

## **MEHIO | MENU**

## ЗАКУСКИ | APPETIZERS

<b>Брускета з томатами та свіжим базиліком</b> Bruschetta with tomatoes and fresh basil	680 грн.
<b>Тартар з томатів та авокадо</b> Tomato and avocado tartare	720 грн.
<b>Брускета з креветками</b> Bruschetta with shrimps	980 грн.
<b>Устриці (4 шт.)</b> Oysters (4 pcs)	1 000 грн.
<b>Карпачо з лосося</b> Salmon carpaccio	720 грн.
<b>Тартар з дикого шотландського лосося з каперсами та цибулею-шалот</b> Scottish salmon tartare with capers and shallot	820 грн.
<b>Тартар з тунця</b> Tuna tartare	820 грн.
<b>Тартар з тунця та авокадо</b> Tuna tartare with avocado	820 грн.
<b>Мрамуровий біф тартар</b> Marbled beef tartare	1 450 грн.

## САЛАТИ | SALADS

<b>Листя салату з печерицями та трюфельною заправкою</b> Mixed leaf salad with mushrooms and truffle dressing	420 грн.
<b>Овочевий мікс з салатів</b> Vegetable salad mix	550 грн.
<b>Салат з водоростей в горіховому соусі</b> Seaweed salad with satay sauce	340 грн.
<b>Вінегрет з маринованими артишоками та гірчичним соусом</b> Vinegret salad with pickled thistle and mustard sauce	520 грн.
<b>Салат Грецький</b> Greek salad	680 грн.

<b>Темпура салат Морімото</b> Morimoto tempura salad	650 грн.
<b>Салат айсберг з м'ясом краба</b> Iceberg salad with crab meat	2 700 грн.
<b>Листковий салат з теплим краб-ролом</b> Layered salad with hot crab roll	2 400 грн.
<b>Сашімі шіітаке салат</b> Sashimi shiitake salad	850 грн.
<b>Салат з королівськими креветками</b> King prawn salad	1 650 грн.
<b>Салат «Нісуаз» з тунцем гриль та соусом на основі арахісового масла</b> Nicoise salad with grilled tuna and groundnut oil	820 грн.
<b>Салат Люсьєна Олів'є</b> Olivier salad	1 500 грн.
<b>Салат «Мандарин Орієнтал» з куркою гриль і апельсиновим соусом</b> Mandarin Oriental Mix salad with grilled chicken and orange sauce	800 грн.

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ | HOT APPETIZERS

<b>Оладки з цукіні зі сметаною</b> Zucchini pancakes with sour cream	680 грн.
<b>Баклажани Фонтіна</b> Eggplant Fontina	800 грн.
<b>Темпура Міконос</b> Mykonos tempura	680 грн.
<b>Овочі WOK</b> Vegetables WOK	680 грн.
<b>Спрінг роли</b> Spring rolls	780 грн.
<b>Гьодза з кунжутним соусом</b> Gyoza with sesame sauce	680 грн.

<b>Деруни з лососевою ікрою та сметаною</b> Potato fritters with salmon caviar and sour cream	680 грн.
<b>Деруни з осетровою ікрою та сметаною</b> Potato fritters with caviar and sour cream	2 600 грн.
<b>Смажена картопля з білими грибами</b> Fried potatoes with ceps	650 грн.
<b>Домашні вареники з картоплею і білими грибами</b> Home-made dumplings with potatoes and porcini	600 грн.
<b>Пельмені з м'ясом дикої качки</b> Mallard duck dumplings	600 грн.
<b>Чебуреки</b> Meat pasties	720 грн.
<b>Фуа-гра на яблуці під ягідним соусом</b> Foie gras with apple and berry dip	1 450 грн.

## СУПИ | SOUPS

<b>Гарбузовий суп</b> Pumpkin soup	420 грн.
<b>Борщ з білими грибами</b> Ukrainian borsch with ceps	320 грн.
<b>Ароматний суп з прозорою локшиною та куркою</b> Chicken soup with glass noodle	450 грн.
<b>Юшка з білих грибів з розтягаями</b> Light cep soup with Rasstegai (small pie)	550 грн.
<b>Вонтон суп</b> Wonton soup	520 грн.
<b>Тайський гострий суп на кокосовому молоці з куркою та креветками</b> Thai spicy coconut soup with chicken and prawns	750 грн.
<b>Гаспачо</b> Gaspacho	1250 грн.

