

БРУСКЕТТЫ

С томлённой говядиной

Томлённая говядина, вяленые томаты в соусе с соусом Унаги и Чиннинкури, хрустящий чизбаттэй и кунжутом Кимчи. 190 г.

550.-



С томатами и страчателлой

Салса из розовых томатов, нежная Страчателла, кунжут Кимчи, хрустящая чизбатта. 160 г.

470.-



С камчатским крабом

Камчатский краб, тигровая креветка, икра Тобико, огурец, соус Ями, руккола, хрустящий чизбаттэй. 200 г.

890.-



СУШИ

САШИМИ

ГУНКАНЫ



Тунец / Тунец в огне

50 г 150.-

Угорь 50 г 170.-

50 г 250.-

Лосось / Лосось в огне

Сашими тунец 50/50 г 430.-

50/50 г 550.-

Сашими угорь 50/50 г 650.-

50/50 г 270.-

Сашими лосось 50/50 г 250.-

50/50 г 190.-

Гребешок 250.-

Краб и креветка 250.-

Креветка 190.-

Лосось 270.-

Тунец 190.-



Японский тартар с креветкой

Камчатский краб, тигровая креветка и подкопчённая стружка тунца. Подается в половинке обжаренного авокадо. 160 г

770.-

Японский тартар с лососем

Лосось с кусочками манго и икрой Тобико. Подается в половинке обжаренного авокадо. 160 г

890.-

ЗАКУСКИ



Огурцы в азиатском стиле

Пикантные маринованные огурчики. 100 г

250.-



Эдамаме с солью

Соевые бобы в стручках. 110 г

250.-



Мидии в сливочном соусе

Чилийские мидии в сливочном соусе
с луком Шалот и травами. 350 г

690.-

Жареные сырные палочки

Обжаренная моцарелла
La Paulina, панированная
в нежных сухариках Панко.
Подается с пюре из клубники.
150/40 г

590.-

Юми цитрус

Наш фирменный
лаймад. 500 мл

290.-

Креветки темпурा

Обжаренные в сухариках тигровые
креветки с фирменным соусом Ями. 170 г

630.-

Креветки и апельсин

Обжаренные креветки, мякоть апельсина, микс салата, тобико, медово-лимонная заправка, 180 г

690.-



Салат с крабом

Камчатский краб, запеченный под нежным соусом, микс салата, салиси из розовых томатов, авокадо, 200 г

890.-



Нисуаз

Превосходное сочетание тунца, листа салата, обжаренного картофеля и медово-горчичного соуса, 180 г

670.-



САЛАТЫ

Цезарь Бул с курицей

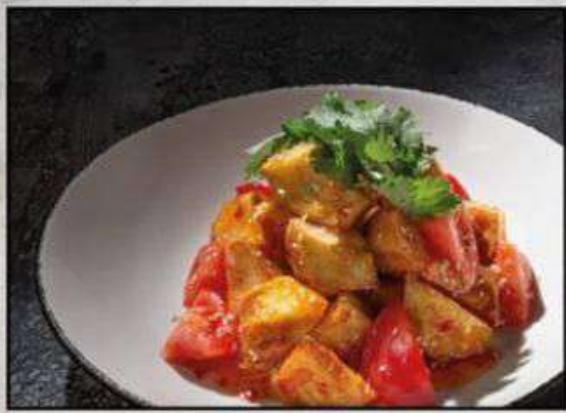
570.-

Нежное филе курицы, микс салата, соус Айоли, бобы Эдамаме, Пармезан, 255 г

Цезарь Бул с креветками

790.-

Море обжаренных креветок, соус Айоли, микс салата, бобы Эдамаме, Пармезан, 260 г



Салат с хрустящим баклажаном

Хрустящие баклажаны в сладкой глазури, томаты, зелень, кунжут. 350 г
550.-



Чука

Салат из морских водорослей, орехового соуса и кунжута. 150 г
490.-

Поке тунец

Тунец, томаты черри, авокадо, кукуруза, рис, огурец кунжут. 330 г
650.-

Поке лосось

Лосось, авокадо, томаты черри, огурец, кукуруза, рис, кунжут. 330 г
890.-

Поке чука

Чука, огурец, авокадо, кукуруза, томаты черри, кунжут, рис. 330 г
490.-

ПОКЕ

НИККЕЙ РОЛЛЫ



7-11 (Seven eleven)

Карамелизированный лосось, хрустящая креветка с миксом из сурими и Пармезана, покрытые сливочным соусом и тремя видами соуса. 260 г

850.-

Филадельфия с хрустящей креветкой и крабом

Фирменный ролл с хрустящей креветкой, камчатским крабом, сливочным сыром, ломтиками авокадо, под соусом Спайси, Унаги и икрой Тобико. 245 г

