



PARK KITCHEN

There is no love sincerer
than the love of food.

- *George Bernard Shaw*

**СУШИ МЕНЮ**

Подається з 12:00 до 00:00

САШИМІ

КРЕВЕТКА	100	290
ЛОСОСЬ	150	290
ТУНЕЦЬ	150	290
ГРЕБІНЕЦЬ	100	440
ВУГОР	100	390

НІГІРІ

КРЕВЕТКА	30/30	125
ЛОСОСЬ	40/30	125
ТУНЕЦЬ	40/30	125
ГРЕБІНЕЦЬ	35/30	125
ВУГОР	35/30	125

РОЛИ

МАКІ РОЛ З ЛОСОСЕМ	110/30/30	175
МАКІ РОЛ З ТУНЦЕМ	110/30/30	175
МАКІ РОЛ З КРЕВЕТКАМИ	110/30/30	185
МАКІ РОЛ З ВУТРЕМ	110/30/30	195

СУШИ СЕТИ

НІГІРІ СЕТ Тунець, лосось, вугор, гребінець, креветка	370/330	950
САШИМІ СЕТ Тунець, лосось, вугор, гребінець, креветка	350/350	1550



SUSHI MENU

Served from 12:00pm to 00:00am

SASHIMI

SHRIMP	100	290
SALMON	150	290
TUNA	150	290
SCALLOP	100	440
EEL	100	390

NIGIRI

SHRIMP	30/30	125
SALMON	40/30	125
TUNA	40/30	125
SCALLOP	35/30	125
EEL	35/30	125

MAKI ROLLS

MAKI ROLL WITH SALMON	110/30/30	175
MAKI ROLL WITH TUNA	110/30/30	175
MAKI ROLL WITH SHRIMP	110/30/30	185
MAKI ROLL WITH EEL	110/30/30	195

SET MENU

NIGIRI SET Tuna, salmon, eel, scallop, shrimp	370/330	950
SASHIMI SET Tuna, salmon, eel, scallop, shrimp	350/350	1550



ФІРМОВІ РОЛИ

ГАВАЙСЬКИЙ Креветка в клярі, манго, авокадо, тобіко	190	320
ВЕГАНСЬКИЙ ✓ Перець, огірок, авокадо, морква, насіння кунжута Салат з водоростей	160/35	320
ХРУСТКИЙ ЛОСОСЬ ✂ Лосось у клярі, огірок, крем-сир, японський чілі соус	170	340
ФІЛАДЕЛЬФІЯ 🍷 Лосось, авокадо, крем-сир та тобіко	230	360
ГОСТРИЙ ТУНЕЦЬ 🍷 ✂ Тунець, авокадо, крем-сир, японський чілі соус	190	380
РОЛ З КРЕВЕТКОЮ В КЛЯРІ Креветка в клярі, тобіко та японський майонез	185	380
КАЛІФОРНІЯ З ВУГРЕМ Вугор, авокадо, огірок, крем-сир, насіння кунжута	185	380
ТРЕЙН РЕК 🍷 Вугор, тунець, лосось, огірок, зелена цибуля, японський чілі соус	220	400
ХРУСТКИЙ ВУГОР Маринований вугор, авокадо, тобіко, огірок, зелена цибуля, японський майонез	240	420
ГОСТРИЙ ГРЕБІНЕЦЬ ✂ Гребінець, огірок, кокос, зелена цибуля, японський чілі соус	180	420
ЗОЛОТИЙ ДРАКОН Вугор, лосось, гребінець, огірок	235	650
КАЛІФОРНІЯ 🍷 М'ясо краба, авокадо, тобіко, японський майонез	210	750

САЛАТ

САЛАТ З МОРСЬКИМИ ВОДОРОСТЯМИ ТА ВОСЬМИНОГОМ Подається з горіховим соусом	160/40	390
---	--------	-----



SPECIALTY ROLLS

HAWAIIAN Crispy shrimp, mango, avocado, tobiko	190	320
VEGAN ♡ Bell pepper, cucumber, avocado, carrots, sesame seeds Seaweed salad	160/35	320
CRISPY SALMON ♡ Tempura salmon, cucumber, cream cheese, Japanese chili sauce	170	340
PHILADELPHIA ♡ Salmon, avocado, cream cheese, tobiko	230	360
SPICY TUNA ♡ ♡ Tuna, avocado, cream cheese, Japanese chili sauce	190	380
CRUNCHY SHRIMP Tempura prawns, tobiko, Japanese mayonnaise	185	380
CALIFORNIA WITH EEL Eel, avocado, cucumber, cream cheese, mixed sesame seeds	185	380
TRAIN WRECK ♡ Eel, tuna, salmon, cucumber, spring onion, Japanese chili sauce	220	400
CRISPY EEL Marinated eel, avocado, tobiko, cucumber, spring onions, Japanese mayonnaise	240	420
SPICY SCALLOP ♡ Scallop, cucumber, coconut, spring onion, Japanese chili sauce	180	420
GOLD DRAGON Eel, salmon, scallop, cucumber	235	650
CALIFORNIA ♡ Crab, avocado, tobiko, Japanese mayonnaise	210	750