## ПАСТА, РІЗОТО | PASTA, RISOTTO

<b>Паста з помідорами чері та базиліком</b> Pasta with cherry tomatoes and fresh basil	780 грн.
<b>Паста камут з помідорами чері та базиліком</b> Kamut pasta with cherry tomatoes and fresh basil	780 грн.
<b>Паста з лобстером (на дві особи)</b> Pasta with lobster (for two persons)	3 800 грн.
<b>Паста з білими грибами</b> Pasta with ceps	780 грн.
<b>Паста «Болоньезе»</b> Pasta Bolognese	780 грн.
<b>Різото з білими грибами</b> Risotto with ceps	780 грн.

## ОСНОВНІ СТРАВИ | MAINS

<b>Азійський сібас</b> Steamed Asian seabass	1 300 грн.
<b>Сібас Прованс</b> Seabass Provence	1 200 грн.
<b>Слайси тунця з соусом матсужіса</b> Slices of tuna with matsuhisa sauce	1 550 грн.
<b>Креветки темпура тобіко</b> Shrimp tempura with tobiko	1 800 грн.
<b>Тайські крабові котлетки з соусом «Чилі»</b> Thai crab cutlets with chili sauce	1 850 грн.
<b>Сібас з соусом теріякі</b> Seabass in teriyaki sauce	2 050 грн.
<b>Лобстер Вонг</b> Lobster Wong	3 600 грн.
<b>Курча тапака з кавказьким соусом</b> Chicken tabaka with Caucasian sauce	850 грн.
<b>Котлета по-київськи з картопляним пюре</b> Chicken Kiev cutlet with mashed potatoes	850 грн.
<b>Телятина Міланезе</b> Veal Milanese	1 500 грн.
<b>Бургер з мрамуровою яловичиною</b> Marbled beef burger	1 550 грн.

## ГРИЛЬ МЕНЮ | GRILL

<b>Асорті з овочів</b> Assorted vegetables	720 грн.
<b>Королівські креветки</b> King prawns	1 950 грн.
<b>Морські гребінці</b> Deep-sea scallop	1 800 грн.
<b>Тюрбо, 100 г</b> Turbot, 100 gr	400 грн.
<b>Дикий шотландський лосось з овочами</b> Scottish salmon with vegetables	1 100 грн.
<b>Чорна тріска з помідорами чері та соусом Saikyo miso</b> Black cod with cherry tomatoes and Saikyo miso sauce	2 050 грн.
<b>Чилійський сібас з цибулею-шалот та соусом з sake</b> Fried Chilean seabass with shallot and sake sauce	2 050 грн.
<b>Лобстер</b> Lobster	3 200 грн.
<b>Місо Чікен</b> Miso Chicken	850 грн.
<b>Курча</b> Chicken	850 грн.
<b>Корейка теляти</b> Rack of calf	1 700 грн.
<b>Каре ягня з винно-ожинним соусом</b> Lamb rib roast with blackberry and wine sauce	1 700 грн.
<b>Мармурова яловичина (Австралія), 100 г</b> Marbled beef (Australia), 100 gr	1 500 грн.

Всі страви гриль меню приготовлені з використанням екологічно чистого вугілля.  
Ecological coal is being used to cook grill menu.

## БЕЗГЛЮТЕНОВЕ МЕНЮ | GLUTEN-FREE MENU

<b>Оладки з цукіні зі сметаною</b> Zucchini pancakes with sour cream	680 грн.
<b>Паста з помідорами чері та базиліком</b> Pasta with cherry tomatoes and fresh basil	780 грн.
<b>Паста з лобстером (на дві персони)</b> Pasta with lobster (for two persons)	3 800 грн.
<b>Паста з білими грибами</b> Pasta with ceps	780 грн.
<b>Паста «Болоньезе»</b> Pasta Bolognese	780 грн.
<b>Млинці з яблуком та корицею</b> Pancakes with apples and cinnamon	480 грн.
<b>Млинці з маком та гарячим шоколадом</b> Poppy seed pancakes with hot chocolate	480 грн.

## СУШИ | SUSHI

<b>Тунець</b> Tuna	200 грн.
<b>Лосось</b> Salmon	200 грн.
<b>Вугор</b> Eel	220 грн.
<b>Морський гребінець</b> Scallop	220 грн.
<b>Тигрова креветка</b> Tiger prawn	200 грн.
<b>Ікра лосося</b> Salmon caviar	200 грн.
<b>Краб</b> Crab	600 грн.
<b>Крісні суші з ікрою лосося</b> Crispy sushi with salmon caviar	200 грн.
<b>Крісні суші з вугром</b> Crispy sushi with eel	220 грн.
<b>Крісні суші з лососем</b> Crispy sushi with salmon	200 грн.
<b>Спайсі з гребінцем</b> Spicy hotate	250 грн.
<b>Спайсі з лососем</b> Spicy salmon	200 грн.
<b>Спайсі з тунцем</b> Spicy kani	200 грн.
<b>Спайсі з крабом</b> Spicy kani	600 грн.
<b>Фелікс</b> Creamy scallop	250 грн.