870.-



Филадельфия с хрустящей креветкой и лососем

Фирменный ролл с лососем, хрустящей креветкой, стиковным сыром, под соусом Спайси, Унаги, креветочным миксом и икрой Тобико. 240 г

950.-





Никкей темпуря

Обжаренный ролл с маринованным тунцом и тайкусином, покрытый кусочками авокадо, имбирным пастой, сыром Рикотта и трешью в яблочном соусе. 280 г

690.-



Сахалин

Сочный ролл с лососем, авокадо, сливочным сыром, покрытый запечённым миксом из сушики и Пармезана. 250 г

850.-



Темпуря с лососем и апельсином

Превосходный баланс лосося, макоти апельсина, сыра Страчателла и хрустящей темпурьи. 240 г

750.-



Томми Ли

Ролл с жареным угрем и сливочным сыром, покрытый маринованным тунцом, ломтиками авокадо, «сеном» из имбира и рисовыми шариками. 250 г

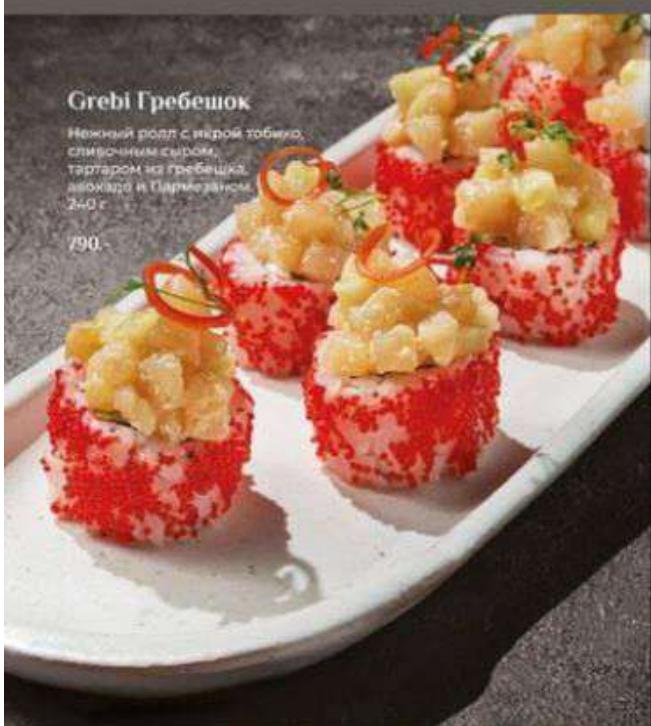
750.-



Greb Гребешок

Нежный ролл с икрой тобико, сливочным сыром, тартаром из гребешка авокадо и пармезаном. 240 г.

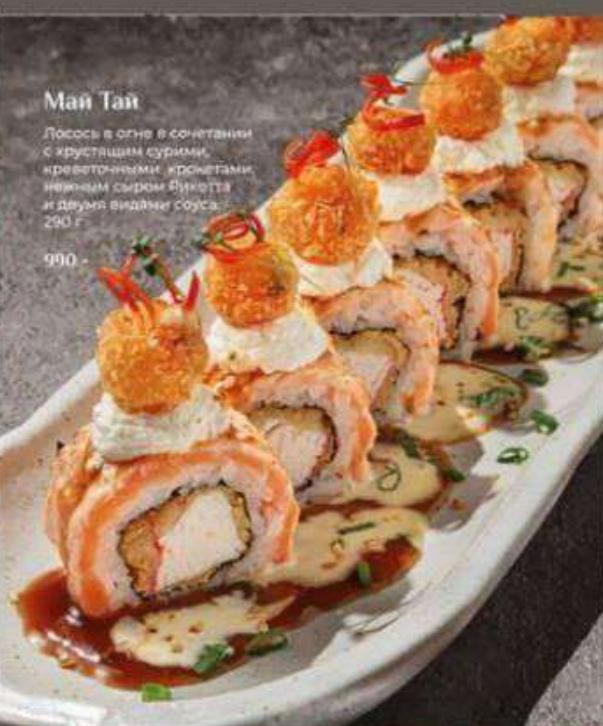
790.-



Май Тай

Лосось в огне в сочетании с хрустящим сурими, креветочными крокетами, нежным сыром фунтю и двумя видами соуса. 290 г.

990.-



NIKKEY РОЛЛЫ



Tuk-Tuk

Ролл с лососем, маринованным тунцом, авокадо, хрустящей креветкой, икрой Тобико и салатом с цитрусовой заправкой. 245 г.

