

МЕНЮ
MENU

Split



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 Assorted refined starters: tuna tartare, salmon tartare with avocado mousse, marinated dorado tartare with truffle and basil sauce	140/20	275
 Гострий тартар з телятини Spicy veal tartare	160	199
 Тартар з баклажанів з ніжним мусом з авокадо Aubergine tartare with delicate avocado mousse	160	175
Татакі з лосося з сорбетом із авокадо Salmon Tataki with avocado sorbet	160	250
Татакі з тунця з карамелізованим фундуком Tuna Tataki with caramelized hazel-nut	160	285
Карпачо з осьминога з пікантним салатом та трюфельно-базиліковим соусом Octopus carpaccio with piquant salad in truffle and basil sauce	120	299
Карпачо з телятини з соусом Хойсін та Тонкацу з сиром «Грана Падано» Veal carpaccio in Hoisin and Tonkatsu sauces with Grana Padano cheese	170	189
Закуска з копченою фореллю, мікс-салатом та авокадо Starter with smoked trout, salad mix and avocado	150	235

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	160	215
Салат з качиною грудкою в темпурі з соусом Хойсін та фруктами Salad with duck breast in tempura batter tempura batter with Hoisin sauce and fruits	180	285
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
Салат з телятиною та карамелізованими овочами з гірчично-трюфельною заправкою Salad with veal, caramelized vegetables, mustard and truffle dressing	180	195
 Салат Кайсоу з горіховим соусом Kaiso salad dressed with satay sauce	170/60	185
 Салат вегетаріанський зі спаржею та трюфельним соусом Veggie salad with asparagus and truffle sauce	160	170

Split



Устриці Oysters

Кількість
Amount

Ціна, грн.
Price, UAH

Устриця Жилардо №1 (Франція)

1 шт./pcs. **155**

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 - Gilardo, 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 Gilardo 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. **170**

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.

Устриця Фін ла Гошу №1 (Франція)

1 шт./pcs. **125**

Смак моря, солонуватий відтінок, аромат – устриця Фін ла Гошу вмістила у собі весь океан, де її вирощували. Фін ла Гошу до 30 місяців тримають у відкритих водах Сен-Васт-ла-Хог (Нормандія), що надає їй твердого, рішучого характеру.

Fin la Gochou oyster No. 1 (France)

The taste of the sea, the salty shade, the aroma - the oyster Fin la Goshu contained the entire ocean, where it was grown. Fin la Goshu is held for 30 months in the open waters of Saint-Vaast-la-Hog (Normandy), which gives it a firm, decisive character.

Split



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) Lobster (on a robata grill)	100	355
Тунець (філе) Tuna fillet	100	399
Риба-меч (філе) Swordfish fillet	100	255
Барабулька (ціла риба) Mullus (whole fish)	100	255
Дорадо (ціла риба) Dorado (whole fish)	100	205
Сібас (ціла риба) Sea bass (whole fish)	100	199
Лосось (філе) Salmon (fillet)	100	215
Тигрові креветки Tiger shrimps	100	275
Королівські креветки Royal shrimps	100	399
Бєбі-восьминіг Baby octopus	100	299
Кальмари Squids	100	215
Морські гребінці Scallops	100	395
 Спаржа Asparagus	50	155
 Фенхель Fennel	100	85
 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



Гарячі Закуски

Hot Starters

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Лобстер Термідор Lobster Thermidor	100	395
Карамелізований осьминіг в місо соусі з морквяно-апельсиновим соусом Caramelized octopus in Miso sauce with carrot and orange sauce	200	425
Фуа-гра з фісташковим спонжем та кокосово-манговим пюре Foie gras with pistachio sponge and coconut-mango puree	60/140	375
 Кокосове карі з креветками та карамелізованими баклажанами Coconut carry with shrimps and caramelized eggplants	350	255
Устриці запечені під сирно-трюфельним соусом Oysters baked under cheese-truffle sauce	2 шт./pcs.	355
 Свинні ребра в гостро-солодкому соусі Pork ribs in spicy-sweet sauce	330	225

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 любить знайомитися із традиціями інших народів світу.

