

## Холодные закуски


	Вых/г	Цена/грн
Карпаччо из филиппинского тунца на подушке из гуакамоле	120	165-00
Карпаччо из телятины	130	165-00
 Тар-тар из лосося с икрой летучей рыбы	120	225-00
Фирменный тар-тар бифштекс	150	165-00
Икра натуральная русского осетра	50	2150-00
Икра натуральная сибирского осетра	50	1650-00
Тарелка итальянских деликатесов 	300	295-00
Икра щучья подается с хлебными чипсами и маслом	50/30/10	245-00
Икра щучья по-одесски готовится по оригинальному рецепту с добавлением оливкового масла и мелко нарубленного сладкого лука	130/45/10	275-00
Черноморская тюлька пряного посола подается с испанским картофелем и трюфельным маслом	250	95-00
Под водочку сальцо, буженина и подчеревина, подается с хреном и горчицей	200/60	135-00
Разносолы бочковые помидоры, огурцы, капуста	400	75-00

DESJETRA  
UKRAINE  
— АТОМОВА ДОДАВЛЕННЯ


## Салаты


 Моцарелла с рукколой и томатами	190	105-00
Греческий салат	260	115-00
Зеленый салат с авокадо и пармезаном под соусом «Песто» По желанию можно добавить: креветку тигровую	190	120-00
гребешок гриль	50	105-00
лосось	50	130-00
50	105-00	
 Марокканский салат с угрем и кус-кусом	285	265-00
Салат с дорадо и гуакамоле	180	165-00
 Ароматный салат с телятиной и фермерским шпинатом	180	165-00
Фирменный «Цезарь» с цыпленком, хрустящим беконом и яйцом пашот	245	145-00
 Теплый салат с улитками и лисичками под Голландским соусом	200	155-00
Теплый салат с индейкой  , фуа-гра и маскарпоне	240	295-00
Салат с утиной грудкой  под трюфельным соусом	290	235-00

## Супы



Бульон из домашнего петуха с тортеллини	300	85-00
Царская уха с расстегаями	300	115-00
Трюфельный суп с уткой	250	105-00
 Том Ям на кокосовом молоке с морепродуктами	300	175-00
Украинский борщ с пампушками или пирожками	300	69-00
Солянка классическая	300	85-00
Суп-крем с лисичками	300	80-00

## Вареники и пельмени

 Пельмени с креветками, чернилами каракатицы под соусом из белых грибов	200	155-00
Фирменные вареники с потрошками	200	98-00
Пельмени с кроликом	200	98-00
Черные вареники с уткой по-пекински с соусом «Хайсин»	200	125-00
Шоколадные вареники с вишней	200	95-00

 Уважаемые гости, если у Вас аллергия на некоторые продукты, сообщите об этом официанту

## Паста и рис

	Вых/г	Цена/грн
 Ризотто «Четыре сыра»	250	175-00
Шафрановое ризотто с креветками, гребешком и осьминогом	250	275-00
Спагетти с креветками и помидорчиками черри	300	165-00
Спагетти с телячьими щечками под сливочно-трюфельным соусом	300	125-00
 Тайский жареный рис с курицей и креветками	300	145-00
Лапша с курицей	300	115-00

## Кнйбу

Пивная тарелка	50/50	115-00
Сулугуни жареный в сухариках подается с соусом ткемали	150/25	85-00
Лосось вяленый	40	115-00
Луковые кольца	180/50	105-00
Крылышки куриные BBQ	190	125-00
Крылышки куриные «Буффало»	200	115-00
Пивное плато луковые кольца, ассорти колбасок <sup>9</sup> крылья куриные BBQ, картофель фри с соусами	550/200/150	395-00

## Дары моря и моллюски

Устрицы Одиссей №2	1 шт	95-00
Устрицы дикие из Голландии, их мясо плотное и маслянистое		
Устрицы Изиньи №3	1 шт	75-00
Классические французские устрицы, имеют вкус ореховой сладости		
Устрицы Жилардо №2	1 шт	145-00
Особые, «специальные» устрицы, которые доводят до «молочной спелости». Имеют сладковатый вкус		
 Кокиль из гребешка и креветки под белым трюфельным соусом	120/30	255-00
Омар Термидор	(500) 1 шт	1350-00
 Морепродукты в сливочно-сырном соусе	250/70	485-00
Сан-жак, осьминог, креветка тигровая. Подаются на раскаленной сковороде с хрустящими тостами		
 Эскарго из бургундских улиток	80	115-00
Запеченные мидии в сливочном соусе под сыром «Пармезан» 	300	175-00
Тигровые креветки под соусом «Коктейль»	150/50/25	275-00
Аргентинские креветки 	190	290-00
Фирменное плато «Сыто-пьяно» Sea Food 1 шт/6 шт/6 шт/500		2850-00
Омар Термидор; запеченные устрицы и мидии новозеландские; жареные на гриле морские гребешки, креветки и осьминог		



Готовим блюдо у стола



Блюда **Тайской кухни**



**SOUS VIDE** - технология приготовления продуктов в вакууме при низких температурах, позволяющая максимально сохранить все вкусы и ароматы.

