

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

# Split



# Салати

# Salads

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Салат з кальмарами в клярі під пряними соусами <i>Salad with battered squids dressed with spicy sauces</i>	160	<b>215</b>
Салат з качиною грудкою в темпурі з соусом Хойсінь та фруктами <i>Salad with duck breast in tempura batter tempura batter with Hoisin sauce and fruits</i>	180	<b>285</b>
Салат «Цезар» з куркою по-східному <i>Caesar salad with chicken in Asian-style</i>	180	<b>199</b>
Салат з тигровими креветками, сьомгою та мусом з авокадо <i>Salad with tiger shrimps, salmon and avocado mousse</i>	180	<b>335</b>
Салат з телятиною та карамелізованими овочами з гірчично-трюфельною заправкою <i>Salad with veal, caramelized vegetables, mustard and truffle dressing</i>	180	<b>195</b>
 Салат Кайсоу з горіховим соусом <i>Kaiso salad dressed with satay sauce</i>	170/60	<b>185</b>
 Салат вегетаріанський зі спаржею та трюфельним соусом <i>Veggie salad with asparagus and truffle sauce</i>	160	<b>170</b>

# Split



# Устриці Oysters

Кількість      Ціна, грн.  
Amount      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 Елісейського 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 - Giilarido, 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 Giilarardo 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

# Split



# Живі Морепродукти та Охолоджена Риба

## Live Seafood and Chilled Fish

Морепродукти та риба, приготовані на робаті або телані  
Seafood and fish cooked on a robata grill or teppan grill

	Вихід*, г Output*, g	Ціна, грн. Price, UAH
Лобстер (на робаті) <i>Lobster (on a robata grill)</i>	100	<b>355</b>
Тунець (філе) <i>Tuna fillet</i>	100	<b>399</b>
Риба-меч (філе) <i>Swordfish fillet</i>	100	<b>255</b>
Барабулька (ціла риба) <i>Mullus (whole fish)</i>	100	<b>255</b>
Дорадо (ціла риба) <i>Dorado (whole fish)</i>	100	<b>205</b>
Сібас (ціла риба) <i>Sea bass (whole fish)</i>	100	<b>199</b>
Лосось (філе) <i>Salmon (fillet)</i>	100	<b>215</b>
Тигрові креветки <i>Tiger shrimps</i>	100	<b>275</b>
Королівські креветки <i>Royal shrimps</i>	100	<b>399</b>
Бебі-восьминіг <i>Baby octopus</i>	100	<b>299</b>
Кальмари <i>Squids</i>	100	<b>215</b>
Морські гребінці <i>Scallops</i>	100	<b>395</b>
 Спаржа <i>Asparagus</i>	50	<b>155</b>
 Фенхель <i>Fennel</i>	100	<b>85</b>
 Броколі <i>Broccoli</i>	100	<b>70</b>
 Сезонні овочі мікс <i>Seasonal vegetables mix</i>	150	<b>75</b>

# Split



# Гарячі Закуски

## Hot Starters

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

# 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 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.

**ХОЧА** - "dumplings" of thin dough and with a variety of fillings. The championship in the invention of this dish belongs to China.

# 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.	<b>25</b>
	Момо з креветками та овочами Momo (Tibetan dumplings) with shrimps and vegetables	1 шт./pcs.	<b>35</b>
	Момо з лососем та шпинатом з трюфельно-сирним соусом Momo (Tibetan dumplings) with salmon and spinach in truffle and cheese sauce	1 шт./pcs.	<b>35</b>
	Момо з куркою та овочами Momo (Tibetan dumplings) with chicken meat and vegetables	1 шт./pcs.	<b>25</b>
	Момо з овочами Momo (Tibetan dumplings) with vegetables	1 шт./pcs.	<b>25</b>
	Димсами з креветкою та овочами Dim sum with shrimps and vegetables	1 шт./pcs.	<b>39</b>
	Димсами з куркою та креветками Dim sum with chicken meat and shrimps	1 шт./pcs.	<b>35</b>
	Димсами з гребінцем та креветками Dim sum with scallop and shrimps	1 шт./pcs.	<b>75</b>
	Димсами з телятиною та бараниною Dim sum with veal and lamb	1 шт./pcs.	<b>35</b>
	Димсами з качкою Dim sum with duck meat	1 шт./pcs.	<b>30</b>
	Гедзи з качкою з гостро-пікантним соусом Gyoza with duck and spicy-piquant sauce	180/50	<b>205</b>
	Гедзи з креветками з гостро-пікантним соусом Gyoza with shrimps and spicy-piquant sauce	180/50	<b>225</b>
	Гедзи з бараниною з гостро-пікантним соусом Gyoza with lamb and spicy-piquant sauce	180/50	<b>199</b>
	Смажені вонтони з бараниною Fried wontons with lamb	100/40	<b>125</b>
	Смажені вонтони з креветками та свининою Fried wontons with shrimps and pork	160/50	<b>245</b>

# Split



# Перші Страви Soups

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

# Split



**КАЧКА ПО-ПЕКІНСЬКИ:** 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 вистоювалася 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 the 108 pieces from it. The number 108, for the Chinese, means justice, and the duck - good luck.

