

*Aruba*

---

**MEHIO**

MENU

---



**СКАЧАЙ  
НАШЕ  
ЭЛЕКТРОННОЕ МЕНЮ**

**ПРИ НАЛИЧИИ АЛЛЕРГИЧЕСКИХ  
РЕАКЦИЙ, ПРОСИМ СООБЩАТЬ  
ЗАРАНЕЕ ОФИЦИАНТУ**

# ИСТОРИЯ

## HISTORY

### ИСКРЕННИЕ ЭМОЦИИ.

Даря, мы получаем их в ответ, а получая – дарим. В этом замкнутом круге ярких моментов есть самое ценное – согревающее, как кубинское солнце, чувство радости.

Вот уже 25 лет мы греемся в лучах ваших улыбок и неподдельных эмоций. Вместе дарим друг другу то самое чувство, и каждый раз убеждаемся, что времена меняются, но главное остаётся неизменным.

УВАЖЕНИЕ, без которого невозможно представить нашу с вами крепкую дружбу. Верность традициям и принципам, заложенным много лет назад, и теперь бережно хранящаяся нами не без вашей помощи. Любовь к своим близким и делу, которому мы отдаём себя полностью без остатка, вкладывая всю теплоту, которую вы многократно преумножаете.

### И В ЭТОМ ВСЕ МЫ. А ТОЧНЕЕ – ВЫ!

Ведь «Аруба» – это и есть наши гости. Яркие, искренние и открытые. Неунывающие и создающие праздник всякий раз, когда мы собираемся на борту нашего корабля, повидавшего многое, но продолжающего свой путь, благодаря вам.

Сегодня наступил момент для смены курса. Чтобы показать вам мир ярких эмоций с новой стороны. Совершить ряд гастрономических открытий и дать вам ещё больше возможностей для отдыха в компании самых близких. Это будет захватывающее путешествие, мы уверены. Ведь оно пройдёт с вами – главными творцами каждой новой страницы длинной и интересной истории, в которой всегда найдётся место романтическим свиданиям, семейным торжествам, зажигательным танцам и веселью.

Впереди много нового. Но всё то, чему мы так верны, не изменится никогда. Ведь согревающее, как кубинское солнце, чувство радости, которое мы можем подарить друг другу – наш компас на все времена.

Добро пожаловать на борт! Путешествие начинается!



# РЫБНАЯ ВИТРИНА

## FISH SHOWCASE

Каждый день свежий улов. Узнайте, какая рыба сегодня.

ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 Г



### РЕД СНЕППЕР

RED SNAPPER

Севиче\татаки | Seviche \ tataki 550 ₺

Соль | Salted 490 ₺

Гриль | Grilled 490 ₺

На пару | Steamed 490 ₺



### ПОПУГАЙ

PARROT

Севиче\татаки | Seviche \ tataki 650 ₺

Соль | Salted 590 ₺

Гриль | Grilled 590 ₺

На пару | Steamed 590 ₺



### БАРРАМУНДИ

BRAMUNDIA

Севиче\татаки | Seviche \ tataki 550 ₺

Соль | Salted 490 ₺

Гриль | Grilled 490 ₺

На пару | Steamed 490 ₺



### ДОРАДО

DORADA

Севиче\татаки | Seviche \ tataki 460 ₺

Соль | Salted 400 ₺

Гриль | Grilled 400 ₺

На пару | Steamed 400 ₺



## СИБАС

SEABAS

Севиче\татаки | Seviche \ tataki 510 ₺

Соль | Salted 450 ₺

Гриль | Grilled 450 ₺

На пару | Steamed 450 ₺



## МУКСУН

WHITEFISH

Севиче\татаки | Seviche \ tataki 510 ₺

Соль | Salted 450 ₺

Гриль | Grilled 450 ₺

На пару | Steamed 450 ₺



## КАМБАЛА

FLOUNDER

Гриль | Grilled 300 ₺

Соль | Salted 300 ₺



## ЖЕЛТОХВОСТ

YELLOWTAIL

Севиче\татаки | Seviche \ tataki 550 ₺

Соль | Salted 490 ₺

Гриль | Grilled 490 ₺

На пару | Steamed 490 ₺



## КЛЕШНИ КАМЧАТСКОГО КРАБА

KAMCHATKA CRAB CLAWS

Отварить в молоке 1100 ₺

Boil in milk

Запеченные в соусе  
васаби (ким-чи) 1100 ₺

Baked in wasabi sauce (kim chi)



