

ГАРНІРИ

<i>Батат фри з пармезаном та трюфельним майонезом</i>	515
<i>Плато з овочами-гриль з домашньою олією</i>	580
<i>Картопляне трюфельне торе</i>	290
<i>Картопляне торе з пармезаном</i>	280
<i>Картопля по-домашньому з білими грибами</i>	480
<i>Спаржа-гриль</i>	550
<i>Шпинат з кедровими горіхами</i>	350
<i>Молода відварна картопля з вершковим маслом та зеленню</i>	230
<i>Хлібний кошик з домашнім вершковим маслом</i>	280
<i>Тандирна перепічка</i>	270

ДЕСЕРТИ

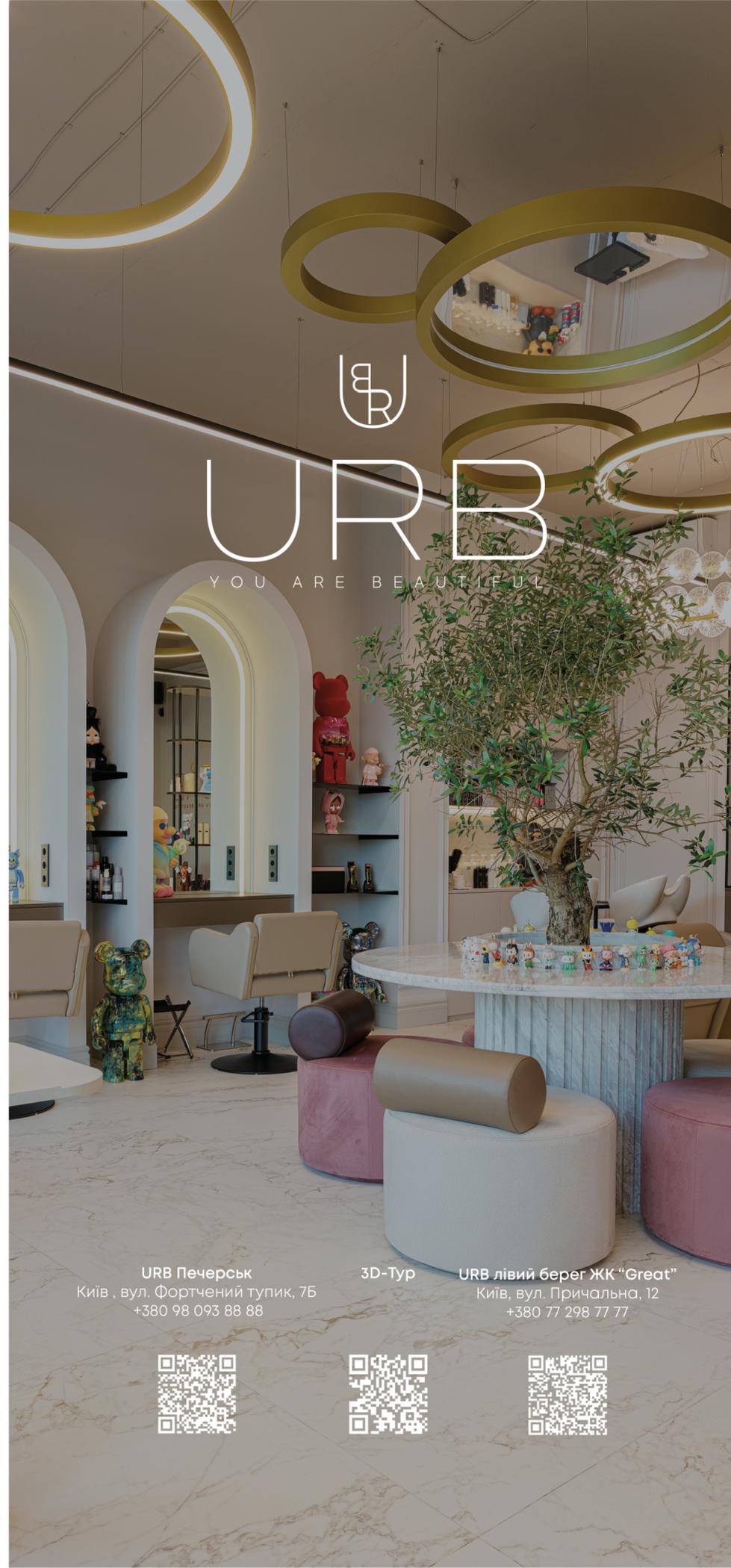
<i>Фірмовий десерт VERANDA з ягодами</i>	455
<i>Крем-брюле</i>	425
<i>Мілфей з тіста філо з ананасовим сорбетом, свіжими ягодами та ванільним кремом</i>	620
<i>Тотони з заварним кремом та шоколадним соусом</i>	355
<i>Каталонський десерт</i>	327
<i>Панакота з п'яженого молока з ягідним соусом</i>	407
<i>Наполеон з полуничним соусом і заварним кремом</i>	385
<i>Десерт Чіа</i>	370
<i>Пудинг кокосовий з манго</i>	390
<i>Ягідне асорті</i>	1600
<i>Фруктове асорті</i>	1450

