

MEHIO
MENU

Split



Холодні Закуски

Cold Starters

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Татакі з лосося з пікантним соусом Salmon Tataki in piquant sauce	180	235
Татакі з тунця з карамелізованим фундуком Tuna Tataki with caramelized hazel-nut	180	255
Карпачо з телятини з соусом Хойсінь та Тонкацу з сиром «Грана Падано» Veal carpaccio in Hoisin and Tonkatsu sauces with Grana Padano cheese	170	189
Тартар з лосося з соусом Гуакамолє Salmon tartare with Guacamole sauce	150	225
Гострий тартар з телятини Spicy veal tartare	160	199
Севіче з лосося з тартаром з тунця та томатним сорбетом Salmon ceviche with tuna tartare and tomato sorbet	150	225
Телятина з соусом Понзу Veal with Ponzu sauce	160	205

Split



Салати

Salads

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Салат з кальмарами в клярі під пряними соусами Salad with battered squids dressed with spicy sauces	180	225
Салат з качиною грудкою в темпурі з соусом Хойсін та фруктами Salad with duck breast in tempura batter with Hoisin sauce and fruits	180	235
Салат «Нісуаз» Nicoise salad	180	225
Салат «Цезар» з куркою по-східному Caesar salad with chicken in Asian-style	180	199
Салат з телятиною з овочами в темпурі Salad with veal and vegetables in tempura batter	180	215
Салат з тигровими креветками, сьомгою та мусом із авокадо Salad with tiger shrimps, salmon and avocado mousse	180	315
Салат з куркою гриль під перцевим соусом з сиром «Грана Падано» Salad with grilled chicken in pepper dressed with Grana Padano cheese	180	185
Салат «Кайсоу» з горіховим соусом Kaiso salad dressed with satay sauce	170 60	185

Split



Живі Морепродукти та Охолоджена Риба Live Seafood and Chilled Fish

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Устриця «Остра Регал» Сентінель №1 (Франція) Ostra Regal Sentinelle №1	1 шт./ pcs.	155
Устриця «Жилардо» №1 (Франція) Speciales Gillardeau №1	1 шт./ pcs.	155
Устриця «Святий Патрік» №1 (Ірландія) Saint Patrick №1	1 шт./ pcs.	135
Устриця «Стара Зеландія» №1 (Голандія) Old Zealand №1	1 шт./ pcs.	125
Морепродукти та риба, приготовані на робаті або тепані Seafood and fish cooked on a robata grill or teppan grill		
Лобстер (на робаті) Lobster (on a robata grill)	100	295
Барабулька (ціла риба) Mullus (whole fish)	100	225
Дорадо (ціла риба) Dorado (whole fish)	100	205
Сібас (ціла риба) Sea bass (whole fish)	100	199
Лосось (філе) Salmon (fillet)	100	215
Групер (філе) Grouper (fillet)	100	235
Тигрові креветки Tiger shrimps	100	235
Королівські креветки Royal shrimps	100	325
Кальмари Squids	100	215
Морські гребінці Scallops	100	325
Овочі Vegetables	100	115
Спаржа Asparagus	50	135

Split



Гарячі Закуски

Hot Starters

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Лобстер Термідор Lobster Thermidor	100	295
Кокосове карі з креветками та карамелізованими баклажанами Coconut carry with shrimps and caramelized eggplants	350	205
Фуа-гра з фісташковим спонжем та кокосово-манговим пюре Foie gras with pistachio sponge and coconut-mango puree	80 140	305
Устриці, запечені під сирно-трюфельним соусом Oysters baked under cheese-truffle sauce	3 шт. pcs.	375
Свинні ребра в гостро-солодкому соусі Pork ribs in spicy-sweet sauce	330	205
Креветки в темпурі, подаються в кокосі Shrimps in tempura batter in coconut	150 50	305

