

CATCH

SEAFOOD RESTAURANT

CAVIAR & CHAMPAGNE

| | <i>г</i> | <i>грн</i> |
|--|----------|------------|
| Дегустація трьох видів чорної ікри – осетра, білуги та севрюги | 260 | 9980 |
| Устриці з ікрою севрюги | 3 шт/15 | 1350 |
| Карпачо з гребінця з трюфельним понзу та ікрою білуги | 160 | 1689 |
| Морські їжаки з тартаром з креветок Гамба Роха та ікрою осетра | 3 шт | 1850 |
| Олів'є з лобстером та ікрою севрюги | 1 шт/270 | 2358 |
| Капеліні з каракатицею та ікрою севрюги | 270 | 1290 |
| Чорна тріска з моркв'яним пюре та соусом з чорної та червоної ікри | 100/150 | 1650 |
| Запечена картопля з йогуртовим соусом та ікрою осетра | 200 | 1689 |
| Морозиво з солоною карамеллю та ікрою білуги | 140 | 668 |

VINTAGE CHAMPAGNE WEEK AT CATCH!

| | <i>грн</i> |
|--|------------|
| 1990 de Venoge | 2450 |
| 2002 Billecart Salmon Nicolas Francois | 1980 |
| 2003 Tarlan Matinale | 640 |
| 2004 Charles Heidsieck Blan de Millionaire | 1630 |
| 2005 Henriot Rose | 830 |
| 2006 Dom Perignon Rose | 2780 |
| 2007 Taittinger Comtes de Champagne | 1150 |