

БАНКЕТНЕ МЕНЮ

ФУРШЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ

Канапка з креветкою та печеним ананасом у соєвій глазурі • 25 г	135
Канапка з виноградом та дор блю • 25 г	89
Канапка з грушою та качкою конфі • 35 г	115
Канапка з бебі моцарелою та томатами • 35 г	85
Канапка з лососем с/с та крем сиром • 35 г	130
Канапка з чері та страчателою • 35 г	110
Грісіні з прошуто • 25 г	110
Тартінка з муссом із шпинату та червоним кавьяром • 30 г	195
Тартінка з тар таром з телятини пармезаном та трюфелем • 25 г	119
Тартінка з пате курячої печінки • 40 г	105
Фруктове асорті • 1200 г	1500

RAW BAR

* Фін де Клер №2 • 1шт	180
* Біла перлина №2 • 1шт	180
* Кав'яр з вершками та хрусткою чабатотою • 45/25/10/60 г	575
Тар тар з лосося з соусом юзу та кунжутним маслом • 180 г	545
Тартар з яловичини з бузиною • 185 г	455
Карпаччо з телятини з ніжним крем-фреш чилі та цибулевим джемом • 190 г	565
* Ікра лососева з хрусткою чабатотою • 50/50 г	860
Оселедець з печеною картоплею та маринованою цибулею • 140/150/20 г	345
Лосось «Гравлак» з мусом «Філадельфія» • 100/30/40/40 г	595
Рибне асорті (масляна риба, тунець, лосось) • 230 г	795

СТАРТЕРИ

Пате з курячої печінки з луковим конфітюром • 180 г	295
Дегустаційний сет м'ясних спеціалітетів • 210/80/30 г	680
Філе індички су від з соусом тонато • 198 г	460
Сало генеральське • 100 г	235
Соління (капуста квашена, огірки, помідори) • 300 г	290
Тарілка української гастрономії (буженина, копчене сало, корнішони, відварений язик) • 330 г	495
Плато сирів власного виробництва (буратта, страчателла, моцарелла) • 250 г	645
Дошка італійських спеціалітетів (оливки, в'ялені томати, артишоки) • 350 г	590
Плато сирів з малиновим кюлі (Пармезан, Брі, Гауда з песто, Гауда з в'яленими томатами, горіхи, малинове кюлі) • 140/40/40 г	575

САЛАТИ

Мікс зелені, овочів, авокадо з горіховим соусом • 390 г	470
Салат з креветками та ананасом • 250 г	585
Цезар з креветками • 280 г	485
Цезар з куркою су-від • 280 г	420
Буратта з соусом песто, авокадо та томатами • 380 г	465
Салат з винною грушею та карамелізованою курячою печінкою • 240 г	410
Салат з сиром страчателла, хамоном та філе апельсину • 280 г	465
Салат з вугрем та авокадо • 350 г	735
Салат з ростбіфом та грибами Шиїтаке • 265 г	580
Салат з тунцем татакі та чукою • 290 г	795
Свіжі овочі з фетою • 280 г	295
Теплий салат з телятиною • 280 г	495
Салат із слабосоленим лососем • 220 г	510

БРУСКЕТТИ

Брускетта з печеним перцем та песто* · 170 г	295
Брускетта з ростбіфом та трюфельним айолі* · 150 г	275
Брускета з лососем та страчателою на мусі з авокадо* · 200 г	395

ПІЦА

Чотири сири (горгонзола, моцарела, пармезан, брі) · 500 г	490
Ростбіф трюфель та горіхи · 500 г	575
Маргарита · 500 г	350
Чорізо піканте · 500 г	485
Фірмова «Гавана» з креветками та солодким фенхелем · 500 г	595

