

Split

menu

Split



Латиноамериканська кухня

Latin American Cuisine



	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
 Севіче із сібаса з мусом із авокадо Seabass seviche with avocado mousse	160	185
Закуска з лососем у мексиканському маринаді з соусом "Гуакамолє" та кукурудзяними чіпсами Salmon starter in Mexican marinade sauce with guacamole and nachos	170	219
 Пікантний суп "Паріуєла" з морепродуктами Piquant seafood soup "Parihuela"	300	250
Такос з тигровими креветками, соусом "Гуакамолє" та соусом із каперсів Tacos with tiger shrimps, guacamole and caper sauces	125	115
 Такос з куркою, в'яленими томатами та сиром фєта із соусом "Карі" Tacos with chicken, sun-dried tomatoes and Feta cheese with curry sauce	130	105
 Такос з кальмарами та судаком із соусом "Тартар" та гострим томатно-базиліковим соусом Tacos with battered squids and pike perch in Tartar sauce and spicy tomato-basil sauce	130	115
 Філе барамунді (дикого відлову) з перуанським соусом, карамелізованими овочами та гратеном зі солодкої картоплі Barramundi fillet (wild-caught) with Peruvian sauce, caramelized vegetables and sweet potato gratin	110 /120 /40	589
 Яловичина з соусом "Чімічурі" (філе яловичини, обсмажене в перцевому соусі; подається з соусом "Чімічурі" та пікантним квасолєвим пюре) Beef in Chimichurri sauce (beef fillet, fried in pepper sauce; is served up in Chimichurri sauce and piquant kidney bean puree)	100 /110 /30	325
Лимонна тарта з карамелізованим ананасом та базиліковим морозивом Lemon tart with caramelized pineapple and basil ice-cream	180	175

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	295
 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	255
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

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	199
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	275
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)

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 - Gillardo, 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 Gillardo 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.

1 шт./pcs. **155**

Устриця Остра Регал №1 (Франція, Ірландія)

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 заворачують. 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.

1 шт./pcs. **170**

Устриця Фін ла Гошу №1 (Франція)

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 №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.

1 шт./pcs. **125**

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; дикий відлов) Lobster (on a robata grill; wild-caught)	100	375
Палтус (філе; дикий відлов) Halibut (fillet; wild-caught)	100	275
Тунець (філе; дикий відлов) Tuna (fillet; wild-caught)	100	225
Риба-меч (філе; дикий відлов) Swordfish (fillet; wild-caught)	100	255
Дорадо (ціла риба) Dorado (whole fish)	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	425
Бєбі-восьминіг (дикий відлов) Baby octopus (wild-caught)	100	299
Кальмари (дикий відлов) Squids (wild-caught)	100	215
Морські гребінці (дикий відлов) Scallops (wild-caught)	100	395
 Спаржа Asparagus	50	155
 Фенхель Fennel	100	70
 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 (дикий відлов) Lobster Thermidor (wild-caught)	100	425
Фуа-гра з карамелізованим ревенем та кленовим соусом Foie gras with caramelized rhubarb and maple sauce	60/130/30	459
Карі з бараниною та рисом Curry with lamb and rice	320/100	179
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 полюбляє знайомитися із традиціями інших народів світу.

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

ВОНТОНИ – китайські «пельмені», приготовані з дріжджового тіста 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 "dumplings", cooked from the yeast dough 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.	39
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.	25
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	205
 Гедзи з бараниною з гостро-пікантним соусом Gyoza with lamb and spicy-piquant sauce	180/50	175
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	195

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	305
 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	225
Суп Рамен зі свининою та маринованим яйцем Ramen soup with pork and marinated eggs	350	175
 Гострий вегетаріанський суп з овочами в темпурі Spicy veggie soup with vegetables in tempura batter	300	135
 Пікантний суп "Паріуела" з морепродуктами Piquant seafood soup "Parihuela"	300	250

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 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	199
 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 seafood, meat and chicken steaks.

