

Split

menu

Split

«Україно, я тебе кохаю!»



...K&U...

Oksana Lozynska
Illustrator & Artist

Дитяче Меню

Children's Menu

12:00 - 16:00

Для дітей до 12 років дитяче меню - безкоштовно
For children up to 12 years (incl.) children's menu - free

Вихід, г
Output, g

Перші страви

First course

Курячий бульйончик з локшиною
Chicken broth with noodles

150

Крем-суп овочевий
Vegetable cream soup

150

Гарячі страви

Hot course

Паста карбонара
Carbonara

150

Шашличок курячий або відбивна
Chicken skewers or chop

80

Котлетка м'ясна з соусом
Meat cutlet with sauce

100

Гарнір

Garnish

Картопляне пюре
Mashed potatoes

100

Картопля фрі
French fries

100

Макарони "Гості з Італії"
Pasta "Guests from Italy"

100

Узвар
Uzvar (stewed fruit)

200

Split

Страви від Шефа Special Offer

- 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.



Страви від Шефа

Special Offer

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Карпачо з гребінця з яблучно-селеровим пюре з додаванням ягід ялівцю; подається з трюфельним соусом понзу Scallop carpaccio with apple-celery puree, added juniper berries; served with truffle ponzu sauce	140	495
Татакі з тунця на тартарі з баклажанів з кінзою, базиліком та каперсами; подається з підкопченими чері і соусом з лимонним чебрецем Tuna tataki on eggplant tartare with cilantro, basil and capers; served with smoked cherries and lemon thyme sauce	180	455
Морські гребінці з креветкою на моркв'яно-апельсиновому пюре; подаються з тартаром з маринованого запеченого перцю та соусом біск з кокосом Scallops with shrimp on carrot-orange puree; served with marinated roasted pepper tartare and bisque sauce with coconut	200	525
Вишукана закуска з трьома видами риби з соусом бешамель і чимічурі; подається з гребінцями та соусом термідор Delicious starter with three types of fish with bechamel and chimichurri sauce; served with scallops and thermidor sauce	230	435
Філе палтуса з карамелізованим цикорієм та кумкватом; подається з соусом карі з апельсином Halibut fillet with caramelized chicory and kumquat; served with orange curry sauce	230	475
Качина грудка під апельсиново-трюфельним соусом; подається з пюре із гарбуза та батату, карамелізованою цибулею та шімеджі Duck breast with orange-truffle sauce; served with pumpkin and sweet potato puree, caramelized onions and shimeji	260	525
Крем-брюле з ваніллю, лемонграсом та хурмою; подається з сорбетом хурма-мандарин та ягодами ялівцю Creme brulee with vanilla, lemongrass and persimmon; served with persimmon-tangerine sorbet and juniper berries	170	275

Split

Холодні Закуски Cold Starters

- 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
Assorted refined starters: tuna tartare, salmon tartare with avocado mousse, marinated dorado tartare with truffle and basil sauce

140/20 **375**



Гострий тартар з телятини
Spicy veal tartare

160 **240**



Тартар з креветок з томатами та карамелізованими баклажанами з сирним соусом з трюфелем та з гарбузом
Shrimps tartare with tomatoes and caramelized eggplant with cheese sauce with truffle and pumpkin

210 **355**

Салати \ Salads

Салат Цезар з пікантною куркою
Caesar salad with spicy chicken

180 **219**

Салат з тигровими креветками, сьомгою та мусом з авокадо

180 **425**

Salad with tiger shrimps, salmon and avocado mousse

Салат Цезар з куркою по-східному
Caesar salad with chicken in Asian-style

180 **255**

Салат з телятиною та карамелізованими овочами з гірчично-трюфельною заправкою
Salad with veal, caramelized vegetables, mustard and truffle dressing

180 **265**

Теплий салат з кальмарами, пікантними баклажанами, чері та соусом Чимічурі
Warm salad with squid, spicy eggplant, cherry tomatoes and Chimichuri sauce

200 **295**

Split

Устриці Oysters

• 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)

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 - Giiiardeau, 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 Giiilardeau 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. **209**

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 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.