SALAD

SEAWEED SALAD WITH OCTOPUS Served with peanut sauce	160/40	390
---	--------	-----



ІНДІЙСЬКЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

КУРЯЧИЙ ШАШЛИЧОК ТІККА 🍖 🌶️ 🍷	150/120/30	260
Соковите курча з м'ятним чатні та огірковим йогуртом		
ДАА МАХАНІ 🌶️	220/40/100	210
Тушкована сочевиця з кінзою, зеленою цибулею, кеш'ю, райтою з огірка		
БЕЙНГАН БГАРТА 🌶️	200/100	220
Баклажани-гриль тушковані з пряним томатним соусом та петрушкою		
ОВОЧЕВА САМОСА 🍖 🌶️	135/30/50	320
Овочеві піріжки з козячим сиром, огірковою райтою та ананасово-лаймовим чатні		
ПАЛАК ПАНІР 🌶️	210/100	220
Пюре зі шпинату та сиру тофу, традиційний індійський хліб наан		
АРОМАТНІ КРЕВЕТКИ 🌶️	80/140	360
Зажарені креветки тікка, м'ятний чатні, огірковий йогурт		

ГОЛОВНІ СТРАВИ

ТУШКОВАНА КУРКА ПО-ІНДІЙСЬКИ 🌶️ 🍷	300/150/100	550
Томатний соус з горіхами кешью, паровий рис та хліб наан		
КУРКА ТАНДУРІ 🍖 🌶️ 🍷	200/330	650
Запечене молоде курча, м'ятне чатні, паровий рис, лайм		
БАРАНИНА РОГАН ДЖОШ 🌶️	300/200/100	680
Карі з баранини повільного приготування, паровий рис та хліб наан		
БАРАНИНА БІР'ЯНІ 🌶️	420/50	650
Тушкована баранина, рис басматі, хрустка цибуля, м'яга, огірковий йогурт		
РИБНЕ КАРІ 🌶️	200/200	650
Карі з різних видів риби, кокос, коріандр, паровий рис		
АРОМАТНИЙ СІБАС 🌶️	180/140	750
Запечене філе сібаса з мікс-салатом, апельсином, травами та гранатом		
КРЕВЕТКИ МАСАЛА 🌶️	280/200/100	650
Креветки масала з кокосовим соусом тандурі та паровим рисом		
ЗАПЕЧЕНА ТРІСКА 🌶️	140/90	750
Чорна сочевиця, огіркова райта		
ЛОСОСЬ ТАНДУРІ 🌶️	180/180	650
Кокосово-тамариндовий соус та пакора з цвітної капусти		
КАРЕ БАРАНИНИ ПО-ІНДІЙСЬКИ 🌶️ 🍷	250/150	1450
Новозеландська баранина, маринована в традиційних індійських спеціях з бобовим соусом раджда		

🍖 - рекомендація шефа; 🌶️ - гостра страва; 🌱 - веганська страва; 🍷 - халяль

Гостям з особливими дієтичними побажаннями або схильним до алергії, ми з радістю детально розповімо про інгредієнти, використані при приготуванні страв. Будь ласка, зверніться до старшого зміни ресторану.

**INDIAN SPECIALTIES****APPETIZERS**

CHICKEN TIKKA SKEWERS 🍴 🌶️ 🍲	150/120/30	260
Marinated chicken, mint chutney, cucumber yogurt		
DAL MAKHANI 🌶️	220/40/100	210
Braised lentils with cilantro, spring onion, cashew nuts, cucumber raita		
BAINGAN BHARTA 🌶️	200/100	220
Grilled and braised aubergines with aromatic tomato sauce and cilantro		
VEGETABLE SAMOSAS 🍴 🌶️	135/30/50	320
Spiced samosas with goat cheese served with cucumber raita and pineapple-lime chutney		
PALAK PANEER 🌶️	210/100	220
Spinach puree with tofu and spices, served with grilled naan bread		
AROMATIC PRAWNS 🌶️	80/140	360
Tikka roasted prawns, mint chutney, cucumber yogurt		

