

**MEHIO | MENU**

## ЗАКУСКИ | APPETIZERS

<b>Брускетта с томатами и свежим базиликом</b> Bruschetta with tomatoes and fresh basil	600 грн.
<b>Тартар из томатов и авокадо</b> Tomato and avocado tartare	650 грн.
<b>Брускетта с креветками</b> Bruschetta with shrimps	980 грн.
<b>Устрицы (4 шт.)</b> Oysters (4 pcs)	900 грн.
<b>Карпаччо из лосося</b> Salmon carpaccio	620 грн.
<b>Тартар из дикого шотландского лосося</b> с каперсами и луком-шалот Scottish salmon tartare with capers and shallot	780 грн.
<b>Тартар из тунца</b> Tuna tartare	780 грн.
<b>Тартар из тунца и авокадо</b> Tuna tartare with avocado	750 грн.
<b>Мраморный биф тартар</b> Marbled beef tartare	1270 грн.

## САЛАТЫ | SALADS

<b>Листья салата с шампиньонами и трюфельной заправкой</b> Mixed leaf salad with mushrooms and truffle dressing	360 грн.
<b>Овощной микс из салатов</b> Vegetable salad mix	480 грн.
<b>Салат из водорослей с ореховым соусом</b> Seaweed salad with satay sauce	300 грн.
<b>Винегрет</b> с маринованными артишоками и горчичным соусом Vinegret salad With pickled thistle and mustard sauce	480 грн.
<b>Салат Греческий</b> Greek salad	650 грн.

<b>Темпура салат Моримото</b> Morimoto tempura salad	620 грн.
<b>Салат айсберг с мясом краба</b> Iceberg salad with crab meat	2 400 грн.
<b>Слоеный салат с теплым краб-роллом</b> Layered salad with hot crab roll	2 100 грн.
<b>Сашими шиитаке салат</b> Sashimi shiitake salad	820 грн.
<b>Салат с королевскими креветками</b> King prawn salad	1 550 грн.
<b>Салат «Нисуаз»</b> с тунцом гриль и соусом на основе арахисового масла Nicoise salad With grilled tuna and groundnut oil	720 грн.
<b>Салат Люсьена Оливье</b> Olivier salad	1 400 грн.
<b>Салат «Мандарин Ориентал»</b> с курицей гриль и апельсиновым соусом Mandarin Oriental Mix salad with grilled chicken and orange sauce	680 грн.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT APPETIZERS

<b>Оладьи из цуккини со сметаной</b> Zucchini pancakes with sour cream	580 грн.
<b>Баклажны Фонтина</b> Eggplant Fontina	700 грн.
<b>Темпура Миконос</b> Mykonos tempura	550 грн.
<b>Овощи WOK</b> Vegetables WOK	580 грн.
<b>Спринг роллы</b> Spring rolls	720 грн.
<b>Гедза с кунжутным соусом</b> Gyoza with sesame sauce	600 грн.

<b>Драники с икрой лосося и сметаной</b> Potato fritters with salmon caviar and sour cream	650 грн.
<b>Драники с осетровой икрой и сметаной</b> Potato fritters with caviar and sour cream	2 600 грн.
<b>Жареный картофель с белыми грибами</b> Fried potatoes with ceps	650 грн.
<b>Домашние вареники с картошкой и белыми грибами</b> Home-made dumplings with potatoes and porcini	500 грн.
<b>Пельмени с мясом дикой утки</b> Mallard duck dumplings	550 грн.
<b>Чебуреки</b> Meat pasties	550 грн.
<b>Фуа-гра на яблоке под ягодным соусом</b> Foie gras with apple and berry dip	1 350 грн.

## СУПЫ | SOUPS

<b>Классический мисо суп с тофу</b> Classic miso soup with tofu	300 грн.
<b>Борщ с белыми грибами</b> Ukrainian borsch with ceps	400 грн.
<b>Ароматный суп с прозрачной лапшой и курицей</b> Chicken soup with glass noodle	400 грн.
<b>Юшка из белых грибов с расстегаем</b> Light cep soup with Rasstegai (small pie)	480 грн.
<b>Вонтон суп</b> Wonton soup	480 грн.
<b>Тайский острый суп из кокосового молока с курицей и креветками</b> Thai spicy coconut soup with chicken and prawns	700 грн.
<b>Гаспаччо</b> Gaspacho	1200 грн.