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

ВОНТОНИ – китайські, приготовані з дріжджового тіста «пельмені» у вигляді вузликів або метеликів. Страви з вонтонами (супи з локшиною, наприклад) символізують довголіття та благополуччя.

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.

WONTONS - Chinese, cooked from the yeast dough "dumplings" in the form of knots or butterflies. Dishes from wontons (soups with noodles, for example) symbolize longevity and well-being.

Димсами, Гедзи, Вонтони, Момо

Dim sum, Gyoza, Wontons, Momo

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
 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.	35
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
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.	35
Димсами з качкою Dim sum with duck meat	1 шт./pcs.	30
 Гедзи з качкою з гостро-пікантним соусом Gyoza with duck and spicy-piquant sauce	180/50	205
 Гедзи з креветками з гостро-пікантним соусом Gyoza with shrimps and spicy-piquant sauce	180/50	225
 Гедзи з бараниною з гостро-пікантним соусом Gyoza with lamb and spicy-piquant sauce	180/50	199
Смажені вонтони з бараниною Fried wontons with lamb	100/40	125
Смажені вонтони з креветками та свининою Fried wontons with shrimps and pork	160/50	245

Split



Перші Страви

Soups

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
 Суп Том Ям Тхале Tom Yam Thale soup	350	315
 Суп Том Ям з креветками Tom Yam soup with shrimps	300	235
 Суп Лакса з морепродуктами Laksa soup with sea food	350	315
 Суп Фо з вонтонами з креветками Pho soup with wontons and shrimps	350	215
Суп Рамен з телятиною та маринованим яйцем Ramen soup with veal and marinated eggs	350	175
Суп Рамен зі свининою та маринованим яйцем Ramen soup with pork and marinated eggs	350	170
 Гострий вегетаріанський суп з овочами в темпурі Spicy veggie soup with vegetables in tempura batter	300	135

Split



КАЧКА ПО-ПЕКИНСЬКИ: Імператорська страва. У Японії страва вважалася недосяжною для всіх, окрім імператора – тільки він міг її куштувати. Отож і до приготування ставилися серйозно – впродовж декількох днів качка натиралася, обмазувалася, маринувалася та вистоявалася і тільки потім випікалася з витримуванням 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 Japan, 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 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	455
Карамелізоване філе качки з трюфельним соусом Caramelized duck fillet with truffle sauce	120/30/40	235
 Запечене філе качки в гострому соусі Baked duck fillet in spicy sauce	270	295
 Гострий суп з качкою, лапшою та овочами Spicy soup with duck, noodles and vegetables	350	175
Удон з качкою Udon noodle with duck meat	300	195
 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	125
Додатки / Additives		
Соус Хойсінь 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 seafood, meat and chicken steaks.

Робата-гриль

Robata Grill

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Філе риби-меч зі спаржею та пікантним соусом Swordfish fillet with asparagus and piquant sauce	240	370
Філе сьомги на морквяному пюре з карамелізованим манго Salmon fillet on carrot puree with caramelized mango	140/100/30	385
Філе тріски з ананасово-кокосовим соусом Cod fillet in orange and coconut sauce	100/80/40	375
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 truffle puree, orange sauce)	120/100/30	395
Філе яловичини в азійському маринаді зі спаржею та перцево-коньячним соусом Veal fillet in Asian marinade sauce with asparagus and pepper-brandly sauce	120/100/40	355
Телятина Росіні з трюфельним соусом Veal Rossini with truffle sauce	110/80/40	399
 Стейк-пепер з грибним карі та спаржею Pepper steak with mushroom carry and asparagus	110/60/50	325
Каре новозеландського ягня з яблучним пюре, карामелізованим баклажаном та винно-трюфельним соусом Rack of New Zealand lamb with apple puree, caramelized aubergine, wine and truffle sauce	120/140	445

Split



Робата-гриль

Robata Grill

Вихід *, г
Output *, g

Ціна, грн.
Price, UAH

Стейк Тендерлоін (Україна)
Tenderloin steak (Ukraine)

100/30 179

Стейк Рібай на кістці (Америка)

Американська мрамурова яловичина
САВ
120 днів зернової відгодівлі
Мрамуровість 2-4
Яловичина категорії «Селект»