MAIN COURSE

BUTTER CHICKEN CURRY 🌶️ 🍲	300/150/100	550
Braised chicken in tomato-cashew nuts sauce, steamed rice and tandoori naan		
TANDOORI CHICKEN 🍴 🌶️ 🍲	200/330	650
Roasted baby chicken, mint chutney, steamed rice, lime		
LAMB ROGAN JOSH 🌶️	300/200/100	680
Slow cooked lamb curry served with steamed rice and tandoori naan		
LAMB BIRYANI 🌶️	420/50	650
Braised lamb, basmati rice, crispy onions, mint, cucumber yogurt		
FISH CURRY 🌶️	200/200	650
Mixed fish curry, coconut, coriander, steamed rice		
AROMATIC SEABASS 🌶️	180/140	750
Baked seabass fillet with mixed leaves, oranges, herbs and pomegranate		
PRAWN MASALA 🌶️	280/200/100	650
Prawn masala with coconut-tandoori sauce, steamed rice		
CUMIN ROASTED COD 🌶️	140/90	750
Served with braised black lentils, cucumber raita		
TANDOORI SALMON 🌶️	180/180	650
With coconut-tamarind sauce, cauliflower pakoras		
NZ LAMB CHOPS INDIAN STYLE 🌶️ 🍲	250/150	1450
Cafrial marinated lamb chops with braised rajma beans		



ТРАДИЦІЙНІ СТРАВИ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

ЗАКУСКИ

САЛО	150	240
Мариноване сало з квашеним огірком та хроном		
МАРИНОВАНИЙ ОСЕЛЕДЕЦЬ	220	240
Маринована цибуля, оливки, картопля, сметана		
СОЛІННЯ ✓	300	240
Асорті солених та маринованих овочів		
ОЛІВ'Є	250	260
Традиційний салат з картоплею, морквою, зеленим горошком, копченою шинкою		

ОСНОВНІ СТРАВИ

БОРЩ 🍴	300	190
Традиційний український суп з буряка, вегетаріанський або з яловичиною чи куркою на Ваш вибір		
ВАРЕНИКИ	200/60	240
Традиційні вареники з картоплею та грибами. Подаються з беконом та цибулею		
ПЕЛЬМЕНІ	200	240
Пельмені з телятиною, сметаною та петрушкою		
КОТЛЕТА ПО-КИЇВСЬКИ 🍴	300	390
Хрустке куряче філе начинене маслом з травами. Подається з картопляним пюре та зеленим горошком		
БЕФСТРОГАНОВ 🍴	250/200	460
Тушкована яловичина, корнішони, сметана, картопляне пюре з травами		

ДЕСЕРТИ

ВАРЕНИКИ З ВИШНЯМИ	150	240
Подаються з вишневим соусом та сметаною		
МЕДОВИК	120	190
Традиційний медовий пиріг		

**TRADITIONAL UKRAINIAN CUISINE****APPETIZERS**

SALO	150	240
Marinated lard with gherkins and horseradish		
PICKLED HERRING	220	240
Marinated onions, olives, potato, sour cream		
MARKET PICKLES ✓	300	240
Assorted pickled and marinated vegetables		
OLIVIER	250	260
Traditional salad with potato, carrots, sweet pea and smoked ham		

MAIN COURSES

BORSHCH 🍴	300	190
Traditional Ukrainian soup of red beets, vegetarian or with chicken or beef meat		
VARENYKY	200/60	240
Traditional Ukrainian dumplings stuffed with potato and mushrooms. Served with bacon and onions		
PELMENI	200	240
Veal dumplings, sour cream, parsley		
CHICKEN KYIV 🍴	300	390
Crispy crusted chicken breast stuffed with herbed butter. Served with mashed potato and green peas		
BEEF STROGANOFF 🍴	250/200	460
Braised beef, gherkins, sour cream, herbed mashed potato		

DESSERTS

CHERRY VARENYKY	150	240
With cherry sauce and sour cream		
MEDOVIC	120	190
Classic Ukrainian honey cake		



САЛАТИ

ГРЕЦЬКИЙ	350	280
Томати, огірок, перець, червона цибуля, орегано, сир фета		
КІНОА З АВОКАДО 🍴 ✓	300	340
Авокадо сальса, соєві боби, томати чері, гранат, шпинат		
КОББ	250	340
Курка-гриль, бекон, авокадо, томати чері, блакитний сир, листя салату		
САЛАТ ІЗ КОЗЯЧИМ СИРОМ	260	380
Запечений козячий сир, овочі-гриль, кедрові горішки, трюфельна заправка		
САЛАТ З КАЧКИ ЗАПЕЧЕНОЇ З МЕДОМ 🍴	300	420
Запечена качка, салат з фенхелем та апельсином, лаймово-медова заправка		
ТУНЕЦЬ В КУНЖУТІ 🍴	210	380
Листя салату, редис, апельсин, авокадо, заправка з васабі		
ПОКЕ	400	420
Лосось у кунжуті, авокадо, огірок, соєві боби, мікс-салат		
КАПРЕЗЕ	300	480
Моцарела Бувало, томати, рукола, оливки, кедрові горішки		
КЛАСИЧНИЙ ЦЕЗАР	320	480
Листя салату ромен, крутони, філе анчоусів, заправка Цезар, пармезан		
з куркою-гриль	420	520
з креветками-гриль	370	560

