



fenix
restaurant



*Non vogliamo vivere in eterno.
bensì vivere intensamente*

“

Задоволення. Досвід. Традиції

Це ті характеристики, які я вкладаю в свою кухню, це секретні інгредієнти, які разом з ретельним добором продуктів характеризують Fenix Italia.

Stefano Antonioli



| | | |
|--|------|-----|
| Устриці Жилардо №2 Нормандія | 6 шт | 860 |
| Устриці Чорна Королева №2 Марен-Олерон | 6 шт | 860 |
| Устриці Цезар №3 Ірландія | 6 шт | 900 |

| | | |
|--|--|-----|
| Капрезе з моцарелою Буффало та рожевими томатами | | 250 |
| 🌀 Салат з бакінських томатів та кримською цибулею | | 520 |
| 🌀 Веганський салат з кіноа авокадо, томатів чері, манго та карамелізованого мигдалю з соусом вінегрет | | 290 |
| Мікс салату з томатами чері авокадо, карамелізованим гарбузовим насінням та яйцем | | 360 |
| Олів'є з крабом перепелиним яйцем та червоним кав'яром | | 750 |

| | | |
|---|--|-----|
| Вівсяна каша з пармезаном і трюфелем | | 190 |
| Авокадо тост з лососем, бебі-шпинатом і соусом тартар | | 390 |
| з ростбіфом, томатом і соусом тонато | | 390 |
| Рол з м'ясом краба цитрусами, авокадо та салатом Ромен | | 590 |
| Хаус-сендвіч з трюфельним омлетом, смаженим беконом і рожевим соусом | | 290 |
| Круасан з пармською шинкою, авокадо, томатами та яечнею | | 260 |
| Пан пердю з повітряного хліба бріош з гуакамолем, яйцем пашот і соусом голландез | | 260 |
| з ростбіфом | | 360 |
| з лососем гравлак | | 360 |
| Польпетте по-венеційськи з томатним соусом | | 350 |
| Гречані млинці з олениною запечені під соусом бешамель з пармезаном | | 360 |

Crudo



Салати



Солоні сніданки



Солодкі сніданки

| | |
|---|-----|
| Пончики | 220 |
| з ванільним кремом і шоколадним соусом | |
| Яблучний тарт | 380 |
| з ванільним морозивом | |
| Вівсяна каша з сезонними фруктами | |
| на воді або молоці | 180 |
| на мигдальному молоці | 220 |
| Холодний мигдальний суп | 290 |
| з чіа та сплеті з манго | |
| Грецький йогурт | 190 |
| з хрусткою гранолою та сезонними ягодами | |
| Млинці з маком | 230 |
| та шоколадно-ванільним соусом | |
| Пишні домашні сирники | 240 |
| без борошна з ароматом ванілі та цитруса зі сметаною та малиновим кюлі | |

Страви з яєць

| | |
|--|-----|
| Шакшука | 290 |
| Оката яєчня | 320 |
| з беконом, сиром Чеддер і білими грибами | |
| Скрембл з м'ясом краба | 490 |
| та авокадо на хрусткому тостовому хлібі | |
| Омлет | 220 |
| з моцарелою, томатами чері та базиліком | |
| Яйця пашот з соусом голландез | |
| з лососем гравлакс та червоним кав'яром | 320 |
| з лососем гравлакс та каспійським осетровим кав'яром | 650 |
| з ростбіфом і чорним трюфелем | 350 |
| Сформуйте страву за вашим смаком | 90 |
| Оката яєчня / скрембл / омлет / яйця пашот (з 2х яєць) | |
| Додатки | |
| Хрусткий бекон | 100 |
| Пармська шинка | 110 |
| Ростбіф | 80 |
| Лосось гравлакс | 140 |
| Сир Чеддер | 80 |
| Каспійський осетровий кав'яр | 400 |
| Томати чері | 50 |
| Смажені білі гриби | 120 |
| Чорний трюфель | 50 |
| Пластівці пармезану | 90 |

**Кондитерська
вітрина**

| | |
|---|-----|
| Круасан класичний | 55 |
| Сицилійські каннолі з рікотою, цукатами апельсина й шоколадом | 52 |
| Трубочки з листового тіста з шоколадним / ванільним кремом | 75 |
| Чізкейк з малиновим желе | 85 |
| Фруктова тарталетка з сезонними фруктами з заварним кремом | 55 |
| Мигдальне Бьянко Манджаре з абрикосовим желе | 75 |
| Кекс з солоною карамеллю та фундуком у глазурі з молочного шоколаду | 105 |
| Тарт з крем-брюле та міксом ягід | 120 |
| Вінтажний яблучний пиріг | 55 |
| Ромова баба по-неаполітанськи | 38 |
| Шоколад-малина шоколадний бісквіт, малинове желе, пана кота з білого шоколаду, горіхове праліне | 90 |
| Еклер з шоколадним кремом / ванільним кремом | 45 |
| Шоколадні цукерки ручної роботи Апельсин-марципан, кава-фундук, фісташка-маракуйя, кокос-ром, манго-солоня карамель | 38 |
| Макаруни Солоня карамель, лимон, малина, фісташка, обліпіха | 45 |
| Мармелад малина-імбир | 90 |





fenix
restaurant