## Горячие блюда из рыбы

Судак запеченный с овощами по-домашнему	200	245-00
Котлеты из щуки с картофелем и лисичками	120/150	135-00
<b>NEW</b> Сочный стейк из тунца с беби кукурузой под сырным соусом	150/120	270-00
Форель речная	Цена за 100 г	95-00
приготовлена по фирменному рецепту Шеф-повара, без единой кости!	готового для приготовления	
Сибас / Дорадо на гриле / в овощах по-домашнему / в соли	99-00	продукта

## Блюда из птицы

Цыпленок на кукурузном ризотто	120/130	125-00
Сочный стейк из индейки с рисом по-милански	180/150	175-00
Утиная ножка в соусе «Терияки» с тыквенным пюре	200/180	145-00
Гусиная печень под ягодным соусом	150/50/50	495-00

## Блюда из мяса

<b>HIT 2017</b> Бифштекс из мраморной говядины с соусом «Jack Daniel's»	350	245-00
Медальоны из телятины  с белыми грибами под трюфельным соусом	150/70/50	345-00
Каре молодого теленка	Цена за 100 г	115-00
Каре новозеландского ягненка	готового	270-00
Рибай	для жарки мяса	270-00
Томленые телячьи щечки с кус-кусом	250/150	165-00
Свиной стейк «Дор Блю»	250/50	235-00
Свинная вырезка под можжевеловым соусом с хрустящим картофелем и лисичками	140/100/100	175-00
Кролик в сливочном соусе с белыми грибами подается с картофельным пюре и трюфельным маслом	150/150	195-00
Голубцы из кролика в сливочном соусе с трюфелем и белыми грибами	150	145-00
Сковорода по-домашнему Телятина либо свинина, жареный картофель с луком и лисичками	450	195-00
Плато «Сыто-пьяно»  для душевной компании на 6-8 персон Седло телятины, вырезка свиная, перепела, цыпленок тапака, сладкая кукуруза. Подается с соусом ткемали, барбекю и демигляс	2200/600/300	2650-00

## Гарниры

Овощи	300	65-00
Шпинат со сливками	150	65-00
Рис со сливками	150	50-00
Кус-кус	150	45-00
Аспарагус	100	80-00
Картофель фри	150	45-00
Картофель по-домашнему	220	55-00
Картофельное пюре	200	45-00

## Хлеб

Хлебная корзинка	150	50-00
------------------	-----	-------

## Японская кухня

### Роллы фирменные

Черный ролл с гребешком	210	230-00
Черный ролл с тунцом	220	210-00
Черный ролл с угрем и манго	210	210-00
Филадельфия «Сыто-пьяно»	230/60	225-00
Красный дракон	230/60	225-00
Зеленый дракон	230/60	195-00
Золотой дракон	250/60	255-00

### Роллы Калифорния в стиле «Сыто-пьяно»

С угрем в кунжуте	200/60	175-00
С угрем в икре	200/60	180-00
С креветкой в икре	200/60	175-00
С лососем в икре	200/60	180-00



## Десерты

Мороженое	50	35-00
Сорбет	50	35-00
Семифредо традиционный итальянский десерт	80/20	65-00
Торт «Эстерхази»	120	105-00
Творожно-ягодный десерт	150	85-00
Наполеон с домашним ягодным флипом	130/50	75-00
Вишневый штрудель с мороженым	150/50/50	115-00
Яблочный татен с соусом «Карамель» и ванильным мороженым	150/50/50	89-00
<b>HIT 2017</b> Неклассический «Киевский» торт с маракуей	120	110-00
Чизкейк	150	80-00
Панна кота три вкуса в авторском исполнении Шеф-повара	180	75-00
<b>NEW</b> Шоколадный кейк с сыром «Горгондзола» и ванильным мороженым	135/50	115-00



**SOUS VIDE** - технология приготовления продуктов в вакууме при низких температурах, позволяющая максимально сохранить все вкусы и ароматы.



**Печь «Хоспер»** - приготовление блюд на древесных углях

Данная информация несет рекламный характер, полный прейскурант спрашивайте у администратора ЧП Дощечка В.Д. «Гастрономический ресторан «Сыто-пьяно» 10.07.2018 г

**!** Уважаемые гости, если у Вас аллергия на некоторые продукты, сообщите об этом официанту