890.-

Креветка криспи и авокадо

Нежный ролл с сыром, авокадо, попкорном из креветок, икрой Тобико и фирменным соусом Яму. 240 г.

770.-



КЛАССИЧЕСКИЕ РОЛЛЫ



Калифорния с креветкой 750.-

Тигровая креветка, авокадо, огурец, майонез, икра Тобико, 170 г.

Калифорния с крабом 1050.-

Камчатский краб, авокадо, огурец, майонез, икра Тобико, 170 г.



Филадельфия классическая

Лосось, авокадо, сливочный сыр, икра Тобико, 190 г.

1100.-



Филадельфия с угрем

Угорь, авокадо, огурец, сливочный сыр, соус Унаги, кунжут, 180 г.

790.-



Канада

Лосось, угорь, авокадо, огурец, сливочный сыр, соус Унаги, кунжут, 220 г.

1050.-



Лосось и тунец в кунжуте

Лосось, тунец, сливочный сыр, огурец, кунжут, 160 г.

650.-

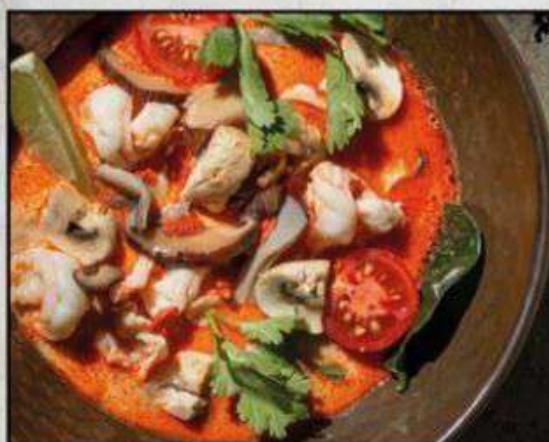
СУПЫ



Том Ям Royal thay

Фирменный суп с моллюсками вонголе, лососем, гребешком, кальмаром, грибами, томатами черри, ягодами годжи и кокосовым снегом.
490/80 г

990.-



Том Ям с креветками

Фирменный суп с тигровыми креветками, грибами, томатами черри, ягодами годжи и кокосовым снегом.
470/80 г

890.-



Том Ям с креветками и мидиями

Фирменный суп с тигровыми креветками, чилийскими мидиями, грибами, томатами черри, ягодами годжи и кокосовым снегом.

850.-



Рамен с курицей

Насыщенный бульон с крафтовой лапшой, курицей, кунжутом, зелёным луком, водорослями вакаме и маринованным яйцом. 550 г

550.-



Рамен с говядиной

Насыщенный бульон с крафтовой лапшой, мраморной говядиной, кунжутом, зелёным луком, водорослями вакаме и маринованным яйцом. 550 г

590.-



Рамен с креветкой

Насыщенный бульон, обжаренные тигровые креветки, водоросли нори, маринованное яйцо и стружка тунца. 550 г

650.-

ЛАПША

Карбонара в Азиатском стиле

Крафтовая лапша с говяжьим
беконом, соусом Умами
и желтым конфи. 310 г

590.-



Говядина в пряном соусе

Сочная мраморная говядина
с овощами, пшеничной лапшой
и пряным соусом. 370 г

650.-

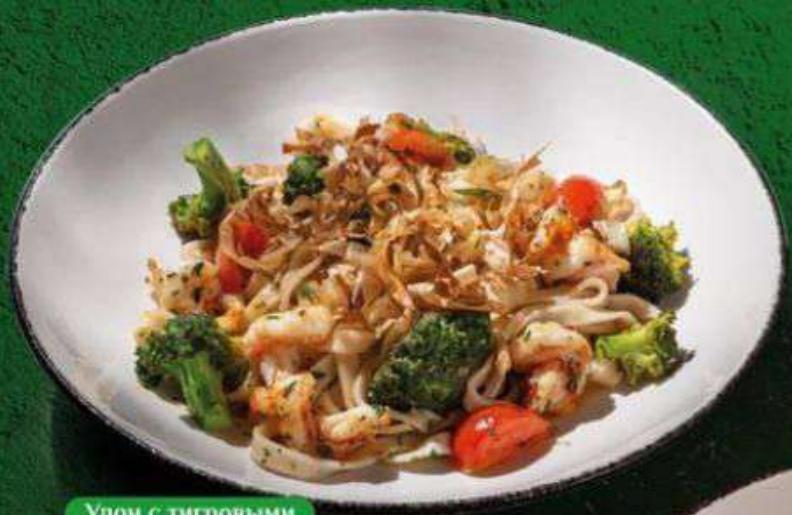


Пад Тай

Обжаренная рисовая лапша с овощами,
мраморной говядиной и ароматным
соусом на основе тамаринда. Подается
с зеленью и хрустящим арахисом. 390 г

