

- Гурино эби** **Фьюжн** 790  
Креветки темпура, соус васаби, листья салата, ореховый соус оказу, соус понзу с японским шисо.
-  **Муэр** **Китай** 380  
Овощной салат, чёрные древесные грибы муэр, традиционный китайский дрессинг.
-  **Чука** **Китай** 360  
Салат из зелёных водорослей, кунжутный соус гомадари.
-  **Донбури** **Япония**
- лосось 690
  - тунец 650
- Филе свежей рыбы, авокадо, рис, соус спайси майо, кунжутный соус гомадари, цитрусовый понзу.
- Поке** **Никкей, Гавайи**
- лосось 790
  - тунец 720
- Филе свежей рыбы, рис, соус понзу с японским васаби, кунжутный соус гомадари, водоросли чука, бобы эдамаме, авокадо, ананас, манго, дайкон цума.
-  **Ве ча** **Корея** 450  
Говядина, огурцы, перец чили, кинза, корейский кислый дрессинг.
- Татаки туна манго** **Япония** 760  
Тунец, соус понзу, азиатская манго-сальса.
- Татаки туна сарада** **Япония** 850  
Тунец, листья салата, бобы эдамаме, ореховый соусу оказу, соус понзу с японским шисо.
- Татаки понзу васаби** **Япония**
- лосось 790
  - тунец 760
- Филе свежей рыбы, соус понзу, японский корень васаби.
-  **Пибимпаб** **Корея**
-  • веган 530
  - свинина 650
  - курица 590
- Рис, жареное яйцо, микс салат, морковь ча, фучжу, ким чи, грибы муэр, проростки сои, батин соус, огурцы, нори, кунжут.

## ПАНЧАН

  Капуста ким чи Корея	270	  Спаржа фучжу Корея	290
  Морковь ча Корея	250	 Судак хё Корея	390
  Грибы муэр Корея	300	 Щупальца кальмара Корея	350
  Проростки сои Корея	250	  Ананас ким чи K-Punk	300

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

 <b>Токпокки</b> Корея			
• кисло-сладкие			450
 • острые			450
<b>Ток &amp; чиз</b> K-Punk			
• кисло-сладкие			580
 • острые			580
Рисовые палочки ток, кукуруза, копчёные колбаски, моцарелла.			
<b>Кай фри тай</b> Таиланд			490
Куриная грудка в хрустящей панировке, соусы тонкацу, сладкий чили, кунжут.			
 <b>Яннём чикхин</b> K-Punk			400
Курица карааге, острый батин соус.			
 <b>Эноки в беконе</b> Корея			450
Грибы золотые нити, копчёный бекон, острый соус с пастой кочудян, хрустящий лук.			
<b>Свинина донг по</b> Китай			590
Томлёная пряная свинина, рис, арахис, кинза, соус из ферментированного красного риса.			
<b>Унаджу</b> Япония			790
Филе угря, соус унаги, рис.			
<b>Филе утки в пекинском стиле</b> Китай			860
Утиная грудка, огурец, лук порей, пшеничные лепешки, соус хойсин.			





ПОСМОТРЕТЬ ПОЛНЫЙ  
СОСТАВ И ФОТО БЛЮД

- Том кха** **Таиланд** 570  
Тайский бульон, кокосовое молоко, курица, грибы, овощи, рис.
-  **Том ям RED** **Таиланд** 730
-  **Том ям COCONUT** **Таиланд** 790  
Тайский бульон, курица, королевские креветки, грибы. На выбор: традиционный вариант или с кокосовым молоком
-  **RED с морепродуктами** **Таиланд** 890
-  **COCONUT с морепродуктами** **Таиланд** 990  
Тайский бульон, королевские креветки, мидии, грибы, щупальца кальмара, морской окунь.
- Фо бо** **Вьетнам** 550
- BIG Фо бо** **Вьетнам** 720  
Говяжий бульон, рисовая лапша, говядина, лук, базилик, кинза, мята, ростки сои.
- Фо шот ванг** **Вьетнам** 650
- BIG Фо шот ванг** **Вьетнам** 780  
Говяжий бульон, рисовая лапша, говядина в томатном соусе с лимонграссом, лук, базилик, кинза, мята, ростки сои.
- Мисо** **Япония** 350  
Бульон из тунца даси, мисо паста, японский тофу, грибы намеко, водоросли вакаме.
-  **Лау** **Вьетнам** 790  
Кисло-сладкий бульон, королевские креветки, щупальца кальмара, мидии, морской окунь, томат, ананас, имбирь, специи, грибы.
-  **Ким чи тиге** **Корея**
- свинина 590
  -  • тофу 590
  - морепродукты 790
- Овощной бульон, капуста ким чи, тофу, лук, бататовая лапша, кинза, грибы.
- Тукпеги пулькоги** **Корея** 650  
Говяжий бульон, бататовая лапша, говядина, грибы, лук, кинза, корейские специи.