ЗАКУСКИ

БАКЛАЖАНИ ПО-ГРУЗИНСЬКИ	150	260
Баклажани, смажені на грилі, пюре з волоських горіхів, зерна гранату, маринована червона цибуля		
ПРОШУТО	180	420
Шпинат, рукола, томати чері, пармезан		
БУРАТА	335	580
М'який сир, томати, оливки, рукола, кедрові горішки		
АРТИЗАНСЬКІ СИРИ	210/140	450
Асорті європейських сирів, виноград, волоські горіхи, грушевий чатні		
КРЕВЕТКИ В КУНЖУТІ 🍴	240	540
Хрусткі креветки в кунжуті, салат з фенхелем та апельсином, солодке чілі айолі		
СХІДНИЙ МІКС 🍴 ✓	250/300	440
Хумус, фалафель, маринований чілі, лимон, піта-гриль		
АНТИПАСТІ	360	750
Салямі, пармська шинка, оливки, пармезан, чілі перець фарширований фетою, артишоки, томати та рукола		
РУЛЕТКИ З КАЧКОЮ 🍴	290	580
Качка, морква, рисова локшина, болгарський перець, кінза, пекінська капуста, перець чілі, зелена цибуля		

🍴 - рекомендація шефа; 🌶️ - гостра страва; ✓ - веганська страва; 🍲 - халяль

Гостям з особливими дієтичними побажаннями або схильним до алергії, ми з радістю детально розповімо про інгредієнти, використані при приготуванні страв. Будь ласка, зверніться до старшого зміни ресторану.

**SALADS**

GREEK	350	280
Tomato, cucumber, bell pepper, red onion, oregano, Feta cheese		
QUINOA WITH AVOCADO 🍴 ♻️	300	340
Avocado salsa, soy beans, cherry tomatoes, pomegranate, baby spinach		
COBB	250	340
Grilled chicken, bacon, avocado, cherry tomatoes, blue cheese, mixed leaves		
GOAT CHEESE	260	380
Baked goat cheese, grilled vegetables, pine nuts, truffle vinaigrette		
HONEY ROASTED DUCK 🍴	300	420
Roasted duck, mix salad with fennel and orange, lime and honey dressing		
SESAME SEARED TUNA 🍴	210	380
Mixed leaves, radish, oranges, avocado, wasabi vinaigrette		
POKE	400	420
Sesame salmon, avocado, cucumber, soy beans, mixed leaves		
CAPRESE	300	480
With buffalo mozzarella, tomato, arugula, olives, pine nuts		
CLASSIC CAESAR	320	480
Romaine lettuce, Parmesan croutons, anchovies, Caesar dressing and shaved Parmesan cheese		
with grilled chicken	420	520
with grilled prawns	370	560

APPETIZERS

GEORGIAN AUBERGINES	150	260
Grilled aubergines, walnuts puree, pomegranate, marinated red onions		
PROSCIUTTO	180	420
Baby spinach, arugula, cherry tomatoes, parmesan		
BURRATA	335	580
Soft cheese, tomatoes, olives, arugula, pine nuts		
ARTISAN CHEESE	210/140	450
European fine cheese selection, grapes, walnuts, pear chutney		
SESAME PRAWNS 🍴	240	540
Crispy sesame prawns, fennel-orange salad, sweet chili aioli		
ORIENTAL MIX 🍴 ♻️	250/300	440
Hummus, warm falafel, pickled chili, lemon, grilled pita		
ANTIPASTI	360	750
Salami, Prosciutto, olives, Parmesan, chili pepper stuffed with Feta, artichokes, tomatoes, arugula		
CRISPY DUCK ROLLS 🍴	290	580
Duck, carrot, rice noodles, bell pepper, cilantro, nappa cabbage, chili pepper, spring onion		

🍴 - chef recommends; 🌶️ - spicy dish; ♻️ - vegan dish; 🍴 - halal

We will be happy to provide detailed information about the ingredients used to those with special dietary requirements or allergies.
Please, speak to the restaurant supervisor.



ТАРТАР ТА КАРПАЧО

ТАРТАР З ЛОСОСЯ 🍴	220	560
Авокадо, васабі, тобіко, лаймово-імбирна заправка		
КАРПАЧО З ЛОСОСЯ	135	480
Грейпфрут, цибуля шніт, кунжут, цитрусова заправка		
ТАРТАР З ТУНЦЯ	120	440
Авокадо, редис, лаймово-імбирний соус		
ТАРТАР З ЯЛОВИЧИНИ BLACK ANGUS 🍴	120	850
Яловичина Black Angus, чіпси з батату, мигдаль		
КАРПАЧО З ЯЛОВИЧИНИ BLACK ANGUS 🍴 🍴	150	850
Яловичина Black Angus, рукола, пармезан, бальзамічний оцет		