## МАКІ-РОЛИ | MAKI ROLLS

<b>Рол з огірком</b> Kappa Maki Roll	250 грн.
<b>Рол з авокадо</b> Avocado roll	300 грн.
<b>Рол з лососем</b> Salmon roll	350 грн.
<b>Рол з тунцем</b> Tuna roll	350 грн.
<b>Рол з вугром</b> Eel roll	400 грн.



## САШИМИ | SASHIMI

<b>Лосось</b> Salmon	350 грн.
<b>Вугор</b> Eel	550 грн.
<b>Тигрова креветка</b> Tiger prawn	320 грн.
<b>Морський гребінець</b> Scallop	500 грн.
<b>Тунець</b> Tuna	400 грн.
<b>М'ясо краба</b> Crabmeat	1 600 грн.

## РОЛИ | ROLLS

<b>Дракон</b> Dragon	820 грн.
<b>"Каліфорнія" з крабом</b> California kani roll	1 800 грн.
<b>"Каліфорнія" з лососем</b> Salmon California roll	800 грн.
<b>"Каліфорнія" з тунцем</b> California tuna roll	800 грн.
<b>"Каліфорнія" з вугром</b> California eel roll	880 грн.
<b>Унагі-Кані</b> Unagi-Cani	1 800 грн.
<b>Рол вегетаріанський</b> Vegetarian roll	550 грн.
<b>Червоний Дракон</b> Red Dragon roll	800 грн.
<b>Рол з лососем в кропі</b> Salmon dill roll	700 грн.
<b>Теплий краб-рол</b> Hot crab roll	2 100 грн.

## ДЕСЕРТИ | DESSERTS

<b>Торт «Спартак»</b> Spartacus cake	450 грн.
<b>Торт «Наполеон»</b> Napoleon cake	450 грн.
<b>Грушевий тарт</b> Pear tart	480 грн.
<b>Сирна запіканка з соусом зі свіжої полуниці</b> Baked cottage cheese pudding with fresh strawberry sauce	550 грн.
<b>Бізе «Анна Павлова»</b> Anna Pavlova meringue	620 грн.
<b>Яблуко, запечене з медом, горіхами та родзинками</b> Baked apple with honey, nuts and raisins	420 грн.
<b>Млинці з маком та гарячим шоколадом</b> Poppy seed pancakes with hot chocolate	480 грн.
<b>Млинці з яблуком та корицею</b> Pancakes with apple and cinnamon	480 грн.
<b>Морозиво в асортименті</b> Ice cream	150 грн.
<b>Сорбет в асортименті</b> Sorbet	150 грн.
<b>Candy Box</b>	500 грн.

## **БАРНА КАРТА | BAR LIST**

## ВОДА БЕЗ ГАЗУ | STILL WATER

Voss	375 ml	350 грн.
Acqua Panna	250 ml	200 грн.
Hydrogen Antioxidant Water	1000 ml	450 грн.

## ВОДА З ГАЗОМ | SPARKLING WATER

Perrier	330 ml	200 грн.
Voss	375 ml	350 грн.

## СОКИ | JUICES

Томатний Tomato	300 ml	150 грн.
Яблучний Apple	300 ml	150 грн.
Журавлинний Cranberry	300 ml	150 грн.

## ФРЕШІ | FRESH JUICES

Ананасовий Pineapple	300 ml	650 грн.
Апельсиновий Orange	300 ml	400 грн.
Грейпфрутовий Grapefruit	300 ml	400 грн.
Лимонний Lemon	300 ml	400 грн.
Гранатовий Pomegranate	300 ml	650 грн.
Яблучний Apple	300 ml	350 грн.
Морквяний Carrot	300 ml	300 грн.
Селеровий Celery	300 ml	420 грн.
Томатний Tomato	300 ml	1 200 грн.

## БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ | SOFT DRINKS

<b>Cola organic</b>	<b>250 ml</b>	180 грн.
<b>Coca-Cola</b>	<b>250 ml</b>	160 грн.
<b>Sprite</b>	<b>250 ml</b>	160 грн.
<b>Tonic</b>	<b>250 ml</b>	160 грн.
<b>Red Bull</b>	<b>250 ml</b>	160 грн.

