

## РАМЕН

Название «рамэн» происходит от двух китайских иероглифов «ла» (вытягивать) и «мянь» (лапша), которые по-японски читаются как «ра» и «мэн».

### РАМЕН ГЮКОЦУ 595

Токийская лапша собственного приготовления с маринованной говяжьей вырезкой, кукурузой, луком порей, маринованным яйцом, в легком говяжьем бульоне с ароматными маслами.

### СЫРНЫЙ РАМЕН 595

Токийская лапша собственного приготовления с куриным попкорном, ассорти сыров, кукурузой, луком порей, маринованным яйцом, капустой кимчи на плотном свином бульоне.

### КАРАЙ МИСО РАМЕН 595

Токийская лапша собственного приготовления с креветкой темпура, битыми огурцами, луком порей и маринованным яйцом на плотном свином бульоне.

### ШОЮ РАМЕН 595

Токийская лапша собственного приготовления с курицей Кацу, кукурузой, луком порей на плотном свином бульоне и маринованным яйцом.

### СЕЮ РАМЕН 595

Токийская лапша собственного приготовления с гэдзами из креветки, кукурузой, луком порей на плотном свином бульоне и маринованным яйцом.

### МИСО РАМЕН 595

Токийская лапша собственного приготовления со свиной тясю, кукурузой, луком порей, маринованным яйцом, битыми огурцами, капустой кимчи, на плотном свином бульоне.

## ТОМ ЯМ

### ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ 635

Подается с кинзой, паровым рисом и лаймом.

### ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ 585

Подается с кинзой, паровым рисом и лаймом.

## КУСИЯКИ

Все, что японцы насаживают на шпажку и жарят на гриле, называется кусияки. Собственно, «куси» — это и есть «шпажка». Чаще всего это еда, которую запросто можно съесть, не пользуясь столовыми приборами.

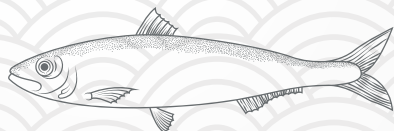
### ЯКИТОРИ НЭГИМА ИЗ КУРИНОГО БЕДРА 265

### ТЭБАСАКИ ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЬЕВ 265

### КУСИЯКИ ХОТАТЕ 355

### КУСИЯКИ СЕМГА 355

### КУСИЯКИ ТУНЕЦ 345



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### ЛАПША РАМЕН С КРЕВЕТКАМИ, 445

чесночным соусом и миксом овощей

### ЛАПША УДОН С МЯСОМ КУРИНОГО БЕДРА, 435

миксом овощей и ореховым соусом

### ЛАПША УДОН С ГОВЯДИНОЙ, 455

миксом овощей и соусом на основе сычуанского перца

### РИС С ЦЫПЛЕНКОМ И ОВОЩАМИ 395

### КИМЧИ ПОККЫМПАБ С ГОВЯДИНОЙ, 445

отварным рисом, капустой кимчи и жареным яйцом

### КРАСНЫЙ КАРРИ С КУРИЦЕЙ, 545

ананасом и кокосовым муссом

### УГОЛЬНАЯ РЫБА 695

томатный унаги, жареный шисо, тобико и картофельный крем

### СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ 875

китайский рис с яйцом, трюфельный крем

### СТЕЙК ИЗ СЕМГИ 895

умами глейз, мусс васаби и лаймовый птитим

### КУРИНОЕ БЕДРО НА ГРИЛЕ 495

китайский рис с яйцом, битые огурцы, кокосовый крем

## ДЕСЕРТЫ:

### МОТИ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ, 255

клубничным конфи и свежей клубникой

### МОТИ СО ВКУСОМ ПЛОМБИР 255

### МОТИ С ЧЕРНИКОЙ 255

### МОТИ СО СВЕЖИМ МАНГО 255



HIRO  
*izakaya*

M  
E  
N



## ПАНЧХАНЫ:

Панчхан, 반찬 — общее название различных закусок и салатов в Корее, которые подаются как аккомпанемент к основному блюду и рису, в небольших неглубоких тарелках.

КАПУСТА КИМЧИ		149
МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ		149
СПАРЖА		149
МОРСКАЯ КАПУСТА		149
ПАПОРОТНИК		149
КОРАЛЛОВЫЕ ГРИБЫ		149
МАРИНОВАННЫЙ ДАЙКОН		149
БИТЫЕ ОГУРЦЫ		149



## САШИМИ

Сашими — это традиционное японское блюдо, которое представляет собой нарезанную сырую рыбу и морепродукты, сашими мы подаем со свежим огурцом, дайконом, битыми огурцами, имбирем и васаби.

