

СУШИ

寿司

ЛОСОСЬ サーモン	23 г	290₽
ТУНЕЦ まぐろ	23 г	250₽
УГОРЬ うなぎ	23 г	250₽
ГРЕБЕШОК ほたて	23 г	390₽
ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА うしえび	23 г	290₽
СИБАС シーバス	23 г	250₽

СУШИ ОШИ

寿司押

КРАБ かに	65 г	550₽
ЛОСОСЬ サーモン	65 г	450₽
ТУНЕЦ まぐろ	65 г	450₽
УГОРЬ うなぎ	66 г	450₽
ГРЕБЕШОК ほたて	64 г	550₽
ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА うしえび	64 г	450₽

РОЛЛЫ

ロール

ЛОСОСЬ ТАТАКИ たたきサーモンロール	195 г	890₽
СПАЙСИ С УГРЕМ うなぎスパイシーロール	232 г	790₽
ГОРЯЧИЙ РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ ТЕМПУРА И ЛОСОСЕМ 天ぷらえびとサーモンのホットロール	267 г	890₽
КАЛИФОРНИЯ カリフォルニアロール	168 г	790₽
ФИЛАДЕЛЬФИЯ フィラデルフィアロール	195 г	890₽
ХАТИКО ハチ公	165 г	980₽
ГОРЯЧИЙ РОЛЛ С УГРЕМ うなぎの温巻き	190 г	790₽

СЕТЫ

セット

ТЕМПУРА СЕТ 天ぷらセット	485 г	1590₽
СУШИ СЕТ 寿司セット	120 г	950₽
СУШИ ОШИ СЕТ 寿司押しセット	463 г	2390₽

РИС И ЛАПША

ご飯と春雨

**Донбүри** — дословно переводится как «круглая чаша», то есть это японский боул. Щедрая порция риса с начинкой, которую выкладывают сверху.

**Тяхán** — дословно переводится как «жареный рис». Клейкий круглый рис обжаривается с овощами и подается с разными начинками.

**Удон** — эластичная пшеничная лапша ручной лепки.

ДОНБУРИ ЦЫПЛЕНОК ТЕРИЯКИ どんぶり照り焼きチキン	220 г	490₽
ДОНБУРИ УГОРЬ どんぶりうなぎ	220 г	690₽
ДОНБУРИ МОРЕПРОДУКТЫ どんぶり海鮮	220 г	790₽
ТЯХАН С КУРИЦЕЙ チキンチャーハン	380 г	520₽
ТЯХАН С КРЕВЕТКОЙ えびえびチャーハン	325 г	690₽
ТЮКО-СОБА С ГОВЯДИНОЙ 中華そば 牛肉入り	250 г	790₽
ТЮКО-СОБА КРЕВЕТКА 中華そばえび	250 г	750₽
ТЮКО-СОБА С КУРИЦЕЙ И АНАНАСОМ 鶏中華そばそしてパイナップル	250 г	690₽
ГЕДЗЕ С КРЕВЕТКОЙ ゲゼとエビ	325 г	650₽
ГЕДЗЕ С КУРИЦЕЙ ゲゼとチキン	325 г	590₽

ДЕСЕРТ

デザート

АНАНАС НА УГЛЯХ, ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ И СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ グリルパイナップル、バニラアイスクリーム、 塩キャラメル	140 г	550₽
МАТЧА ТИРАМИСУ 抹茶ティラミス	150 г	550₽
МОТИ 餅	60 г	390₽

[Хáтико] — круглосуточный японский гриль-бар для друзей  
Пятницкая ул., 25с1

Стать нашим другом:



HA  
CHI  
KŌ

JAPANESE  
BAR & KITCHEN



M E N U

## ЗАВТРАКИ

# 朝食

ЕЖЕДНЕВНО 4:00 – 15:00  
毎日 4:00 – 15:00

## ОМЛЕТ オムレツ

### ТАМАГО-ЯКИ + НАПИТОК В ПОДАРОК

## たまご焼き+ドリンクプレゼント

**Тамаго-яки** — сладкий или пряный омлет. Готовится тонкими слоями, которые один за другим с помощью палочек сворачивают в рулет. Готовится в прямоугольной сковородке макиякинабэ.

**Итидзю сансай** — Традиционный завтрак в Японии, что значит один суп, три блюда

**Цукэмоно** — овощи, маринованные в соли, рассоле или рисовых отрубях.

ЛОСОСЬ サーモン	255 г	890₽
УГОРЬ うなぎ	255 г	790₽
ГРИБЫ きのこ	255 г	690₽
ШПИНАТ С РУКОЛОЙ ほうれん草とルッコラ	255 г	550₽
КАША С ПЕЧЕНЫМ АНАНАСОМ 焼きパイナップルのお粥	250 г	550₽

ИТИДЗЮ САНСАЙ С ЦУКЭМОНО: ЧЕРРИ КИМ ЧИ, ПРЯНЫЙ АНАНАС, РИС С ОВОЩАМИ, САЛАТ СО ШПИНАТОМ, МИСО С ЛОСОСЕМ 一汁三菜と漬物: チェリーキムチ・スパイシーパイナップル・ライス 野菜添え・ほうれん草サラダ・鮭味噌添え	450 г	950₽
--	-------	------

