

MEHIO  
MENU



# Split

## Холодні Закуски Cold Starters



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



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



## Гарячі Закуски Hot Starters



|  | Вихід, г<br>Output, g | Ціна, грн.<br>Price, UAH |
|--|-----------------------|--------------------------|
| Лобстер Термідор<br>Lobster Thermidor  | 100                   | 295                      |
| Кокосове карі з креветками<br>та карамелізованими баклажанами<br>Coconut carry with shrimps<br>and caramelized eggplants | 350                   | 205                      |
| Фуа-гра з фісташковим спонжем<br>та кокосово-манговим пюре<br>Foie gras with pistachio sponge<br>and coconut-mango puree | 80   140              | 305                      |
| Устриці, запечені<br>під сирно-трюфельним соусом<br>Oysters baked under cheese-truffle sauce                             | 3 шт.   pcs.          | 375                      |
| Свинні ребра в гостро-солодкому соусі<br>Pork ribs in spicy-sweet sauce  | 330                   | 205                      |
| Креветки в темпурі, подаються в кокосі<br>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<br>Dim sum with shrimps  | 200   45 | 245 |
| Димсами з сьомгою<br>Dim sum with salmon  | 200   45 | 235 |
| Димсами з гребінцем та креветками<br>Dim sum with scallop and shrimps   | 200   45 | 315 |
| Димсами з куркою з перцевим соусом<br>Dim sum with chicken in pepper sauce  | 220   40 | 189 |
| Димсами з телятиною<br>Dim sum with veal  | 220   40 | 195 |
| Димсами з овочами<br>Dim sum with vegetables  | 200   40 | 179 |
| Гедзи з качкою<br>з гостро-пікантним соусом<br>Gyoza with duck in spicy-piquant sauce                                       | 180   50 | 205 |
| Гедзи з креветками<br>з гостро-пікантним соусом<br>Gyoza with shrimps in spicy-piquant sauce                                | 180   50 | 225 |
| Гедзи зі свининою<br>в соусі Вінегрет з тартаром з овочів<br>Gyoza with pork in Vinaigrette sauce<br>with vegetable tartare | 200   40 | 199 |

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

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



## Перші Страви Soups



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



## Страви з Качки Duck Dishes



|   | Вихід, г<br>Output, g | Ціна, грн.<br>Price, UAH |
|---|-----------------------|--------------------------|
| <b>Качка а-ля по-пекінськи</b><br>(соковита грудинка з цілої качки; традиційно подається з млинцями, овочами та соусом хойсінь)<br><b>Duck a la Peking style</b><br>(juicy breast of the whole duck; traditionally is served up with pancakes, vegetables and Hoisin sauce) | 250   150   50        | 375                      |
| <b>Качина грудка з пекінської качки із соусом з маринованої сливи</b><br><b>Duck breast of Peking duck in sauce of marinated plum</b>   | 120   80   40         | 245                      |
| <b>Кокосове карі з качкою та лічі</b><br><b>Coconut carry with duck and lychee</b>  | 250   100             | 215                      |
| <b>Запечене філе качки в гострому соусі</b><br><b>Baked duck fillet in spicy sauce</b>  | 270                   | 235                      |
| <b>Суп Рамен з качкою, грибами шітакі та лапшою</b><br><b>Ramen soup with duck, shiitake and noodle</b>   | 300                   | 195                      |
| <b>Лапша з качкою</b><br><b>Noodle with duck</b>  | 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<br>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<br>Salmon fillet on carrot puree with caramelized mango   | 140   100   40 | 355 |
| Філе тріски в місо-соусі в банановому листі<br>Cod fillet in miso-sauce in banana leaf   | 120   100   40 | 299 |
| Філе групера з карамелізованими овочами та кокосово-лаймовим соусом<br>Grouper fillet with caramelized vegetables and coconut-lime sauce   | 80   100   40  | 309 |
| Філе яловичини в азійському маринаді зі спаржею та перцево-коньячним соусом<br>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<br>Rack in carry-coconut sauce with pumpkin puree   | 140   120   40 | 275 |
| Телятина Росіні з трюфельним соусом<br>Veal Rossini with truffle sauce   | 130   80   40  | 325 |
| Каре телятини Сатай з горіховим соусом та лимонграсом<br>Rack of veal Satay with walnut sauce and lemongrass   | 100   100   40 | 215 |
| Шашлички якіторі з тунця<br>Tuna yakitori  | 100   40       | 185 |
| Шашлички якіторі з курки<br>Chicken yakitori   | 150   30       | 135 |
| Стейк-пепер з грибним карі та овочами в темпурі<br>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<br>Output, g | Ціна, грн.<br>Price, UAH |
|--|-----------------------|--------------------------|
| Філе палтуса з апельсиново-лаймовим соусом<br>Halibut fillet in orange and lime sauce  | 110   100   40        | 305                      |
| Філе сібаса з санжаком з гребінців<br>в пряній паніровці<br>Sea bass fillet with scallops "Saint-Jacques"<br>in spicy breading | 100   120             | 345                      |
| Рисова лапша з морепродуктами<br>Rice noodles with seafood   | 260                   | 299                      |
| Тунець тепан-які з овочами<br>та гірчичним соусом<br>Terpan-yaki tuna with vegetables and mustard sauce                        | 90   100   50         | 355                      |
| <b>Овочі тепан-які   Terpan-yaki vegetables</b>  |                       |                          |
| Спаржа<br>Asparagus  | 50                    | 135                      |
| Фенхель<br>Fennel  | 100                   | 57                       |
| Броколі<br>Broccoli  | 100                   | 53                       |
| Сезонні овочі мікс<br>Mix of seasonal vegetables   | 150                   | 55                       |
| Хібачі рис з креветками та овочами<br>Hibachi style rice with shrimps and vegetables   | 250                   | 205                      |
| Хібачі рис з креветками та куркою<br>Hibachi style rice with shrimps and chicken   | 270                   | 215                      |
| Хібачі рис з куркою<br>Hibachi style rice with chicken   | 250                   | 175                      |
| Хібачі рис з овочами<br>Hibachi style rice with vegetables   | 250                   | 155                      |