1 шт./pcs. **209**

Split

Живі Морепродукти та Охолоджена Риба Live Seafood and Chilled Fish

• 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	499
Палтус (філе; дикий відлов) Halibut (fillet; wild-caught)	100	279
Тунець (філе; дикий відлов) Tuna (fillet; wild-caught)	100	309
Сібас (ціла риба) Sea bass (whole fish)	100	299
Лосось (філе) Salmon (fillet)	100	309
Тигрові креветки (дикий відлов) Tiger shrimps (wild-caught)	100	455
Королівські креветки (дикий відлов) Royal shrimps (wild-caught)	100	555
Бєбі-восьминіг (дикий відлов) Baby octopus (wild-caught)	100	455
Кальмари (дикий відлов) Squids (wild-caught)	100	215
Морські гребінці (дикий відлов) Scallops (wild-caught)	100	455
 Броколі Broccoli	100	99
 Сезонні овочі мікс Seasonal vegetables mix	150	115

* Ціни вказані за вагу сирого продукту

* Prices are specified for the weight of raw products

Split

Гарячі Закуски Hot Starters

• 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	599
Фуа-гра з карамелізованим ревенем та кленовим соусом Foie gras with caramelized rhubarb and maple sauce	60/130/30	995
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	425
 Вишукана закуска з креветками, грибами та м'ясом краба, подається з рибно-трюфельним соусом Delicious starter with shrimps, mushrooms and crab meat, served with fish and truffle sauce	150/50	425

Split

Бао, Момо, Димсами Bao, Momo, Dim sum

• 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.



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.

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 Goji 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.

Бао, Момо, Димсами

Bao, Momo, Dim sum

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Момо з куркою та овочами Momo (Tibetan dumplings) with chicken and vegetables	1 шт./pcs.	35
Момо з бараниною Momo (Tibetan dumplings) with lamb	1 шт./pcs.	30
Момо з креветками та овочами Momo (Tibetan dumplings) with shrimps and vegetables	1 шт./pcs.	59
Момо з лососем та шпинатом з трюфельно-сирним соусом Momo (Tibetan dumplings) with salmon and spinach in truffle and cheese sauce	1 шт./pcs.	80
Момо з овочами Momo (Tibetan dumplings) with vegetables	1 шт./pcs.	30
Димсами з креветкою та овочами Dim sum with shrimps and vegetables	1 шт./pcs.	69
Димсами з куркою та креветками Dim sum with chicken meat and shrimps	1 шт./pcs.	45
Димсами з гребінцем та креветками Dim sum with scallop and shrimps	1 шт./pcs.	99
Димсами з телятиною та бараниною Dim sum with veal and lamb	1 шт./pcs.	35
Димсами з качкою Dim sum with duck meat	1 шт./pcs.	40
 Бао з телятиною та битими огірками Bao with veal and smashed cucumbers	210	155
 Бао з медово-гірчичною куркою та овочами Bao with honey-mustard chicken and vegetables	210	155
 Бао з карамелізованою свининою та пікантним соусом Bao with caramelized pork and spicy sauce	210	155

Split

Перші Страви Soups

- 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



Суп Том Ям Тхале
Tom Yam Thale soup

Вихід, г
Output, g

350

Ціна, грн.
Price, UAH

435

Суп Фо з яловичиною
Fo soup with beef

300

195

Рамен зі свининою
Ramen with pork

350

185

Крем-суп з гарбуза
Pumpkin cream soup

300

175

Ніжний крем-суп зі спаржі з маринованим лососем
Delicate asparagus cream soup with marinated salmon

300

325

Split

Страви з Качки Duck Dishes

• 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.