МОРОЗИВО ВЛАСНОГО ПРИГОТУВАННЯ, 50 Г

<i>Пломбір</i>	140
<i>В'єтнамська кава</i>	140
<i>Грецький йогурт з медом та горіхами</i>	140
<i>Шоколад</i>	140
<i>З лісовим горіхом</i>	140
<i>Морозиво у вафельному стакані</i>	140

СОРБЕТ ВЛАСНОГО ПРИГОТУВАННЯ, 50 Г

<i>Ківі</i>	140
<i>Кокос</i>	140
<i>Авокадо-юзу</i>	140
<i>Юзу</i>	140
<i>Маракуя</i>	140
<i>Манго</i>	140



URB Печерськ
Київ, вул. Фортчений тупик, 7Б
+380 98 093 88 88



3D-Тур URB лівий берег ЖК "Great"
Київ, вул. Причальна, 12
+380 77 298 77 77



VERANDA
TERRACE

RAW – BAR

<i>Устриця Фін де Клер №2 (1 шт)</i>	240
<i>Устриця Кіс Марін №2 (1 шт)</i>	380
<i>Устриця Жилярдо №2 (1 шт)</i>	340
<i>Креветка Карабінерос з соусом кінза-чили (100 г)</i>	1750
<i>Ікра норвезького лосося з тостами та маслом (50 г)</i>	1120
<i>Чорна ікра з тостами та вершковим маслом (10 г)</i>	1200

САШИМІ

<i>Восьминіг</i>	1 300
<i>Дикий канадський морський гребінець</i>	1 300
<i>Тигрова креветка</i>	520
<i>Копчений вугор</i>	880
<i>Лосось</i>	620
<i>Тунець Bluefin</i>	1 050

ГУНКАНИ

<i>Фелікс з морським гребінцем</i>	195
<i>З восьминогом і цибулею</i>	220
<i>Спайсі з лососем</i>	160
<i>Спайсі з тунцем</i>	210
<i>З крабом та ікрою летючої риби</i>	410
<i>З червоною ікрою</i>	330
<i>З чорною ікрою</i>	1 100

СУШИ

<i>Лосось</i>	185
<i>Тигрова креветка</i>	195
<i>Вугор</i>	245
<i>Восьминіг</i>	245
<i>Тунець Bluefin</i>	245

РОЛИ

<i>Філадельфія VERANDA з бебі шпинатом і пармезаном</i>	850
<i>Філадельфія з вугром</i>	930
<i>Філадельфія з лососем в маменорі та з червоною ікрою</i>	1 100
<i>Рол без рису з червоною ікрою, тунцем, лососем і креветкою темпура</i>	1 980
<i>Рол з обпаленим лососем, креветкою тонкацу та червоною ікрою</i>	980
<i>Рол з вугром, крем-сиром та стиглим манго</i>	750
<i>Рол з вугром, сиром горгонзола та соусом унагі</i>	750
<i>Рол з тунцем в маменорі з крем-сиром та чорною ікрою</i>	1700
<i>Обпалений рол з крабом, креветкою та соусом айолі</i>	1500
<i>Рол з креветкою, вугром, соусом світ-чили та свіжою грушею</i>	800
<i>Рол з тартаром із лосося, свіжими овочами та сиром Філадельфія</i>	750
<i>Рол з манго, лососем тонкацу та цитрусовим соусом айолі</i>	870
<i>Веган-рол з авокадо та зеленим яблуком</i>	575
<i>VERANDA рол з обпаленим лососем і крабом</i>	2 150
<i>Рол з креветкою та лососем з обпаленим тартаром із вугра</i>	1 200
<i>Рол з крабом і чорною ікрою</i>	2 400

СЕВІЧЕ

<i>З тунця і з юзу-трюфельним соусом</i>	1650
<i>З дикого гребінця з козячим сиром на подушці з гуакамоле</i>	1100