## Тепан-які Терран-які



|   | Вихід, г<br>Output, g | Ціна, грн.<br>Price, UAH |
|---|-----------------------|--------------------------|
| Лапша соба з креветками<br>Soba noodle with shrimps                             | 250                   | 225                      |
| Лапша соба з креветками та куркою<br>Soba noodle with shrimps and chicken       | 270                   | 205                      |
| Лапша соба з куркою<br>Soba noodle with chicken                                 | 250                   | 175                      |
| Лапша соба з овочами<br>Soba noodle with vegetables                             | 250                   | 165                      |
| Лапша удон з креветками<br>Udon noodle with shrimps                             | 250                   | 225                      |
| Лапша удон з креветками та куркою<br>Udon noodle with shrimps and chicken       | 280                   | 205                      |
| Лапша удон з куркою<br>Udon noodle with chicken                                 | 250                   | 175                      |
| Лапша удон з овочами<br>Udon noodle with vegetables                             | 250                   | 165                      |
| Лапша удон з телятиною<br>Udon noodle with veal                                 | 250                   | 199                      |
| Рисова лапша з креветками та овочами<br>Rice noodle with shrimps and vegetables | 260                   | 225                      |



## Вок Wok



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



# Split

## Соуси Sauces



Соус перцевий  
Pepper sauce

Вихід, г  
Output, g

50

Ціна, грн.  
Price, UAH

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<br>Output, g | Ціна, грн.<br>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 sashimi      | 35   15               | 195                      |
| Саке сашимі         | Sake sashimi        | 60   170   40         | 195                      |
| Унагі сашимі        | Unagi sashimi       | 60   170   40         | 195                      |



## Суші Роли Sushi Rolls



Норі-макі  
Nori maki

Авокадо каппа макі / Avocado kappamaki

Вихід, г  
Output, g

Ціна, грн.  
Price, UAH

120 | 40

75

Саке макі / Sake maki

120 | 40

105

Магуро макі / Maguro maki

120 | 40

105

Унагі макі / Unagi maki

120 | 40

105

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

Ура-макі  
Uramaki

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

**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 kappamaki – 1 pcs., Canadian roll – 1 pcs., sake maki – 1 pcs., sake unagi maki fusion – 1 pcs.)

Набори  
Sets

**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<br>Output, g | Ціна, грн.<br>Price, UAH |
|--|-----------------------|--------------------------|
| Паштет з індичої печінки<br>Turkey liver pate  | 140   30              | 135                      |
| Салат з телятиною та сирними кульками<br>Salad with veal and cheese croquettes   | 180                   | 195                      |
| Пікантні равіоли з грибами та качкою<br>із сирним соусом<br>Piquant ravioli with mushrooms<br>and duck with cheese sauce                         | 200   60              | 185                      |
| Вареники з сиром та шпинатом<br>Varenyky (stuffed dumplings) with cottage<br>cheese and spinach  | 200   40   50         | 155                      |
| Гарбузовий пікантний суп з підкопченою куркою<br>Pumpkin piquant soup with smoked chicken  | 300   30              | 165                      |
| Борщ з кроликом та копченим<br>морозивом з беконом<br>Borsch with rabbit and smoked<br>ice-cream with bacon                                      | 300                   | 175                      |
| Філе судака із сирним соусом<br>та пікантними голубцями<br>Pike perch fillet with cheese sauce<br>and piquant «golubtsi» (stuffed cabbage rolls) | 100   120   50        | 275                      |
| Качина грудка з грушевим пюре<br>та журавлиново-вишневим соусом<br>Duck breast with pear puree<br>and cranberry-cherry sauce                     | 120   100   40        | 235                      |
| Качина ніжка з кавово-буряковим пюре<br>Duck leg with coffee-beetroot puree  | 120   100   40        | 205                      |
| Ніжка кролика з булгуром та ніжним<br>грибним соусом<br>Rabbit leg with bulgur<br>and tender mushroom sauce                                      | 120   100   40        | 199                      |
| Філе телятини з яблучно-селеровим пюре<br>та трюфельним суфле<br>Veal fillet with apple-celery puree<br>and truffle soufflé                      | 120   100   40        | 275                      |
| Сирник в шоколаді з лавандовим морозивом<br>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<br>Banana in Phyllo dough with raspberry sorbet   | 180      | 195 |
| Манговий мус з полуничним соусом та ягодами<br>Mango mousse with strawberry sauce and berries   | 180      | 180 |
| Мус з маракуєю із манговим сорбетом<br>Passionfruit mousse with mango sorbet  | 170      | 185 |
| Чізкейк з молочного шоколаду<br>зі смородиновим кулі та маракуєвим соусом<br>Cheese cake with milk chocolate, currant sauce<br>and passionfruit sauce | 150      | 155 |
| Крем-брюле з маракуї з кокосовим морозивом<br>Passionfruit crème brûlée with coconut ice-cream  | 100   50 | 195 |
| Шоколадний фондан з чорничним соусом<br>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