Split



Димсами, Гедзи

Dim sum, Gyoza

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Димсами з креветками Dim sum with shrimps	200 45	245
Димсами з сьомгою Dim sum with salmon	200 45	235
Димсами з гребінцем та креветками Dim sum with scallop and shrimps	200 45	315
Димсами з куркою з перцевим соусом Dim sum with chicken in pepper sauce	220 40	189
Димсами з телятиною Dim sum with veal	220 40	195
Димсами з овочами Dim sum with vegetables	200 40	179
Гедзи з качкою з гостро-пікантним соусом Gyoza with duck in spicy-piquant sauce	180 50	205
Гедзи з креветками з гостро-пікантним соусом Gyoza with shrimps in spicy-piquant sauce	180 50	225
Гедзи зі свининою в соусі Вінегрет з тартаром з овочів Gyoza with pork in Vinaigrette sauce with vegetable tartare	200 40	199

* Порція димсамів - 7 шт., гедзи - 6 шт.

* In one portion: 7 pcs. dim sum or 6 pcs. gyoza

Split



Перші Страви

Soups

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Суп Рамен зі свининою Ramen soup with pork	300	185
Суп Рамен кімчі з куркою та свининою Kimchi Ramen soup with chicken and pork	300	175
Суп Том Ям Тхале Tom Yam Thale soup	350	255
Суп Том Ям з креветками Tom Yam soup with shrimps	300	235
Суп Фо з телятиною та рисовою лапшою Pho soup with veal and rice noodle	300	199
Вонтони зі свининою в пряному бульйоні Wontons with pork in spicy broth	300	170
Вонтони з креветками в місо-бульйоні Wontons with shrimps in miso broth	300	215

* Також пропонуємо Борщ з кроликом та копченим морозивом з беконом та Гарбузовий пікантний суп з підкопченою куркою зі сторінки **«Український Ф'южн»**

* Also we offer Borsch with rabbit and smoked ice-cream with bacon and Pumpkin piquant soup with smoked chicken from the page **Ukrainian Fusion**

Split



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 хойсінь) Duck a la Peking style (juicy breast of the whole duck; traditionally is served up with pancakes, vegetables and Hoisin sauce)	250 150 50	375
Качина грудка з пекінської качки із соусом з маринованої сливи Duck breast of Peking duck in sauce of marinated plum	120 80 40	245
Кокосове карі з качкою та лічі Coconut carry with duck and lychee	250 100	215
Запечене філе качки в гострому соусі Baked duck fillet in spicy sauce	270	235
Суп Рамен з качкою, грибами шітакі та лапшою Ramen soup with duck, shiitake and noodle	300	195
Лапша з качкою Noodle with duck	300	205

Split



Робата-гриль

Robata Grill

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Філе морського чорта в пармі з винно-грибним соусом, карамелізованою петрушкою та лимонним сабайоном Angler fillet in Parma ham with wine-mushroom sauce, caramelized parsley and lemon sabayon	130 120 60	399
Філе сьомги на морквяному пюре з карамелізованим манго Salmon fillet on carrot puree with caramelized mango	140 100 40	355
Філе тріски в місо-соусі в банановому листі Cod fillet in miso-sauce in banana leaf	120 100 40	299
Філе групера з карамелізованими овочами та кокосово-лаймовим соусом Grouper fillet with caramelized vegetables and coconut-lime sauce	80 100 40	309
Філе яловичини в азійському маринаді зі спаржею та перцево-коньячним соусом Veal fillet in Asian marinade sauce with asparagus and pepper-brandy sauce	120 100 40	299
Каре баранини з соусом карі-кокос та гарбузовим пюре Rack in carry-coconut sauce with pumpkin puree	140 120 40	275
Телятина Росіні з трюфельним соусом Veal Rossini with truffle sauce	130 80 40	325
Каре телятини Сатай з горіховим соусом та лемонграсом Rack of veal Satay with walnut sauce and lemongrass	100 100 40	215
Шашлички якіторі з тунця Tuna yakitori	100 40	185
Шашлички якіторі з курки Chicken yakitori	150 30	135
Стейк-пепер з грибним карі та овочами в темпурі Pepper steak with mushroom carry and vegetables in tempura	110 60 50	275