## ПАСТА, РИЗОТТО | PASTA, RISOTTO

<b>Паста с помидорами черри и базиликом</b> Pasta with cherry tomatoes and fresh basil	680 грн.
<b>Паста камут с помидорами черри и базиликом</b> Kamut pasta with cherry tomatoes and fresh basil	680 грн.
<b>Паста с лобстером (на две персоны)</b> Pasta with lobster (for two persons)	3 600 грн.
<b>Паста с белыми грибами</b> Pasta with ceps	680 грн.
<b>Паста «Болоньезе»</b> Pasta Bolognese	680 грн.
<b>Ризотто с белыми грибами</b> Risotto with ceps	650 грн.

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА | MAINS

<b>Азиатский сибас</b> Steamed Asian seabass	1200 грн.
<b>Сибас Прованс</b> Seabass Provence	1 100 грн.
<b>Ломтики тунца с соусом матсухиса</b> Slices of tuna with matsuhisa sauce	1 400 грн.
<b>Креветки темпура тобико</b> Shrimp tempura with tobiko	1 500 грн.
<b>Тайские крабовые котлетки с соусом «Чили»</b> Thai crab cutlets with chili sauce	1 800 грн.
<b>Сибас с соусом терияки</b> Seabass in teriyaki sauce	1 900 грн.
<b>Лобстер Вонг</b> Lobster Wong	3 400 грн.
<b>Цыпленок табака с кавказским соусом</b> Chicken tabaka with Caucasian sauce	850 грн.
<b>Котлета по-киевски с картофельным пюре</b> Chicken Kiev cutlet with mashed potatoes	850 грн.
<b>Телятина Миланезе</b> Veal Milanese	1 300 грн.
<b>Бургер с мраморной говядиной</b> Marbled beef burger	1380 грн.

## ГРИЛЬ МЕНЮ | GRILL

<b>Ассорти из овощей</b> Assorted vegetables	600 грн.
<b>Королевские креветки</b> King prawns	1 850 грн.
<b>Морские гребешки</b> Deep-sea scallop	1 600 грн.
<b>Турбо, 100 г</b> Turbot, 100 gr	400 грн.
<b>Дикий шотландский лосось с овощами</b> Scottish salmon with vegetables	980 грн.
<b>Черная треска с помидорами черри и соусом Saikyo miso</b> Black cod with cherry tomatoes and Saikyo miso sauce	1 950 грн.
<b>Чилийский сибас с луком-шалот и соусом из саке</b> Fried Chilean seabass with shallot and sake sauce	1 850 грн.
<b>Лобстер</b> Lobster	3 200 грн.
<b>Цыпленок</b> Chicken	850 грн.
<b>Каре ягненка с винно-ежевичным соусом</b> Lamb rib roast with blackberry and wine sauce	1 600 грн.
<b>Мраморная говядина (Австралия), 100 г</b> Marbled beef (Australia), 100 gr	1 500 грн.
<b>Мисо Чикен</b> Miso Chicken	850 грн.

Все блюда гриль меню приготовлены с использованием экологически чистого угля.  
Ecological coal is being used to cook grill menu.

## БЕЗГЛЮТЕНОВОЕ МЕНЮ | GLUTEN-FREE MENU

<b>Оладьи из цукини со сметаной</b> Zucchini pancakes with sour cream	580 грн.
<b>Паста с помидорами черри и базиликом</b> Pasta with cherry tomatoes and fresh basil	680 грн.
<b>Паста с лобстером (на две персоны)</b> Pasta with lobster (for two persons)	3 600 грн.
<b>Паста с белыми грибами</b> Pasta with ceps	680 грн.
<b>Паста «Болоньезе»</b> Pasta Bolognese	680 грн.
<b>Блинчики с яблоком и корицей</b> Pancakes with apples and cinnamon	420 грн.
<b>Блинчики с маком и горячим шоколадом</b> Poppy seed pancakes with hot chocolate	420 грн.

