

Split

menu

Pizza Classic

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Маргарита Томатний соус, сир Моцарела, помідор, базилік, рукола	450	149
Гавайська Томатний соус, сир Моцарела, курка, ананас, кукурудза	450	175
Пепероні Томатний соус, сир Моцарела, саямі Пепероні, саямі Наполі, печериці, перець чилі, рукола	450	175
Цезаріно Томатний соус, сир Моцарела, соус Цезар, курка, бекон копчений, листя салату, помідори чері, сир Пармезан	450	175
Квадро Формаджіо Вершковий соус, сир Моцарела, сир Дорблю, сир Пармезан, сир Камамбер, груша, рукола	450	215
Піца з прошуто та руколою Томатний соус, сир Моцарела, прошуто, оливки, помідори чері, соус Песто, рукола	450	175

Pizza Fusion

Піца Том Ям Соус Том Ям, сир Моцарела, тигрові креветки, помідори чері, запечений маринований перець, лайм, кінза, базилік	450	265
Піца на чорному тісті з чорнилами каракатиці, морепродуктами та соусом Карі соус Карі, сир Моцарела, восьминіг, тигрові креветки, кальмари, мариновані цукіні, помідори чері, спаржа, перець чилі, кінза	450	325
Піца з лососем, карамелізованими баклажанами, битими огірками та соусом Гуакамоле Чорне тісто з чорнилами каракатиці, сир Моцарела, сирний соус, філе лосося, карамелізовані баклажани, спаржа, биті огірки, запечений маринований перець, соус Гуакамоле, кінза	450	260
Піца з гострою маринованою телятиною по-мексиканськи Томатний соус Сальса, сир Моцарела, маринована телятина в соусі кімчі, конфітур з кримської цибулі, в'ялені томати, запечений Маринований перець, маринована цибуля, кінза, базилік	450	195
Піца з куркою в соусі Буфало та з соусом Дорблю Сирний соус, сир Моцарела, курка в соусі Буфало, помідори чері, початки селери, соус Дорблю та соус Буфало, базилік	450	195
Піца з качкою по-пекінськи, фуа-гра, кумкватом та пікантним соусом Пікантний томатний соус Барбекю, філе качки в соусі, фуа-гра, кумкват, кінза, перець чилі, початки селери, джем з перцю	450	285
Піца з вугрем, карамелізованими баклажанами та сиром Фета Горіхово-трюфельний соус, вугор у соусі Унагі, прошуто, карамелізовані баклажани, мариновані цукіні, сир Фета, соус Теріякі, кінза, базилік, кунжут	450	265

Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Холодні Закуски

Cold Starters

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Асорті витончених закусок: тартар з тунця, тартар з лосося з мусом з авокадо, тартар з маринованого дорадо з трюфельно-базиліковим соусом <i>Assorted refined starters: tuna tartare, salmon tartare with avocado mousse, marinated dorado tartare with truffle and basil sauce</i>	140/20	295
Бурата з прошуто, маринованими чері та соусом Песто <i>Buratta with prosciutto, marinated cherries and pesto sauce</i>	200	285
 Гострий тартар з телятини <i>Spicy veal tartare</i>	160	199
 Тірадїто з лосося під еспумою з авокадо, приправлене пікантним соусом  <i>Salmon tiradito under avocado espuma, seasoned with spicy sauce</i>	170	285
 Татакі з тунця у поєднанні з баклажановим пюре, мармеладом з кримської цибулі та соусом Понзу з трюфелем <i>Tuna Tataki in combination with eggplant puree, red onion marmalade and truffle Ponzu sauce</i>	180	255

Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Салати

Salads

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
 Поке з тунцем та трюфельно-медовим соусом Poke with tuna and truffle honey sauce	240	255
 Поке з лососем, авокадо, овочами та пікантним соусом Poke with salmon, avocado, vegetables and spicy sauce	240	255
Салат з телятиною та карамелізованими овочами з гірчично-трюфельною заправкою Salad with veal, caramelized vegetables, mustard and truffle dressing	180	195
Салат "Цезар" з куркою по-східному Caesar salad with chicken in Asian-style	180	199
Салат з тигровими креветками, сьомгою та мусом з авокадо Salad with tiger shrimps, salmon and avocado mousse	180	335
 В'єтнамський салат з креветками та манго Vietnamese salad with shrimps and mango	180	225
 Салат з грибами муер, шиітаке та гливками Salad of wood ear, shiitake and oyster mushrooms	180	195
Салат Кайсоу з горіховим соусом Kaiso salad dressed with satay sauce	170/60	185

Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Устриці

Oysters

Кількість Ціна, грн.
Amount Price, UAH

Устриця Жилардо №1 (Франція)

1 шт./pcs. **165**

Якщо говорити про устриці найвищої якості, то перше, що спадає на думку – Жилардо, які названі на честь родини-постачальника цих устриць до Єлисейського палацу.

М'ясисті, текстурні устриці з ідеальною формою раковини з клеймом Дому Жилардо мають солодкувату ніжність та свіжий аромат морського бризу.

У післясмаку можна знайти легкі ноти кавуна або горіха.

Унікальність Жилардо у тому, що вони можуть довго зберігати свої властивості, а делікатесом вважаються через обмежену кількість виробництва. До речі, вирощуються ці устриці до 4 років у провінції Бретань та Нормандії.

Speciales Gillardeau №1 (France)

If we talk about the oysters of the highest quality, then the first thing that comes to mind - Giiiarardo, named in honor of the family of suppliers of these oysters to the Elysee Palace.

Fleshy, textured oysters with the perfect shape of shells with the stigma of the Gilardo House have sweet tenderness and fresh aroma of the sea breeze. In the aftertaste you can find light notes of watermelon or walnut.

The uniqueness of Giiilarardo is that they can retain their properties for a long time, and because of the limited amount of production they are considered a delicacy.

By the way, these oysters are grown for up to 4 years in the province of Brittany and Normandy.

Устриця Остра Регал №1 (Франція, Ірландія)

1 шт./pcs. **175**

Улюблениця Людовика XIV та Наполеона – Королівська устриця. Протягом багатьох сторіч її подавали у розкішних палацах, а сьогодні Остра Регал – устриця преміум-класу.

Любов до Королівської устриці зрозуміла – її консистенція містить як солодкуваті, так і солені нотки, які одразу заворожують. Смакові відтінки Остра Регал має через свій незвичний спосіб вирощування. Маленьку устрицю беруть у розплідниках Франції, а вирощують від 2 до 3 років у водах Ірландії, що багаті на мінерали. Поціновувачі називають Остра Регал устрицею з ірландським духом та французьким дотиком.

Ostra Regal Sentinelle №1 (France, Ireland)

The favorite of Louis XIV and Napoleon is the Royal Oyster. For many centuries it was presented in luxurious palaces, and today Ostra regal - a premium oysters. Love for the Royal Oysters is clear - its consistency contains both sweet and savory notes that immediately fascinate. Tasteful shades of Ostra Regal are due to its unusual way of cultivating. A small oyster is taken by nurseries in France, and is grown from 2 to 3 years in the waters of Ireland, which are rich in minerals. Lovers call Ostra Regal an oyster with an Irish spirit and a French touch.

Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Живі Морепродукти та Охолоджена Риба

Live Seafood and Chilled Fish

Морепродукти та риба, приготовані на робаті або тепані
Seafood and fish cooked on a robata grill or teppan grill

	Вихід*, г Output*, g	Ціна, грн. Price, UAH
Лобстер (на робаті; дикий відлов) Lobster (on a robata grill; wild-caught)	100	425
Палтус (філе; дикий відлов) Halibut (fillet; wild-caught)	100	275
Тунець (філе; дикий відлов) Tuna (fillet; wild-caught)	100	225
 Барабулька (філе, дикий відлов) Mullus (fillet, wild-caught)	100	175
Сібас (ціла риба) Sea bass (whole fish)	100	175
Лосось (філе) Salmon (fillet)	100	225
Тигрові креветки (дикий відлов) Tiger shrimps (wild-caught)	100	275
Королівські креветки (дикий відлов) Royal shrimps (wild-caught)	100	435
Бєбі-восьминіг (дикий відлов) Baby octopus (wild-caught)	100	325
Кальмари (дикий відлов) Squids (wild-caught)	100	215
Морські гребінці (дикий відлов) Scallops (wild-caught)	100	395
 Спаржа Asparagus	50	155
 Броколі Broccoli	100	70
 Сезонні овочі мікс Seasonal vegetables mix	150	75