## КРАСНЫЙ КРАБ ЖИВОЙ

LIVE RED CRAB

Приготовить в соусе чили 720 ₺

Prepare in chili sauce

# ЗАКУСКИ SNACKS



## АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НА ЛЬДУ

ASSORTED SEAFOOD ON ICE

Клешни краба, устрицы, морской еж, магаданские креветки, тунец, лосось

Crab claws, oysters, sea urchin, Magadan shrimps, tuna, salmon

6500 ₺



## УСТРИЦЫ

OYSTERS

ИМПЕРАТОРСКАЯ  
ТИХООКЕАНСКАЯ

550 ₺  
350 ₺



## МОРСКОЙ ЕЖ

SEA URCHIN

290 ₺



## КРЕВЕТКИ МАГАДАНСКИЕ НА ЛЬДУ С СОУСОМ КАСЕРО

MAGADAN SHRIMPS ON ICE WITH CASERO SAUCE

1500 ₺

# ТАПАС

НА ХРУСТЯЩЕМ  
БАГЕТЕ

## TAPAS

ON A CRISPY  
BAGUETTE

### С ТОМАТАМИ И ПЕСТО

WITH TOMATOES  
AND PESTO

340 ₺

### С РОСТБИФОМ

WITH ROAST BEEF

480 ₺

### С МЯСОМ КРАБА

WITH CRAB MEAT

960 ₺

### ТАПАС С ЦЫПЛЕНКОМ И ТРЮФЕЛЬНОЙ ПАСТОЙ

TAPAS WITH CHICKEN  
AND TRUFFLE PASTE

К этому блюду рекомендуем  
добавить трюфель. Наличие  
уточняйте у официантов

350 ₺

### ТАПАС СЕТ

TAPAS SET

2130 ₺





## ТИРАДИТО ИЗ ЛОСОСЯ

SALMON TIRADITO

140 г | 820 ₺

## АЗИАТСКИЙ ТАПАС С ЛОСОСЕМ

ASIAN TAPAS WITH SALMON

140 г | 530 ₺



## РОСТБИФ

ROAST BEEF

790 ₺

## СЫР БРИ ЗАПЕЧЕННЫЙ

BAKED BRIE CHEESE

К этому блюду рекомендуем добавить трюфель. Наличие уточняйте у официантов

850 ₺



# TAKO

## TACOS

### TAKO SET

TACOS SET

1900 ₺



#### С КОПЧЕННЫМ ЛОСОСЕМ

SMOKED SALMON TACOS

450 ₺

#### С КРЕВЕТКАМИ BBQ

WITH BBQ SHRIMPS



550 ₺

#### С ОСЬМИНОГОМ

OCTOPUS TACOS

600 ₺

## ЭМПАНАДАС С МЯСОМ КРАБА И АРГЕНТИНСКОЙ КРЕВЕТКОЙ

EMPANADAS WITH CRAB MEAT AND  
ARGENTINE SHRIMP

750 ₺



## ЧИПСЫ С ПИКАДИЛЬО

CHIPS WITH PICADILLO

650 ₺



## КАРПАЧО ИЗ АРГЕНТИНСКОЙ КРЕВЕТКИ

ARGENTINE SHRIMP CARPACCIO

550 ₺

## ЭМПАНАДАС

EMPANADAS

690 ₺



# БОЛЬШОЙ НАБОР ИЗ ЗАКУСОК

## LARGE SET OF SNACKS

Утка копченая, пармская ветчина, чичарронес, вяленая говядина, эмпанадас, сыр бри, горгондзола, сырные шарики, оливки с фетой в пряных травах, овощные и фруктовые чипсы, грецкий орех, авокадо, горячий хлеб

