим вишневим соусом і легкою цукровою пудрою. Завершує смакову гармонію ароматна малинова ачета.
Показати більше
⚖ 75/25г
♡ 16

Соте з трьох видів риби та морепродуктів
1 300 ₴
Апетитна гаряча закуска, яка також може виступати як повноцінна основна страва. Поєднання соковитих креветок, гребінців, мідій, ніжного філе дорадо, лосося та тунця створює досконалий баланс текстур і смаків. Страву доповнюють ніжний вершковий соус та соус Біско, що надають їй вишуканості. Подається з хрусткими тостами й посипається свіжою зеленню.
Показати більше
⚖ 380г Ⓐ 2, 7
♡ 1

Печінка фуа-гра з яблуками і вишневим соусом
1 300 ₴
Ніжна печінка фуа-гра, майстерно обсмажена до досконалості, подається на ароматній подушці з карамелізованих яблук. Страва завершується насиченим вишневим соусом, що додає їй вишуканої солодко-кислої нотки.
Показати більше
⚖ 100/60г
♡ 2

Чилійські мідії з розмарином та сирним соусом
600 ₴
Свіжі мідії, обсмажені до досконалості на оливковій олії з додаванням ароматного білого вина, часнику та вершкового масла. Страва подається під ніжним вершковим соусом, приготованим на основі сиру Горгонзола.
Показати більше
⚖ 170/70г
♡ 8

САЛАТИ

Капрезе
320 ₴
Класичний італійський салат, який поєднує соковиті помідори, ніжну моцарелу, свіжий базилік та ароматний соус Песто з легким акцентом ачети
⚖ 290г
♡ 10

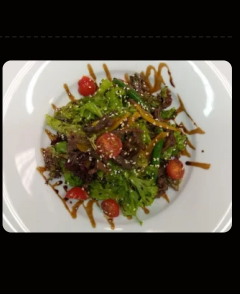
Грецький
310 ₴
Класичне поєднання соковитих помідорів, хрустких огірків, яскравої паприки, ніжного сиру Фета, маслин такілець червоної цибулі. Основу страви становить мікс салату,заправлений ароматною оливковою олією з прованськими травами та лимонним фрешем, що надають страві легкого середземноморського смаку
Показати більше
⚖ 230г
♡ 9

Цезар з курячим філе
330 ₴
Легкий салат, що поєднує мікс салату, хрусткий айсберг і соковиті помідори черрі. Головний акцент – ніжне куряче філе, обсмажене до золотистої скоринки. Страва доповнена скибочками сиру Пармезан і ароматними крутонами з білого хліба, приправленими прованськими травами. Завершує композицію класичний соус Цезар
Показати більше
⚖ 240г
♡ 21

Цезар з тигровими креветками
400 ₴
Гармонійна композиція зі свіжого міксу салату, хрусткого айсберга та соковитих помідорів черрі. Центральний елемент страви – тигрові креветки, обсмажені у білому вині з додаванням часника, вершкового масла і свіжої зелені. Доповненням до страви слугують скибочки сиру Пармезан і ароматні крутони з білого хліба, приправлені прованськими травами. Останній штрих – класичний соус Цезар
Показати більше
⚖ 220г
♡ 10

Цезар з лососем
480 ₴
Апетитний салат, що поєднує свіжий айсберг, мікс салату і соковиті помідори черрі. Головний акцент – ніжне обсмажене філе лосося, яке додає страві насиченого смаку. Подається з часточкою лимона та хрусткими крутонами з білого хліба, приправленими прованськими травами. Завершальний штрих – класичний соус Цезар на основі сиру Пармезан
Показати більше
⚖ 230г
♡ 5

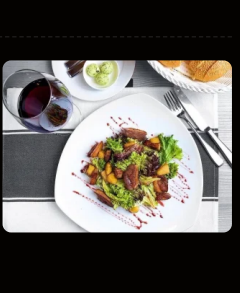
Теплий з тигровими креветками
400 ₴
Елегантне поєднання міксу салату та руколи, доповнене соковитими тигровими креветками й помідорами черрі. Креветки обсмажуються на вершковому маслі з додаванням білого вина, часника та свіжої зелені, що надає страві багатий смак. Заправлений лимонним фрешем, білим перцем, оливковою олією та дрібкою солі, салат дарує вишукану насолоду
Показати більше
⚖ 190г
♡ 6



