

YANHOO

ТЕАТР ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ



МЕНЮ



Эби темпура Маки

Ролл с креветкой темпура и сливочным соусом.

330р

Вес: 185/30



Филадельфия

Знаменитый ролл в классическом исполнении: лосось, авокадо, сливочный сыр.

460р

Вес: 215/30



Спайси Сякэ Маки

Ролл с острым лососем и огурцом.

350р

Вес: 185/30



Калифорния

Ролл с натуральным мясом камчатского краба, тигровой креветкой, авокадо, огурцом, икрой Тобико и сливочным соусом.

410р

Вес: 210/30



Каппа маки

Ролл с огурцом.

190р

Вес: 115/30



Сяке дзюнсai

Нежное мясо лосося, салат романо, сливочный соус

310р

Вес: 200/30



Дракон

Ролл с целым филе копченого угря, натуральным мясом камчатского краба, авокадо, сливочным соусом и соусом унаги.

760р

Вес: 310/30



Унаги Маки

Ролл с угрём.

330р

Вес: 115/30



Спайси Унаги Маки

Ролл с острым угрем и огурцом.

350р

Вес: 185/30



Сяке маки

Ролл с нежным филе лосося.

310р

Вес: 115/30



Абогадо

Ролл с авокадо.

210р

Вес: 115/30



Фудзи Яки

жареный ролл

Нежный ролл в темпуре с угрем, лососем, сливочным сыром под соусом Унаги.

480р

Вес: 230/30

YANHOO

ТЕАТР ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ



РОЛЛЫ ЗАПЕЧЁННЫЕ



Яххо запечённый

Фирменный ролл с миксом из краба, лососем, авокадо и сливочным соусом.

510p

Вес: 240/30



Онигири

Ролл с острым лососем, угрем, авокадо, икрой Масаго и сливочным сыром запекается под сыром Моцарелла.

510p

Вес: 255/30



Калифорния (запечённый)

Сливочный соус, краб, креветка, авокадо, тобико.

450p

Вес: 235/30



Тори Кунсей

Пицца-маки с копченой курицей, сыром Моцарелла, помидорами черри, сливочным соусом.

360р

Вес: 260/30



Ниннику чизу маки

Жаренный ролл с угрем, креветками, авокадо, сливочным сыром и шапкой из сыра с чесноком и травами.

510р

Вес: 280/30



Канада

Ролл с огурцом, авокадо, копченым угрём и сливочным сыром, подается под соусом Унаги.

490р

Вес: 215/30



Нагоя

Ролл с лососем, авокадо, копченым угрем и сливочным сыром, подается под соусом Унаги

560р

Вес: 230/30



Сет 1

Ролл Нагоя, Ролл Филадельфия, Ролл Каппа маки.

990р

Вес: 575/50



Сет 2

Ролл запеченный пицца "Тори Кунсей", Ролл Филадельфия, ролл Ниннику чизу маки, ролл Сяке маки.

1400р

Вес: 980/50



Сет 3

Ролл эби темпура, ролл Филадельфия, ролл Ниннику чизу маки, Ролл Канада, Ролл Каппа Маки, Ролл Сяке маки.

1900р

Вес: 1175/50



Сет "Сливочно запечённый"

Роллы: сливочный с угрём, сливочный с сыром дор блю, сливочный с крабом и сливочный с лососсем.

900р

Вес: 1145/50



Чука с креветками

Оригинальный салат из морских водорослей, тигровых креветок, помидорок черри и лайма, подается с соусом.

380р

Вес: 200



Курица с малосольным огурцом под соусом Хойсин

Нежное куриное филе, манго, ростки бобов, слабосоленые огурчики, лайм, заправляется сладковато пряным соусом.

330р

Вес: 250



Вай Кун

Спринг ролл с креветкой, курицей и манго, салат романо, фунчоза, морковь, огурец, подается с соусом.

310р

Вес: 210/30



Нэм Кун

Жареный Спринг ролл с курицей, древесными грибами, морковью, капустой, луком порей, лапша фунчоза, подается с соусом.

290р

Вес: 180/30



Мурагай Яки

Запечённые мидии на рисовой подушке под сливочным соусом.