## РАМЕН

 **Ким чи** **K-Punk** **630**  
Овощной бульон, капуста ким чи, лапша рамен, свинина чяшу темпура, маринованное яйцо, маринованные проростки сои.

 **Карай мисо** **Япония** **650**  
Бульон на основе мисо и тунца, лапша рамен, курица кацу, сладкая кукуруза, маринованные проростки сои, омлет тамагояки.

**Тонкоцу** **Япония** **650**  
Свиной бульон, лапша рамен, маринованное яйцо, свинина чяшу, бамбук менма, кукуруза, грибы энoki, нори.

**Мисо** **Япония** **690**  
Бульон на основе мисо и тунца, лапша рамен, маринованное яйцо, филе лосося, бамбук менма, бейби корн, грибы энoki, водоросли нори.

**Лапша** **Япония** **350**  
На выбор бульон: мисо\тонкоцу\ким чи\карай мисо, лапша рамен, зелёный лук.

**Наруто** **J-Punk** **830**  
Любимый рамен Наруто Узумаки из одноимённого аниме, который подают в заведении «Рамен Ичираку». Сытный тонкоцу рамен только для настоящих Хокаге.



**J-Punk**

**830**  
Супер тяжелый рамен на ароматном мисо бульоне со сладкой кукурузой, сливочным маслом и томлёной свиной чяшу. Рецепт привезён нашим шефом из Токио!

## ТОППИНГИ

Свинина чяшу	160	Морской гребешок	460
Свинина кацу	240	Мясо краба	320
Свинина донг по	220	Яйцо Рамен	60
Курица	100	Перец чили	30
Курица кацу	240	Кукуруза	60
Курица карааге	160	Бейби корн	100
Лосось	280	Бамбук менма	140
Угорь	290	Грибы энoki	50
Тунец	210	Водоросли вакаме	60
Королевская креветка	100	Водоросли нори	50
Креветка темпура	130	Капуста ким чи	80
Креветка в беконе темпура	150	Лапша рамен / удон	150



## УДОН

**Удон цюю** Япония 350

Бульон цюю, лапша удон, водоросли вакаме, хрустящий и зелёный лук, шичими тогараши, омлет тамагояки.

- **торикацу** 490
- **тонкацу** 490
- **эби темпура** 550

 **Удон сычуаньский** Китай 690

Сычуаньский бульон, свинина донг по, лапша удон, грибы, арахис, хрустящий и зелёный лук, кинза.

## ГОРЯЧЕЕ

 **Удон с уткой** Китай 710

Домашняя лапша удон, утиное филе, овощи, грибы, соус хойсин, шаосинское вино, арахис, проростки сои.

 **Тофу по-шанхайски** Китай 580

Тофу, грибы, проростки сои, шаосинское вино, чили масло, паста доубандзян, рис, зелёный лук, кунжут, кинза.

 **Говядина в соусе чёрный перец** Таиланд 790

Говядина, овощи, проростки сои, мисо паста, перечный соус, зелёный лук, кинза, чили, кунжут, рис.

 **Мясо по-катонски** Китай 550

Говядина, листья салата, проростки сои, имбирь, кисло-острый соус.

**Курица с кешью** Таиланд 650

Курица, кешью, арахис, овощи, проростки сои, паста чили, устричный соус, зелёный лук, рис.

**Пад Тай** Таиланд 710

Рисовая лапша, курица, креветки, тофу, яйцо, овощи, соус пад тай, проростки сои, зелёный лук, арахис, лайм.

**Якисоба** Япония 530

Свинина, овощи, лапша рамен, проростки сои, соус якисоба, зелёный лук, шёпот самурая.