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Пательня мідій з пікантним карибським соусом та хрусткою чіабатою · 500/150/80 г	850
Хрусткі креветки катафі з соусом sweet chili · 180/50 г	615
Рол з лавашу на грилі з сиром і зеленню · 290 г	345
* Качине філе з малиновим кюлі · 200/30 г	495
Руляда з фермерської курки з грибами · 250 г	425
Деруни з соусом із білих грибів · 230 г	345
* Соте креветок зі шпинатом у карибському соусі · 360 г	635
Камамбер фрі з малиновим кюлі · 215 г	480
Кальмар фрі з соусом тар тар · 140 г	460
Оладки з цукіні з слабосоленим лососем · 275 г	440
Новозеладські мідії запечені з сирною скоринкою · 160 г	430
* Соте з дарами моря (креветки, мідії, морський гребінець, кальмар, восьминіг) · 530 г	1100

СТРАВИ З М'ЯСА

Томлені телячі щічки з картопляно-трюфельним пюре • 260/150 г	685
Качина грудка з цитрусовим пюре та ягідним соусом • 400 г	685
* Медальйони з телятини та перцевим соусом • 340 г	860
Качина ніжка конфі з пюре з цвітної капусти • 400 г	590
Ребра свинні BBQ з гострою капустою • 370 г	620
Запечене курча з картоплею та аджикою • 300/150/50 г	590

СТРАВИ З РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ

Дорадо з мідіями та соусом з печеного перця • 390 г	685
* Восьминіг з молодою картоплею та запеченим перцем • 450 г	1150
Канадський Лобстер на грилі / термідор / на пару • 100 г*	855
Запечений лосось з соусом sweet chili • 320 г	870
Сібас з кокосово-часниковим пюре • 320 г	765

СОУСИ

- BBQ • 50 г
- Аджика • 50 г
- Труфельний айолі • 50 г
- Тар тар • 50 г
- Кетчуп • 50 г
- Сирний чілі • 50 г

65

З ВОГНЮ

* Філе дорадо на грилі • 100 г*	470
Дорадо ціла • 100 г*	250
* Тигрові креветки 8/12 на грилі • 100 г*	600
Кальмар на грилі • 100 г*	255
Лосось на грилі • 100 г*	440
* Сібас філе • 100 г*	300
* Стейк Рібай (Америка) • 100 г*	810
* Стейк Рібай (Україна) • 100 г*	350
* Восьминіг на грилі • 100 г*	1300
* Гребінець на грилі • 100 г*	650
Каре телятини • 100 г*	300
Шашлик зі свинини • 100 г*	310
Шашлик з курки • 100 г*	215
* Шашлик з телятини • 100 г*	370
Люля-кебаб з курки з пікантною капустою • 180/70/50 г	445
* ціна вказана за 100 г сирого продукту	

ГАРНІРИ

Овочі на грилі (цукіні, баклажан, перець, печериці) • 230 г	285
* Аспарагус на грилі/на пару • 100 г	325
Кукурудза гриль • 100 г	125
Картопля фрі • 150/50 г	145
Пюре картопляне • 150 г	135
Картопля скибками з зеленою • 150/50 г	180
Батат фрі • 150/50 г	230

ВИПІЧКА

Хлібний кошик з нашої пекарні • 300/30 г	175
Фокачча з в'яленими томатами та руколою • 100 г	160

ДЕСЕРТИ

Чізкейк • 2 кг

2500

НАПОЇ

Компот • 1 л	250
Лимонад цитрус • 1 л	515
Лимонад класичний • 1 л	545
Лимонад маракуя / ягідний • 1 л	820
Моршинська • 0,33 л	115
S.Pellegrino / Acqua Panna • 250 / 750 мл	135/225
Сік в асортименті • 1 л	260

ДАНИЙ ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПРОСПЕКТ МІСТИТЬ МАТЕРІАЛИ ПРО ПРОДУКЦІЮ ТА ЇЇ ВИРОБНИКІВ,
ЯКА РЕАЛІЗУЄТЬСЯ НА ТЕРИТОРІЇ ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ «ГАВАНА».
ОРИГІНАЛ МЕНЮ ЗБЕРІГАЄТЬСЯ В КУТОЧКУ СПОЖИВАЧА І ВИДАЄТЬСЯ НА ПЕРШУ ВИМОГУ.
ЦІНИ ВКАЗАНІ В НАЦІОНАЛЬНІЙ ВАЛЮТІ – ГРИВНІ.