## КАВА | COFFEE

<b>Еспресо</b> Espresso		150 грн.
<b>Еспресо без кофеїну</b> Decaffeinated espresso		150 грн.
<b>Еспресо з вершками</b> Espresso with cream		160 грн.
<b>Кава по-американськи</b> Americano		150 грн.
<b>Американо без кофеїну</b> Decaffeinated americano		150 грн.
<b>Американо з вершками</b> Americano with cream		160 грн.
<b>Американо з додаванням мигдалевого молока</b> Americano with almond		200 грн.
<b>Американо з додаванням соєвого молока</b> Americano with soy milk		200 грн.
<b>Капучино</b> Cappuccino		180 грн.
<b>Капучино без кофеїну</b> Decaffeinated cappuccino		180 грн.
<b>Капучино з додаванням мигдалевого молока</b> Cappuccino with almond milk		210 грн.
<b>Капучино з додаванням соєвого молока</b> Cappuccino with soy milk		210 грн.
<b>Холодний капучино</b> Cold cappuccino		300 грн.
<b>Холодний капучино без кофеїну</b> Decaffeinated cold cappuccino		300 грн.
<b>Лате</b> Latte		180 грн.
<b>Лате без кофеїну</b> Decaffeinated latte		180 грн.
<b>Лате з додаванням мигдалевого молока</b> Latte with almond milk		220 грн.
<b>Лате з додаванням соєвого молока</b> Latte with soy milk		220 грн.

## АПЕРИТИВИ | 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.

## КОКТЕЙЛІ | COCKTAILS

<b>Апероль шприц</b> Aperol Spritz	<b>470 ml</b>	900 грн.
<b>Маргарита</b> Margarita	<b>185 ml</b>	600 грн.
<b>Мохіто</b> Mojito	<b>300 ml</b>	500 грн.
<b>Ягідний мохіто, б/а</b> Berry Mojito, non-alcoholic	<b>300 ml</b>	400 грн.
<b>Гранатовий Санахантіні</b> Pomegranate Sanahuntini	<b>175 ml</b>	600 грн.
<b>Лічі Санахантіні</b> Lychee Sanahuntini	<b>175 ml</b>	600 грн.
<b>Імбирний Санахантіні</b> Ginger Sanahuntini	<b>175 ml</b>	600 грн.

## ПИВО | BEER

<b>Corona Extra</b>	<b>330 ml</b>	250 грн.
<b>Warsteiner</b>	<b>330 ml</b>	250 грн.
<b>Warsteiner non-alcoholic</b>	<b>330 ml</b>	250 грн.

## ДЖИН | GIN

Bombay Sapphire	50 ml	400 грн.
Hendrick's	50 ml	550 грн.

## РОМ | RUM

Засапа XO	50 ml	1 300 грн.
-----------	-------	------------

## ГОРІЛКА | VODKA

Grey Goose	40 ml	300 грн.
Purity	40 ml	350 грн.

## ТЕКІЛА | TEQUILA

Jose Cuervo Reserva De La Familia	40 ml	450 грн.
Patron Grand Platinum	40 ml	850 грн.

## САКЕ | SAKE

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

## СКОТЧ ВІСКИ | SCOTCH WHISKY

Chivas Regal	18 y.o.	50 ml	750 грн.
Glenmorangie Nectar D'Or	12 y.o.	50 ml	800 грн.
Macallan Fine Oak	18 y.o.	50 ml	1 800 грн.

## ТЕННЕСІ ВІСКИ | TENNESSEE WHISKY

Jack Daniels Single Barrel		50 ml	550 грн.
----------------------------	--	-------	----------

## КОНЬЯК | COGNAC

Martell Cordon Bleu		50 ml	1 000 грн.
Delamain Vesper		50 ml	1 300 грн.
Hennessy XO		50 ml	1 400 грн.
Richard Hennessy		50 ml	13 700 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**

<b>Gonzalez Byass Matusalem</b>	<b>50 ml</b>	450 грн.
---------------------------------	--------------	----------

## **ЛІКЕРИ | LIQUEURS**

<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.
----------------	--------------	----------

<b>Drambuie</b>	<b>50 ml</b>	300 грн.
-----------------	--------------	----------

## **ГРАППА | GRAPPA**

<b>Berta Roccanivo</b>	<b>50 ml</b>	1 000 грн.
------------------------	--------------	------------

## **ДІЖЕСТИВИ | 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**

БРОНЮВАННЯ СТОЛИКІВ: (050) 337 37 93, (044) 492 70 71