## СУШИ | SUSHI

<b>Тунец</b> Tuna	200 грн.
<b>Лосось</b> Salmon	200 грн.
<b>Угорь</b> Eel	220 грн.
<b>Морской гребешок</b> Scallop	220 грн.
<b>Тигровая креветка</b> Tiger prawn	200 грн.
<b>Икра лосося</b> Salmon caviar	200 грн.
<b>Краб</b> Crab	600 грн.
<b>Криспи суши с икрой лосося</b> Crispy sushi with salmon caviar	200 грн.
<b>Криспи суши с угрем</b> Crispy sushi with eel	220 грн.
<b>Криспи суши с лососем</b> Crispy sushi with salmon	200 грн.
<b>Спайси с гребешком</b> Spicy hotate	250 грн.
<b>Спайси с лососем</b> Spicy salmon	200 грн.
<b>Спайси с тунцом</b> Spicy kani	200 грн.
<b>Спайси с крабом</b> Spicy kani	600 грн.
<b>Феликс</b> Creamy scallop	250 грн.

## МАКИ-РОЛЛЫ | MAKI ROLLS

<b>Ролл с огурцом</b> Kappa Maki Roll	200 грн.
<b>Ролл с авокадо</b> Avocado roll	200 грн.
<b>Ролл с лососем</b> Salmon roll	300 грн.
<b>Ролл с тунцом</b> Tuna roll	300 грн.
<b>Ролл с угрем</b> Eel roll	380 грн.



## САШИМИ | SASHIMI

<b>Лосось</b> Salmon	330 грн.
<b>Угорь</b> Eel	540 грн.
<b>Тигровая креветка</b> Tiger prawn	300 грн.
<b>Морской гребешок</b> Scallop	480 грн.
<b>Тунец</b> Tuna	380 грн.
<b>Мясо краба</b> Crabmeat	1 550 грн.

## РОЛЛЫ | ROLLS

<b>Дракон</b> Dragon	750 грн.
<b>“Калифорния” с крабом</b> California kani roll	1 750 грн.
<b>“Калифорния” с лососем</b> Salmon California roll	700 грн.
<b>“Калифорния” с тунцом</b> California tuna roll	750 грн.
<b>“Калифорния” с угрем</b> California eel roll	800 грн.
<b>Унаги-Кани</b> Unagi-Cani	1 750 грн.
<b>Ролл вегетарианский</b> Vegetarian roll	500 грн.
<b>Красный Дракон</b> Red Dragon roll	750 грн.
<b>Ролл с лососем в укропе</b> Salmon dill roll	600 грн.
<b>Теплый краб-ролл</b> Hot crab roll	1 950 грн.

## ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

<b>Торт «Спартак»</b> Spartacus cake	380 грн.
<b>Торт «Наполеон»</b> Napoleon cake	380 грн.
<b>Грушевый тарт</b> Pear tart	370 грн.
<b>Творожная запеканка с соусом из свежей клубники</b> Baked cottage cheese pudding with fresh strawberry sauce	480 грн.
<b>Безе «Анна Павлова»</b> Anna Pavlova meringue	550 грн.
<b>Яблоко, запеченное с медом, орехами и изюмом</b> Baked apple with honey, nuts and raisins	380 грн.
<b>Блинчики с маком и горячим шоколадом</b> Poppy seed pancakes with hot chocolate	420 грн.
<b>Блинчики с яблоком и корицей</b> Pancakes with apple and cinnamon	420 грн.
<b>Мороженное в ассортименте</b> Ice cream	130 грн.
<b>Сорбет в ассортименте</b> Sorbet	130 грн.
<b>Candy Box</b>	450 грн.

## **БАРНАЯ КАРТА | BAR LIST**

## ВОДА БЕЗ ГАЗА | STILL WATER

<b>Voss</b>	<b>375 ml</b>	350 грн.
<b>Acqua Panna</b>	<b>250 ml</b>	160 грн.
<b>Hydrogen Antioxidant Water</b>	<b>1000 ml</b>	450 грн.