ИТИДЗЮ САНСАЙ С ЛАПШОЙ УДОН: БУЛЬОН С ЛАПШОЙ, ОВОЩНАЯ ЛАПША, ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ, ТАМАГОЯКИ СО ШПИНАТОМ, ГОВЯДИНА С ЭНОКИ 一汁三菜とうどん: めんつゆ・野菜麺・きのこフライ・卵焼き ほうれん草・牛肉・えのき添え	450 г	890₽
---	-------	------

### АВТОРСКИЕ ЛИМОНАДЫ

## 著者のレモネード

ОГУРЕЦ И ЛЕМОНГРАСС キュウリとレモングラス	300 мл	390₽
МАРАКУЙЯ, МАНГО, БАЗИЛИК パッションフルーツ・マンゴー・バジル	300 мл	390₽
ЦВЕТЫ САКУРЫ, ШИСО, МАЛИНА 桜の花・シソ・ラズベリー	300 мл	390₽

### БАБЛТИ

## バブルティー

МАНГО-МАРАКУЙЯ マンゴー・パッションフルーツ	300 мл	470₽
МАЛИНА-КОКОС ラズベリーブレイド	300 мл	470₽
МАТЧА-МАНГО 抹茶マンゴー	300 мл	470₽

В наличии всегда свежие морепродукты,  
цену и ассортимент подскажет официант

## УСТРИЦА かき МОРСКОЙ ЕЖ うに

### СТАРТЕРЫ

## お通し

БОБЫ ЭДАМАМЕ С МОРСКОЙ СОЛЮ 枝豆と海塩	150 г	390₽
ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА まぐろたたき	125 г	750₽
ТАТАКИ ИЗ ЛОСОСЯ 鮭のたたき	140 г	890₽
ЗЕЛЕНый САЛАТ: ЦУКИНИ, АВОКАДО, ШПИНАТ, ЭДАМАМЕ グリーンサラダ、ズッキーニ、キュウリ、アボカド、ほうれん草、枝豆	225 г	590₽
КАРПАЧЧО ИЗ ГРЕБЕШКА ホタテのカルパッチョ	130 г	1190₽
ЧУКА 中華	95 г	490₽
САЛАТ С КРАБОМ カニサラダ	210 г	950₽

### ТЕМПУРА

## 天ぷら

КАЛЬМАР И СОУС СПАЙСИ いかとスパイシーソース	130 г	550₽
КРЕВЕТКИ И СОУС ВАСАБИ えびとわさびソース	135 г	650₽
БАКЛАЖАН АБРАМИСО И ЙОГУРТ 油味噌のナスとヨーグルト	140 г	450₽

### СУПЫ

## スープ

МИСО СУП С ЭНОКИ えのきの味噌汁	210 г	390₽
ТОМ ЯМ トムヤム	300 г	850₽
РАМЕН С КУРИЦЕЙ チキンラーメン	400 г	650₽
РАМЕН С КРЕВЕТКОЙ えびラーメン	400 г	750₽
РАМЕН С ГРИБАМИ きのこ醤油ラーメン	400 г	650₽
МИСО РАМЕН С ОПАЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ 牛肉味噌ラーメン	400 г	890₽
РАМЕН ТОМ ЯМ トムヤムラーメン	450 г	850₽

### РОБАТА И КУСИЯКИ

## 「炉端」と「串焼き」

**Робата** — древняя японская техника приготовления пищи, в которой для приготовления продуктов используется мангал

**Кусияки** — с японского — «все, что можно проткнуть». Это блюда, которые готовят на гриле робата и подают на деревянной шпажке.

### РОБАТА

## 炉端

КАЛЬМАР И ТОМАТНАЯ САЛЬСА いかとサルサ	130 г	590₽
СИБАС С ЦУКИНИ И ШИСО СОУС シーバスとズッキーニとしそソース	120 г	890₽
ФИЛЕ МИНЬОН И МИСО СОУС フィレミニョンと味噌ソース	100 г	1090₽
ЛОСОСЬ С СОУСОМ ТОБИКО サーモンとチリソース	100 г	1190₽
ГРЕБЕШОК НА СТВОРКЕ サッシンのホタテ貝	65 г	890₽
ЦУКИНИ ズッキーニ	150 г	390₽
БАКЛАЖАН ナス	150 г	390₽
ГРИБЫ ШИИТАКЕ しいたけ	150 г	590₽

### КУСИЯКИ

## 串焼き

КРЕВЕТКА えび	100 г	550₽
УГОРЬ うなぎ	80 г	890₽
ЦЫПЛЕНОК チキン	100 г	490₽

### САШИМИ

## 刺身

ЛОСОСЬ サーモン	50 г	690₽
ТУНЕЦ まぐろ	50 г	550₽
УГОРЬ うなぎ	50 г	690₽
ГРЕБЕШОК ほたて	50 г	890₽
КРЕВЕТКА えび	50 г	550₽
СИБАС シーバス	50 г	590₽