100/30 275

Bone-in Ribeye steak (USA)

American marbled beef
САВ
120 days of grain fed
Marbling 2-4
Select grade of bee

Стейк Рібай з мрамурової яловичини (Америка)

Американська мрамурова яловичина
CHOICE
220 днів зернової відгодівлі
Мрамуровість 5-6.
Яловичина категорії «Чойс»

100/30 295

Marbled beef Ribeye steak (USA)

American marbled beef
CHOICE
220 days of grain fed
Marbling 5-6
Choice grade of beef

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»

100/30 777

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

Каре новозеландського ягня

Rack of New Zealand lamb

100/30 345

* Ціни вказані за вагу сирого продукту

* Prices are specified for the weight of raw products

Split



Якіторі

Yakitori

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Якіторі з лосося Salmon yakitori	130	245
Якіторі з тунця Tuna yakitori	130	255
Якіторі з телятини Veal yakitori	130	145
Якіторі зі свинини Pork yakitori	130	135
Якіторі з курки в беконі Chicken yakitori in bacon	130	125
Якіторі асорті Assorted yakitori	350	395

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

Terpan-yaki

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Філе палтуса з апельсиново-лаймовим соусом Halibut fillet in orange and lime sauce	110/100/40	399
Тунець тепан-які з овочами Terpan-yaki tuna with vegetables	90/100/50	375
 Японський омлет з овочами Japanese omelette with vegetables	200	115
Додатки до омлету Omelette additives:		
Вугор Eel	25	75
Сьомга Salmon	25	55
Курка Chicken meat	25	35
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

Split



Тепан-які

Терран-уакі

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Лапша соба з креветками Soba Noodle with shrimp	250	225
Лапша соба з креветками та куркою Soba Noodle with shrimp 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 shrimp and chicken	280	205
Лапша удон з куркою Udon Noodle with chicken	250	175
 Лапша удон з овочами Udon Noodle with vegetables	250	165
  Гостра пікантна рисова лапша з овочами Spicy piquant rice noodles with vegetables	260	125

Split



ВОК – кругла сталевая сковорода, у якій готують, підкидаючи інгредієнти зі швидкістю вуличних жонглерів. На вок можна не тільки смажити та тушувати, 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 Tiger shrimps with two sauces – sour-sweet sauce and spicy-sweet wasabi sauce	120/60	275
 Курка у вершково-перцевому соусі з овочами та рисом Chicken in cream and pepper sauce with vegetables and rice	250	195
Свинна грудинка та телятина в апельсиново-цибулевому соусі Brisket pork and veal in orange-onion sauce	110/80/50	225
Свинина в гостро-солодкому соусі з ананасами Pork in spicy-sweet sauce with pineapples	250	205
 Телятина в гостро-перцевому соусі Veal in spicy-pepper sauce	250	245
Баклажани в гостро-солодкому соусі Eggplants in spicy-sweet sauce	120/50	195
Удон з морепродуктами Udon Noodle with sea food	300	270
 Рисова лапша по-сінгапурськи Singapore-style rice noodles	300	199

Split



Український Ф'южн

Ukrainian Fusion

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Закуска з маринованої карпатської форелі з мусом з авокадо та сирно-трюфельним мусом Starter of marinated Carpathian trout with avocado mousse and cheese-truffle mousse	160	180
Паштет з індичої печінки Turkey liver pate	140/30	135
Салат з телятиною та сирними кульками Salad with veal and cheese croquettes	180	195
Вареники з фореллю та грибами, із соусом з бринзою Varenyky (stuffed dumplings) with trout and mushrooms, sauce with Bryndza	200/60	215
 Вареники з язиком та курячими шлуночками, з цибулево-трюфельним соусом Varenyky (stuffed dumplings) with tongue and chicken gizzards, served up with onion and truffle sauce	200/60	165
 Вареники з сиром та трюфельним соусом Varenyky (stuffed dumplings) with cottage cheese and truffle sauce	160/50	150
 Смажений телячий язик з підкопченим пюре з цибулі порей та винно-перцевим соусом Fried veal tongue with smoked leek puree, wine and pepper sauce	160	189
Борщ з копченим морозивом, ікрою з моркви та теріном зі свинини Borscht (beetroot soup) with smoked ice-cream, carrot caviar and pork terrine	300	135
Філе телятини з яблучно-салеровим пюре Veal fillet with apple-celery puree	100/100/40	355
Качина грудка в кленовому соусі з сирним суфле Duck breast in maple sauce with cheese souffle	110/80/40	335
Груша, запечена у вині з корицею, на подушці з листового тіста; подається з вершковим морозивом та карамельною глазур'ю Pear baked in wine with cinnamon, on a pillow of puff pastry; served up with ice cream and caramel icing	200	175