Теплий м’ясний з мармуровою яловичиною
390 ₴
Гармонійне поєднання міксу салату та соковитих шматочків обсмаженої яловичини, доповнене яскравими овочами: паприкою, помідорами черрі, стручковою квасолею, броколі та червоною цибулею. Страва заправляється ніжною медово-гірчичною заправкою з французької гірчиці, поливається ароматним соусом ачета та завершується легким акцентом кунжуту.
Показати більше
⚖ 240г
♡ 13

Мікс салату з теплою телятиною, кедровими горішками та гарбузовим насінням
460 ₴
Свіжий мікс салату, доповнений соковитими помідорами черрі, обсмаженою телятиною, хрусткими кедровими горішками та гарбузовим насінням. Страва заправляється ароматною медово-гірчичною заправкою з додаванням міцної гірчиці, що створює яскравий і збалансований смак
Показати більше
⚖ 200г
♡ 7

Салат з хамоном, фетою і помідорами чері
340 ₴
Вдале поєднання свіжої руколи, ніжного сиру Фета, соковитих помідорів черрі та ароматного хамону. Особливу нотку страві додає рукольна заправка, доповнена скибочками цибулі, маринованої у винному соусі
Показати більше
⚖ 160г
♡ 10

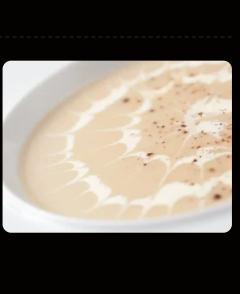


Мікс салату з качиною грудкою, печінкою фуа-гра, карамелізованим яблуком та малиновою ачетою
700 ₴
Вишукане поєднання міксу салату, ніжної качиної грудки та ароматних яблук, карамелізованих у рисовому оцті та соєвому соусі з додаванням цукру. Завершує страву соус, що утворився в процесі карамелізації, надаючи їй насиченого смаку та яскравих нот
Показати більше
⚖ 280г
♡ 6

Мікс салату з тунцем, восьминогом і тигровими креветками
670 ₴
Досконале поєднання міксу салату, свіжої руколи, соковитої м’якоті грейпфрута та ніжного авокадо. Страву доповнюють тигрові креветки і восьминоги, обсмажені на вершковому маслі з часником, а також тунцем, обсмаженим у кунжуті. Завершує смакову композицію заправка з винного оцту, оливкової олії та дрібки солі
Показати більше
⚖ 200г
♡ 7

СУПИ

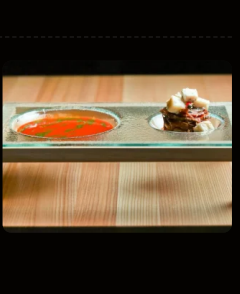
Крем-суп із броколі
220 ₴
Ніжний суп, приготований на основі вершків, броколі та картопляного пюре з легким ароматом цибулі. Страва посипається пряною сумішшю з п’яти видів перців і прикрашається легкими збитими вершками.
Показати більше
⚖ 300г
♡ 5



Крем-суп із білих грибів
370 ₴
Оксамитовий суп, створений на основі вершків, картопляного пюре та ароматних білих грибів з додаванням ароматної цибулі. Страва посипається пряною сумішшю з п’яти видів перців і прикрашається легкими збитими вершками
Показати більше
⚖ 300г
♡ 1

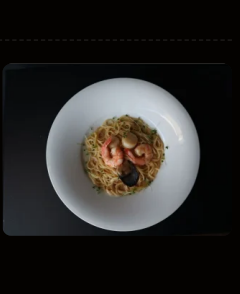
Марсельський рибний суп з морепродуктами
620 ₴
Розкішний суп на рибно-овочевій основі, створений із ніжного філе лосося та форелі, соковитих креветок і мідій. Смак страви доповнюють цукіні та паприка, що додають свіжості й текстури. Подається з хрусткими тостами з французького багета й посипається витонченими скибочками червоної цибулі.
Показати більше
⚖ 350г
♡ 10

