

11

ELEVEN MIRRORS



GASTRONOMIC EXPERIENCE

ELEVEN MIRRORS

ВКУСЫ МИРА

БУРРАТА томатный гаспачо авокадо соус песто с любистком	≈ 440 / ~€ 16
ТРИО САШИМИ-ТАРТАР тунец лосось сибас	≈ 500 / ~€ 18
ЛОСОСЬ В НОРИ крем-моцарелла апельсин томат	≈ 380 / ~€ 14
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ крошка бекона желток трюфельный соус	≈ 460 / ~€ 17
ТЕПЛЫЕ МАРИНОВАННЫЕ АРТИШОКИ аспарагус пюре из топинамбура морковь	≈ 380 / ~€ 14
УСТРИЦА (ПОЛДЮЖИНЫ) соус томатно-бальзамический малиновый соус	≈ 1140 / ~€ 41

САЛАТЫ

САЛАТ ПОКЕ С ТУНЦОМ авокадо огурец шпинат хрустящий рис соус понзу	≈ 410 / ~€ 15
САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ гребешок осьминог мидия креветка микс зелени	≈ 560 / ~€ 20
САЛАТ С МЯСОМ КРАБА манго авокадо домашний майонез	≈ 640 / ~€ 23
САЛАТ С АРБУЗОМ И КОЗЬИМ СЫРОМ грилованный арбуз козий сыр шевре салат микс фисташки медовый соус	≈ 300 / ~€ 11
ЗЕЛЕНый САЛАТ С УТКОЙ УНАГИ листья мангольда соевые ростки ореховый соус з кешью	≈ 380 / ~€ 14
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ листья салата томат черри панированный желток соус из анчоусов	≈ 320 / ~€ 12
САЛАТ С РОСТБИФОМ попкорн из дикого риса карамелизированная цедра соус айоли	≈ 300 / ~€ 11
САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ ЧЕРРИ авокадо соус севиче острый перец	≈ 280 / ~€ 10

СУПЫ

ГАСПАЧЧО С КРЕМОМ ИЗ БУРРАТА крем из буррата устрица или креветка тар-тар из овощей томатное гаспаччо	≈ 420 / ~€ 15
ТАЙСКИЙ КРЕМ-СУП кокосовое молоко креветка кальмар острый перец	≈ 280 / ~€ 10
БУЛЬОН ИЗ ПТИЦЫ равиоли с крем-сыром и мясом птицы подкопченный желток	≈ 220 / ~€ 8

ELEVEN MIRRORS

МЯСО И РЫБА

СТЕЙК РИБАЙ (США) белый гриб томат черри батат соусы	≈ 1600 / ~€ 58
СТЕЙК НЬЮ ЙОРК (США) пюре из сельдерея винный соус из выдержанного портвейна подкопченный лук порей	≈ 1250 / ~€ 45
ФИЛЕ-МИНЬОН (УКРАИНА) пюре из копчёной брокколи аспарагус соус демиглас	≈ 670 / ~€ 24
КАРЕ ЯГНЕНКА (НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ) карамелизированная морковь мятный соус	≈ 1280 / ~€ 46
УТИНАЯ НОЖКА пряная груша чатни из апельсина конфета из фуа-гра	≈ 590 / ~€ 22
АНЖУЙСКИЙ ГОЛУБЬ (ФРАНЦИЯ) батат сельдерей свекольная карамель	≈ 550 / ~€ 20
ФИЛЕ ЧЕРНОЙ ТРЕСКИ В МИСО-ГЛАЗУРИ пюре цветной капусты картофель жареный рамэн	≈ 1200 / ~€ 43
СИБАС С МИКСОМ КИНОА цуккини фенхель вяленый томат яблочный соус	≈ 720 / ~€ 26
НОРВЕЖСКИЙ ЛОСОСЬ SOUS VIDE пюре из аспарагуса ризотто с чернилами каракатицы манговый гель	≈ 760 / ~€ 28

УКРАИНСКАЯ КЛАССИКА

БОРЩ УКРАИНСКИЙ овощи мясо домашней курицы крем-сало	≈ 350 / ~€ 13
САЛО С РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ горчичный и чесночный мус соус-крем из хрена	≈ 190 / ~€ 7
ОЛИВЬЕ С ПЕРЕПЕЛКОЙ овощи отварные мус из зеленого горошка домашний майонез	≈ 350 / ~€ 13
КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ картофельный крем томатный джем (джем из томатов)	≈ 510 / ~€ 19
ВАРЕНИКИ начинка из белых грибов картофельный мус трюфельное масло	≈ 350 / ~€ 13

ДЕСЕРТЫ

КИЕВСКИЙ ТОРТ	≈ 250 / ~€ 9
ШОКОЛАДНЫЙ ВЕЛЮР С МАРАКУЙЕЙ	≈ 240 / ~€ 9
ТОРТ НАПОЛЕОН	≈ 240 / ~€ 9
РАВИОЛИ С ВИШНЕЙ мороженое из топленой сметаны эспума медовая	≈ 240 / ~€ 9
СЕМИФРЕДО VS ТИРАМИСУ мраморный семифредо безе шоколадный спонж	≈ 250 / ~€ 9
ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ	≈ 90 / ~€ 4
АССОРТИ СЫРОВ	≈ 920 / ~€ 33



DESIGN HOTEL
—
ROOFTOP RESTAURANT
—
A WORLD CLASS BAR

REFLECTING YOU