



SPECIAL / 12.00 - 19.00

Lamb cheburek, adjika, sour cream	12
Cheburek, suluguni & imertian cheese, tomato, cilantro (v)	12

ASPARAGUS SEASON SPECIALS

Asparagus, sheep brynza cream, wild garlic pesto, hazelnuts	12
Panko Crusted Asparagus, horseradish sour cream	12
Asparagus, hollandais, salmon roe, lemon zest	15
Grilled mackerel, asparagus, salsa verde	23

SMALL BITES

Salo, rye bread	5
Trout tartare, hashbrown	7
Smoked cod roe, raddish, egg	6
Forshmak, crispy waffle	6
Beef ribs croquettes, fermented cucumber, aioli	8
Sourdough, butter	5

STARTERS

Fermented vegetables (vg)	12
Veggie crudo tonnato	9
Tomato, sheep brynza cream, wild garlic (v)	9
Padron peppers (vg)	9
Veal tongue tonnato	11
Cured trout, sourdough, horseradish sour cream	9
Matthias, baby potatoes, cured onion	9/14
Duck liver pate, orange marmalade, brioche soldiers	9
Beef tartare, bone marrow, sourdough bread	15
A trio of salo	13
Grilled aubergine, tahini (v or vg)	12
Pies: beef meat, cabbage, eggs	8

CAVIAR AND ROE

Pike 100g / Salmon 100g / Sturgeon 50g	25 / 32 / 49
Degustation set: pike 100g, salmon 100g, sturgeon 50g	119

Served with a selection of condiments: toasted bread, pancakes, baby potato, butter, onion, quail egg

SOUPS

Traditional Ukrainian Borsch, pampushkas, salo or vegetarian (vg)	10/14
Green Borsch, egg pie, sour cream	10/14
Pumpkin cream soup, harissa (vg)	12
+ grilled prawn	3

DUMPLINGS

Potato varenyky, fried onion, sour cream, horseradish (v)	11/19
Cabbage varenyky, seasonal mushrooms (vg)	11/19
Black pudding & nduja varenyky, broccolini, demi glass	11/19
Salted cheese Varenyky, wild garlic pesto	11/19

MAINS

Duck breast, caramelised pear, polenta pure	28
Chicken Kyiv, mashed potatoes, green peas	27
Beef cheeks, pearl barley, beets	25
Golubtsi with beef, tomato sauce	26
Buckwheat, mushrooms (v)	19
Fish, chips, aioli	25
Ribeye, padron peppers	38
Crispy pork belly, tomato salad	29

Some of our food and drinks contain allergens.

Please speak to a member of staff about the ingredients in your meal, they may be able to assist you in your order.

(v) Lacto ovo vegetarian - ingredients free from meat, fish and poultry.

(vg) Vegan - ingredients from non-animal sources.

Please note that an optional discretionary service charge of 12.5% has been added to your bill.



COCKTAILS WITH UKRAINIAN TWIST

Night Negroni	13
Campari and Vermout infused with sour cherry, Gin	
Wild Boulevardier	13
Campari and Vermouth infused with sour cherry, Bourbon	
Quince Old Fashioned	13
Scotch infused with quince and a few dashes of Angostura	
Mriya Spritz	13
Aperol, Sparkling wine, home made strawberry puree, sparkling water	
Quince Sour	13
Gin infused with quince, lemon juice, egg white, sugar syrup	
Whiskey Sour	13
Whiskey infused with quince, lemon juice, egg white, sugar syrup	
Lychee & Elderflower Martini	13
Gin, Lychee and Elderflower syrup, lime juice	
Aztec Margarita	13
Tequila infused with chili, Cointreau, lime juice	
Elegant Espresso	13
Brandy infused with cherry, coffee liqueur, Cointreau, sugar syrup, espresso	
Mriya Star Martini	13
Vanilla vodka, passionfruit liqueur, peach liqueur, lime juice, vanilla syrup served with Prosecco	

COCKTAILS BY NAZAR MAKAROV

Created by a prominent Ukrainian bartender these cocktails represent 4 regions of Ukraine: East, West, South, North. Inspired by regional specialities they reflect authentic heritage in terms of taste and vyshyvanka patterns.