Smoked duck, parma ham, chicharones, beef jerky, empanados, brie cheese, gorgonzola, cheese balls, olives with feta in spicy herbs, vegetable and fruit chips, walnuts, avocado, warm bread

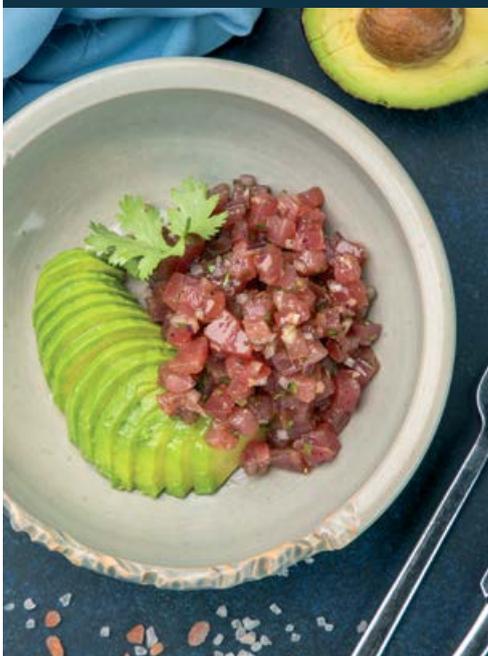
6000 ₺



## ТАР ТАР ИЗ ТУНЦА САВОКАДО

TUNA TARTARE WITH  
AVOCADO

750 ₺



## ЧИЧАРРОНЕС

CHICHARONES

Чипсы из свиной шкурки, жаренные во фритюре  
с добавлением специй

Pork skin chips, deep fried with spices

390 ₺

## ИСПАНСКИЕ ОЛИВКИ С КОСТОЧКОЙ В ПРЯНЫХ ТРАВАХ И СЫРОМ ФЕТА

SPANISH OLIVES WITH A  
STONE IN HERBS AND FETA  
CHEESE

390 ₺



## АССОРТИ СЫРОВ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ГРЕЦКОГО ОРЕХА И ТРЮФЕЛЕМ

ASSORTED CHEESES WITH WALNUT JAM AND TRUFFLE

К этому блюду рекомендуем добавить трюфель. Наличие уточняйте  
у официантов

620 ₺



**ХРУСТЯЩИЕ ШАРИКИ ИЗ СЫРА  
МОЦАРЕЛЛА И ДОР БЛЮ**

CRISPY BALLS OF MOZZARELLA CHEES AND D'OR BLUE



**520 ₺**



## КОПЧЕНО-ВЯЛЕНОЕ ФИЛЕ ГОРБУШИ

SMOKED-DRIED PINK SALMON FILLET

