

Хліб

☞ Кошик з трьома видами хліба, квітковим маслом та крученим салом 225г 430

Місцеві спеціалітети

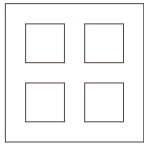
☞ Сири із місцевих полонин 50г 270	Карпатські м'ясні спеціалітети 150г 720
бринза витримана, витриманий сир, коров'ячий сир з пожитником, сир коров'ячий з травами, бурата, сир ранковий, сир горгонзола на вибір	шовдар, хамон з качки, сало генеральське, сало з карпатськими травами
Запечений перець 220г 740	Бита молода редиска 160г 350
з мусом з карпатської бринзи	
☞ ☞ Посол 150г 450	Ікра з баклажанів 150г 750
із томатів черрі в гірських травах	з бесарабським рецептом
☞ ☞ Оливки 150г 450	
з особливої плантації	

Холодні закуски

Збита ікра щуки 80/50г 975	Дараб з яловичини 200г 710
на виноградній олії з бородинським хлібом	з соусом з вершків та анчоусу
☞ Пате із фуа-гра 170г 790	☞ Рублене яловиче філе 170г 730
з хрумким гречаним полкормом та томленим сівком в мадейрі	з ферментованою черемшею та грибним морозивом
Тріо ікри 180г 5000	Рублене філе форелі 170г 850
з чорною осетровою, червоною та ікрою щуки	
Татакі з Вагю 220г 3900	Чізкейк з форелі 180г 950
з ферментованою спаржею та чорною ікрою	

*Якщо ви маєте алергію на певні продукти, будь ласка, попередьте про це офіціанта
*Шановні Гості, до Вашого рахунку включено сервісний збір 11.5%

☞ вегетаріанська страва ☞ страва містить алергени



88 vinotheque menu

Bread

- 🍷 Bag with three types of bread, 225g 430
flower butter and twisted lard

Local specialties

- | | |
|---|---|
| <p>🍷 Local Cheese 50g 270
<i>labne, aged cheese, aged cheese, cow's cheese with fenugreek, cow's cheese with herbs, burata for your choice</i></p> <p>Baked peppers 220g 740
<i>with Carpathian cheese mousse</i></p> <p>🍷 🍷 Salting 150g 450
<i>of cherry tomatoes in mountain herbs</i></p> <p>🍷 🍷 Olives 150g 450
<i>from a special plantation</i></p> | <p>Carpathian meat specialties 150g 720
<i>shovdar, duck ham, general's lard, lard with carpathian herbs</i></p> <p>Beaten radish 160g 350</p> <p>Eggplant caviar 150g 750
<i>Bessarabian-style</i></p> |
|---|---|

Appetizers

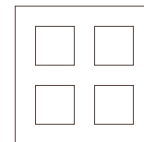
- | | |
|---|---|
| <p>Beaten pike caviar 80/50g 975
<i>in grapeseed oil with Borodinsky bread</i></p> <p>🍷 Foie gras pate 170g 790
<i>with crispy buckwheat popcorn and stewed onions in Madeira</i></p> <p>Caviar trio 180g 5000
<i>with black sturgeon, red and pike caviar</i></p> <p>Wagyu tataki 220g 3900
<i>with fermented asparagus and black caviar</i></p> | <p>Beef Darab 200g 710
<i>with cream and anchovy sauce</i></p> <p>🍷 Chopped beef tenderloin 170g 730
<i>with elderberry capers in nut oil and mushroom ice cream</i></p> <p>Chopped trout fillet 170g 850</p> <p>Salmon cheesecake 180g 950</p> |
|---|---|

*If you are allergic to certain products, please, warn the waiter about it
*Dear guests, a service fee of 11,5% has been added to your bill

🍷 vegetarian dish 🍷 the dish contains allergens

H
A
Y

88 vinothèque menu



Салати

 Місцева бурата 300г 690 з томатами чері в кленовому сиропі та салатними листями	Салат ромен з курчам 280г 680 заправлений вершково- анчоусним соусом
Салат з ростбіфом 260г 790 та ягодами	Літній овочевий салат 270г 730 з редисом, томатами, спаржею та зеленим листям