Курячий бульйон із фрикадельками, домашньою локшиною та овочами
200 ₴
Ароматний бульйон, збагачений соковитими курячими фрикадельками, ніжною домашньою локшиною, помідорами черрі, паприкою й селерою. Страва доповнюється перепелиним яйцем і посипається ароматною зеленню. Легкий акцент часнику додає пікантності знайомому смаку.
Показати більше
⚖ 300г
♡ 16



Томатний суп з яловичиною, горгонзолою і соусом песто
500 ₴
Багатогранний за смаком суп, створений на основі в’ялених томатів, селери та маслин, з додаванням соковитої обсмаженої яловичини. Пікантність і насиченість забезпечує соус табаско. А ніжний сир Горгонзола додає витонченості. Завершує страву ароматний соус Песто, який об’єднує всі компоненти в гармонійне ціле
Показати більше
⚖ 400г
♡ 4

ПАСТА І РИЗОТО



Спагеті з морепродуктами та соте соусом
590 ₴
Спагеті з твердих сортів пшениці, подаються з обсмаженими морепродуктами: гребінцями, мідіями та креветками, збагаченими ароматним соте соусом, який підкреслює їхній природний смак
Показати більше
⚖ 360г
♡ 3

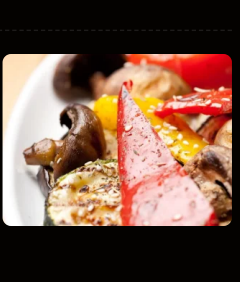
Спагеті Карбонара
310 ₴
Класична італійська страва з ніжними спагеті, обсмаженим беконом і вершковим соусом, що створює насичену кремову текстуру. Подається з перепелиним жовтком, який додає глибини смаку, та посипається пікантним сиром Пармезан
Показати більше
⚖ 300г Ⓐ 3, 7
♡ 15

Пене з лососем
450 ₴
Паста пене з твердих сортів пшениці, збагачена ніжним вершковим соусом і обсмаженим лососем, що додає страві м’якості та вишуканого смаку
⚖ 300г
♡ 4

Ризото з тигровими креветками
420 ₴
Італійський рис Арборіо, приготований на основі ароматного курячого бульйону з додаванням білого вина та пармезану, створює кремову текстуру. Тигрові креветки, попередньо обсмажені на вершковому маслі з білим вином, часником і чебрецем, додають страві вишуканого смаку та аромату
Показати більше
⚖ 280г Ⓐ 7, 16
♡ 16

Ризото з білими грибами
370 ₴
талійський рис Арборіо готується на основі ароматного курячого бульйону з додаванням білого вина та пармезану, що надає страві кремової текстури. Обсмажені білі гриби та свіжий базилік завершують смакову палітру, роблячи це різотто справжнім кулінарним ш
Показати більше
⚖ 280г
♡ 12

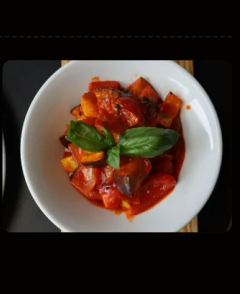
ГАРНІРИ



Овочі-гриль
250 ₴
Соковиті та рум’яні помідори, кабачки, баклажани, болгарський перець, цибуля та шампіньйони, приготовані на грилі з додаванням прованських трав. Страва посипається кунжутом, що додає їй легкого хрусту та аромату
Показати більше
⚖ 250г
♡ 8

Картопляне пюре
150 ₴
Кремове картопляне пюре, приготоване з вершковим маслом, яке надає йому неповторної м’якої текстури. Подається з хрусткими кільцями цибулі, обсмаженими у фритюрі, що додають страві ароматну нотку
Показати більше
⚖ 220г
♡ 6

Картопля фрі
150 ₴
Золотисті картопляні палички, ідеально обсмажені до хрусткої скоринки, подаються з класичним кетчупом, що додає страві пікантної свіжості
⚖ 150/70г
♡ 8