СУП

СУП ДНЯ	250	160
БОРЩ	300	190
Традиційний український суп з буряка, вегетаріанський або з яловичиною чи куркою на Ваш вибір		
ГРИБНИЙ КРЕМ-СУП	250	190
Гриби, молоко, цибуля шніт, крутони		
КУРЯЧИЙ СУП РАМЕН 🍴 🍴	300	210
Азійський курячий суп з яєчною локшиною, грибами, Зеленою цибулею та соєвим соусом		
ЛІТНІЙ САД 🍴 🍴 🌱	350	220
Овочевий суп з травами, чілі та кокосом		
МІСО СУП З КРЕВЕТКАМИ 🍴	300	260
Лосось, тофу, гриби шітаке та зелена цибуля		

ПАСТА ТА РІЗОТО

ПЕННЕ	430	380
Цільнозернові пенне з тушкованими баклажанами, томатами, пармезаном		
КАРБОНАРА	360	360
Спагеті з ніжним сирним соусом, беконом та жовток		
ТОРТЕЛАЧЧІ 🍴	330	480
З начинкою з моцарели та руколи, томатами з травами, пармезаном		
РІЗОТТО З МОРЕПРОДУКТАМИ 🍴	400	650
Тигрові креветки, мідії, лосось, кальмари, пармезан		
КРЕВЕТКИ ТА МІДІЇ	450	650
Спагеті з креветками та мідіями, пряний томатний соус		



TARTAR AND CARPACCIO

SALMON TARTAR 🍴	220	560
Avocado, wasabi, tobiko, lime-ginger dressing		
SALMON CARPACCIO	135	480
Chives, sesame, grapefruit, citrus dressing		
TUNA TARTAR	120	440
Served with avocado, radish and lime-ginger sauce		
BEEF TARTAR 🍴	120	850
Black Angus beef, sweet potato chips, almonds		
BEEF CARPACCIO 🍴 🍴	150	850
Black Angus beef fillet, arugula, Parmesan, aged balsamic		

SOUP

SOUP OF THE DAY	250	160
BORSHCH	300	190
Traditional Ukrainian soup of red beets, vegetarian or with chicken or beef meat		
MUSHROOM CAPPUCINO	250	190
Mixed mushrooms, milk, chives, croutons		
CHICKEN RAMEN SOUP 🍴 🍴	300	210
Asian chicken soup with egg noodles, mushrooms, spring onions and soy sauce		
SUMMER GARDEN 🍴 🍴 🌱	350	220
Mixed vegetable soup with herbs, chili and coconut		
MISO SOUP WITH PRAWNS 🍴	300	260
Salmon, tofu, shitake mushrooms and spring onion		

PASTA AND RISOTTO

HEALTHY PENNE	430	380
Whole-grain penne with braised aubergines, tomatoes, aged parmesan		
CARBONARA	360	360
Spaghetti with creamy cheese sauce, bacon, egg yolk		
TORTELACCI 🍴	330	480
Stuffed pasta with mozzarella and arugula, herbed tomato sauce, aged Parmesan		
SEAFOOD RISOTTO 🍴	400	650
Sautéed tiger prawns, mussels, salmon, baby squid, aged Parmesan		
SHRIMPS AND MUSSELS	450	650
Spaghetti with shrimps and mussels, spiced tomato sauce		



ГОЛОВНІ СТРАВИ

КІНОА З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ ✓ Суміш кіноа, овочі гриль, томати чері, трави, лимон	400	360
ТЕЛЯЧІ ЩІЧКИ 🍴 Телячі щічки повільного приготування, пюре з цвітної капусти, спаржа	400	440
ПОЛОВИНА МОЛОДОГО КУРЧАТИ Курча-гриль, овочі-гриль, лимон, сальса чімічурі	380	520
КАЧИНА ГРУДКА В МЕДОВІЙ ГЛАЗУРІ Пюре з цвітної капусти, овочі в кунжуті, полуничний соус	420	540
СІБАС З АРТИШОКАМИ Сібас на грилі, картопля, артишоки, каперси, томати чері	400	750
ДОРАДО З КІНОА Дорадо на грилі, пшінат та кіноа, томати чері, каперси	400	750
РИБА&ЧІПСИ 🍴 Тріска в клярі з картоплею потрійного приготування, оладки з гороху та м'яги, соус Тартар та лимон	250/150/60	780
ПАРК КІТЧЕН BLACK ANGUS БУРГЕР 🍴 🍷 Томати, салат айсберг, мариновані огірки, бекон, цибуля, сир чеддер, томатна сальса та карпачо соус, картопля потрійного приготування	440/270	850

М'ЯСО НА ГРИЛІ






Всі стейки готуються виключно з американської яловичини Prime Black Angus

МОЛОДЕ КУРЧА БЕЗ КІСТОК НА ГРИЛІ	400	550
Стейк НЬЮ-ЙОРК СТРИП 🍷	350	1950
Стейк РІБ АЙ 🍴 🍷	400	1950
Стейк ТЕНДЕРЛОІН 🍴 🍷	220	1950
НОВОЗЕЛАНДСЬКЕ КАРЕ ЯГНЯТИ 🍷	250	1450