Donbas Roses	15
Rose jam, pomegranate fresh, gin, sugar syrup, gummy arabicum, aquafaba	
Lviv Breakfast	15
Raisins infused vodka, cocoa white liquor, hols natural yoghurt liquor, lemon juice, vanilla syrup, chocolate foam	
Kyiv Sour	15
Bourbon, mix of citrus juices, chestnut syrup, nut bitters, gummy arabicum, aquafaba	
Crimean Summer	15
Apricot Jam, calvados, thyme syrup, orange and lemon juice, gummy arabicum, aquafaba	

From each cocktail sold we contribute £5 for charity to help victims of war

SIGNATURE INFUSIONS 50ML

Smoky Mescal	9
Tequila, chilli, lime fresh, smoked paprica	
Burma Raspberry Rum	9
Home infusion raspberry rum & cinamon	
Drunk Cherry	9
Home infusion bourbon with cherry & coffee liqueur	

Brendy Benedict	9
French Brandy, Cherry, Vanilla, Benedictin	
Zoia Genie	9
Home gin raspberry infusion, mint & lychee	
Mary Shot	9
Pepper, celery, tomatoes, tabasco, garlic, lime, cilantro, Worcestershire Sauce	
Rum Shakespeare	9
Rum and smoked pear	

CLASSIC VODKA INFUSIONS 50 / 500ML

Honey	8/65
Cranberry	8/65
Sour cherry	8/65
Sea buckthorn	8/65
Horseradish	8/65
Beetroot	8/65
Tomatovka	8/65

MRIYA SET

Set of 6 shots	45
Set of 8 shots	55

HORILKA (VODKA) 50 / 700ML

Hlibny dar	7 / 95
Dima's Vodka	11 / 110

BEER 330 / 500ML

Obolon Premium Lager	7,5
Obolon non-alcoholic	7,5
Lvivske Bile Wheat Beer	7,8
BAU.beer Premium London Lager	6,9

SOFT DRINKS 250ML / 1L

Home made compote / Uzvar	5 / 19
Kvas 0.5 / 1L	6 / 12
Spicy tomato juice	5 / 19
Home made lemonade	5
Strawberry & basil, sea buckthorn & thyme	
Water Still / Sparkling	5
Coca Cola / Diet Cola	5

LOOSE LEAVES TEA

Royal English Breakfast	5
Charles Earl Grey	5
China Jasmine with Flowers	5
Citrusy Rooibos Kalahari	5
Grandma's Verry Berry	5
Antivirus Lemon & Ginger	5

SIGNATURE MRIYA TEAS

Fresh Sea Buckthorn, Orange, Cinnamon	12
Fresh Sea Buckthorn, Strawberry & Lime	12

COFFEE

Espresso, americano, cappuccino, flat white, latte	5
---	---



WINE LIST

UKRAINIAN NEO BISTRO

125 ML / 175 ML / 750 ML | BOTTLE
TAKE AWAY

UKRAINIAN WINES

2020 Bisser Brut, Kolonist, Odesa	Sparkling	14 / 16 / 49	25.00
2022 Sukholimanske Not Filtered, Frumushika-Nova, Bessarabia	White	11 / 13 / 39	25.00
2022 Telti – Kuruk, Beykush, Mykolaiv	White	42	25.00
2022 Artania White, Beykush, Mykolaiv	White	9 / 11 / 39	19.00
2022 Riesling, Kolonist, Odesa	White semi-sweet	11 / 13 / 46	35.00
2022 Orange Blend, Biologist, Kyiv	Orange	14 / 16 / 49	35.00
2020 Premium Odesa Black, Villa Tinta, Odesa	Red	39	19.00
2021 Saperavi, Stakhovsky, Zakarpatie	Red	11 / 13 / 46	35.00
2022 Artania Red, Beykush, Mykolaiv	Red	9 / 11 / 39	19.00
2020 Cabernet – Merlot "Haut De Gamme", Kolonist, Odesa	Red	52	35.00

SPARKLING

NV Brut Reserve, Coates & Seely, Hampshire	England	65	43.33
--	---------	----	-------

CHAMPAGNE

NV White Foil Brut Pol Roger Champagne	France	95	65.00
NV Grande Reserve Brut Taisne Riocur Champagne	France	16 / 25 / 75	50.00

ROSE

2022 MIP* Classic Rosé Made in Provence, Domaine des Diables	France	45	29.00
--	--------	----	-------

ORANGE

2022 Chkapa Qvevry, Wet Dog, Kartli	Georgia	52	35.00
-------------------------------------	---------	----	-------

WHITE

2022 Roceno Grillo, Sibliana, Sicilia DOC	Italy	35	23.33
2022 Ribolla Gialla Token, Friuli DOC	Italy	9 / 11 / 42	28.00
2022 Pinot Grigio, Roeno, Valdadige DOC	Italy	44	29.33
2021 Gavi dei Gavi La Scolca, Gavi DOCG	Italy	65	43.33
2020 Chardonnay Barrique, Niemczańska, Dolny Śląsk	Poland	49	32.67
2019 Seyval Blanc, Silesian, Dolny Śląsk	Poland	44	29.33
2020 Prélude, Domaine Frantz Chagnoleau, Saint Véran	France	56	37.33
2022 Piesporter Goldtröpfchen Riesling Kabinett, Weingut Lehnert-Veit, Mosel	Germany	11 / 13 / 45	29.00
2022 Grüner Veltiner Classic, Pitnauer, Carnuntum	Austria	9 / 11 / 39	26.00