Split



Робата-гриль

Robata Grill

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Стейк Тендерлоін (Україна) Tenderloin steak (Ukraine)	100 30	199
Стейк Рібай на кістці (Америка) Bone-in Ribeye steak (USA)	100 30	275
Стейк Рібай з мрамурової яловичини (Америка) Marbled beef Ribeye steak (USA)	100 30	295
Стейк Стріплоін з мрамурової яловичини (Японія) Marbled beef Striploin steak (Japan)	100 30	777

* До наших стейків найбільш смакують перцевий, грибний або сливовий соус зі сторінки **«Соуси»**, а також овочі тепан-які зі сторінки **«Тепан-які»**

* Our steaks are best served with pepper, mushroom or plum sauce from the page **Sauces**, as well as teppan-yaki vegetables from the page **Teppan-yaki**

Split



Тепан-які

Терран-які

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Філе палтуса з апельсиново-лаймовим соусом Halibut fillet in orange and lime sauce	110 100 40	305
Філе сібаса з санжаком з гребінців в пряній паніровці Sea bass fillet with scallops "Saint-Jacques" in spicy breading	100 120	345
Рисова лапша з морепродуктами Rice noodles with seafood	260	299
Тунець тепан-які з овочами та гірчичним соусом Terpan-yaki tuna with vegetables and mustard sauce	90 100 50	355
Овочі тепан-які Terpan-yaki vegetables		
Спаржа Asparagus	50	135
Фенхель Fennel	100	57
Броколі Broccoli	100	53
Сезонні овочі мікс Mix of seasonal vegetables	150	55
Хібачі рис з креветками та овочами Hibachi style rice with shrimps and vegetables	250	205
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

Split



Тепан-які

Терран-уакі

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Лапша соба з креветками Soba noodle with shrimps	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	225
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
Лапша удон з телятиною Udon noodle with veal	250	199
Рисова лапша з креветками та овочами Rice noodle with shrimps and vegetables	260	225

Split



Вок

Wok

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Філе судака з грибним бульйоном Pike perch fillet with shiitake mushrooms broth	80 120 40	305
Курка у вершково-перцевому соусі з овочами та рисом Chicken in cream and pepper sauce with vegetables and rice	250	195
Свинна корейка, карамелізована в соусі з яблучно-селеровим пюре Brisket pork, caramelized in sauce, with apple-celery puree	250	225
Свинина в гостро-солодкому соусі з ананасами Pork in spicy-sweet sauce with pineapples	250	205
Свинна грудинка та телятина в апельсиново-цибулевому соусі Brisket pork and veal in orange-onion sauce	110 80 50	225
Баклажани в гостро-солодкому соусі Eggplants in spicy-sweet sauce	150 50	195
Телятина в гостро-перцевому соусі Veal in spicy-pepper sauce	250	235

Split



Соуси

Sauces

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
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
Соус сливовий Plum sauce	50	55

Split



Суші нігірі, Сашимі

Nigiri sushi, Sashimi

		Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Ебі нігірі	Ebi nigiri	30 15	50
Магуро нігірі	Maguro nigiri	30 15	45
Саке нігірі	Sake nigiri	30 15	45
Унагі нігірі	Unagi nigiri	30 15	45
Ікура гункан	Ikura gunkan	35 15	59
Карай магуро гункан	Karai maguro gunkan	35 15	55
Карай саке гункан	Karai sake gunkan	35 15	55
Хіяші гункан	Hiyashi gunkan	35 15	35
Тобіко гункан	Tobiko gunkan	35 15	45
Магуро сашимі	Maguro sashymi	35 15	195
Саке сашимі	Sake sashymi	60 170 40	195
Унагі сашимі	Unagi sashymi	60 170 40	195