Робата-гриль

Robata Grill

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Філе риби-меч з картопляно-трюфельним пюре, спаржею та карамелізованими грибами шитакі (риба дикого відлову) Swordfish fillet with potato-truffle puree, asparagus and caramelized shiitake (wild-caught fish)	100/90/50	380
Філе сьомги на морквяному пюре з карамелізованим манго Salmon fillet on carrot puree with caramelized mango	140/100/30	385
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
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	295
Каре новозеландського ягня з яблучним пюре, карамелізованим 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	199
Стейк Рібай на кістці (Америка) Американська мрамурова яловичина САВ 120 днів зернової відгодівлі Мрамуровість 2-4 Яловичина категорії «Селект» Bone-in Ribeye steak (USA) American marbled beef САВ 120 days of grain fed Marbling 2-4 Select grade of beef	100/30	295
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	325
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

* Ціни вказані за вагу сирого продукту

* Prices are specified for the weight of raw products

Split



Якітори

Yakitori

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Якітори з лосося Salmon yakitori	130	265
Якітори з тунця Tuna yakitori	130	255
Якітори з телятини Veal yakitori	130	145
Якітори зі свинини Pork yakitori	130	135
Якітори з курки в беконі Chicken yakitori in bacon	130	125
Якітори з курячої печінки Yakitori of chicken liver	140/20	105

ЯКІТОРИ – 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 якітори. 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-які

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Філе палтуса з апельсиново-лаймовим СОУСОМ (риба дикого відлову) Halibut fillet in orange and lime sauce (wild-caught fish)	110/100/40	350
Філе сібаса з карамелізованим фенхелем та соусом "Том Ям" Sea bass fillet with caramelized fennel and Tom Yam sauce	100/120/30	315
Тунець тепан-які з овочами (риба дикого відлову) Terpan-yaki tuna with vegetables (wild-caught fish)	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 телятиною та перцевим соусом Hibachi style rice with veal and pepper sauce	250	165
Хібачі рис з куркою Hibachi style rice with chicken	250	175
 Хібачі рис з овочами Hibachi style rice with vegetables	260	155

Split



Тепан-які

Терран-які

	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 шпритністю 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 (креветки дикого відлову) Tiger shrimps with two sauces – sour-sweet sauce and spicy-sweet wasabi sauce (wild-caught shrimps)	120/60	285
 Курка у вершково-перцевому соусі з овочами та рисом Chicken in cream and pepper sauce with vegetables and rice	250	195
 Свинина в гостро-солодкому соусі з ананасами Pork in spicy-sweet sauce with pineapples	250	195
 Телятина в гостро-перцевому соусі Veal in spicy-pepper sauce	250	215
Карамелізовані телячі ребра в пікантному соусі з карамелізованою морквою Caramelized veal ribs in piquant sauce with caramelized carrot	200/80/30	155
Баклажани в гостро-солодкому соусі Eggplants in spicy-sweet sauce	120/50	195
 Рисова лапша по-сінгапурськи Singapore-style rice noodles	300	199
 Рисова лапша з телятиною та перцевим соусом Rice noodles with veal and pepper sauce	250	175
Шафранова лапша з морепродуктами Saffron noodles with seafood	280	309
Шафранова лапша з лососем Saffron noodles with salmon	280	235

Split



Український Ф'южн

Ukrainian Fusion

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Пікантна сирна закуска з тартаром із томатів та соленого лосося із гарбузово-бататовим пюре Piquant cheese starter with tomato and salted salmon tartare, and pumpkin-batata puree	200	180
Паштет з індичої печінки Turkey liver pate	140/30	135
Салат з пікантною телятиною, фаршированим перцем та маринованими огірками Salad with piquant veal, stuffed bell pepper and marinated cucumbers	180	159
Вареники з фореллю та грибами, із соусом з бринзою Varenyky (stuffed dumplings) with trout and mushrooms, sauce with Bryndza	200/60	215
 Вареники з сиром та трюфельним соусом Varenyky (stuffed dumplings) with cottage cheese and truffle sauce	160/50	150
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	375
Качина грудка в кленовому соусі з сирним суфле Duck breast in maple sauce with cheese souffle	110/80/40	355
Качина ніжка конфі з карамелізованим яблуком та пікантним манговим соусом Duck leg confit with caramelized apple and piquant mango sauce	120/100/40	255
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
Десерт від Шефа (любимо дивувати) Dessert by the chef (we would like to surprise you)	180	255
Саго манго пудинг (кокосове 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 обліпихово-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	50
Абуро магуро шиан нігірі	Aburo maguro shiang nigiri	35/15	50
Абуро магуро кіро нігірі	Aburo maguro kiro nigiri	35/15	55
Абуро унагі нігірі з фуа-гра	Aburo unagi nigiri with foie gras	35/15	85
Абуро нігірі асорті (4 шт.)	Assorted aburo nigiri (4 pcs.)	140/60	239
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	205
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



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	120/40 155
Ура-макі Uramaki	Ебі унагі макі / Ebi unagi maki	210/40 275
	Канадський рол / Canadian roll	220/40 285
	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	220/40 215
	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) 	210/40 255
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)	975/200 999
	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 1100
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

