

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ вихід, г ціна, грн

Карпачо: з яловичини, з пармезаном з лосося, з маслинами та руколою	170 170	135 200
Тар-тар з яловичини з хрусткими грінками та заправкою з анчоусів	200	135
Асорті брускет: з ростбіфом з артишоками з слабосоленим лососем з томатами та рікотою	60 60 60 60	45 40 65 45
Ікра щуки з тостами	40/30	240
Паштет з фуа-гра та цибулевим конфітуром	180	265
Тарілка вишуканих сирів	250	265
Італійські м'ясні делікатеси	250	230

САЛАТИ

З помідорів з зеленню та рікотою	300	165
З вугрем та горіховою заправкою	200	290
З козячим сиром, прошуто і виноградом	220	170
З ростбіфом та гірчиною заправкою	275	165
З ніжним лососем, авокадо та міксом салатів	200	195
Теплий салат з язиком та в'яленими томатами	280	195
З тигровими креветками, маринованими артишоками, пармезаном і кедровими горішками	220	280
З курячою печінкою та апельсиново- бальзамічним соусом	220	155

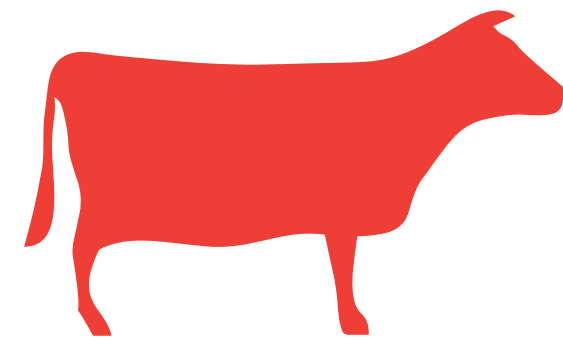
ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Фуа-гра з яблуками	210	370
new Тигрові креветки в темпурі	200/30/30	320
Чорна паста з лососем та шпинатом	300	170

СУПИ

Крем-суп з лісових грибів з трюфельною олією	300	150
Курячий бульйон з перепелиними яйцями	250	55
Борщ з м'ясом та сметаною	250	55
Крем-суп з цвітною капустою та Фуа-гра	300	120

Вітаємо у MON CHEF



СТЕЙКИ

З АМЕРИКАНСЬКОЇ ЯЛОВИЧИНИ

ЦІНА ЗА 100г. СИРОГО М'ЯСА

① РІБАЙ	300
② НЬЮ ЙОРК	260
③ ФІЛЕ МІНЬЙОН	410



З УКРАЇНСЬКОЇ ЯЛОВИЧИНИ

ЦІНА ЗА 100г. СИРОГО М'ЯСА

① РІБАЙ	130
② НЬЮ ЙОРК	130
③ ФІЛЕ МІНЬЙОН	140
④ ШАТОБРІАН	135
⑤ Т-БОУН	80
⑥ ПЕППЕР СТЕЙК	135
⑦ КОВБОЙ	125

Вважається, що лише 7% м'яса з туші бика підходить для приготування стейків.

Ми готуємо найкращі!

РІБАЙ найжирніший соковитий стейк з міжреберної частини туші

НЬЮ ЙОРК з поперекової частини спини

ФІЛЕ МІНЬЙОН стейк товщиною 6-8 см з поперечного зрізу центральної частини філейної вирізки, найніжніше та пісне м'ясо

ШАТОБРІАН стейк з товстого краю центральної частини яловичої вирізки

Т-БОУН стейк це яловиче філе на Т-подібній кістці

ПЕППЕР стейк – це антрекот обсмажений з перцем

КОВБОЙ стейк – це стейк Рібай на реберній кістці

СТУПІНЬ ПРОСМАЖЕНОСТІ

RARE майже сирий стейк, з кров'ю, обсмажений ззовні, червоний всередині

MEDIUM середньо просмажене м'ясо з рожевим соком, ідеально ніжне і соковите

WELL DONE добре просмажене м'ясо, майже без соку

СОУСИ ДО СТЕЙКІВ

ПІКАНТНИЙ ГОСТРО-СОЛОДКИЙ З БІЛИХ ГРИБІВ ПЕРЦЕВИЙ ЯГДНИЙ	вихід, г	ціна, грн
	50	25

РИБА

вихід, г ціна, грн

Форель смажена з мигдалем та грибним соусом	350	320
Котлети зі щуки з картопляним пюре	170/150/50	190
Філе тунця з зеленим пюре з соусом біск	400	400
Філе лосося з овочами	180/150/100	350

СТРАВИ З М'ЯСА ТА ПТИЦІ

Теляча вирізка в золі з селеровим пюре	330	250
Каре телятини з запеченими овочами	400	190
Качка з соусом з манго	700	370
Качина грудка з карамелізованими яблуками, кумкватом та соусом з черешні	320	240
Каре новозеландського ягняти	ціна за 100г	220
Особуко томлене в червоному вині	400	250

БУРГЕРИ

Бургер "МОН ШЕФ" з яловичини з картоплею фрі	530	165
Бургер з курятини з картоплею фрі	480	125
Бургер з качкою	530	200

Додатки по 20 грн: бекон, авокадо, сир, яєшня

ГАРНІРИ

Кукурудза з маслом чилі	200	65
Овочі гриль	180	65
Кремований шпинат з пармезаном	150	90
Картопля фрі	150	40
Печена картопля	240	50

Картопля пюре з беконом та цибулевими кільцями	150	30
з грецьким горіхом та сиром дорблю	200	35
з трюфельною пастою	200	45
	150	60

ГАРЯЧІ НАПОЇ вихід, мл ціна, грн

Кава		
Еспрессо	35	35
Американо	150	35
Капучино	200	40
Латте	250	45
Кава з шоколадом та корицею	250	55
Кава по-ірландські	250	110

Чай заварний		
Чорний	400	40
Чорний з бергамотом	400	40
Зелений	400	40
Зелений з жасмином	400	40
Трав'яний	400	40

Додатки: мед 12 грн. / лимон 10 грн. / імбир 7 грн.