# Страви з Качки

## Duck Dishes

		Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
<b>Качка а-ля по-пекінськи</b> (соковита грудинка з цілої качки; традиційно подається з млинцями, овочами та соусом Хойсінь)		250/150/50	<b>455</b>
<b>Duck a la Peking style</b> (juicy breast of the whole duck; traditionally is served up with pancakes, vegetables and Hoisin sauce)			
<b>Карамелізоване філе качки з трюфельним соусом</b> Caramelized duck fillet with truffle sauce	120/30/40		<b>235</b>
 <b>Запечене філе качки в гострому соусі</b> Baked duck fillet in spicy sauce	270		<b>295</b>
 <b>Гострий суп з качкою, лапшою та овочами</b> Spicy soup with duck, noodles and vegetables	350		<b>175</b>
<b>Удон з качкою</b> Udon noodle with duck meat	300		<b>195</b>
 <b>Качка а-ля по-пекінськи (ціла) *</b> (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)	100		<b>125</b>
<b>Duck a la Peking style (whole) *</b> (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)			
<b>Додатки / Additives</b>			
<b>Соус Хойсінь</b> Hoisin sauce	50		<b>55</b>
<b>Млинці до качки</b> Thin pancakes to be served up with duck	6 шт./pcs.		<b>85</b>
<b>Овочі</b> Vegetables	30		<b>15</b>

# 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 <i>Swordfish fillet with asparagus and piquant sauce</i>	240	<b>370</b>
Філе сьомги на морквяном пюре з карамелізованим манго <i>Salmon fillet on carrot puree with caramelized mango</i>	140/100/30	<b>385</b>
Філе тріски з ананасово-кокосовим соусом <i>Cod fillet in orange and coconut sauce</i>	100/80/40	<b>375</b>
<b>Сібас запечений в солі</b> (подається зі спаржею, тартаром з томатів, спаржево-трюфельним пюре та апельсиновим соусом) <i>Sea bass baked in salt</i> (is served up with asparagus, tomato tartare, asparagus and truffle puree, orange sauce)	120/100/30	<b>395</b>
Філе яловичини в азійському маринаді зі спаржею та перцево-коньячним соусом <i>Veal fillet in Asian marinade sauce with asparagus and pepper-brandy sauce</i>	120/100/40	<b>355</b>
Телятина Россіні з трюфельним соусом <i>Veal Rossini with truffle sauce</i>	110/80/40	<b>399</b>
 Стейк-пепер з грибним карі та спаржею <i>Pepper steak with mushroom carry and asparagus</i>	110/60/50	<b>325</b>
Каре новозеландського ягня з яблучним пюре, карамелізованим баклажаном та винно-трюфельним соусом <i>Rack of New Zealand lamb with apple puree, caramelized aubergine, wine and truffle sauce</i>	120/140	<b>445</b>

# Split



# Робата-гриль

## Robata Grill

Вихід \*, г  
Output \*, g

Ціна, грн.  
Price, UAH

**Стейк Тендерлоїн (Україна)**

100/30 **179**

**Tenderloin steak (Ukraine)**

**Стейк Рібай на кістці (Америка)**

100/30 **275**

Американська мармуррова яловичина

CAB

120 днів зернової відгодівлі

Мармуровість 2-4

Яловичина категорії «Селект»

**Bone-in Ribeye steak (USA)**

American marbled beef

CAB

120 days of grain fed

Marbling 2-4

**Select** grade of bee

**Стейк Рібай з мармурової яловичини (Америка)**

100/30 **295**

Американська мармуррова яловичина

CHOICE

220 днів зернової відгодівлі

Мармуровість 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

**Стейк Стріплойн з мармурової яловичини (Японія)**

100/30 **777**

Японська мармуррова яловичина Ваг'ю (Wagyu)

Має найвищу ступінь мармуровості

PRIME

220 днів зернової відгодівлі

Мармуровість 9-9+. A5 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**

**Каре новозеландського ягня**

100/30 **345**

**Rack of New Zealand lamb**

# Split



# Якіторі

# Yakitori

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

**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	<b>399</b>
Тунець тепан-які з овочами Terpan-yaki tuna with vegetables	90/100/50	<b>375</b>
 Японський омлет з овочами Japanese omelette with vegetables	200	<b>115</b>
Додатки до омлету Omelette additives:		
Вугор Eel	25	<b>75</b>
Сьомга Salmon	25	<b>55</b>
Курка Chicken meat	25	<b>35</b>
Хібачі рис з креветками та овочами Hibachi style rice with shrimps and vegetables	250	<b>209</b>
Хібачі рис з креветками та куркою Hibachi style rice with shrimps and chicken	270	<b>215</b>
Хібачі рис з куркою Hibachi style rice with chicken	250	<b>175</b>
 Хібачі рис з овочами Hibachi style rice with vegetables	250	<b>155</b>