ЗАКУСКИ

<i>Артишоки мариновані (100 г)</i>	320
<i>Домашні італійські оливки</i>	280
<i>Вишукана м'ясна італійська гастрономія з лігурійськими оливками</i>	830
<i>Асорті італійських сирів з джемом з айви</i>	880
<i>В'ялені томати</i>	330
<i>Хамон Іберіко з інжировим джемом (50 г)</i>	820
<i>Асорті ЕКО-сирів власного приготування (Бурата, Буфало, Страчатела)</i>	850
<i>Профітролі зі спайсі тунцем та ікрою тобіко</i>	920
<i>Профітролі з крабом і гуакамоле під гірчично-медовим соусом</i>	1600
<i>Татакі телятина з понзу-кімчі соусом</i>	680
<i>Мариновані огірки в кунжутному соусі кімчі</i>	260
<i>Підкопчений оселедець по-курушавельськи з бебі картоплею</i>	600

ЗАКУСКИ

<i>Тостада з татакі лососем та м'ятним гуакамоле</i>	620
<i>Сашімі лосось з кунжутно-соевим соусом і сорбетом васабі</i>	650
<i>Тако з тріскою з соусом спайсі айолі</i>	790
<i>Тако з тунцем зі стиглим авокадо та соусом айолі</i>	760
<i>Хрустка тортилья з в'яленою качкою з соусом айолі</i>	580
<i>Обпалений тартар з вугра у свіжому авокадо з японським рисом та соусом унагі</i>	880
<i>Вітелло тоннато з ростбіфом</i>	790

ТАРТАР • КАРПАЧО

<i>Карпачо з дорадо з теріякі-юзу соусом</i>	950
<i>Карпачо з дикого сибаса</i>	1750
<i>Карпачо з тунця Bluefin під шисо-трюфельним соусом</i>	1200
<i>Карпачо з дикого канадського морського гребінця</i>	1550
<i>Карпачо з лосося з соусом тосазу і гуакамоле з м'яти та тархуну</i>	690
<i>Крудо з аргентинської креветки з перцем халапеньйо та соком лайма</i>	850
<i>Тартар з тунця Bluefin в манго з тархуном та чилі</i>	1100
<i>Тартар з телятини на тостах з кфуасанів</i>	790
<i>Тартар з дикого сибаса в авокадо з буряковим мусом та гуакамоле</i>	890

БРУСКЕТИ

<i>Брускета на бріюші з тигровою креветкою, гуакамоле та томатами</i>	630
<i>Брускета на бріюші з ростбіфом, гірчично-трюфельним соусом і томатами чері</i>	720

САЛАТИ

<i>«Олів'є» з лососем і червоною ікрою</i>	590
<i>Салат з бебі шпинатом, авокадо з медово-гірчичним соусом та кедровими горіхами</i>	550

<i>Салат з вугром, манго і горіховим соусом з унагі</i>	1100
<i>Салат з узбецькими томатами та сиром Страчатела</i>	1100
<i>Салат з узбецькими томатами, домашньою олією та свіжим базиліком</i>	1100
<i>Салат з редисом, огірком та сметанним соусом</i>	330
<i>Салат по-каталонськи з лобстером та стиглими томатами</i>	4300
<i>Салат з морепродуктами та бебі овочами</i>	1250
<i>Салат з крабом у стилі Мімози з трюфельним соусом</i>	1850
<i>Салат з хамоном, сиром Страчатела та інжирним варенням</i>	1250
<i>Велика Бурата зі спаржею-гриль та сезонними овочами</i>	2200
<i>Капрезе «Чіпріані» з оливками</i>	620
<i>Великий зелений салат з сорбетом з авокадо та юзу</i>	1200
<i>Легкий зелений салат з ківі, яблуком, лісним горіхом та насінням льону</i>	380
<i>Салат зі слабосолоним лососем, свіжим манго та гірчично-лимонним соусом</i>	590

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

<i>Шаурма із королівським крабом</i>	2300
<i>Карамелізований баклажан з козячим сиром</i>	670
<i>Попкорн із креветок зі спайсі соусом</i>	495

<i>Булочки бао з куркою тонкацу, бебі роменом, стиглими томатами та соусом теріякі-айолі</i>	320
--	------------

<i>Аргентинська креветка темпура з соусом васабі-айолі</i>	1300
<i>Хот-дог з крабом, томатами конкасе та тартаром з цитрусів</i>	1850