550 ₺



## СЕВИЧЕ ИЗ ДИКОЙ РЫБЫ / ТАТАКИ ИЗ ДИКОЙ РЫБЫ

WILD FISH CEVICHE / WILD FISH TATAKI

Дикая рыба с витрины, свежий улов. Вид и наличие рыбы уточняйте у официанта

# САЛАТЫ

## SALADS



### ЗЕЛЕНый САЛАТ С РОСТБИФОМ

GREEN SALAD WITH ROTBIF

1250 ₺



### САЛАТ С АВОКАДО И ТУНЦОМ

SALAD WITH AVOCADO AND TUNA

900 ₺

### САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ И КЛУБНИКОЙ

SALAD WITH DUCK BREAST AND  
STRAWBERRIES

740 ₺





## САЛАТ С БУРАТТОЙ, ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

SALAD WITH BURATTA CHEESE, CRISPY  
EGGPLANT AND BLACK TRUFFLE

К этому блюду рекомендуем добавить трюфель. Наличие  
уточняйте у официантов

850 ₺

## САЛАТ С МЯСОМ КРАБА И ИМБИРНЫМ СОУСОМ

SALAD WITH CRAB MEAT AND GINGER  
SAUCE

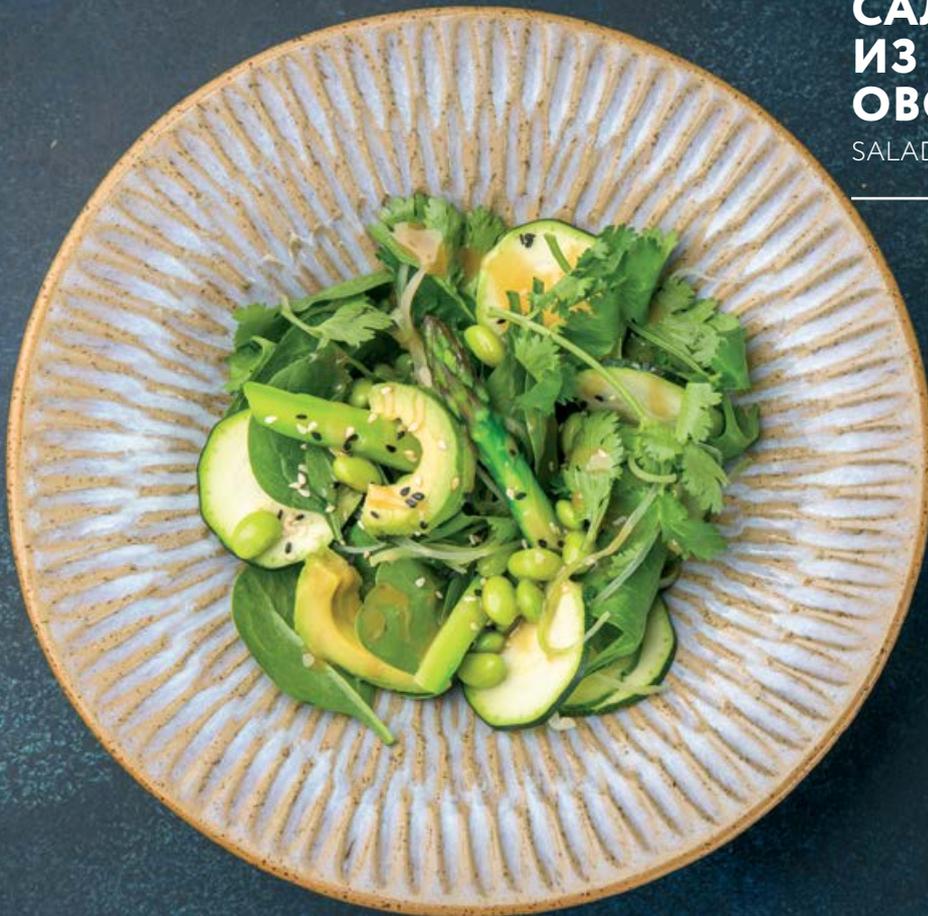
1350 ₺



## САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ОВОЩЕЙ

SALAD OF GREEN VEGETABLES

500 ₺