370р

Вес: 250

Пан-азия

Пан-азиатской называется собирательная кухня Юго-Восточной Азии - японская, тайская, вьетнамская, гавайская, полинезийская, адаптированная под европейские вкусы. И это самая модная кулинарная тенденция в мире.

Полюбившаяся многим пан-азиатская кухня привлекательна своими пряными, острыми экзотическими ароматами и вкусами, она сытная, но легкая.



Поке с курицей

Гавайское блюдо из курочки, риса, сладкой кукурузы, ростки бобов, авокадо с добавлением соуса Терияки и Ширача.

360р

Вес: 300



Поке с лососем

Гавайское блюдо из лосося, манго, авокадо, соевые ростки, проростки бобов, подается с соусом манго айоли и ореховым соусом.

410р

Вес: 300



Поке с креветками

Гавайское блюдо из креветок, сливочного сыра, помидорок Черри, зелени, заправленный соусом Папричи.

430р

Вес: 300

Поке

Поке — это блюдо гавайской кухни. Гавайи, как и многие тихоокеанские регионы Америки, за последние полтора века подверглись влиянию азиатской кухни. Например, блюда из сырой рыбы были либо привнесены, либо адаптированы мигрантами из стран Юго-Восточной Азии. Так, на Гавайях появилось самое известное блюдо этих островов — поке (от буквального перевода — «нарезать кубиками»)



Фо – Га

Бульон, курица, рисовая лапша, красный лук, кинза, ростки бобов, зеленый лук.

460р

Вес: 580



Фо – Бо

Бульон, вырезка говядины, рисовая лапша, красный лук, кинза, ростки бобов, зеленый лук.

480р

Вес: 580



Том Ям

Бульон Том Ям, кокосовое молоко, креветки, мидии, кальмары, кинза. Подается с рисом, чили, лайм.

560р

Вес: 470



Том Ям Тхале

Бульон Том Ям, креветки, кальмары, вешенки, помидорки черри. Подается с рисом.

460р

Вес: 450



Вок с курицей

Куриное филе, репчатый лук, цукини, морковь, ростки бамбука, фасоль стручковая.

380р

Вес: 310



Вок с креветками и древесными грибами

Тигровые креветки, древесные грибы, сушеные грибы шиитаке, зеленый лук и лук порей.

450р

Вес: 365



Вок с говядиной

Говяжье филе, древесные грибы, грибы шиитаке, лук зеленый и лук порей.

480р

Вес: 360

Воки с лапшой на выбор

Пшеничная лапша - *удон*
Рисовая лапша - *фунчоза*
Гречневая лапша - *соба*

В каждом регионе Китая отдают предпочтение определённому виду лапши.

В северной части особенно любят пшеничную лапшу, а в южной рисовую. Вторым вариантом пользуется огромной популярностью и в других странах мира, особенно в Европе и США. Фунчоза имеет привлекательный белый оттенок и нежную текстуру. В готовом блюде отсутствует глютен (сложный белок). Поэтому подходит для тех, кто следит за фигурой или сидит на диете.

Традиционная лапша в Японии из гречихи крочневого оттенка - *соба*.



Куриная грудка с рисом

Куриное филе, ростки бамбука, рис, болгарский перец, коул слоу, лук порей.

Подается с бульоном фо-бо.

410р

Вес: 540



Морепродукты с рисом

Кальмары, тигровые креветки, рис, лук порей, болгарский перец, ананас, зеленый лук, ростки бобов, коул слоу.

Подается с бульоном фо-бо.

510р

Вес: 460



Говядина с рисом

Паназиатское блюдо из филе говядины, свежего болгарского перца, ростков бамбука, лука порей, коул слоу, свежих огурцов.

Подается с бульоном фо-бо.

640р

Вес: 495

Блюда с рисом и бульоном фо-бо

Готовить суп фо начали на севере Вьетнама не раньше конца XIX века. До установления французского протектората вьетнамцы практически не ели говядину, так что варить насыщенный говяжий бульон их научили, скорее всего, французы. Некоторые историки и название супа фо связывают с французским словом feu — «огонь». Суп готовится из говядины, а не из свинины, традиционной для азиатской кухни, однако сейчас этот вкусный бульон прижился в паназиатской кухне.