* Ціни вказані за вагу сирого продукту

* Prices are specified for the weight of raw products

Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Гарячі Закуски

Hot Starters

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Лобстер Термідор (дикий відлов) Lobster Thermidor (wild-caught)	100	455
Фуа-гра з карамелізованим ревенем та кленовим соусом Foie gras with caramelized rhubarb and maple sauce	60/130/30	459
  Баранячі язички в пікантному корейському соусі з лисичками та шимиджу у поєднанні з пюре із підкопченої цибулі Lamb tongues in spicy Korean chanterelle and Shimeji mushrooms sauce combined with smoked onion puree	260	225
Устриці запечені під сирно-трюфельним соусом Oysters baked under cheese-truffle sauce	2 шт./pcs.	355

Split



ДИМСАМИ – китайські традиційні «пельмені» з різними начинками. Раніше – легка закуска для мандрівників, що йшли Шовковим Шляхом. Перекладається – «доторкнутися до серця».

МОМО – «пельмені», що стали частиною національних кухонь Тибету, Непалу та Бутану. Універсальна їжа зі щільного тіста для місцевих жителів гір або тих, хто полюбляє знайомитися із традиціями інших народів світу.

ГЕДЗИ – «пельмені» з тонкого тіста і з найрізноманітнішими наповненнями. Першість у винаході цієї страви належить Китаю. Однак японці полюбili гедзи та почали вважати їх своїм кулінарним винаходом.

БАО - традиційні китайські пухкі булочки, приготовані на пару, із різноманітною начинкою, яка напитує тісто і робить його соковим.

DIM SUM - Chinese traditional "dumplings" with different fillings. Previously, it was an easy appetizer for Silk Road travelers. Translated - "touch the heart".








MOMO - "dumplings", which became part of the national cuisines of Tibet, Nepal and Bhutan. Universal food from a dense dough for the locals of the mountains or those who like to get acquainted with the traditions of other peoples of the world.

GYOZA - "dumplings" of thin dough and with a variety of fillings. The championship in the invention of this dish belongs to China. However, the Japanese loved the Gyoza and began to consider them as their culinary inventions.

BAO - Chinese traditional steamed buns with a variety of fillings that soak the dough and make it juicy.

Димсами, Гедзи, Бао, Момо

Dim sum, Gyoza, Bao, Momo

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
 Бао з чорного тіста з лососем та битими огірками  Bao of black dough with salmon and smashed cucumbers	210	229
 Бао з качкою та пікантним соусом з кумкватом Bao with duck and piquant sauce with kumquat	210	215
 Бао з телятиною та пікантним соусом з кумкватом Bao with veal and piquant sauce with kumquat	210	215
 Гедзи з креветками з гостро-пікантним соусом Gyoza with shrimps and spicy-piquant sauce	180/50	205
 Гедзи з бараниною з гостро-пікантним соусом Gyoza with lamb and spicy-piquant sauce	180/50	175
Димсами з креветкою та овочами Dim sum with shrimps and vegetables	1 шт./pcs.	39
Димсами з куркою та креветками Dim sum with chicken meat and shrimps	1 шт./pcs.	35
Димсами з гребінцем та креветками Dim sum with scallop and shrimps	1 шт./pcs.	75
Димсами з телятиною та бараниною Dim sum with veal and lamb	1 шт./pcs.	25
Димсами з качкою Dim sum with duck meat	1 шт./pcs.	35
Момо з бараниною Momo (Tibetan dumplings) with lamb	1 шт./pcs.	25
Момо з креветками та овочами Momo (Tibetan dumplings) with shrimps and vegetables	1 шт./pcs.	35
Момо з лососем та шпинатом з трюфельно-сирним соусом Momo (Tibetan dumplings) with salmon and spinach in truffle and cheese sauce	1 шт./pcs.	55
Момо з куркою та овочами Momo (Tibetan dumplings) with chicken meat and vegetables	1 шт./pcs.	25
 Момо з овочами Momo (Tibetan dumplings) with vegetables	1 шт./pcs.	25

Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Перші Страви

Soups

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
 Суп Том Ям Тхале Tom Yam Thale soup	350	325
 Суп Том Ям з креветками Tom Yam soup with shrimps	300	235
 Суп Рамен з телятиною та маринованим яйцем Ramen soup with veal and marinated eggs	350	225
 Тайський кокосовий суп з креветками та куркою,  приправлений м'ятою та кінзою Thai coconut soup with shrimps and chicken seasoned with mint and cilantro	350	275
 Ніжний крем-суп зі спаржі з маринованим лососем Delicate asparagus cream soup with marinated salmon	300	249

Split





КАЧКА ПО-ПЕКІНСЬКИ: Імператорська страва.

У Китаї страва вважалася недосяжною для всіх, окрім імператора – тільки він міг її куштувати. Тож і до приготування ставилися серйозно – впродовж декількох днів качка натиралася, обмазувалася, маринувалася та вистоювалася і тільки потім випікалася з витриманням визначеної температури, знову обмазувалася, поливалася та засмажувалася до хрумкої скоринки. При цьому її м'ясо залишалося соковитим та ніжним. До речі, за традицією, кухар має зрізати з качки рівно 108 шматочків. Число 108 у цього східного народу означає справедливість, а сама качка – символ благополуччя та щастя.

DUCK IN PEKING: Imperial dish In China, the dish was considered unattainable for everyone, except for the emperor - only he could taste it. So the preparation was treated seriously - during a few days the duck was rubbed, dyed, marinated and resisted, and only then bake with keeping a certain temperature, again rubbed, watered and roasted to the crunchy skin. At the same time, its meat remains juicy and tender. By the way, according to tradition, the cook should cut exactly 108 pieces of peel. The number 108 of this eastern people means justice, and the duck itself is a symbol of well-being and happiness.

Страви з Качки

Duck Dishes

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Качка а-ля по-пекінськи (соковита грудинка з цілої качки; традиційно подається з млинцями, овочами та соусом "Хойсін") Duck a la Peking style (juicy breast of the whole duck; traditionally is served up with pancakes, vegetables and Hoisin sauce)	250/150/50	475
Карамелізоване філе качки з трюфельним соусом, спаржею та дофінуа з батату Caramelized duck fillet with truffle sauce, asparagus and sweet potato dauphinua	120/50/60	255
 Запечене філе качки в гострому соусі Baked duck fillet in spicy sauce	270	295
 Качка а-ля по-пекінськи (ціла) * (Качка розбирається су-шефом та подається гостям безпосередньо біля столику. Після розбору качки, за бажанням гостя, кісточки обсмажуються у фритюрі у спеціях та подаються з гострим соусом) Duck a la Peking style (whole) * (The duck is handled by the su-chef and served to guests directly at the table. After the breakdown of the duck duck fried in spices and served with a spicy sauce at guest choice)	100	155
Додатки / Additives		
Соус "Хойсін" Hoisin sauce	50	55
Млинці до качки Thin pancakes to be served up with duck	6 шт./pcs.	85
Овочі Vegetables	30	15

* Ціни вказані за вагу готового продукту без додатків

* Prices are specified for the weight of prepared product without additives

Split



РОБАТА: Робата-гриль – конструкція для одночасного приготування різних видів риби, винайдена японськими рибалками багато сторіч тому. На сучасній робаті-гриль можна готувати все: овочі, рибу і морепродукти, м'ясні та курячі стейки.

ROBATA GRILL: Robata grill is a device for simultaneous cooking of different kinds of fish. It was invented by Japanese fishermen many centuries ago. It is possible to cook everything on the modern robata grill: vegetables, fish and sea-food, meat and chicken steaks.