Соус для Вашого стейка:







Перцевий, Бернез, соус з червоного вина, Барбекю, соус з лісових грибів

**MAIN DISHES**

QUINOA WITH GRILLED VEGETABLES 	400	360
Mixed quinoa, grilled vegetable, cherry tomatoes, herbs, lemon		
BEEF CHEEKS 	400	440
Slow cooked beef cheeks, creamed cauliflower, asparagus		
HALF BABY CHICKEN	380	520
Grilled chicken, grilled vegetables, lemon, chimichurri salsa		
HONEY GLAZED DUCK BREAST	420	540
Cauliflower puree, sesame vegetables, strawberry sauce		
SEABASS WITH ARTICHOKES	400	750
Grilled seabass, potatoes, artichokes, capers, cherry tomatoes		
DORADO WITH QUINOA	400	750
Grilled Dorado fillet, spinach and quinoa, cherry tomatoes, capers		
MODERN FISH&CHIPS 	250/150/60	780
Tempura cod, triple cooked potato, pea and mint fritter, tartar sauce, lemon		
PARK KITCHEN BLACK ANGUS BURGER  	440/270	850
Tomato, lettuce, gherkins and bacon, Cheddar cheese, tomato salsa and carpaccio sauce, triple cooked potato		

MEAT SELECTION FROM THE GRILL

All beef items are 100 % prime American Black Angus

GRILLED BONELESS BABY CHICKEN	400	550
NEW YORK STRIP 	350	1950
RIB EYE  	400	1950
BEEF TENDERLOIN  	220	1950
NEW ZEALAND LAMB CHOPS 	250	1450

Please choose a sauce to accompany your steak:

Peppercorn, Béarnaise, Red Wine Reduction, Barbeque, Wild Mushrooms

**РИБА**

ШОТЛАНДСЬКИЙ ЛОСОСЬ 🍴	180	580
СІБАС	180	650
ДОРАДО	180	650
ЧОРНА ТРІСКА 🍴	180	1350
СМАЖЕНІ ТИГРОВІ КРЕВЕТКИ ІЗ СОУСОМ ЧИЛІ 🍴	300	1150

Риба подається з лимоном, Голландським або лимонно-масляним соусом на Ваш вибір

ГАРНІРИ

РИС НА ПАРУ ♡	125	120
БРОКОЛІ На пару з соусом песто	125	130
КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ З ПЕТРУШКОЮ	125	130
ОВОЧІ-ГРИЛЬ ♡ З петрушкою та часником	180	130
КАРТОПЛЯ ПОТРІЙНОГО ПРИГОТУВАННЯ З теплим соусом барбекю	200	130
САЛАТ З РУКОЛИ З томатами чері та пармезаном	100	210
САЛАТ ЦЕЗАР Листя салату ромен, крутони, філе анчоусів, заправка Цезар та пармезан	160	240
ШПІНАТ З вершками, беконом та кедровими горішками	100	260
ЛІСОВІ ГРИБИ З чебрецем та часником	100	360
СПАРЖА-ГРИЛЬ З Голландським соусом	125/50	380



FISH

SCOTTISH SALMON 🍴	180	580
SEABASS	180	650
DORADO	180	650
BLACK COD 🍴	180	1350
GRILLED TIGER PRAWNS WITH CHILI SAUCE 🍴	300	1150

All fish are served with lemon, your choice of Hollandaise or lemon butter sauce

SIDE DISH SELECTION

STEAMED RICE ♻️	125	120
BROCCOLI Steamed with pesto sauce	125	130
MASHED POTATO WITH PARSLEY	125	130
GRILLED VEGETABLES ♻️ With parsley and garlic	180	130
TRIPLE COOKED LARGE POTATO CHIPS With warm barbeque sauce	200	130
ARUGULA SALAD With cherry tomatoes and Parmesan	100	210
CAESAR SALAD Romaine lettuce, Parmesan croutons, anchovies, Caesar dressing and shaved Parmesan cheese	160	240
SPINACH Creamed spinach with bacon and pine nuts	100	260
WILD MUSHROOMS With thyme and garlic	100	360
GRILLED ASPARAGUS With Hollandaise sauce	125/50	380



ДЕСЕРТИ

ТИРАМІСУ 🍷	150	220
Класичний італійський Тірамісу з кавовим бісквітом та лікером Kahlua		
ЧІЗКЕЙК	150	260
Класичний чізкейк “Нью-Йорк” з ягідним варенням та сорбетом манго-маракуя		
ФОНДАН	150	190
Теплий шоколадний фондан з морозивом солона карамель		
ПАНА-КОТА 🍷	160	220
Класична ванільна пана-кота зі свіжими ягодами		
ЛАЙМ	185	210
Лаймовий тарт з кокосовим сорбетом та ганашем Malibu		
МАТЧА	110	220
Матча-мус з манго, динею та сорбет манго-маракуйя		
ФРУКТОВА НАРІЗКА З М'ЯТНИМ ЙОГУРТОМ	270/30	270