СЕМГА	695
ТУНЕЦ	495
ГРЕБЕШОК	695

## СУШИ

СЕМГА	2 шт.	420
ТУНЕЦ	2 шт.	395
ГРЕБЕШОК	2 шт.	420
УГОРЬ	2 шт.	395



## РОЛЛЫ

<b>РОЛЛ С ТАТАКИ КАЛЬМАРОМ</b>	495
кальмар, сливочный сыр, манго, соус трюфельный и унаги юзу	
<b>РОЛЛ С ТАТАКИ ГОВЯДИНОЙ</b>	495
говяжий бекон, сливочный сыр, жареный гриб, трюфельный соус и унаги юзу	
<b>РОЛЛ С ТАТАКИ ГРЕБЕШКОМ</b>	545
гребешок, сливочный сыр, соус унаги и красная икра	
<b>РОЛЛ МАНГО-КЕШЬЮ И СВЕЖАЯ КЛУБНИКА</b>	695
семга, сливочный сыр, манго, сальса из клубники с мятой и цитрусовый соус	
<b>ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ОХЛАЖДЕННОЙ СЕМГОЙ</b>	675
<b>ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ТРЮФЕЛЕМ</b>	695
семга, хрустящий лук фри, трюфельное масло, красная икра	
<b>РОЛЛ С МУССОМ ИЗ УГРЯ</b>	525
сливочный сыр, авокадо, мусс из копченого угря, рисовые криспи и стружка тунца	
<b>КРИСПИ РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ И СЕМГОЙ</b>	525
темпура ролл с семгой и копченым угрем, сливочный сыр, зеленый лук, соус из голубого сыра	
<b>КРИСПИ РОЛЛ С ТУНЦОМ</b>	565
тунец, сливочный сыр, манго, хрустящая фунчоза, соус том-ям	
<b>ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ С СЕМГОЙ</b>	595
и сырным кремом с японским майонезом	
<b>ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ С ГРЕБЕШКОМ</b>	595
и сырным кремом с японским майонезом	




## ЛЕПЕШКИ РОТИ:

<b>ЛЕПЕШКА РОТИ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ</b>	445
авокадо, сливочный сыр, унаги-юзу	
<b>ЛЕПЕШКА РОТИ С ХРУСТЯЩЕЙ КУРИЦЕЙ</b>	425
сливочный крем, лакто томаты, трюфельный крем	

## ХЭНД-РОЛЛЫ:


<b>ХЭНД-РОЛЛ С ЛОСОСЕМ</b>	415
рис, сливочный сыр, красная икра, японский майонез	
<b>ХЭНД-РОЛЛ С ГРЕБЕШКОМ</b>	415
рис, сливочный сыр, имбирный крем, красная тобика	
<b>ХЭНД-РОЛЛ С ГОВЯДИНОЙ</b>	395
рис, сливочный сыр, спайси крем	

## ЗАКУСКИ

<b>СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ</b>		695
с лакто томатами и битыми огурцами		
<b>ГРЕБЕШОК ТАТАКИ</b>		565
с имбирным кремом и сальсой из манго		
<b>ТАТАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ</b>		565
с трюфельным кремом, кимчи и имбирным соусом		
<b>ТАРТАР ИЗ СЕМГИ</b>		595
с авокадо и огурцом, цитрусовым понзу, муссом васаби		
<b>ПОПКОРН ИЗ КРЕВЕТКИ</b>		425
с гуакамоле и цитрусовым понзу		
<b>ЛОСОСЬ ТАТАКИ</b>		695
с трюфельным сыром и муссом из угря		
<b>ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ</b>		435
с муссом из копченого сыра и пудрой нори		



## САЛАТЫ

<b>САЛАТ ИЗ ХРУСТЯЩИХ БАКЛАЖАНОВ,</b>	395	
узбекских томатов и курицы		
<b>САЛАТ С ТУНЦОМ ТАТАКИ,</b>	695	
лакто томатами, битыми огурцами, бобами эдамаме, ореховым кремом и кокосовым муссом		
<b>САЛАТ С СЕМГОЙ,</b>	595	
авокадо, томатами, кимчи ананас, сливочным муссом и цитрусовым понзу		
<b>САЛАТ С КУРИНЫМ ПОПКОРНОМ,</b>	595	
томатами, гуакамоле, острым японским кремом, пармезаном, пудрой нори		
<b>САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ ТАТАКИ</b>		465
маринованные коралловые грибы, битые огурцы, чили арахис, японский соус		
<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЦУКИНИ, УГРЕМ И КАЛЬМАРОМ</b>	695	
со сливочно-имбирным муссом		
<b>САЛАТ С ПОПКОРНОМ ИЗ КРЕВЕТКИ,</b>	595	
печеным перцем, лакто томатами, орехом кешью и соусом понзу		

## ДОМБУРИ

Домбури — японское блюдо, получившее своё название по посуде, в которой подаётся. Чаша домбури вмещает рис, поверх которого кладутся различные добавки: мясо, рыба, яйца, овощи или какой-либо другой гарнир.

<b>ДОМБУРИ ТОРРИ КАЦУ</b>		445
Рис, курица Кацу, битые огурцы, лакто-томаты, бобы эдамаме, желток куриный		
<b>ДОМБУРИ СО СВЕЖЕЙ РЫБОЙ</b>		665
Рис, свежая семга, тунец, угорь, желток куриный, битые огурцы, бобы эдамаме, лакто-томаты		
<b>ДОМБУРИ С ПОПКОРНОМ ИЗ КРЕВЕТКИ</b>		525
Рис, битые огурцы, лакто-томаты, бобы эдамаме, желток куриный		

## ЯПОНСКИЕ ГЕДЗА

<b>ГЕДЗА С КРЕВЕТКОЙ</b>	455
<b>ГЕДЗА С СЕМГОЙ И КАЛЬМАРОМ</b>	495
<b>ГЕДЗА С ГОВЯДИНОЙ</b>	425

Ко всем пельменям подается соус на основе соевого с добавлением кунжутного масла и рисового уксуса.