Split



Десерти

Desserts

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Мус з екзотичних фруктів з полунично-ананасовим соусом та лимонно-базиліковим сорбетом Exotic fruit mouse with strawberry-pineapple sauce and lemon-basil sorbet	180	175
Саго манго пудинг (косове молоко з зернами тапіоки, свіже манго та ананас з лаймом, кокосове морозиво) Sago-mango pudding (coconut milk with tapioca seeds, fresh mango, pineapple and lime, coconut ice-cream)	150	145
Карамелізований банан в тісті філо з малиновим конфітюром та обліпіхово-манговим сорбетом Caramelized banana in Phyllo dough with raspberry confiture and sea-buckthorn and mango sorbet	150/30	135
Мус з маракуєю із манговим сорбетом Passionfruit mousse with mango sorbet	170	185
Чізкейк з молочного шоколаду зі смородиновим кулі та маракуєвим соусом Cheese cake with milk chocolate, currant sauce and passionfruit sauce	150	155
Крем-брюле з маракуї з кокосовим морозивом Passionfruit crème brûlée with coconut ice-cream	100/50	195
Шоколадний фондан з чорничним соусом Chocolate fondant with blueberry sauce	140	175
Морозиво в асортименті Ice-cream in assortment	50	47
Сорбет в асортименті Sorbet in assortment	50	47

Split



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	Sayak nigiri	30/15	45
Унагі нігірі	Unagi nigiri	30/15	50
Абуро саке нігірі	Aburo sake nigiri	35/15	45
Абуро магуро шиан нігірі	Aburo maguro shiang nigiri	35/15	45
Абуро магуро кіро нігірі	Aburo maguro kiro nigiri	35/15	85
Абуро унагі нігірі з фуа-гра	Aburo unagi nigiri with foie gras	35/15	85
Абуро тако нігірі	Aburo tako nigiri	35/15	85
Абуро нігірі асорті (5 шт.)	Assorted aburo nigiri (5 pcs.)	175/80	315
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 hunchan	35/15	45
Магуро сашимі	Maguro sashimi	50/170/40	195
Саке сашимі	Sake sashimi	50/170/40	195
Унагі сашимі	Unagi sashimi	50/170/40	215
Тако сашимі	Tako sashymi	50/170/40	295

* Сашимі подаються з рисом, дайконом та морквою

* Sashymi are served up with rice, daikon and carrot

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	95
	Саке макі / Sake maki	120/40	125
	Магуро макі / Maguro maki	120/40	125
	Унагі макі / Unagi maki	120/40	145
Ура-макі Uramaki	Ебі унагі макі / Ebi unagi maki	210/40	255
	Канадський рол / Canadian roll	220/40	275
	Тамаго унагі макі / Tamago unagi maki	220/40	195
	Американський рол (теплий) / American roll (warm)	170/40	179
	Червоний дракон / Red Dragon	210/40	205
	Філадельфія / Philadelphia	210/40	215
	Філадельфія ф'южн / Philadelphia fusion	220/40	225
	Саке унагі макі ф'южн / Sake unagi maki fusion	220/40	215
	Ебі авокадо макі ф'южн / Ebi avocado maki fusion	220/40	255
	Карай саке макі (теплий) / Karai sake maki (warm)	 220/40	205
	Хотате спайсі макі / Spicy hotate maki	 220/40	299
	Ебі карай саке макі (теплий) / Ebi karai sake maki (warm)	 210/40	249
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	888
	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	999
	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



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