Робата-гриль

Robata Grill

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Філе сьомги на морквяному пюре з карамелізованим манго Salmon fillet on carrot puree with caramelized mango	140/100/30	385
Філе палтуса з карамелізованим цикорієм та дофінуа з селери Halibut fillet with caramelized chicory and Dauphinoise celery	100/120/40	395
Сібас запечений в солі (подається зі спаржею, тартаром з томатів, спаржево-трюфельним пюре та апельсиновим соусом) Sea bass baked in salt (is served up with asparagus, tomato tartare, asparagus and true puree, orange sauce)	120/100/30	395
 Барабулька смажена в соусі лайм-теріякі з карамелізованими овочами та лисичками Roasted mullus in lime teriyaki sauce with caramelized vegetables and chanterelles	120/120/40	275
 Філе курки мариноване в соусі по-пекінськи з карамелізованими грибами; подається з пюре із топінамбуру та баклажанів під трюфельним соусом Chicken fillet marinated in Beijing sauce with caramelized mushrooms; is served up with Jerusalem artichoke and eggplant puree with truffle sauce	140/120/40	255
 Філе телятини "sous vide" з карамелізованим фенхелем та селерою під винним соусом із соснових шишок Veal fillet "sous vide" with caramelized fennel and celery in pine cone and wine sauce	120/100/40	345

Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Робата-гриль

Robata Grill

	Вихід *, г Output *, g	Ціна, грн. Price, UAH
Стейк Тендерлоін (Україна) Tenderloin steak (Ukraine)	100/30	215
Стейк Рібай з мрамурової яловичини (Америка) Американська мрамурова яловичина CHOICE 220 днів зернової відгодівлі Мрамуровість 5-6. Яловичина категорії «Чойс» Marbled beef Ribeye steak (USA) American marbled beef CHOICE 220 days of grain fed Marbling 5-6 Choice grade of beef	100/30	395
Стейк Стріплоін з мрамурової яловичини (Японія) Японська мрамурова яловичина Ваг'ю (Wagyu) Має найвищу ступінь мрамуровості PRIME 220 днів зернової відгодівлі Мрамуровість 9-9+. А5 за японською класифікацією Яловичина найвищої категорії «Прайм» Marbled beef Striploin steak (Japan) Japanese marbled beef Wagyu. The highest grade of marbling. PRIME 220 days of grain fed Marbling 9-9+. A5 according to Japanese classification Beef of the highest grade - Prime	100/30	777
Каре новозеландського ягня Rack of New Zealand lamb	100/30	345
 Яловичина на ребрах, запечена у пікантному соусі; подається з бао, капустою кімчі та битими огірками (мінімальна порція 500 г) Veal on ribs baked in a spicy sauce; is served up with bao, kimchi cabbage and smashed cucumbers (minimum serving – 500 g)	100/70	99

* Ціни вказані за вагу сирого продукту

* Prices are specified for the weight of raw products

Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Якіторі

Yakitori

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Якіторі з тигрових креветок Tiger shrimps yakitori	100/80	285
Якіторі з морських гребінців Scallops yakitori	100/80	395
Якіторі з лосося Salmon yakitori	130	265
Якіторі з тунця Tuna yakitori	130	275
Якіторі з телятини Veal yakitori	130	145
Якіторі з курки в беконі Chicken yakitori in bacon	130	125

ЯКІТОРІ – шашлички з м'яса або риби на бамбукових шампурах, підсмажені над вугіллям на робаті. Жар від вугілля перетворює цукор на тонку карамельну скоринку, що вкриває шматочки якіторі. Спеціальний соус, який готується на основі соєвого соусу, кунжутної олії, білого вина та пряного імбиру, допомагає зберегти ніжність і соковитість м'яса.

YAKITORI – skewered meat or fish on bamboo sticks, grilled over the coal on a robata grill. Coal heat turns sugar into a thin caramel layer on yakitori pieces. Special sauce based on soy sauce, sesame oil, white wine and spicy ginger, helps to keep meat delicate and juicy.

Split





ТЕПАН-ЯКІ – стиль приготування як паназіатських, так і європейських страв на широкій залізній поверхні. Назва походить від слів “тепан” (з японської “лист заліза”) і “які” (з японської “гриль” або “смажений”). Тепан-які з’явився у Львові вперше у 2005 році саме тут, у клубі Split.