Рататуй
250 ₴
Традиційна страва провінційної французької кухні. Ця проста, але неймовірно смачна овочева композиція складається з помідорів, кабачків, баклажанів, болгарського перцю та цибулі, нарізаних кубиками та протушкованих у томатному соусі, що надає їй глибокого і насиченого смаку
Показати більше
⚖ 200г
♡ 11

Шпинат із білими грибами
370 ₴
Легкий і ніжний гарнір, у якому шпинат поєднується з білими грибами, обсмаженими на вершковому маслі з часником, створюючи збалансований і ароматний смак.
⚖ 200г
♡ 5

БУРГЕР-SOLO

КЛАСІК
310 ₴
Соковита котлета, сулугуні, салат Айсберг і помідор у пшеничній булочці з соусом BBQ. Лаконічний і смачний.
⚖ 270г
♡ 2

SHADE
360 ₴
Фірмовий бургер із котлетою, беконом, сулугуні, міксом салату, томатом, цибулею та маринованим огірком. Все під соусом BBQ.
⚖ 320г
♡ 22

ЦЕЗАР
310 ₴
Ніжне куряче філе на грилі, рукола, помідор і соус Цезар у м’якій булочці. Легко, але з характером.
⚖ 210г
♡ 3

ДАБЛ ДЕККЕР
390 ₴
Куряче філе + яловича котлета, сулугуні, салат, помідор, огірок і соус Shade. Потужний дует смаків.
⚖ 350г
♡ 10

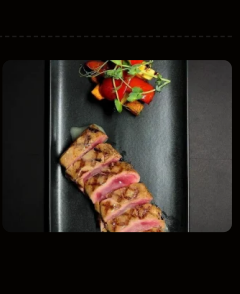
ШРІМП
390 ₴
Тигрові креветки, сулугуні, мікс салату, томат і соус Цезар. Морський акцент у бургері.
⚖ 240г
♡ 1

ОСНОВНІ СТРАВИ

Стейк лосося на грилі
740 ₴
Соковите філе лосося, приготоване на грилі до ідеальної текстури, подається з ніжним вершковим соусом зі шпинатом, що підкреслює його витонченість. Страва декорується свіжим лимоном і помідорами черрі
Показати більше
⚖ 180/50г
♡ 4

Качина грудка з карамелізованими яблуками і картопляним пюре з базиліком
690 ₴
Соковита качина грудка, замаринована у спеціях і запечена до прожарки медіум після обсмаження з медом. Подається з ароматними карамелізованими яблуками та картопляно-базиліковим пюре, доповненим витонченим вишневим соусом
Показати більше
⚖ 210/100г
♡ 5

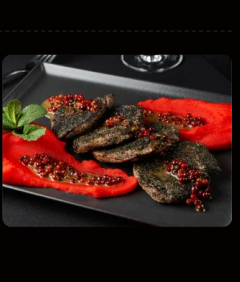
Філе дорадо на подушці із овочів
600 ₴
Ніжне філе дорадо, попередньо замариноване у спеціях та майстерно обсмажене на грилі до золотистої скоринки. Страва подається на подушці з томлених овочів: соковитої паприки, брюссельської капусти та ароматних печериць
Показати більше
⚖ 140/100г
♡ 7



Стейк тунця з овочами-гриль
740 ₴
Соковите філе тунця, обсмажене на грилі до ніжної просмажки Rare, подається з овочами-гриль: морквою, паприкою та цукіні. Завершує страву насичений соус Біско
⚖ 180/60г
♡ 7

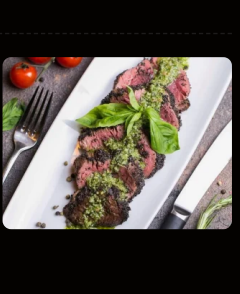
Асорті з м’яса та морепродуктів на двох
1 600 ₴
Вишукане поєднання вирізки телятини та філе свинини, попередньо замаринованих у копченій паприці й обсмажених на грилі до досконалості. Страву доповнюють чилійські мідії та тигрові креветки, обсмажені на вершковому маслі з додаванням білого вина й часнику. Подається з ароматним томатним соусом, збагаченим томленими яблуками, чебрецем і свіжою зеленню
Показати більше
⚖ 360/240/70г
♡ 4