КАЧКА ПО-ПЕКИНСЬКИ: 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 вистоявалася 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") рекомендуємо для двох осіб	250/150/50	675
Duck a la Peking style (juicy breast of the whole duck; traditionally is served up with pancakes, vegetables and Hoisin sauce) well for two person		
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)	100	269
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)		
Додатки / Additives		
Соус "Хойсін" Hoisin sauce	50	60
Млинці до качки Thin pancakes to be served up with duck	6 шт./pcs.	115
Овочі Vegetables	30	15

* Ціни вказані за вагу готового продукту без додатків

* Prices are specified for the weight of prepared product without additives

Split

Гарячі Страви Hot Courses

• 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 Страви

Hot Courses

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Курка в вершково-перцевому соусі з рисом Chicken in creamy pepper sauce with rice	280	215
 Карі з бараниною, карамелізованим гарбузом та курячими шлуночками в темпурі Curry with lamb, caramelized pumpkin and chicken stomachs in tempura	380	469
Свинина в кисло-солодкому соусі; подається з рисом з яйцем Pork in sweet and sour sauce; served up with rice with egg	260	235
Щоки томлені в соусі з пюре з пастернаку Cheeks stewed in a sauce of parsnip puree	250	225
 Каре баранини в корейському маринаді з баклажанами та соусом корн-пепер Rack of lamb loin in Korean marinade with eggplant and corn pepper sauce	310	495
Філе форелі в пряній паніровці з овочами Trout fillet in spicy breading with vegetables	280	285
 Судак в соусі унагі, з карамелізованим артишоком та креветками Pike perch in unagi sauce, with caramelized artichoke and shrimps	280	495

Split

Робата-гриль Robata Grill

• 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 Ціна, грн.
Output *, g Price, UAH

Стейк Тендерлоін (Україна)
Tenderloin steak (Ukraine)

100/30 **325**

Стейк Т-боун (Україна)
T-bon steak (Ukraine)

100/30 **255**

Стейк Рібай (Україна)
Ribeye steak (Ukraine)

100/30 **275**

Стейк Рібай з мрамурової яловичини (Америка)

100/30 **575**

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

Стейк Стріплоін з мрамурової яловичини (Японія)

100/30 **795**

Японська мрамурова яловичина Ваг'ю (Wagyu); Має найвищу ступінь мрамуровості;
PRIME; 220 днів зернової відгодівлі; Мрамуровість 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
Rack of New Zealand lamb

100/30 **475**



Яловичина на ребрах, запечена у пікантному соусі;
подається з бао, капустою кімчі та битими огірками
(мінімальна порція 500 г)

100/70 **169**

Veal on ribs baked in a spicy sauce; is served up with
bao, kimchi cabbage and smashed cucumbers
(minimum serving - 500 g)

* Ціни вказані за вагу сирого продукту

* Prices are specified for the weight of raw products

Split

Тепан-які
Терпан-які

• 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.