 **Сатай стир фрай** Таиланд 690

Свинина, овощи, соус сатай, арахис, зелёный лук, рис.

 **Сатай стир фрай ВЕГ** Таиланд 590



Тофу, овощи, соус сатай, арахис, зелёный лук, рис.

**Гу лао жоу** Китай 690

Свинина, овощи, ананас, кисло-сладкий соус.

**Омурайсу** Япония 580

Свинина, рис, овощи, грибы, соус тонкацу, омлет торнадо, зелёный лук.

**Чапчхе** Корея 550

Свинина, грибы, овощи, бататовая лапша, соус чапчхе, зелёный лук.

 **Ким чи покым паб** Корея 530

Рис, свинина, капуста ким чи, зелёный лук, нори, торнадо омлет, говяжий бульон.

**Оякодон** Япония 390

Курица, соус оякодон, репчатый лук, яйцо, рис, шичими тогараши, зелёный лук, кунжут.

**Торикацудон** Япония 490

Курица кацу, соус оякодон, репчатый лук, яйцо, рис, шичими тогараши, зелёный лук, кунжут.

**Тонкацудон** Япония 530

Свинина кацу, соус оякодон, репчатый лук, яйцо, рис, шичими тогараши, зелёный лук, кунжут.

## КАРРИ

 **Карри-райсу** Япония 350

Рис, японский карри, зелёный лук.

• торикацу 490

• тонкацу 590

• эби темпура 590

 **Зеленый карри с курицей** Таиланд 490

Курица, овощи, кокосовое молоко, базилик, рис.

 **Ренданг** Индонезия 730

Говядина тушённая в кокосовом молоке с традиционными специями и травами.

Признано лучшим блюдом мира по версии CNN (2014 г.).

**Рис** 120

Японика / жасмин

## САШИМИ

Япония

Лосось	890
Тунец	790
Гребешок	890


## СУШИ НИГИРИ

Япония

Лосось	380
Тунец	350
Угорь	390
Гребешок	490

## СУШИ ГУНКАН

Япония

Краб	500
Неги торо	290
 Чука	210
Гребешок ментайко	500



## МЕНТАЙКО АБУРИ СУШИ

Япония

Лосось	420
Тунец	390

## ХОСОМАКИ

Япония

 Авокадо	250
Лосось	450
Тунец	380
 Огурец	210
Угорь	480

## СУШИ МАКИ

7

### Калифорния **США** 850

Рис, камчатский краб, икра тобико, японский майо соус, авокадо.

### Спайси кани **Фьюжн** 990

Лосось, камчатский краб, гребешок, рис, соус спайси, икра тобико, соус унаги, кунжут, чили перец.

### Унаги манго **Фьюжн** 780

Рис, сливочный сыр, угорь, манго, соус манго-чили, икра тобико.

### Унаги ринго **Фьюжн** 780

Угорь, рис, сливочный сыр, карамелизированное яблоко, соус унаги, кунжут.

### Тотал туна **Япония** 1100

Тунец, рис, авокадо, микрозелень редиса, зелёный лук, воздушный рис, кунжут васаби, японский майо соус.

### Неги торо маки **Япония** 750

Тунец, рис, японский майо соус, зелёный лук, стружка тунца.

### Филадельфия **США** 850

Лосось, сливочный сыр, огурец, кунжут.

## ЗАПЕЧЁННОЕ СУШИ

Япония

Гребешок	460
Краб	530
Лосось	380
Тунец	350
Угорь	390

## ДЕСЕРТЫ

<b>Аояма</b>	350	<b>Мороженое</b>	170
«Голубая гора» - твист на пирожное Павлова с ананасом, киви, маракуйей и кокосовой стружкой.		<b>Намы</b>	220
<b>Лунный кролик</b>	300	Традиционные конфеты, которые в Японии женщины дарят мужчинам в день святого Валентина.	
Желейный зайчик из сливочного мусса со сферой клубничного компоте и кусочками лонгана, хрустящим шоколадным крамблом и мхом из бисквита.		• <b>Пандан и каламанси</b>	
<b>Юэбин</b>	250	• <b>Хойсин</b>	
Единственный мун кейк, который не запекается, а готовится из толчённого в пасту клейкого риса, как японский десерт моти.			

## ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ

<b>Годжичан</b>		Чайник	600
Чайный напиток на основе ягод годжи и синего чая анчан, миндаля, лимона, малины.			
<b>Мамуанг</b>			600
Согревающий напиток на основе манго, базилика, клёна и с добавлением сливового вина.			
<b>Тропик-Юзу</b>			650
Тонизирующий напиток с имбирём, мятой, кумкватом, маракуйей и юзу.			

## ЧАЙ

	Чайник	
<b>Лотос</b>	450	
<b>Красный личи</b>	450	
<b>Анчан</b>	450	
<b>Улун</b>	450	
<b>Дарджилинг</b>	450	
<b>Те Гуань Инь</b>	450	
<b>Габа Юшань Тайвань</b>	650	
<b>Да Хун Пао</b>	650	
<b>Жасмин</b>	450	
<b>Тибетская Ромашка</b>	450	
<b>Генмайтя</b>	450	
<b>Ку Цяо</b>	450	

## КОФЕ

<b>Эспрессо</b>	160
<b>Американо</b>	160
<b>Капучино</b>	200
<b>Капучино с кокосовым молоком</b>	240
<b>Латте</b>	230
<b>Латте с кококсковым молоком</b>	270

## Б/А НАПИТКИ

### ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

<b>Чатраму красный/зелёный</b>	390
<b>Маття Латте</b>	350
<b>Маття Латте с кокосовым молоком</b>	380

<b>Домашний лимонад</b>	350/700
<b>Кокосовая вода</b>	250
<b>Нектар Vinut</b>	200
<b>Вода Umami</b>	200
<b>Тоник Rocket</b>	200
<b>Сангария</b>	250



# КОКТЕЙЛИ

## КИСЛО-СЛАДКИЕ > КИСЛЫЕ

9

<b>Banana Colada</b>	510
Банановый ром / Ананасовая вода / Ладан / Кокосовое молоко	
<b>China Tiki</b>	550
Байцзю / Манго / Жасмин / Грейпфрут / Лимон / Грейпфрутовый ликёр	
<b>Buddha View</b>	490
Ром тонка / Ликер яблоко-кешью / Соджу слива / Ананас / Лимон / Мята	
<b>Zauzaiquiri</b>	470
Ром на клубнике / Лимон / Лемонграсс	
<b>Shoomay</b>	470
Джин Шалфей / Лимон / Малина	
<b>Jinsawa</b>	470
Джин / Персик / Лимон / Саке	
<b>Khooku</b>	470
Джин Шалфей / Лимон / Ликёр юзу / Лемонграсс	
<b>Japan Radler</b>	530
Джин / Хард-зельцер / Лемонграсс / Лимон	
<b>Zombieland</b>	660
Джин / Ликёр юзу / Лимон / Вермут сакура	
<b>Furaito Tokyo</b>	470
Джин / Лимон / Каркаде-тмин / Грейпфрутовый ликёр	
<b>Last Night</b>	470
Джин / Ликёр юзу / Сливовое вино / Лимон	

## ОСВЕЖАЮЩИЕ

<b>Usagi</b>	500
Джин / Бузина-жасмин / Вермут сакура / Содовая / Игристое	
<b>China 75</b>	470
Байцзю / Винный фреш / Лемонграсс / Игристое	
<b>Капопо</b>	500
Джин / Тибетская ромашка / Помело / Лимон / Содовая	
<b>Mako</b>	550
Ром / Соджу слива / Юзу / Ананас / Игристое	
<b>Azian Spritz</b>	470
Грейпфрутовый ликёр / Грейпфрут / Игристое	
<b>Mai Zoi Fizz</b>	510
Джин Шалфей / Лимон / Соджу клубника / Мята / Тоник / Малина	

## ОСОБЕННЫЕ

<b>Mura</b>	510
Японский Дистиллят с личи / Мёд сельдерея / Лимон / Японский ром	
<b>Okinawa Style</b>	550
Авамори / Томатный ликёр / Базилик / Лимон / Лемонграсс	
<b>Yui</b>	470
Ананасовая вода / Умешу / Ром Тонка / Соджу грейпфрут	

