

Морепродукти || **Seafood**

Устриця «Остра Регал» Сентінель №1 (Франція)
Ostra Regal Sentinelle №1

Вихід, г
Output, g

1 шт.

Ціна, грн.
Price, UAH

155

Устриця «Жилардо» №1 (Франція)
Speciales Gillardeau №1

1 шт.

155

Устриця «Святий Патрік» №1 (Ірландія)
Saint Patrick №1

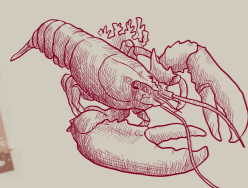
1 шт.

135

Устриця «Стара Зеландія» №1 (Голандія)
Old Zealand №1

1 шт.

125



Лобстер (на роботі)
Lobster (on a robata grill)

100

295

Лобстер Термідор
Lobster Thermidor

100

295

Стейки || **Steaks**

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

Наші страви найкраще смакуватимуть з винами із Винної Карти
Our dishes are best served up with wines from Wine Menu

Сет 1 || **Set 1**

Вихід, г
Output, g

120

• Терін з копченого лосося з грінками та соусом Хрін
Smoked salmon terrine with toasts and horseradish sauce

170

• Суп Вішисуаз з грінками та білими грибами
Vichyssoise soup

170

• Філе групера з булгуром та грибним бульйоном
Grouper fillet with bulgur and mushroom broth

140

• Креп Сюзет з лимонним морозивом
Crêpe Suzette with lemon ice-cream

Ціна, грн. || Price, UAH

575

Сет 3 || **Set 3**

Вихід, г
Output, g

130

• Рілет з лосося з мусом з авокадо
Salmon rillette with avocado mousse

160

• Суп Буйабес
Bouillabaisse soup

130

• Равіолі з креветками та сиром Філадельфія
Ravioli with shrimps and Philadelphia cheese

140

• Філе лосося з карамелізованим фенхелем та лаймовим соусом
Salmon fillet with caramelized fennel and lime sauce

140

• Северін з ванільно-м'ятним соусом та ягодами
Saint Severin cheese with vanilla-mint sauce and berries

50

• Морозиво
Ice cream

Ціна, грн. || Price, UAH

750

Винний сет || **Wine set**

Сомельє рекомендує

Sommelier recommends

- Note. Chateau de Ferrages
- Macon Rouge Les Cerisiers. Francois Martenot
- Chateau Saint Vincent
- Gewurztraminer. Hubert Beck

Кожного вина по 75 мл

Each wine is 75 ml

Ціна, грн. || Price, UAH

395

Сет 2 || **Set 2**

Вихід, г
Output, g

120

• Закуска з в'яленою телятиною та журавлиново-сливовим соусом
Starter with jerky veal and cranberry-plum sauce

160

• Суп з артишоків з фуа-гра
Artichoke soup with foie gras

160

• Філе яловичини з картоплею Дофіну та перцево-коньячним соусом

120

• Мільфей з ягодами та банановим морозивом
Mille-feuille with berries and banana ice-cream

Ціна, грн. || Price, UAH

575

Сет 4 || **Set 4**

Вихід, г
Output, g

130

• Закуска з тигровою креветкою та мусом із порею

160

• Грибний суп з равіолі з фуа-гра

170

• Качина грудка з фуа-гра та абрикосовим пюре

140

• Філе яловичини з карамелізованим фенхелем під винно-трюфельним соусом

140

• Креп Сюзет з лимонним морозивом

50

• Сорбет

Ціна, грн. || Price, UAH

750

Сет 5 || **Set 5**

ф'южн

fusion

Ціна, грн. || Price, UAH

795

Наші страви найкраще смакуватимуть з винами із Винної Карти
Our dishes are best served up with wines from Wine Menu



Split

Split

м. Львів

пл. Міцкевича, 6/7

+38 032 242 22 00

www.split.lviv.ua