## ВОДА С ГАЗОМ | SPARKLING WATER

<b>Perrier</b>	<b>330 ml</b>	200 грн.
<b>Voss</b>	<b>375 ml</b>	350 грн.

## СОКИ | JUICES

<b>Томатный</b> Tomato	<b>300 ml</b>	150 грн.
<b>Яблочный</b> Apple	<b>300 ml</b>	150 грн.
<b>Клюквенный</b> Cranberry	<b>300 ml</b>	150 грн.

## ФРЕШИ | FRESH JUICES

<b>Ананасовый</b> Pineapple	<b>300 ml</b>	650 грн.
<b>Апельсиновый</b> Orange	<b>300 ml</b>	380 грн.
<b>Грейпфрутовый</b> Grapefruit	<b>300 ml</b>	380 грн.
<b>Лимонный</b> Lemon	<b>300 ml</b>	400 грн.
<b>Гранатовый</b> Pomegranate	<b>300 ml</b>	650 грн.
<b>Яблочный</b> Apple	<b>300 ml</b>	300 грн.
<b>Морковный</b> Carrot	<b>300 ml</b>	300 грн.
<b>Сельдереевый</b> Celery	<b>300 ml</b>	380 грн.
<b>Томатный</b> Tomato	<b>300 ml</b>	1 200 грн.

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ | SOFT DRINKS

<b>Cola organic</b>	<b>250 ml</b>	180 грн.
<b>Coca-Cola</b>	<b>250 ml</b>	150 грн.
<b>Sprite</b>	<b>250 ml</b>	150 грн.
<b>Tonic</b>	<b>250 ml</b>	150 грн.
<b>Red Bull</b>	<b>250 ml</b>	150 грн.

## КОФЕ | COFFEE

<b>Эспрессо</b> Espresso		150 грн.
<b>Эспрессо без кофеина</b> Decaffeinated espresso		150 грн.
<b>Эспрессо со сливками</b> Espresso with cream		160 грн.
<b>Кофе по-американски</b> Americano		150 грн.
<b>Американо без кофеина</b> Decaffeinated americano		150 грн.
<b>Американо со сливками</b> Americano with cream		160 грн.
<b>Американо с миндальным молоком</b> Americano with almond		200 грн.
<b>Американо с соевым молоком</b> Americano with soy milk		200 грн.
<b>Капучино</b> Cappuccino		180 грн.
<b>Капучино без кофеина</b> Decaffeinated cappuccino		180 грн.
<b>Капучино с миндальным молоком</b> Cappuccino with almond milk		210 грн.
<b>Капучино с соевым молоком</b> Cappuccino with soy milk		210 грн.
<b>Холодный капучино</b> Cold cappuccino		300 грн.
<b>Холодный капучино без кофеина</b> Decaffeinated cold cappuccino		300 грн.
<b>Латте</b> Latte		180 грн.
<b>Латте без кофеина</b> Decaffeinated latte		180 грн.
<b>Латте с миндальным молоком</b> Latte with almond milk		220 грн.
<b>Латте с соевым молоком</b> Latte with soy milk		220 грн.

## АПЕРИТИВЫ | APERITIFS

<b>Aperol</b>	<b>50 ml</b>	220 грн.
<b>Martini Bianco</b>	<b>50 ml</b>	220 грн.
<b>Martini Dry</b>	<b>50 ml</b>	220 грн.

## КОКТЕЙЛИ | COCKTAILS

<b>Юдзу Сноу</b> Yuzu Snow	<b>240 ml</b>	700 грн.
<b>Апероль шприц</b> Aperol Spritz	<b>470 ml</b>	900 грн.
<b>Маргарита</b> Margarita	<b>185 ml</b>	600 грн.
<b>Мохито</b> Mojito	<b>300 ml</b>	500 грн.
<b>Ягодный мохито, б/а</b> Berry Mojito, non-alcoholic	<b>300 ml</b>	400 грн.
<b>Гранатовый Санахантини</b> Pomegranate Sanahuntini	<b>175 ml</b>	600 грн.
<b>Личи Санахантини</b> Lychee Sanahuntini	<b>175 ml</b>	600 грн.
<b>Имбирный Санахантини</b> Ginger Sanahuntini	<b>175 ml</b>	600 грн.