Чай на ягодах		
Вишнево-лимонний	200	70
Обліпиховий	200	70
Ягідний мікс	200	70
Журавлино-мятний	200	70
Лаймово-імбирний	200	70
Яблуко апельсин кориця	200	70
Ожиновий	200	70

За бажанням гостя подаються охолодженими

ДЕСЕРТИ

new	Шоколадно-вишневий торт з лікером "Амаретто"	200	90
	Яблучний штрудель з ванільним морозивом	300	85
	Крем-брюле	120	70
	Шоколадний фондан	150/50	110
new	Полунично-фісташковий мус з шоколадною глазуррю	200	85
	Ванільна панакота з полуничним соусом	230	85
	Морозиво домашнє ванільне, шоколадне, горіхове	50	30
	Сорбет домашній лимон	50	30
	ананас	50	45
	полуниця	50	30
	Шоколадна сфера	200	150

ПРОХОЛОДНІ НАПОЇ вихід, мл ціна, грн

Узвар	250	17
Сік "Сандора" в асортименті	250	20
Вода мінеральна "Моршинська" скло (слабогаз./негаз.)	330	35
Вода "Боржомі" скло	330	55
Вода "Евіан" негазована	330	105
Вода "Бадуа" газована	330	105
Вода Пепсі скло	300	25
Вода Пепсі дієтична	500	25
Спрайт	500	25
Тонік	500	25
Ред Булл	250	50

КОКТЕЙЛІ

Імбирний лимонад	250	40
Малиновий лимонад	250	45
Молочний шейк (полуничний/шоколадний)	300	45
Мохіто	200	135
Лонг Айленд	400	180
Мідорі Сауер	130	155
Космополітен	150	125
Бейзіл Б'юті	150	125
Апероль Шпрітц	200	175

Наші досвідчені бармени із задоволенням приготують будь-який Ваш улюблений коктейль

СВІЖОВИЧАВЛЕНІ СОКИ

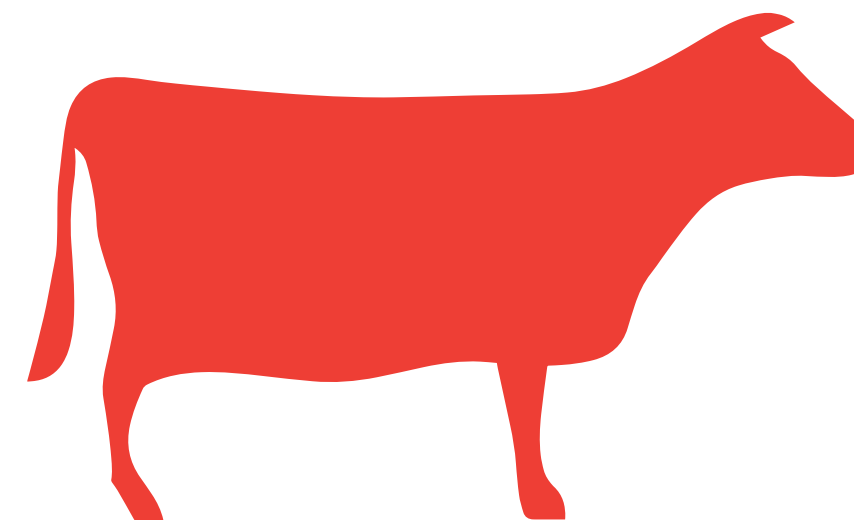
Апельсиновий	250	80
Грейпфрутовий	250	110
Лимонний	250	120
Ананасовий	250	155
Яблучний	250	50
Морквяний	250	45
Селеровий	250	75
Буряковий	250	45

ПИВО

Розливне		
Львівське 1715	300	35
Львівське 1715	500	40
Пляшкове		
Стела Артуа	330	35
Льоф темне	330	60
Хугарден	330	60
Стелла Артуа безалкогольне	500	45

Mon Chef

MEAT RESTAURANT



СМАЧНИЙ РЕСТОРАН
М'ЯСНИХ ДЕЛІКАТЕСІВ

🕒 ПН – ПТ
з 11.00 до 23.00

🕒 ВИХІДНІ ТА СВЯТКОВІ ДНІ
з 12.00 до 23.00

Робота понаднормово - 300 грн/год



WI-FI

логін: Welcome to Astoria
пароль: AstoriaHotel

MONCHEF.COM.UA [FACEBOOK.COM/MONCHEF.LVIV](https://www.facebook.com/MONCHEF.LVIV)

Т.: 242-27-07 / 050 372-82-91