ДОШКА М`ЯСА
1 800 ₴
Апетитна добірка: соковиті свинячі ребра, запечені під соусом BBQ, з легким карамельним акцентом вирізка телятини, приготована в сублімованих томатах, свинина, замаринована в копченій паприці та куряче філе, загорнуте в бекон із додаванням часнику й куркуми, усе майстерно обсмажене на грилі. Страва прикрашається ароматним обсмаженим часником і скибочками червоної цибулі. П
Показати більше
⚖ 740/240г
♡ 6



Телятина у м’ятному пилу під соусом «Деміглас» з картопляним пюре
750 ₴
Ніжна телятина, натерта м’ятним пилом і майстерно обсмажена на грилі, подається з оксамитовим картопляним пюре, збагаченим буряковим соком. Завершує страву соус Деміглас на основі м’ясного бульйону з рожевим перцем, який додає насиченост
Показати більше
⚖ 150/150/40г
♡ 14

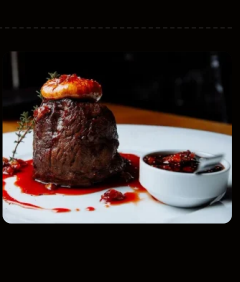
Медальйони із яловичої вирізки з беконом
750 ₴
Два соковиті медальйони з ніжної яловичої вирізки, обгорнуті ароматним беконом. Страва подається з вишуканим гранатовим соусом, який додає яскравої кисло-солодкої нотки
⚖ 180/50г
♡ 5



Філе-міньйон із рідної яловичини в маковій скоринці та соусом песто
860 ₴
Майстерно приготована вирізка яловичини, досконало маринована за авторським рецептом нашого шеф-кухаря. Хрустка макова скоринка додає витонченої текстури, а вишуканий соус Песто гармонійно доповнює смакову палітру, створюючи справжній гастроно
Показати більше
⚖ 190/40г
♡ 7

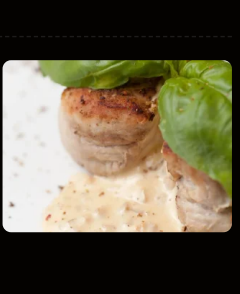
Бефстроганов з мармурової яловичини і картопляним пюре
540 ₴
Ніжне картопляне пюре, збите до повітряної текстури, поливається вершково-томатним соусом із соковитими шматочками обсмаженої телятини, цибулі та печериць. Страва подається з витонченим салатом із руколи, хамону, черрі, маринованих корнішонів, каперсів і цибулі, що створює яскравий смаковий акцент.
Показати більше
⚖ 150/150/30г
♡ 18

Медальйони із яловичої вирізки з перцевим соусом
750 ₴
Два соковиті медальйони з ніжної яловичої вирізки, подаються з ароматною картоплею-гриль. Страва доповнюється ніжним вершковим соусом із перцевим акцентом, який додає пікантності та легкого аромату гостроти
Показати більше
⚖ 160/70/60г
♡ 14

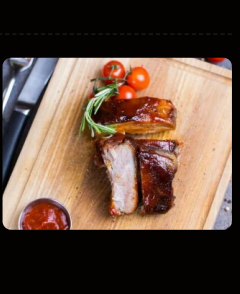


Філе-міньйон із української яловичини з інжирним соусом
860 ₴
Досконало маринований яловичий стейк, обсмажений на грилі до ідеальної текстури. Страва доповнюється вишуканим інжировим соусом на основі червоного вина та інжиру, що створює насичену й гармонійну смакову композицію
Показати більше
⚖ 200/50г
♡ 14

Стейк зі свинини
600 ₴
Соковитий стейк із шийної частини свинини, майстерно обсмажений на грилі. Страва подається з фірмовим томатним соусом, що підкреслює її насичений смак, а також із маринованими помідорами черрі та корнішонами, які додають яскравих смакових акцентів
Показати більше
⚖ 245/150/50г
♡ 11