Тепан-які

Терран-уакі

Вихід, г
Output, g

Ціна, грн.
Price, UAH

Хібачі рис з креветками та овочами
Hibachi rice with shrimp and vegetables


250 **315**

Хібачі рис з креветками та куркою
Hibachi rice with shrimp and chicken

270 **245**

Хібачі рис з куркою
Hibachi rice with chicken

250 **175**

 Хібачі рис з овочами
Hibachi rice with vegetables

250 **165**

Лапша соба з креветками
Soba noodles with shrimp


250 **275**

Лапша соба з креветками та куркою
Soba noodles with shrimp and chicken

270 **255**

Лапша соба з куркою
Soba noodles with chicken

250 **175**

 Лапша соба з овочами
Soba noodles with vegetables

250 **165**

Лапша удон з креветками
Udon noodles with shrimp

250 **315**

Лапша удон з креветками та куркою
Udon noodles with shrimp and chicken

280 **255**

Лапша удон з куркою
Udon noodles with chicken

250 **175**

 Лапша удон з овочами
Udon noodles with vegetables

250 **165**

Split

Десерти Desserts

• 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

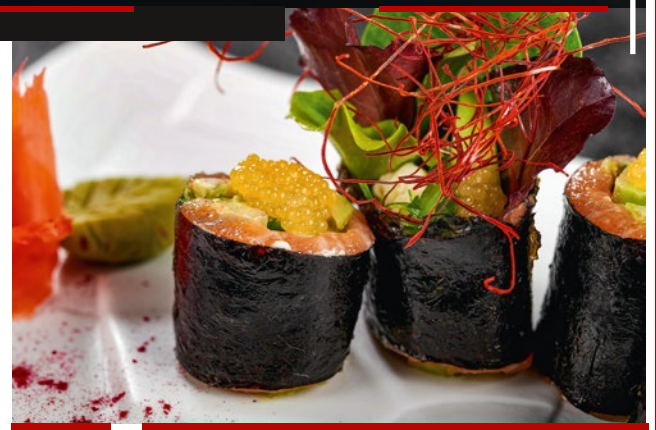
Desserts

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Бонсай (ф'южн десерт від Шефа) Bonsai (fusion dessert by the Chef)	170	275
Трюфель-морозиво зі свіжою малиною, малиновим конфітюром та соусом з трюфеля, солоної карамелі та маракуйї Truffle ice cream with fresh raspberries, raspberry confiture and sauce from truffle, salted caramel and passion fruit	140	285
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
Кокосова пана-кота з полунично-базиліковим соусом, желе з бузини та сорбетом Coconut panna cotta with strawberry-basil sauce, elderberry jelly and sorbet	180	175
Шоколадний фондан з чорничним сорбетом Chocolate fondant with blueberry sorbet	140	260
Морозиво та сорбети в асортименті Ice-cream and sorbets in assortment	50	65

Split

Суші нігірі, Сашімі
Nigiri sushi, Sashimi

- 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
Магуро нігірі	Maguro nigiri	30/15	65
Саке нігірі	Sake nigiri	30/15	55
Унагі нігірі	Unagi nigiri	30/15	75
Ебі нігірі	Ebi nigiri	30/15	70
Магуро сашимі	Maguro sashimi	50/170/40	315
Саке сашимі	Sake sashimi	50/170/40	315
Унагі сашимі	Unagi sashimi	50/170/40	375

* Сашимі подаються з рисом, дайконом та морквою

* Sashimi are served up with rice, daikon and carrot

Split

Суші Роли Sushi Rolls

- 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
Сирний рол / Cheese roll	210 / 40	125
Філадельфія / Philadelphia	210 / 40	265
Філадельфія (великий) / Philadelphia (big)	330 / 40	535
Філадельфія з вугрем / Philadelphia unagi	300 / 40	515
Канадський рол / Canadian roll	300 / 40	535
Американський рол (теплий) / American roll (warm)	170 / 40	275
Червоний дракон / Red Dragon	210 / 40	295
Червоний дракон (великий) / Red Dragon (big)	330 / 40	535
Ебі авокадо макі ф'южн / Ebi avocado maki fusion	220 / 40	385
Карай sake макі / Karai sake maki	230 / 40	215
Хіяші sake макі / Hiyashi sake maki	220 / 40	215
Набір №1 (sake nigiri 2 шт, unagi nigiri 2 шт, хіяші гункан 2 шт, авокадо каппа макі 1 шт, sake кунсей каппа макі 1 шт, sake макі 1 шт, американський рол 1 шт, рол з гострим лососем 1 шт)	975/200	1655
Set No.1 (sake nigiri - 2 pcs., unagi nigiri - 2 pcs., hiyashi gunkan - 2 pcs., avocado kappa maki - 1 pcs., sake kunsey kappa maki - 1 pcs., sake maki - 1 pcs., American roll - 1 pcs., karai sake maki - 1 pcs.)		
Набір №2 (магуро нігірі 2 шт, унагі нігірі 2 шт, хіяші гункан 2 шт, карай sake гункан 2 шт, філадельфія 1 шт, червоний дракон 1 шт, ебі авокадо макі ф'южн 1 шт, унагі макі 1 шт, сирний рол 1 шт)	1060/200	1855
Set No.2 (maguro nigiri - 2 pcs., unagi nigiri - 2 pcs., hiyashi gunkan - 2 pcs., karai sake gunkan - 2 pcs., Philadelphia - 1 pcs., Red Dragon - 1 pcs., ebi avocado maki fusion - 1 pcs., unagi maki - 1 pcs., cheese roll - 1 pcs.)		

Набори // Sets

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