## ПОКЕ С ЛОСОСЕМ

POKE WITH SALMON

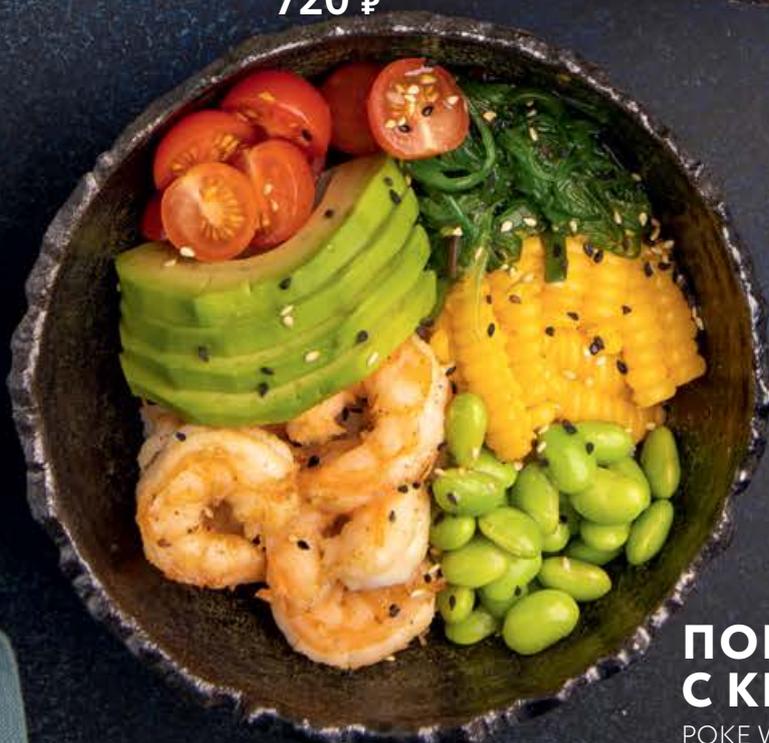
720 ₺



## ПОКЕ С ТУНЦОМ

POKE WITH TUNA

720 ₺



## ПОКЕ С КРЕВЕТКАМИ

POKE WITH SHRIMPS

720 ₺

**i**  
МОЖЕМ  
ПРИГОТОВИТЬ  
ЛЮБОЙ ПОКЕ  
НА ПОДУШКЕ  
ИЗ РИСА  
ИЛИ КИНОА

# СУПЫ

## SOUPS



## ГАМБО

GUMBO

Густой томатный суп со специями и морепродуктами. Одно из главных составляющих супа - растение гомбо. В состав супа также входят: овощи, рис, колбаса чоризо, langoustines, мидии, соус биск и соус руй. Блюдо загущается соусом ру, благодаря которому суп приобретает необходимую консистенцию

Rich tomato soup with spices and seafood. One of the main ingredients of the soup is the gombo plant. The soup also includes: vegetables, rice, chorizo sausage, langoustines, mussels, bisque sauce. The dish is thickened with rou sauce, making the soup rich



900 ₺



## ЛА КАЛЬДОСА

LA CALDOSA

Густой суп-рагу со свиной, кукурузой, юккой, бататом, сладким перцем и тыквой.