Медальйони зі свинини з соусом із білих грибів
480 ₴
Два ніжних медальйони зі свинячої вирізки, подаються з вершковим соусом, збагаченим ароматними білими грибами, що додає страві неповторної оксамитовості смаку
⚖ 150/50г
♡ 7



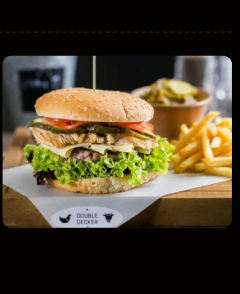
Ребра зі свинини запечені під соусом BBQ
450 ₴
Апетитні свинячі ребра, замариновані за фірмовим рецептом і запечені до м’якості під ароматним соусом BBQ з легким карамельним акцентом цукру. Страва подається з додатковою порцією соус BBQ, що завершує смакову гармонію
Показати більше
⚖ 300/50г
♡ 5

БУРГЕР-МЕНЮ
* Бургери подаються з картоплею Фрі, салатом та кетчупом

КЛАСІК
370 ₴
Соковита котлета, сулугуні, салат Айсберг і помідор у пшеничній булочці з соусом BBQ. Лаконічний і смачний.
Подається з картоплею фрі, кетчупом і салатом.
⚖ 270/80/50/70г
♡ 7

SHADE
420 ₴
Фірмовий бургер із котлетою, беконом, сулугуні, міксом салату, томатом, цибулею та маринованим огірком. Все під соусом BBQ.
Подається з картоплею фрі, кетчупом і салатом.
⚖ 320/80/50/70г
♡ 32

ЦЕЗАР
370 ₴
Ніжне куряче філе на грилі, рукола, помідор і соус Цезар у м’якій булочці. Легко, але з характером.
Подається з картоплею фрі, кетчупом і салатом.
⚖ 210/80/50/70г
♡ 2



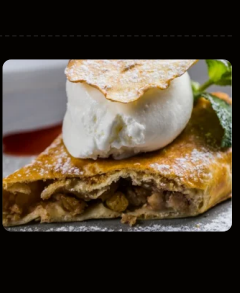
ДАБЛ ДЕККЕР
450 ₴
Куряче філе + яловича котлета, сулугуні, салат, помідор, огірок і соус Shade. Потужний дует смаків.
Подається з картоплею фрі, кетчупом і салатом.
⚖ 350/80/50/70г
♡ 12

ШРІМП
450 ₴
Тигрові креветки, сулугуні, мікс салату, томат і соус Цезар. Морський акцент у бургері.
Подається з картоплею фрі, кетчупом і салатом.
⚖ 240/80/50/70г
♡ 5

ДЕСЕРТИ

Чіз-кейк Нью-Йорк
200 ₴
Ніжний і повітряний десерт на основі сиру Філадельфія з лимонною цедрою, який ідеально поєднується з хрусткою пісочною основою, створюючи збалансовану текстуру та свіжий смак
Показати більше
⚖ 120/50г
♡ 4

Брауні з ванільним морозивом та ягідним соусом
250 ₴
Традиційний американський десерт для справжніх поціновувачів шоколаду, один з найпопулярніших десертів у світі. Це шоколадний делікатес з хрусткою скоринкою, вологою серединкою і подрібненим мигдалем, що дарує насичений смак. Подається з кулькою білого морозива, доповненого ягідним соусом, що надає страві свіжості.
Показати більше
⚖ 100г
♡



Яблучний штрудель з ванільним морозивом
220 ₴
Листкове тісто, начинене ароматним яблуком, родзинками, волоськими горіхами та корицею. Подається з кулькою ванільного морозива, посипається цукровою пудрою та прикрашається свіжою малиновою ачетою, що додає страві яскраву нотку
Показати більше
⚖ 120/50г
♡ 7

Морозиво
85 ₴
Три види морозива: м’ятне, яке готується на основі білого морозива, збитого зі свіжою м’ятою, шоколадне і ванільне.
Подається з топінгом на вибір: карамель, шоколад або полуниця
⚖ 70г
♡