МОРОЗИВО ТА СОРБЕТ ВЛАСНОГО ПРИГОТУВАННЯ В АСОРТИМЕНТІ

Будь ласка, запитайте у Вашого офіціанта про позиції дня

СОРБЕТ ♡	65	85
МОРОЗИВО	65	85



DESSERTS

TIRAMISU 🍴	150	220
Classic Italian tiramisu with coffee infused biscuits and Kahlua liqueur		
CHEESECAKE	150	260
Classic NYC cheesecake, berry compote, mango-passion fruit sorbet		
WARM CHOCOLATE FONDANT	150	190
Warm chocolate fondant with salted caramel ice cream		
PANNA COTTA 🍴	160	220
Classic vanilla Panna Cotta with fresh berries		
LIME	185	210
Key lime tart with coconut sorbet and Malibu ganache		
MATCHA	110	220
Matcha mousse with mango, melon and mango-passionfruit sorbet		
SLICED FRUITS WITH MINTED YOGURT	270/30	270

SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM AND SORBET

Please ask service for choice of the day

SCOOP OF SORBET ♡	65	85
SCOOP OF ICE CREAM	65	85

**БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ • SOFT DRINKS**

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta Orange	250	90
Ginger Ale	200	130
Tonic Water	200	130
Red Bull	250	150

НЕГАЗОВАНА ВОДА • STILL WATER

Bonaqua 0,330L		90
Morshynska 0,330L		90
Evian 0,330L		260
Evian 0,750L		390
Aqua Panna 0,250L		240
Aqua Panna 0,750L		350
Rocchetta 1L		290
Solan de Cabras 0,500L		500

ГАЗОВАНА ВОДА • SPARKLING WATER

Bonaqua 0,330L		90
Morshynska 0,330L		90
Borjomi 0,500L		130
San Pellegrino 0,250L		240
San Pellegrino 0,750L		350
Rocchetta 1L		290
Perrier 0,330L		260
Perrier 0,750L		390

СІК • JUICE

Сік в асортименті <i>Assortment of juices</i>	330	95
--	-----	----

СОКИ ФРЕШ • FRESHLY SQUEEZED JUICES

Морква <i>Carrot</i>	330	135
Апельсин, Яблуко <i>Orange, Apple</i>	330	155
Грейпфрут <i>Grapefruit</i>	330	175
Селера <i>Celery</i>	330	185
Ананас <i>Pineapple</i>	330	285



КАВА • COFFEE

Ristretto	15	70
Espresso	30	70
Double Espresso	60	100
Americano	120	70
Cappuccino	200	90
Caffe Latte	250	90
Hot Chocolate	200	110
Decaffeinated Coffee	30	70

ЧАЙ • TEA

Домашній зігріваючий чай: Обліпиха, Імбир, Журавлина <i>Homemade warming tea: Seabuckthorn, Ginger, Cranberry</i>	500	150
--	-----	-----

ПИВО НА РОЗЛИВ • DRAFT BEER

Stare Misto 0,350L		95
Stare Misto 0,600L		125
Blanche de Bruxelles 0,350L		190
Blanche de Bruxelles 0,600L		250

ПИВО В ПЛЯШКАХ • BOTTLED BEER

Stella Artois	330	95
Heineken	330	140
Corona	330	140
Guinness	330	185
Clausthaler N/A	300	160

АПЕРИТИВИ ТА БІТТЕРИ • APÉRITIFS AND BITTERS

Martini Bianco	50	90
Martini Rosso	50	90
Martini Extra Dry	50	90
Aperol	50	150
Campari	50	115

ПОРТО • PORTO

Sandeman Ruby	50	200
---------------	----	-----

ГРАППА • GRAPPA

Nonino	50	390
Berta Nibbio	50	420

**ΓΟΡΙΑΚΑ • VODKA**

Finlandia (Classic, Cranberry, Grapefruit)	50	100
Smirnoff Red No21	50	150
Smirnoff Black	50	250
Ketel One	50	250
Absolut (Classic, Vanilia, Citron)	50	120
Absolut Elyx	50	220
Staritsky&Levitsky	50	180
Staritsky&Levitsky Private Cellar	50	700
Grey Goose	50	240
Ciroc	50	310
Belvedere	50	300