A thick stew soup with pork, corn, yucca, yam, bell peppers and pumpkin

690 ₺



## ПОТАХЕ

POTAJE

Традиционный кубинский суп из красной фасоли. Сварен на копченых свиных ребрах

Traditional Cuban red bean soup. Cooked on smoked pork ribs

450 ₺

## САЛЬМОРЕХО ДЕ РАЙЯ СУП С КРЫЛЬЯМИ СКАТА

SALMOREJO DE RAYA SOUP  
WITH STINGRAY WINGS

620 ₺

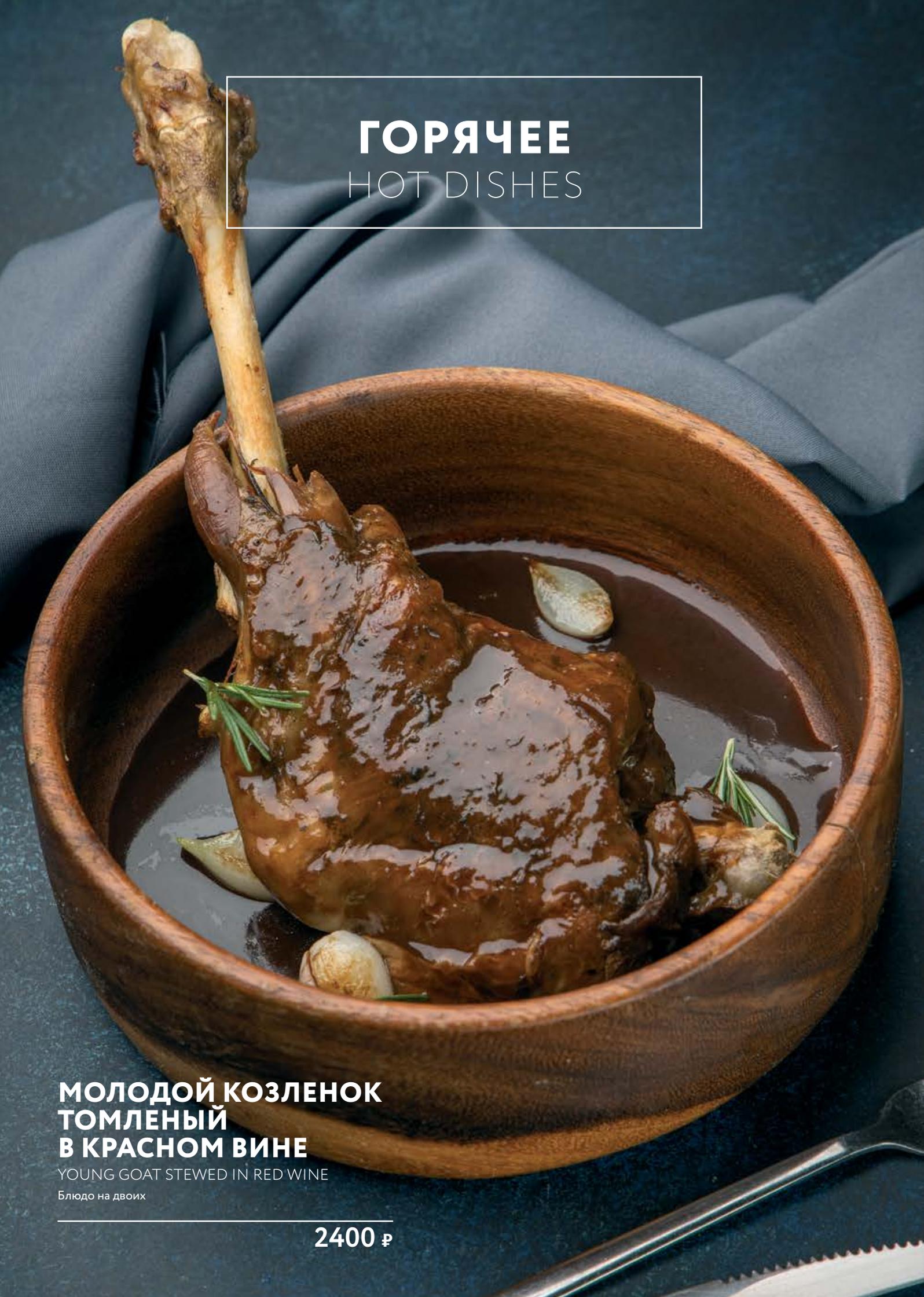




**УХА ДНЯ**  
EAR OF THE DAY

---

720 ₺



**ГОРЯЧЕЕ**  
HOT DISHES

**МОЛОДОЙ КОЗЛЕНОК  
ТОМЛЕННЫЙ  
В КРАСНОМ ВИНЕ**

YOUNG GOAT STEWED IN RED WINE

Блюдо на двоих

---

2400 ₺



## ЦУКИНИ ГРИЛЬ СО ШПИНАТОМ

GRILLED ZUCCHINI WITH SPINACH

650 ₺

## ЛАНГУСТИНЫ С СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ

LANGOUSTINES WITH CHIMICHURRI SAUCE

980 ₺



## КОТЛЕТКИ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА И ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК СО СПАРЖЕЙ