40ml Графин

**Байцзю**

Luzhou Tou Qu, 52%

Moutai Chun, 53% 20 ml

460

950

320

**Водка**

«Eiko» Vodka, 40%

360

840

**Ром**

«Kiyomi» Japanese Rum, 40%

420

Lazy DODO, 40%

360

RUMZCAL, 49,5%

470

RED BANANA, 40.5%

370

RUMRYE, 50%

400

**Виски**

«Kujira» Rice Whisky, 5 years old, 43%

650

MATSUI, Sakura Cask, 48%

780

MATSUI, Mizunara Cask, 48%

780

«OMAR» Sherry type, Single Malt, 46%

700

«OMAR» Peated type, Single Malt, 46%

700

«Akashi» Blended, 40%

420

900

«Akashi» Sherry Cask, 40%

480

1050

«Akashi» Single Malt, 46%

780

«Togouchi Sake Cask, 40%

650

**Джин**

Saigon Baigur gin, 43%

440

Audemus Spirits, «Pink Pepper» gin, 44%

560

«HAKUTO» MATSUI Gin, 47%

580

ETSU «Pacific Ocean», 45%

450

Peddlers Gin, Salted Plum gin, 25%

360

UKIYO, Blossom Gin, 40%

480

Masahiro Okinana Recipe 01, 47%

540

«Tokyo Nights» Gin, 43%

420

940

# ЛИКЁР И ДИЖЕСТИВ

11

	40ml	100ml
Umeshu, 13%		350
Machino Sakura Vermouth, 18%, 100ml		700
La Tomato, 18%	360	
La Yuzu, 14%	360	
Kishu ICHIGO Umeshu, 12%	360	

## СОДЖУ

	40ml	Бутылка
В ассортименте	180	1300

**-200 рублей на каждую последующую бутылку**

## ВИНО

	125ml	Бутылка
<b>Игристое</b>		
Markus Huber, Sparkling Rose, 11.5% brut <b>Австрия</b>	470	2500
«Simonsig» Kaapse Vonkel, 12% brut <b>ЮАР</b>	470	2500
<b>Белое</b>		
«Tiraki» Sauvignon Blanc, 12% dry <b>Новая Зеландия</b>	450	2400
Nojar Rosazzo DOCG Colutta, 13.5% dry <b>Италия</b>		4500
«Haas Franziskus», Pinot Grigio, 2021, 13% dry <b>Италия</b>		3200
«Asia Cuvee» Mayer am Pfarrplatz, 12.5% dry <b>Австрия</b>	450	2400
Riesling «Necto I», 12% semi dry <b>Германия</b>	400	2400
<b>Розовое</b>		
Portugieser DQW, 12% semi dry <b>Германия</b>	420	2200
<b>Красное</b>		
«Love Revolution» Pinotage, 2021, 13% dry <b>ЮАР</b>	400	2000
Casato di Melzi, Primitivo, 13.5% semi dry <b>Италия</b>	400	2000
Lapis Luna, Pinot Noir, 14% dry <b>США</b>		4000

## ПИВО

Tsingtao, lager, 0.64 <b>Китай</b>	460	Tsingtao, stout, 0.33 <b>Китай</b>	330
Singha 0.63 <b>Таиланд</b>	460	Saigon Lager, 0.33 <b>Вьетнам</b>	250
Taiwan Beer 0.33 <b>Тайвань</b>	260	Tsingtao, zero, 0.33 <b>Китай</b>	280
Umami/Plague Craft Beer 0.5	400	Sapporo, 0.33 <b>Япония</b>	330
Chuanlang, Wheatbeer, 1.0 <b>Китай</b>	700	Jeju wit beer, 0.5 <b>Корея</b>	420
Tsingtao, wheat, 0.33 <b>Китай</b>	330	Jeju non alco, 0.35 <b>Корея</b>	350

**В UMAMI блюда являются целостной композицией, которую наш шеф-повар довел до логического завершения. Именно поэтому, мы не убираем ингредиенты из блюд, сохраняя оригинальную рецептуру.**

**Просим предупредить вашего официанта об имеющихся аллергиях на определенные продукты.**



- Разъезжая д.20
- Киевская д.3 к.1А



- Социалистическая д.21



- Боровая д.3



- Решетникова д.12
- Коломяжский д.17 к.2