## ПИВО | BEER

<b>Corona Extra</b>	<b>355 ml</b>	220 грн.
<b>Warsteiner</b>	<b>330 ml</b>	220 грн.
<b>Warsteiner non-alcoholic</b>	<b>330 ml</b>	220 грн.

## **ДЖИН** | GIN

<b>Bombay Sapphire</b>	<b>50 ml</b>	400 грн.
<b>Hendrick's</b>	<b>50 ml</b>	550 грн.

## **РОМ** | RUM

<b>Засапа XO</b>	<b>50 ml</b>	1 100 грн.
------------------	--------------	------------

## **ВОДКА** | VODKA

<b>Grey Goose</b>	<b>40 ml</b>	250 грн.
<b>Purity</b>	<b>40 ml</b>	300 грн.

## **ТЕКИЛА** | TEQUILA

<b>Sauza Tres Generaciones</b>	<b>40 ml</b>	350 грн.
<b>Patron Grand Platinum</b>	<b>40 ml</b>	850 грн.

## CAKE | SAKE

Junmai Ginjo		50 ml	250 грн.
--------------	--	-------	----------

## СКОТЧ ВИСКИ | SCOTCH WHISKY

Glenmorangie Nectar D'Or	12 y.o.	50 ml	700 грн.
--------------------------	---------	-------	----------

Macallan Fine Oak	18 y.o.	50 ml	1 500 грн.
-------------------	---------	-------	------------

Chivas Regal	18 y.o.	50 ml	650 грн.
--------------	---------	-------	----------

## ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ | IRISH WHISKY

Tyrconnell Madeira Finish	10 y.o.	50 ml	500 грн.
---------------------------	---------	-------	----------

## ТЕННЕСИ ВИСКИ | TENNESSEE WHISKY

Jack Daniels Single Barrel		50 ml	500 грн.
----------------------------	--	-------	----------



## КОНЬЯК | COGNAC

Martell Cordon Bleu	50 ml	1 200 грн.
Delamain Vesper	50 ml	1 000 грн.
Hennessy XO	50 ml	1 400 грн.
Richard Hennessy	50 ml	13 700 грн.

## АРМАНЬЯК | ARMAGNAC

Baron Gaston Legrand	50 ml	1 500 грн.
----------------------	-------	------------

## ПОРТО | PORTO

Porto Cruz Vintage 1989	50 ml	800 грн.
Porto Ramos Pinto	30 y.o. 50 ml	1 300 грн.

## КАЛЬВАДОС | CALVADOS

Calvados Pere Magloire	20 y.o. 50 ml	1 250 грн.
------------------------	---------------	------------

## ХЕРЕС | SHERRY

Gonzalez Byass Matusalem	50 ml	450 грн.
--------------------------	-------	----------

## ЛИКЕРЫ | LIQUEURS

<b>Mandarine Napoleon Reserve XO</b>	<b>50 ml</b>	1 300 грн.
<b>Drambuie</b>	<b>50 ml</b>	300 грн.
<b>Cointreau</b>	<b>50 ml</b>	210 грн.
<b>Kahlua</b>	<b>50 ml</b>	210 грн.
<b>Baileys</b>	<b>50 ml</b>	210 грн.
<b>Sambuca</b>	<b>50 ml</b>	300 грн.

## ГРАППА | GRAPPA

<b>Nonino Verduzzo</b>	<b>50 ml</b>	900 грн.
<b>Berta Roccanivo</b>	<b>50 ml</b>	1 000 грн.

## ДИЖЕСТИВЫ | DIGESTIFS

<b>Becherovka</b>	<b>50 ml</b>	250 грн.
<b>Jagermeister</b>	<b>50 ml</b>	250 грн.
<b>Fernet-Branca</b>	<b>50 ml</b>	300 грн.
<b>Fernet-Branca Mint</b>	<b>50 ml</b>	300 грн.
<b>Schladerer Williams-Birne</b>	<b>50 ml</b>	300 грн.

## **SANAHUNT LOUNGE**

БРОНИРОВАНИЕ СТОЛИКОВ: (050) 337 37 93, (044) 492 70 71