ΔΖΙΗ • GIN

Bombay Sapphire	50	240
Tanqueray № Ten	50	340
Hendrick's	50	440
Monkey 47	50	440

POM • RUM

Captain Morgan Jamaica Rum	50	185
Havana Club Anejo 3 Anos	50	160
Havana Club Anejo 7 Anos	50	240
Bacardi 8 Y.O.	50	230
Rum Nation Barbados 10 Y.O.	50	475
Rum Nation Martinique Hors d'Age	50	525
El Dorado 15 Y.O.	50	550
Ron Zacapa 23 Y.O.	50	650
Ron Zacapa XO	50	1250

ΤΕΚΙΛΑ • TEQUILA

Jose Cuervo Especial Silver	50	180
Jose Cuervo Especial Reposado	50	200
Jose Cuervo Reserva de La Familia Platino	50	525
Jose Cuervo Reserva de La Familia Extra Anejo	50	900
El Jimador Reposado 100% Agave	50	160
El Jimador Blanco 100% Agave	50	175
Patron Reposado	50	590
Patron Anejo	50	615

**ОДНОСОЛОДОВИЙ ШОТЛАНДСЬКИЙ ВІСКІ •
SCOTTISH SINGLE MALTS**

Glenmorangie The Original 10 Y.O.	50	550
Glenmorangie Lasanta 12 Y.O.	50	600
Glenmorangie Quinta Ruban 12 Y.O.	50	625
Glenmorangie Nectar D'or 12 Y.O.	50	660
Glenmorangie 18 Y.O.	50	1300
Glenmorangie Signet	50	2350
Glenfiddich 12 Y.O.	50	410
Glenfiddich 21 Y.O.	50	2350
The Glenlivet 12 Y.O.	50	475
The Glenlivet 18 Y.O.	50	850
The Macallan Fine Oak 12 Y.O.	50	675
The Macallan Fine Oak 15 Y.O.	50	1100
The Macallan Fine Oak 18 Y.O.	50	1900
The Macallan Fine Oak 21 Y.O.	50	5650
Macallan Rare Cask	50	2600
Highland Park 10 Y.O.	50	390
Highland Park 12 YO	50	450
Highland Park 18 YO	50	1350
Benromach Cask Strength	50	310
Benriach Sherry 12 Y.O.	50	350
Benriach Sauterne 16 Y.O.	50	550
Singleton of Dufftown 12 Y.O.	50	400
Ardbeg 10 Y.O.	50	575
Laphroaig 10 Y.O.	50	590
Lagavulin 16 Y.O.	50	750
Mortlach Private Collection 1957	50	5750

**КУПАЖОВАНИЙ ШОТЛАНДСЬКИЙ ВІСКІ •
SCOTTISH BLENDS**

Ballantine's Finest	50	180
Johnnie Walker Red Label	50	210
Johnnie Walker Black Label 12 Y.O.	50	320
Johnnie Walker Double Black	50	450
Johnnie Walker Gold Label Reserve	50	600
Johnnie Walker Blue Label	50	1650
Chivas Regal 12 Y.O.	50	380
Chivas Regal 18 Y.O.	50	690
Chivas Royal Salute 21 Y.O.	50	1850
Chivas Regal 25 Y.O.	50	2950
The Naked Grouse	50	240

**ІРЛАНДСЬКИЙ ВІСКІ • IRISH WHISKEY**

Jameson	50	210
Jameson 12 Y.O.	50	300
Jameson 18 Y.O.	50	650

КАНАДСЬКИЙ ВІСКІ • CANADIAN WHISKEY

Crown Royal de Luxe	50	275
---------------------	----	-----

ЯПОНСЬКИЙ ВІСКІ • JAPANESE WHISKEY

Nikka Days	50	500
------------	----	-----

АМЕРИКАНСЬКИЙ ВІСКІ • AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel's Old No7	50	210
Jack Daniel's Gentleman Jack	50	295
Jack Daniel's Single Barrel	50	360
Bulleit Bourbon	50	280
Woodford Reserve	50	340
Willett Family Estate	50	375
Maker's Mark	50	420

КОНЬЯК • COGNAC

Hennessy Very Special	50	350
Hennessy VSOP Privilege	50	590
Hennessy XO	50	1750
Hennessy Library	50	1950
Hennessy Paradis Imperial	50	12750
Richard Hennessy	50	21750
Remy Martin VS Superior	50	475
Remy Martin VSOP	50	775
Remy Martin XO	50	1800
Louis XIII de Remy Martin	50	14250
Martell VS	50	400
Martell VSOP	50	650
Martell XO	50	1750
Hine Rare VSOP	50	570

БРЕНДИ • BRANDY

Sandeman Capa Negra	50	210
---------------------	----	-----

КАЛЬВАДОС • CALVADOS

Calvados Pays d'Auge "Pomme Prisonnière"	50	735
--	----	-----

ЛІКЕРИ • LIQUORS

Ricard	50	175
Cointreau	50	225
Kahlua	50	225
Bailey's the Original	50	175
Malibu	50	150
St-Germain	50	340