<i>Фуа-гра з медовими яблуками, брусничним соусом та спринг-ролами з качки</i>	1600
--	-------------

<i>Едамаме з сіллю Maldon або спайсі</i>	270
--	------------

СУПИ

<i>Том ям з грибами Цаогу (класичний або кокосовий)</i>	790
<i>Гаспачо з крабом, авокадо та сиром Страчатела</i>	1550
<i>Окрошка з прощито котто (на кефірі або квасі)</i>	390
<i>Суп з лобстером з грибами шийтаке на мигдалево-кокосовому молоці</i>	1850
<i>Курячий бульйон з пельменями вонтон</i>	798

БУРГЕРИ

<i>Бургер з тартаром із телятини з овочевим соусом</i>	850
<i>Бургер з мармурової телятини із сиром Чедер</i>	1200

ТОСКАНСЬКА ПІЦА НА ТОНКОМУ ТІСТІ

<i>Фокача з італійськими травами, пармезаном та песто</i>	275
<i>Маргарита</i>	490
<i>Чотири сири з трюфелями</i>	920
<i>Моцарела Буфало і томати</i>	670
<i>Діабло</i>	550
<i>Дольче з ягодами</i>	990

ОСНОВНІ СТРАВИ

<i>Томлена фермерська качка з медовими яблуками</i>	990
<i>Качина ніжска конфі</i>	480
<i>Тальятеле з телячими щічками в перцевому соусі з печі</i>	950
<i>Курка в кисло-солодкому соусі зі смаженим арахісом</i>	480
<i>Ребро свинне під соусом чилі-унагі з бататом фрї та трюфельним соусом</i>	1300
<i>Стейк з телятини з фуа-гра та соусом деміглас</i>	1650
<i>Ягня по-пекінськи з булочками бао</i>	2200
<i>Біфштекс з дичини</i>	820
<i>Котлета з краба</i>	2250
<i>Кальмар у білому соусі</i>	990
<i>Чилійський сибас на відкритому вогні в місо соусі</i>	2050
<i>Чилійський сибас на папу в соусі том ям</i>	2050
<i>Стейк дикого сибаса в теріякі-трюфельному соусі</i>	2200
<i>Дорадо на папу з овочами</i>	1720
<i>Мідії у білому соусі з грінками</i>	850
<i>Рис смажений з вугром та грибами шийтаке</i>	670
<i>Чорні пельмені з фуа-гра з вершково-трюфельним соусом</i>	920
<i>Вифізка оленя в тандифі у перцевому соусі (100 г)</i>	790
<i>Кафе новозеландського ягняти на грилі (100 г)</i>	880
<i>Домашнє курча з тандифа (100 г)</i>	280
<i>Фаланги краба на папу із трьома соусами (100 г)</i>	1920
<i>Лобстер Термідор (100 г)</i>	1080
<i>Дикий сибас на грилі або в стилі Прованс (100 г)</i>	630
<i>Креветки з печі у часниковому соусі (100 г)</i>	650

ПАСТА І РИЗОТО

<i>Паста з лобстером Качо е пепе</i>	4300
<i>Паста Чері-Базилік</i>	670
<i>Паста з крабом та трюфельним соусом</i>	2400
<i>Паста з морепродуктами</i>	1050
<i>Равіолі з крабом, чорною ікрою та лимонним біском</i>	2350
<i>Ризото з морепродуктами</i>	1050
<i>Ризото з чорнилом каракатиці та крабом</i>	2100
<i>Ризото з білими грибами</i>	670

СТЕЙКИ

<i>Стейк Рибай Prime (Американська органічна яловичина), 100 г</i>	1250
<i>Філе-міньйон Prime (Американська органічна яловичина), 100 г</i>	1450
<i>Стейк Вагю Нью-Йорк (100 г)</i>	2700
<i>Лукум-міньйон з печеною цибулею та часником</i>	2990

МОРЕПРОДУКТИ – ГРИЛЬ, 100 Г

<i>Дикий канадський гребінець</i>	1300
<i>Марокканський восьминіг</i>	1350
<i>Креветка Карабінерос</i>	1750
<i>Бебі кальмари</i>	440

<i>Стейк Рибай Prime (Американська органічна яловичина), 100 г</i>	1250
<i>Філе-міньйон Prime (Американська органічна яловичина), 100 г</i>	1450
<i>Стейк Вагю Нью-Йорк (100 г)</i>	2700
<i>Лукум-міньйон з печеною цибулею та часником</i>	2990

**Ціни в даному меню вказані в національній валюті України – гривні.*