Страви з борошна

Грибна лазанья 320г 720 з витриманим сиром та песто із кропиви	Пиріг з бичачих хвостів 250г 720 з запеченим кістковим мозком та соусом із хлібного квасу
Пиріг з качкою 420г 1490 фуа гра та сливовим соусом	

Основні страви

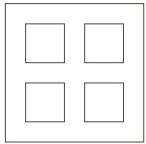
Запечена гірська форель 280г 995 з томатами	Запечена камбала 280г 1650 зі спаржею та цитрусом
Філе качки 300г 980 зі смаженою грушею	Фарширована перепілка 280г 890 з чорним трюфелем
Стейк-бургер 340г 1250 з рібаєм	Чізбургер 400г 650
Курча Кокле 250г 690 зі смаженим роменом	

*Якщо ви маєте алергію на певні продукти, будь ласка, попередьте про це офіціанта
*Шановні Гості, до Вашого рахунку включено сервісний збір 11.5%

 вегетаріанська страва

 страва містить алергени

НАЦ



88 vinotheque *menu*

Salads

  Local Burata <i>with cherry tomatoes in maple syrup and lettuce leaves</i>	300g	690	 Romaine salad with chicken <i>topped with a creamy anchovy sauce</i>	280g	680
Roast beef salad <i>with berries</i>	260g	790	Summer vegetable salad <i>with radish, tomatoes, asparagus and green leaves</i>	270g	730

Flour dishes

 Mushroom lasagna <i>with aged cheese</i>	320g	720	Oxtail pie <i>with lettuce and bread kvass sauce</i>	250g	720
Duck pie <i>foie gras and plum sauce</i>	420g	1490			

Main courses

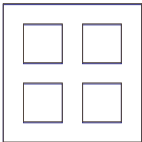
Baked mountain trout <i>with tomatoes</i>	280g	995	Baked flounder <i>with asparagus and citrus</i>	280g	1650
 Duck fillet <i>with roasted pear</i>	300g	980	Stuffed quail <i>with black truffle</i>	280g	890
Steak burger <i>with ribeye</i>	340g	1250	Cheeseburger <i>with cheese</i>	400g	650
Chicken coquelet <i>with fried romaine</i>	250g	690			

**If you are allergic to certain products, please, warn the waiter about it
Dear guests, a service fee of 11,5% has been added to your bill

 vegetarian dish  the dish contains allergens

H
A
Y

88 vinotheque menu



Хоспер

*вага сирого продукту

Рібай (Уругвай)	100г	1050	Стейк Вагю (Японія) 100г	3900
			A5+	
Ч Яловича вирізка	100г	690	Рібай (США)	100г 1200
з пак чой гриль			CreekStone Farms Prime	
Каре ягня	100г	950		
(Нова Зеландія)				

*Усі стейки подаються з листями салату
та соусом з ферментованих томатів

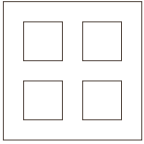
Овочі

Ч Тушковані лісові гриби	250г	720	Молода картопля	280г 700
зі сметаною			з шовдарем	
Літня спаржа з хосперу	280г	820		
зі страчателою				

*Якщо ви маєте алергію на певні продукти, будь ласка, попередьте про це офіціанта
*Шановні Гості, до Вашого рахунку включено сервісний збір 11.5%

 вегетаріанська страва  страва містить алергени

НАЦ



88 vinotheque menu

Josper

**weight of raw product*

	Ribeye (Uruguay)	100g	1050	Wagyu steak	100g	3900
				(Japan)		
				A5+		
🥩	Grilled beef tenderloin	100g	690			
	with pak choi					
	Rack of lamb	100g	950	Ribeye (USA)	100g	1200
	(New Zealand)			CreekStone Farms Prime		

**All steaks are served with lettuce and fermented tomato sauce*

Veggies

🥕	Stewed forest mushrooms	250g	720	New potatoes	280g	700
	with sour cream			with shovdar		
	Summer asparagus	280g	820			
	with straciatella					

H
A
Y

**If you are allergic to certain products, please, warn the waiter about it*
**Dear guests, a service fee of 11,5% has been added to your bill*

🌱 vegetarian dish

🥩 the dish contains allergens