TEPPAN-YAKI is a style of cooking Pan-Asian and European dishes on a wide iron surface. This name originates from the words “teppan” (“sheet of iron” in Japanese) and “yaki” (“grill” and “fried” in Japanese). Teppan-yaki appeared in Lviv for the first time in Split club in 2005.

Тепан-які

Терран-уакі

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Хібачі рис з креветками та овочами Hibachi style rice with shrimps and vegetables	250	209
Хібачі рис з креветками та куркою Hibachi style rice with shrimps and chicken	270	215
Хібачі рис з куркою Hibachi style rice with chicken	250	175
 Хібачі рис з овочами Hibachi style rice with vegetables	250	155
Лапша соба з креветками Soba Noodle with shrimp	250	225
Лапша соба з креветками та куркою Soba Noodle with shrimps and chicken	270	205
Лапша соба з куркою Soba Noodle with chicken	250	175
 Лапша соба з овочами Soba Noodle with vegetables	250	165
Лапша удон з креветками Udon Noodle with shrimps	250	245
Лапша удон з креветками та куркою Udon Noodle with shrimps and chicken	280	205
Лапша удон з куркою Udon Noodle with chicken	250	175
 Лапша удон з овочами Udon Noodle with vegetables	250	165

Split













ВОК – кругла сталевая сковорода, у якій готують, підкидаючи інгредієнти зі шпритністю вуличних жонглерів. На вок можна не тільки смажити та тушкувати, але й готувати на пару зі спеціальною бамбуковою приставкою, варити, коптити та отримувати у результаті їжу не жирну, корисну, хрумку й ароматну.

THE WOK is a round frying pan, in which cooking is accompanied by tossing the ingredients. You can fry and stew in a wok, as well as steam using a special bamboo stand, boil and smoke. You will get not fatty healthy food – crispy and flavoury.

Вок

Wok

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
 Тигрові креветки з дуєтом соусів – кисло-солодким соусом та гостро-солодким соусом з васабі (креветки дикого відлову) Tiger shrimps with two sauces – sour-sweet sauce and spicy-sweet wasabi sauce (wild-caught shrimps)	120/60	295
 Баранина "sous vide" з карамелізованими броколі та гливами Lamb "sous vide" with caramelized broccoli and oyster mushrooms	270	225
 Баклажани в гостро-солодкому соусі Eggplants in spicy-sweet sauce	120/50	195
 Рисова лапша по-сінгапурськи Singapore-style rice noodles	300	199
 Пшенична широка лапша з телятиною та овочами, з пікантним шанхайським соусом  Wide wheat noodles with veal and vegetables, with spicy Shanghai sauce	300	215
 Соба з качкою, грибами муер та соусом Хойсінь  Soba with duck, wood ear mushrooms and Hoisin sauce	300	199
 Пад тай з гребінцем та кальмарами  Pad thai with scallop and squids	300	375




Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Десерти

Desserts

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
 Бонсай (ф'южн десерт від Шефа) Bonsai (fusion dessert by the chef)	170	215
 Кіноко з юдзу Kinoko of yuzu	170	195
 Оксамитовий десерт з wow-сорбетом Velour dessert with wow sorbet	140	175
Саго манго пудинг (кокосове молоко з зернами тапіоки, свіже манго та ананас з лаймом, кокосовий сорбет) Sago-mango pudding (coconut milk with tapioca seeds, fresh mango, pineapple and lime, coconut sorbet)	150	175
Шоколадний фондан з чорничним соусом Chocolate fondant with blueberry sauce	140	185
Морозиво та сорбети в асортименті Ice-cream and sorbets in assortment	50	47

Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Суші нігірі, Сашимі

Nigiri sushi, Sashimi

		Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Ебі нігірі	Ebbi nigiri	30/15	50
Магуро нігірі	Maguro nigiri	30/15	45
Саке нігірі	Sake nigiri	30/15	45
Унагі нігірі	Unagi nigiri	30/15	50
Ікура гункан	Ikura hunkan	35/15	75
Карай магуро гункан	Kara maguro hunkan	35/15	59
Карай саке гункан	Kara sake hunkan	35/15	59
 Хіяші гункан	Khyashi hunkan	35/15	45
Тобіко гункан	Tobic hunkan	35/15	45
Магуро сашимі	Maguro sashimi	50/170/40	215
Саке сашимі	Sake sashimi	50/170/40	225
Унагі сашимі	Unagi sashimi	50/170/40	255