Split



Суші Роли

Sushi Rolls

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Норі-макі Nori maki	Авокадо каппа макі / Avocado kappa maki	120 40 75
	Саке макі / Sake maki	120 40 105
	Магуро макі / Maguro maki	120 40 105
	Унагі макі / Unagi maki	120 40 105
Ура-макі Uramaki	Ебі унагі макі / Ebi unagi maki	210 40 215
	Канадський рол / Canadian roll	220 40 215
	Тамаго унагі макі / Tamago unagi maki	220 40 179
	Американський рол (теплий) / American roll (warm)	170 40 179
	Червоний дракон / Red Dragon	210 40 195
	Філадельфія / Philadelphia	210 40 199
	Філадельфія ф'южн / Philadelphia fusion	220 40 215
	Саке унагі макі ф'южн / Sake unagi maki fusion	220 40 195
	Ебі авокадо макі ф'южн / Ebi avocado maki fusion	220 40 225
	Карай саке макі (теплий) / Karai sake maki (warm)	220 40 205
Хотате спайсі макі / Spicy hotate maki	220 40 255	
Набори Sets	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, саке унагі макі ф'южн 1 шт)	975 200 795
	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., sake unagi maki fusion – 1 pcs.)	
	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, тамаго унагі макі 1 шт, унагі макі 1 шт)	1090 200 910
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., tamago unagi maki – 1 pcs., unagi maki – 1 pcs.)		

Split



Український Ф'южн

Ukrainian Fusion

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Паштет з індичої печінки Turkey liver pate	140 30	135
Салат з телятиною та сирними кульками Salad with veal and cheese croquettes	180	195
Пікантні равіоли з грибами та качкою із сирним соусом Piquant ravioli with mushrooms and duck with cheese sauce	200 60	185
Вареники з сиром та шпинатом Varenyky (stuffed dumplings) with cottage cheese and spinach	200 40 50	155
Гарбузовий пікантний суп з підкопченою куркою Pumpkin piquant soup with smoked chicken	300 30	165
Борщ з кроликом та копченим морозивом з беконом Borsch with rabbit and smoked ice-cream with bacon	300	175
Філе судака із сирним соусом та пікантними голубцями Pike perch fillet with cheese sauce and piquant «golubtsi» (stuffed cabbage rolls)	100 120 50	275
Качина грудка з грушевим пюре та журавлиново-вишневим соусом Duck breast with pear puree and cranberry-cherry sauce	120 100 40	235
Качина ніжка з кавово-буряковим пюре Duck leg with coffee-beetroot puree	120 100 40	205
Ніжка кролика з булгуром та ніжним грибним соусом Rabbit leg with bulgur and tender mushroom sauce	120 100 40	199
Філе телятини з яблучно-селеровим пюре та трюфельним суфле Veal fillet with apple-celery puree and truffle souffle	120 100 40	275
Сирник в шоколаді з лавандовим морозивом Cheese cake in chocolate with lavender ice-cream	180	155

Split



Десерти

Desserts

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Банан в тісті філо з малиновим сорбетом Banana in Phyllo dough with raspberry sorbet	180	145
Крем-брюле із зеленого чаю зі смородиновим соусом та кунжутно-арахісовим морозивом Crème brûlée of green tea with currant sauce and sesame-peanut ice-cream	100 50	155
Манговий мус з полуничним соусом та ягодами Mango mousse with strawberry sauce and berries	180	175
Мус з маракуєю із манговим сорбетом Passionfruit mousse with mango sorbet	170	175
Чізкейк з молочного шоколаду зі смородиновим кулі та маракуєвим соусом Cheese cake with milk chocolate, currant sauce and passionfruit sauce	150	145
Апельсиново-мандариновий десерт з морозивом з васабі Orange-tangerine dessert with Wasabi ice-cream	160	165
Крем-брюле з маракуї з кокосовим морозивом Passionfruit crème brûlée with coconut ice-cream	100 50	175
Тірамісу з пікантним сорбетом Tiramisu with piquant sorbet	100 50	185
Шоколадний фондан з чорничним соусом Chocolate fondant with blueberry sauce	140	175

- * Також пропонуємо десерт «Сирник в шоколаді з лавандовим морозивом» зі сторінки «Український Ф'южн»
- * Also we offer Cheese cake in chocolate with lavender ice-cream from the page Ukrainian Fusion