RED

2021 Artuke Rioja	Spain	9 / 11 / 39	26.00
2020 Malbec Cepas Penedo Borges, Mendoza	Argentina	42	28.00
2022 Franconia Token, Friuli DOC	Italy	42	28.00
2018 Château la Pervenche Lalande de Pomerol	France	11 / 13 / 42	28.67
2019 Papillon Pinot Noir, VINO OF FRANCÚZA, Banská Bystrica Slovakia	Slovakia	10 / 12 / 44	29.33
2021 Rondo Vous, Silesian, Bagieniec	Poland	52	34.67
2018 Aladasturi Qvevry Biodynamic, Lagvianary, Imereti	Georgia	65	46.00
2019 Modus, Ruffino, Toscana IGT	Italy	65	43.33
2018 Atis, Guado al Melo, Bolgheri DOC	Italy	69	46.00

DESSERT

2021 Solaris Botrytis, Silesian, Bagieniec	Poland	12 / 18 / 52	34.67
--	--------	--------------	-------

75 ML / 125 ML / 500 ML | BOTTLE
TAKE AWAY

Please let the team know about any allergies or intolerances. Menu is subject to change & availability.
A discretionary 12,5% service charge is added to your bill and distributed via revenue-approved tronç.



ОСОБЛИВА СТРАВА / 12.00 - 19.00

Чебурек з бараниною, аджика, сметана	12
Чебурек з сулугуні та імеретинським сиром, томатом, кінзою (v)	12

СЕЗОН СПАРЖИ

Спаржа, крем з овечої бринзи, песто з черемши, лісові горіхи	12
Хрустка спаржа в пластівцях панко, сметана з хроном	12
Спаржа, Голландез, ікра лосося, цедра лимону	15
Скумбрія гриль, спаржа, сальса верде	23

ДЛЯ ПОЧАТКУ

Сало, житній хліб	5
Тартар з форелі, дерун	7
Копчена ікра тріски, редис, яйце	6
Форшмак, хрумка вафля	6
Крокети з яловичих ребер, солоний огірок, айолі	8
Хліб на заквасці, взбите масло	5

ЗАКУСКИ

Соління (vg)	12
Свіжі овочі, соус тонато	9
Томат, крем з овечої бринзи, черемш (v)	9
Перці падрон (vg)	9
Телячий лизень тонато	11
Маринована форель, хліб на заквасці, сметана з хроном	9
Матіас, молода картопля, маринована цибуля	9/14
Паштет з качиною печінкою, мармелад з помаранча, бріюш	9
Тартар з яловичини, кістковий мозок і хліб на заквасці	15
Три види сала	13
Грильований баклажан, тахіні (v or vg)	12
Пиріжки: яловичина, капуста, яйце	8

ІКРА

Щука 100 г / Лосось 100 г / Осетр 50 г	25 / 32 / 49
Сет трьох видів ікри: щука 100 г, лосось 100 г, осетр 50 г	119

Подаємо з різними додатками: підсмажений хліб, оладки, молода картопля, масло, цибуля, перепелине яйце

СУПИ

Борщ, пампушки, сало або вегетаріанський (vg)	10/14
Зелений борщ, пиріжок з яйцем, сметана	10/14
Гарбузовий крем суп, харісса (vg)	12
+ креветка на грилі	3

ВАРЕНИКИ

Вареники з картоплею, смажена цибуля, сметана з хроном (v)	11/19
Вареники з капустою, сезонні гриби (vg)	11/19
Вареники з кров`яною та ндуєю	11/19
Вареники з солоним сиром, песто з черемши	11/19

ОСНОВНІ СТРАВИ

Качина грудка, карамелізована груша, пюре з паленти	28
Котлета по-київськи, картопляне пюре і зелений горошок	27
Яловичі щічки, перловка, буряк	25
Голубці з яловичиною, томатний соус	26
Гречка, гриби (v)	19
Риба в клярі на квасі, айолі	25
Стейк рібай, перці падрон	38
Хрумкий підчеревок, салат з томатів	29

Будь ласка, повідомте персонал про будь-які алергії або непереносимості.

Меню може змінюватись залежно від наявності продуктів.

(v) Оволактовегетаріанське - не містить м'яса, риби, птиці.

(vg) Веганське - не містить продуктів тваринного походження.

До вашого рахунку додається обов'язкова плата за обслуговування у розмірі 12,5%, яка потім належним чином розподіляється між обслуговуючим персоналом.