# Split



# Тепан-які

# Terpan-yaki

		Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Лапша соба з креветками <i>Soba Noodle with shrimp</i>		250	<b>225</b>
Лапша соба з креветками та куркою <i>Soba Noodle with shrimp and chicken</i>		270	<b>205</b>
Лапша соба з куркою <i>Soba Noodle with chicken</i>		250	<b>175</b>
 Лапша соба з овочами <i>Soba Noodle with vegetables</i>		250	<b>165</b>
Лапша удон з креветками <i>Udon Noodle with shrimps</i>		250	<b>245</b>
Лапша удон з креветками та куркою <i>Udon Noodle with shrimp and chicken</i>		280	<b>205</b>
Лапша удон з куркою <i>Udon Noodle with chicken</i>		250	<b>175</b>
 Лапша удон з овочами <i>Udon Noodle with vegetables</i>		250	<b>165</b>
  Гостра пікантна рисова лапша з овочами <i>Spicy piquant rice noodles with vegetables</i>		260	<b>125</b>

# Split



**ВОК** – кругла сталева сковорода, у якій готують, підкидаючи інгредієнти зі спритністю 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.

# Bok 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	<b>275</b>
🌶	Курка у вершково-перцевому соусі з овочами та рисом Chicken in cream and pepper sauce with vegetables and rice	250	<b>195</b>
	Свинна грудинка та телятина в апельсиново-цибулевому соусі Brisket pork and veal in orange-onion sauce	110/80/50	<b>225</b>
	Свинина в гостро-солодкому соусі з ананасами Pork in spicy-sweet sauce with pineapples	250	<b>205</b>
🌶	Телятина в гостро-перцевому соусі Veal in spicy-pepper sauce	250	<b>245</b>
	Баклажани в гостро-солодкому соусі Eggplants in spicy-sweet sauce	120/50	<b>195</b>
	Удон з морепродуктами Udon Noodle with sea food	300	<b>270</b>
🌶🌶	Рисова лапша по-сінгапурськи Singapore-style rice noodles	300	<b>199</b>

# 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 <i>Starter of marinated Carpathian trout with avocado mousse and cheese-truffle mousse</i>	160	<b>170</b>
Паштет з індичої печінки <i>Turkey liver pate</i>	140/30	<b>135</b>
Салат з телятиною та сирними кульками <i>Salad with veal and cheese croquettes</i>	180	<b>195</b>
Вареники з фореллю та грибами, із соусом з бринзою <i>Varenyky (stuffed dumplings) with trout and mushrooms, sauce with Bryndza</i>	200/60	<b>175</b>
 Вареники з язиком та курячими шлуночками, з цибулево-трюфельним соусом <i>Varenyky (stuffed dumplings) with tongue and chicken gizzards, served up with onion and truffle sauce</i>	200/60	<b>155</b>
 Вареники з сиром та трюфельним соусом <i>Varenyky (stuffed dumplings) with cottage cheese and truffle sauce</i>	160/50	<b>135</b>
 Смажений телячий язик з підкопченим пюре з цибулі порей та винно-перцевим соусом <i>Fried veal tongue with smoked leek puree, wine and pepper sauce</i>	160	<b>180</b>
Борщ з копченим морозивом, ікрою з моркви та теріном зі свинини <i>Borscht (beetroot soup) with smoked ice-cream, carrot caviar and pork terrine</i>	300	<b>135</b>
Філе осетріни з карамелізованими овочами та апельсиново-трюфельним соусом <i>Sturgeon fillet with caramelized vegetables and orange-truffle sauce</i>	100/80/35	<b>315</b>
Філе телятини з яблучно-салеровим пюре <i>Veal fillet with apple-celery puree</i>	100/100/40	<b>325</b>
Качина грудка в кленовому соусі з сирним суфле <i>Duck breast in maple sauce with cheese souffle</i>	110/80/40	<b>299</b>
Груша, томлена у червоному вині, з ромовою бабою, імбирним морозивом та соленою карамеллю	200	<b>170</b>