690.-





Удон с тигровыми креветками

Глазированные в сладко-остром соусе креветки с овощами и поджаренной стружкой тунца. 310 г

690.-

Лапша с крабом

Нежное мясо камчатского краба с лапшой и шелковистым соусом Терияки. 280 г

750.-



Моллюски в сливочном соусе

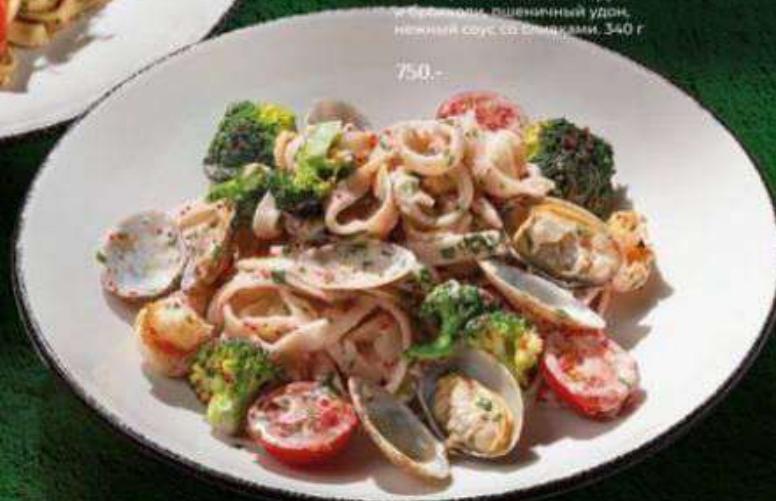
Вонголе, тигровые креветки, икра Тобико, сочные томаты черри, морепродукты, пшеничный удон, нежный соус с зелеными луками. 340 г

750.-

Курица терияки

Нежная куриное филе с овощами, грибами, пшеничной лапшой и фирменным соусом Терияки. 350 г

550.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Котлета с креветками

Хрустящая котлета с тигровыми креветками, сурими и Пармезаном, на подушке из картофельного пюре с кокосовой эспумой. 270 г

650.-



Хрустящая курочка с рисом

Сочное филе курицы в хрустящей панировке, с рисом и соусом Унаги. 240 г

490.-



Кальмар с картофелем беби

Дальневосточный кальмар, обжаренный на гриле с картофелем беби и ликантным соусом. 185 г

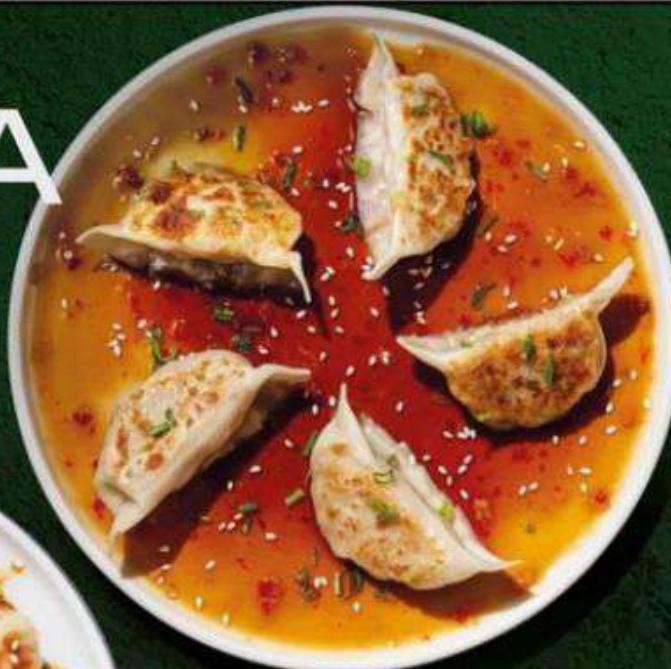
630.-



Щёчки с пюре и томатами

Томленные говяжьи щёчки с мясным соусом и нежным пюре из молодого картофеля. 320 г
990.-

ГЁДЗА



Курица
с кисло-острым
соусом 160 г 490.-

Креветка
с сладко-пряным
соусом 160 г 490.-

Говядина
с мясным соусом
160 г 490.-

ДЕСЕРТЫ

Моти
В ассортименте.
1 шт
290.-

Профитроли
с солёной карамелью
180 г
550.-

Блинчики Ротти
Индийская лепёшка,
обжаренная с бананом
фламбе, подаётся
с мороженым и солёной
карамелью. 180 г
490.-

Мороженое
В ассортименте.
Крафтовое мороженое
от местного производителя.
1 шарик
250.-

Баклава