CRAB CUTLETS WITH  
ASPARAGUS

1500 ₺

# ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ И БУРРАТОЙ

SEAFOOD PASTA AND BURRATA

1250 ₺



# ФИЛЕ УТКИ НА ГРИЛЕ В АЗИАТСКОМ СОУСЕ

GRILLED DUCK FILLET IN ASIAN SAUCE

980 ₺

# КОМПЛЕТТО

COMPLETTO

Кубинский сытный обед, состоящий из нескольких блюд

A hearty Cuban lunch consisting of several courses

1350 ₺





## КРАБ В ЧИЛИ СОУСЕ

CRAB IN CHILI SAUCE

---

4150 ₺

## ФАХИТОС КУРИЦА\ ГОВЯДИНА\ОВОЩИ\ КРЕВЕТКИ

FAJITOS CHICKEN \ BEEF \  
VEGETABLES \ SHRIMP

950 | 1300 ₺



## ПИКАДИЛЬО С РИСОМ

PICADILLO WITH RICE

Жареный говяжий фарш с овощами,  
томленный в томатном соусе. На Кубе  
пикадилльо традиционно подают с белым  
рисом

Fried ground beef with vegetables, stewed in  
tomato sauce.

In Cuba picadillo is traditionally served with  
white rice

610 ₺



## ПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН С ТОМАТАМИ И КРЕМОМ ТОПИНАМБУР

BAKED EGGPLANT WITH  
TOMATOES AND JERUSALEM  
ARTICHOKE CREAM

640 ₺



## КАСУЭЛА

БЛЮДО НА ДВОИХ  
CASUELA DISH FOR TWO

Касуэла представляет собой густой и ароматный бульон с овощами и морепродуктами под слоем запеченного теста

Casuela is a rich and aromatic broth with vegetables and seafood under a layer of baked dough

## КАСУЭЛА С МОРЕПРОДУКТАМИ В БЕЛОМ ВИНЕ

CASUELA WITH SEAFOOD IN WHITE WINE

1600 ₺



## КАСУЭЛА С МИДИЯМИ В СОУСЕ ГОРГОНДЗОЛА

CASUELA WITH MUSSELS IN GORGONZOLA SAUCE

1400 ₺



## СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ СО СПАРЖЕЙ

SALMON STEAK WITH  
ASPARAGUS

1500 ₺



## ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

PIKE CUTLETS WITH MASHED POTATOES

700 ₺

## БАРАНИНА CHILINDRON

LAMB CHILINDRON

Баранина, томлёная в пряном томатном соусе с добавлением белого сухого вина

Lamb stewed in a spicy tomato sauce with the addition of dry white wine

1150 ₺





## БАРАНЬИ ЯЗЫЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

LAMB TONGUES WITH MASHED  
POTATOES

1350 ₺

## ЦУКИНИ С КРОЛИКОМ И ТРЮФЕЛЬНОЙ ПАСТОЙ

ZUCCHINI WITH RABBIT AND  
TRUFFLE PASTE

К этому блюду рекомендуем добавить  
трюфель. Наличие уточняйте  
у официантов

960 ₺





**СТЕЙК  
CHURRASCO  
С СОУСОМ  
ЧИМИЧУРРИ**

CHURRASCO STEAK  
WITH CHIMICHURRI SAUCE

---

**1450 ₺**



**СПАГЕТТИ  
С ВОНГОЛЕ**

SPAGHETTI WITH VONGOLE

---

**900 ₺**

## ГОВЯДИНА РОПА ВЪЕХА

BEEF ROPA VIEJA

Роба Въеха - блюдо на основе рваного по волокнам говяжьего мяса и тушенного в томатном соусе; с рисом на гарнир

Ropa Vieja is a dish based on beef torn through the fibers and stewed in tomato sauce, garnished with rice

750 ₺



## ПАЭЛЬЯ

PAELLA

Блюдо на двоих / Dish for two

2400 ₺



## СВИНИНА ПО-КУБИНСКИ С РИСОМ КОНГРИ

CUBAN PORK WITH RICE  
CONGRY

Запечённая свиная нога, маринованная в апельсиновом соке со специями.