# 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 mousse with strawberry-pineapple sauce and lemon-basil sorbet	180	<b>175</b>
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	<b>145</b>
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	<b>135</b>
Мус з маракуєю із манговим сорбетом Passionfruit mousse with mango sorbet	170	<b>185</b>
Чізкейк з молочного шоколаду зі смородиновим кулі та маракуєвим соусом Cheese cake with milk chocolate, currant sauce and passionfruit sauce	150	<b>155</b>
Крем-брюле з маракуї з кокосовим морозивом Passionfruit crème brûlée with coconut ice-cream	100/50	<b>195</b>
Шоколадний фондан з чорничним соусом Chocolate fondant with blueberry sauce	140	<b>175</b>
Морозиво в асортименті Ice-cream in assortment	50	<b>47</b>
Сорбет в асортименті Sorbet in assortment	50	<b>47</b>

# Split



# Суші нігірі, Сашімі Nigiri sushi, Sashimi

		Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Ебі нігірі	Ebbi nigiri	30/15	<b>50</b>
Магуро нігірі	Maguro nigiri	30/15	<b>45</b>
Саке нігірі	Sayak nigiri	30/15	<b>45</b>
Унагі нігірі	Unagi nigiri	30/15	<b>50</b>
Абуро саке нігірі	Aburo sake nigiri	35/15	<b>45</b>
Абуро магуро шиан нігірі	Aburo maguro shiang nigiri	35/15	<b>45</b>
Абуро магуро кіро нігірі	Aburo maguro kiro nigiri	35/15	<b>85</b>
Абуро унагі нігірі з фуа-гра	Aburo unagi nigiri with foie gras	35/15	<b>85</b>
Абуро тако нігірі	Aburo tako nigiri	35/15	<b>85</b>
Абуро нігірі асорті (5 шт.)	Assorted aburo nigiri (5 pcs.)	175/80	<b>315</b>
Ікура гункан	Ikura hunkan	35/15	<b>75</b>
🌶 Карай магуро гункан	Kara maguro hunkan	35/15	<b>59</b>
🌶 Карай саке гункан	Kara sake hunkan	35/15	<b>59</b>
🌿 Хіяші гункан	Khyashi hunkan	35/15	<b>45</b>
Тобіко гункан	Tobic hunchan	35/15	<b>45</b>
Магуро сашімі	Maguro sashimi	50/170/40	<b>195</b>
Саке сашімі	Sake sashimi	50/170/40	<b>195</b>
Унагі сашімі	Unagi sashimi	50/170/40	<b>215</b>
Тако сашімі	Tako sashimi	50/170/40	<b>295</b>

\* Сашімі подаються з рисом, дайконом та морквою

\* Sashimi are served up with rice, daikon and carrot

# Split



# Суші Роли

## Sushi Rolls

**Nori maki**

**Урамакі**

**Набори**

**Sets**

		Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
	Авокадо каппа макі / Avocado kappa maki	120/40	<b>95</b>
	Саке макі / Sake maki	120/40	<b>125</b>
	Магуро макі / Maguro maki	120/40	<b>125</b>
	Унагі макі / Unagi maki	120/40	<b>145</b>
	Ебі унагі макі / Ebi unagi maki	210/40	<b>255</b>
	Канадський рол / Canadian roll	220/40	<b>275</b>
	Тамаго унагі макі / Tamago unagi maki	220/40	<b>195</b>
	Американський рол (теплий) / American roll (warm)	170/40	<b>179</b>
	Червоний дракон / Red Dragon	210/40	<b>205</b>
	Філадельфія / Philadelphia	210/40	<b>215</b>
	Філадельфія ф'южн / Philadelphia fusion	220/40	<b>225</b>
	Саке унагі макі ф'южн / Sake unagi maki fusion	220/40	<b>215</b>
	Ебі авокадо макі ф'южн / Ebi avocado maki fusion	220/40	<b>255</b>
	Карай саке макі (теплий) / Karai sake maki (warm)	220/40	<b>205</b>
	Хотате спайсі макі / Spicy hotate maki	220/40	<b>299</b>
	Ебі карай саке макі (теплий) / Ebi karai sake maki (warm)	210/40	<b>249</b>
<b>Набір №1</b>	(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	<b>888</b>
<b>Set No. 1</b>	(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.)		
<b>Набір №2</b>	(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	<b>999</b>
<b>Set No. 2</b>	(maguro nigiri – 2 pcs., ebi nigiri – 2 pcs., karai sake gunkan – 2 pcs., hiyashi gunkan – 2 pcs., tobiko		

# Split



# Соуси Sauces

		Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
 Соус перцевий Pepper sauce		50	<b>55</b>
Соус лимонний Lemon sauce		50	<b>55</b>
Соус апельсиново-лаймовий зі шматочками лайму Orange and lime sauce with chopped lime		50	<b>55</b>
Соус вершково-трюфельний Cream-truffle sauce		50	<b>55</b>
 Соус базилік-чилі Basil-chili sauce		50	<b>55</b>
Соус грибний Porcini sauce		50	<b>55</b>
Соус сливовий Plum sauce		50	<b>55</b>