

Split

menu

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 полюбить 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.

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 гливками 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