Панна-котта з соусом на вибір
200 ₴
Ніжний вершково-желейний десерт, подається з топінгом на вибір: карамельним, шоколадним або ожиновим, що додає кожному варіанту свою унікальну нотку смаку
⚖ 120/30г
♡ 10

Шоколадна сфера SHADE
270 ₴
Елегантна шоколадна сфера, всередині якої ховається ніжне біле морозиво з мигдалевими пластівцями. Десерт подається в охолодженому вигляді і при подачі поливається теплим соусом на основі вершків і шоколаду, що створює гармонійну контрастність смак
Показати більше
⚖ 80/60г
♡ 2

Стакан Молока
220 ₴
Ніжний бісквіт, приготований з мигдалевої муки, пропитаний трьома видами молока, з додаванням крему на основі збитих вершків та сиру Маскарпоне, що надає десерту кремової текстури та казкового смаку
Показати більше
⚖ 175г
♡ 5

Тірамісу
250 ₴
Класичний італійський десерт з ніжним маскарпоне, бісквітом, просоченим еспресо, і натяком на какао. Повітряний, як поцілунок.
⚖ 110г
♡ 3

СОУСИ

Перцевий соус
45 ₴
соус на основі вершків з додаванням суміші п’яти перців, що надає страві пікантності та глибини смаку
♡

Томатний соус
25 ₴
соус на основі свіжих томатів з додаванням спецій, що підкреслюють його яскравий смак.
♡ 1

Барбекю
30 ₴
соус з багатим смаком, який чудово поєднується з м’ясними стравами.
♡ 2

Гострий томатний соус
35 ₴
пікантний соус на основі томатів, з додаванням перцю чилі для гостроти
♡ 1

Соус з білих грибів
120 ₴
вершковий соус з додаванням білих грибів, що створює насичений і ароматний смак
♡ 1

Тат-тар соус
25 ₴
соус на основі вершків, з японським майонезом, солоними огірками, каперсами та зеленню, що додає стравам пікантного смаку
♡ 1

Інжирний соус
65 ₴
соус на основі червоного вина (сухого та солодкого), з інжиром і вишнею, що надає стравам вишуканості
♡

Вершковий соус
45 ₴
ніжний соус на основі вершків з додаванням білого вина, що додає стравам кремової текстури
♡

Сирний соус
45 ₴
соус на основі вершків, з додаванням білого вина і сиру, що створює глибокий смак і аромат
♡ 1

Сніданки
11:00 - 14:00

Секція “Сніданки” наразі недоступна для замовлення. Секція стане доступною: Сьогодні о 11:00

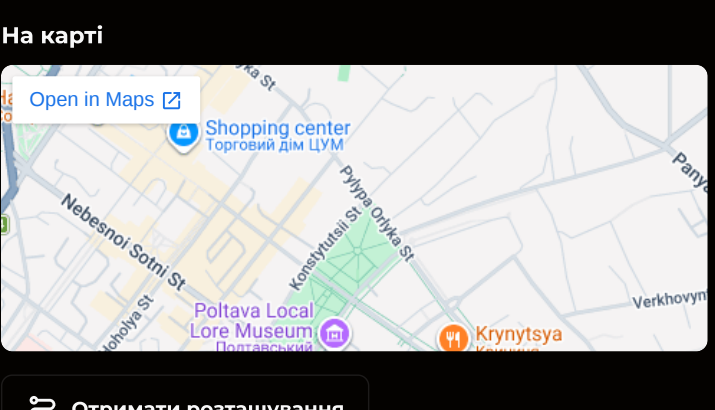
Безалкогольні Напої

Літнє меню

Контактні дані
Shade, вулиця Конституції, 13, Poltava, Полтавська область, Україна, 36000
+380 99 132 17 07
shade_cafe@hotmail.com

Ми в соцмережах
Instagram

На карті



Отримати розташування

Робочий час

Понеділок	11:00 - 22:30
Вівторок	11:00 - 22:30
Середа	11:00 - 22:30
Четвер	11:00 - 22:30
П’ятниця	11:00 - 22:30
Субота	11:00 - 22:30
Неділя	**11:00 - 22:30**

© 2026 SHADE meat&wine