* Сашимі подаються з рисом, дайконом та морквою

* Sashimi are served up with rice, daikon and carrot


Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Суші Роли

Sushi Rolls

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
 Авокадо каппа макі / Avocado kappa maki	120/40	95
Кіото (фреш-рол без рису) / Kyoto (fresh roll without rice)	160/30	215
 Азія ф'южн / Asian Fusion	260/40	325
Канадський рол / Canadian roll	220/40	285
 Канадський ф'южн / Canadian Fusion	250/40	295
 Саке рієт буко макі / Sake rillettes buko maki	260/40	245
 Саке магуро макі ф'южн / Sake maguro maki fusion	250/40	295
Філадельфія / Philadelphia	210/40	225
Філадельфія ф'южн / Philadelphia fusion	220/40	225
Американський рол (теплий) / American roll (warm)	170/40	179
Червоний дракон / Red Dragon	210/40	215
Ебі авокадо макі ф'южн / Ebi avocado maki fusion	220/40	255
Набір №1 (саке нігірі 2 шт, унагі нігірі 2 шт, хіяші гункан 2 шт, ікура гункан 2 шт, авокадо каппа макі 1 шт, канадський рол 1 шт, саке макі 1 шт, філадельфія ф'южн 1 шт)		
Set No. 1 (sake nigiri – 2 pcs., unagi nigiri – 2 pcs., hiyashi gunkan – 2 pcs., ikura gunkan – 2 pcs., avocado kappa maki – 1 pcs., Canadian roll – 1 pcs., sake maki – 1 pcs., Philadelphia fusion – 1 pcs.)	975/200	999
Набір №2 (магуро нігірі 2 шт, ебі нігірі 2 шт, карай саке гункан 2 шт, хіяші гункан 2 шт, тобіко гункан 2 шт, філадельфія 1 шт, червоний дракон 1 шт, американський рол 1 шт, унагі макі 1 шт)		
Set No. 2 (maguro nigiri – 2 pcs., ebi nigiri – 2 pcs., karai sake gunkan – 2 pcs., hiyashi gunkan – 2 pcs., tobiko gunkan – 2 pcs., Philadelphia – 1 pcs., Red Dragon – 1 pcs., American roll – 1 pcs., unagi maki – 1 pcs.)	1060/200	1100

Набори
Sets

Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Соуси

Sauces

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
 Соус пікантний з кумкватом Piquant sauce with kumquat	50	55
 Соус перцевий Pepper sauce	50	55
Соус лимонний Lemon sauce	50	55
Соус апельсиново-лаймовий зі шматочками лайму Orange and lime sauce with chopped lime	50	55
Соус вершково-трюфельний Cream-truffle sauce	50	55
 Соус базилік-чилі Basil-chili sauce	50	55
Соус грибний Porcini sauce	50	55

Дорогі гості, якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта

Dear Guests please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods

Найбільш поширені алергени The most widespread allergens



1. Зернові культури, що містять глютен // Cereals containing gluten



2. Ракоподібні та похідні продукти // Crustaceans and products thereof



3. Яйця та похідні продукти // Eggs and products thereof



4. Риба та рибні продукти // Fish and products thereof



5. Арахіс та похідні продукти // Peanuts and products thereof



6. Соя та соєві продукти // Soybeans and products thereof



7. Молоко та молочні продукти // Milk and products thereof



8. Горіхи // Nuts



9. Селера та похідні продукти // Celery and products thereof



10. Гірчиця та похідні продукти // Mustard and products thereof



11. Кунжут та похідні продукти // Sesame and products thereof



12. Молюски та похідні продукти // Mollusks and products thereof



13. Люпин та похідні продукти // Lupin and products thereof



14. Двоокис сірки // Sulphur dioxide and sulfites