

11

ELEVEN MIRRORS



GASTRONOMIC EXPERIENCE

ELEVEN MIRRORS

ВКУСЫ МИРА

УСТРИЦА (ПОЛДЮЖИНЫ) соус томатно-бальзамический малиновый соус	≈ 1500 ~€ 47
СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ 🍣 морской гребешок манго перец чили кинза лук шалот соус севиче	≈ 650 ~€ 20
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА авокадо трюфель	≈ 760 ~€ 24
БОУЛ С КРЕВЕТКАМИ шпинат дикий рис томат черри аспарагус азиатский дрессинг	≈ 590 ~€ 18
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 8-летний бальзамик фенхель севиче	≈ 450 ~€ 14
БУРРАТА 🍴 томатный гаспачо авокадо соус песто с любистком	≈ 550 ~€ 17
ЩУПАЛЕЦ ОСЬМИНОГА пюре картофеля вителот белый аспарагус винно-лимонный кули	≈ 790 ~€ 25
ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ СО СЛИВОЧНО-ЛЕМОНГРАСОВЫМ СОУСОМ креветка карабинерос тигровая креветка морской гребешок мидия щупальца осьминога запечённая устрица Рокфеллер	≈ 3950 ~€ 123
ФУА-ГРА НА БРИОШЕ пюре из лесных ягод свежая ягода	≈ 690 ~€ 22
УТИНОЕ ФИЛЕ гратен из ананаса малиновый соус	≈ 580 ~€ 18
ТЁПЛЫЕ МАРИНОВАННЫЕ АРТИШОКИ 🍴 аспарагус пюре из топинамбура морковь	≈ 430 ~€ 13

САЛАТЫ

ПОКЕ С ТУНЦОМ авокадо огурец шпинат хрустящий рис соус понзу	≈ 470 ~€ 15
САЛАТ С МЯСОМ КРАБА манго авокадо домашний майонез	≈ 750 ~€ 23
САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ гребешок осьминог мидия креветка микс зелени	≈ 720 ~€ 23
ФРЕШ-САЛАТ С УТКОЙ УНАГИ листья мангольда шпинат соевые ростки ореховый соус с кешью	≈ 390 ~€ 12
ЦЕЗАРЬ С ПЕРЕПЁЛКОЙ листья салата томат черри панированный желток соус из анчоусов	≈ 490 ~€ 15
САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ И ПИТАХАЙЯ 🍴 клубника микс салатов фисташки малиновый соус	≈ 450 ~€ 14
ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ ТОФУ 🍴 артишок томат черри сладкий перец мусс из топинамбура орех пекан бобы едамаме медово-малиновый соус	≈ 370 ~€ 12

СУПЫ

ТОМ-ЯМ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ 🍴 осьминог тигровая креветка кальмар шиитаке томат черри лайм	≈ 620 ~€ 19
КРЕМ-СУП ПАРМАНТЬЕ 🍴 картофельно-сливочный крем сморчки трюфельное масло чипсы из батата	≈ 420 ~€ 13

ELEVEN MIRRORS

МИРОВАЯ КЛАССИКА

СТЕЙК РИБАЙ (WAGYU, АВСТРАЛИЯ, МРАМОРНОСТЬ 9) кенийская фасоль кукуруза бейби пак-чой грибы эринги	€ 4950 ~€ 155
СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК (PRIME, США) пюре из сельдерея соус из выдержанного портвейна подкопченный лук-порей	€ 1950 ~€ 61
ФИЛЕ-МИНЬОН (УКРАИНА) пюре из копчёной брокколи аспарагус соус демиглас	€ 790 ~€ 25
ТАЛЬЯТА ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ WOK цуккини томат черри сладкий перец желток устричный соус	€ 620 ~€ 19
ГОВЯДИНА ВЕЛЛИНГТОН* пюре из батата шпинат винно-ягодный демиглас	€ 970 ~€ 30
РАВИОЛИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ сибас креветка шпинат филадельфия	€ 550 ~€ 17
РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ морской гребешок щупалец осьминога креветка кальмар соус биск	€ 790 ~€ 25
ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС СО СЛИВОЧНО-КРАБОВЫМ СОУСОМ рис сальса из овощей томаты черри яблочно-лимонный соус	€ 1450 ~€ 45
СТЕЙК ИЗ ТУНЦА артишок фисташковое пюре соус унаги	€ 990 ~€ 31
НОРВЕЖСКИЙ ЛОСОСЬ SOUS VIDE пюре из аспарагуса ризотто с чернилами каракатицы манговый гель	€ 750 ~€ 23

УКРАИНСКАЯ КЛАССИКА

ОСЕТРОВАЯ ИКРА отварной картофель оладьи сметанный соус	€ 3700 ~€ 116
ОВОЩНОЙ САЛАТ 🌿 томаты огурец грилованный сладкий перец микс зелени семечка тыквы тыквенное масло	€ 370 ~€ 12
БОРЩ УКРАИНСКИЙ овощи каре телятины крем-сало	€ 390 ~€ 12
КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ картофельный крем с дижонской горчицей томатный конфитюр	€ 590 ~€ 18
ВАРЕНИКИ 🌿 начинка из белых грибов мусс из лисичек трюфельное масло сметана	€ 390 ~€ 12

ДЕСЕРТЫ

КИЕВСКИЙ ТОРТ	€ 350 ~€ 11
ДЕВЯТЬ ТЕКСТУР ШОКОЛАДА	€ 350 ~€ 11
ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК	€ 290 ~€ 9
ДЕСЕРТ КРАСНОЕ ЯБЛОКО	€ 290 ~€ 9
ЛИМОННЫЙ ТАРТ	€ 290 ~€ 9
АССОРТИ СИРОВ С МОСТАРДОЙ	€ 980 ~€ 31

* Блюдо длительного приготовления

🌿 — вегетарианское блюдо; 🌶️ — острое блюдо

* этот буклет является рекламой, меню предоставляется по запросу



DESIGN HOTEL
—
ROOFTOP RESTAURANT
—
A WORLD CLASS BAR

REFLECTING YOU