Подаётся с традиционным кубинским рисом с черной фасолью и зеленым салатом с томатами

Pressed sweet bread sandwich with pork, tomatoes, pickled cucumbers and cheese.  
Served with French fries

1100 ₺



## ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ОЛИВКАМИ

GRILLED OCTOPUS WITH BAKED  
POTATOES AND OLIVES

1500 ₺



## АРОЗ ФРИТТО МИХТО\КРЕВЕТКИ

AROZ FRITTO MIXTO \ SHRIMPS

Жареный кубинский рис с тайским соусом. Рецепт этого блюда попал на Кубу из Азии. Готовится с овощами, яйцом и двумя видами мяса - курицей и говядиной

Fried Cuban rice with Thai sauce. The recipe for this dish came to Cuba from Asia. Prepared with vegetables, egg and two types of meat - chicken and beef

750 | 850 ₺

## ТОМЛЕННОЕ ГОВЯЖЬЕ РЕБРО В СОУСЕ ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ

STEWED BEEF RIBS IN BLACK PEPPER SAUCE

1390 ₺





**ДОРАДО  
С ОВОЩАМИ  
В БЕЛОМ ВИНЕ**

DORADO WITH VEGETABLES  
IN WHITE WINE

1200 ₺

## СЕНДВИЧ CUBANO

SANDWICH CUBANO

Прессованный сендвич из сладкого хлеба со свининой, томатами, маринованными огурцами и сыром. Подается с картофелем фри

Pressed sweet bread sandwich with pork, tomatoes, pickled cucumbers and cheese. Served with French fries

690 ₺



## ЧИЧАРОНЕС КОМПЛЕТТО

CHICHARONES COMPLETTO

850 ₺



## КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ \ ГОВЯДИНОЙ

QUESADILLA WITH CHICKEN / BEEF

790 ₺

A top-down view of a white ceramic plate with a scalloped edge and a gold rim. The plate features a delicate floral pattern in blue and gold. On the plate is a large, grilled stingray wing, which is golden-brown and garnished with fresh herbs and small pieces of red and green vegetables. To the right of the fish is a colorful vegetable salad consisting of sliced red and orange bell peppers, green beans, and purple onions. A single slice of lime, showing its charred surface, is placed at the bottom right of the plate. The plate is set on a light blue cloth against a dark blue background. A silver fork and knife are partially visible at the bottom right corner.

**КРЫЛЬЯ СКАТА  
НА ГРИЛЕ  
С ОВОЩНЫМ СОТЭ**

GRILLED STINGRAY WINGS

1200 ₺

# ГАРНИРЫ

## SIDE DISHES

РИС КОНГРИ RICE CONGRY	250 ₺
КАРТОФЕЛЬ ФРИ FRENCH FRIES	250 ₺
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ MASHED POTATOES	250 ₺
СОТЕ ИЗ ОВОЩЕЙ SAUTE FROM VEGETABLES	290 ₺
БЕЛЫЙ РИС WHITE RICE	180 ₺
СПАРЖА ASPARAGUS	550 ₺
МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ NEW POTATOES WITH ROSEMARY	250 ₺
ЖАРЕННЫЙ БАНАН FRIED BANANAS	290 ₺
ХЛЕБ ДОМАШНИЙ HOMEMADE BREAD	200 ₺

# ДЕСЕРТЫ

## DESSERTS

---

### ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ

PEAR PIE

Классический слоеный пирог с грушей и карамелью.  
Украшается шариком ванильного мороженого

Classic layer cake with pear and caramel. Decorated with a ball of vanilla ice cream

---

**590 ₺**

### ФЛАН

FLAN

Традиционный кубинский десерт из сгущенного молока и карамели.  
По рецепту бабушки нашего официанта Хорхе

A traditional Cuban dessert made of condensed milk and caramel.  
According to the recipe of our waiter's grandmother Jorge

---

**300 ₺**

### ЧИЗКЕЙК

CHEESECAKE

### ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

CHOCOLATE CAKE

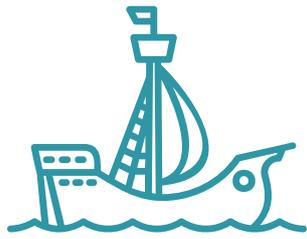
### МУСС МАНГО С СЕМЕНАМИ ЧИА

MANGO MOUSSE WITH CHIA SEEDS

**450 ₺**

**490 ₺**

**350 ₺**





*Aruba*