

# Лодка



РЕСТОРАН ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ И VIP-КАРАОКЕ

+7 (495) 152-30-88

**М Е Н Ю**

[lodka2012.ru](http://lodka2012.ru)

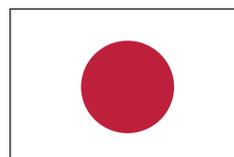
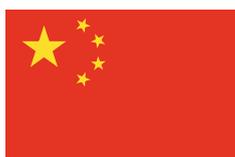


photo menu



фото меню





## Корейская кухня

Korean cuisine

Корейская кухня по праву считается диетической, потому и завоевала популярность у тех, кто следит за своей фигурой и заботится о своем здоровье. все дело в том, что в ее основе лежит раздельное питание, то есть традиционные корейские блюда полностью исключают сочетание несовместимых продуктов.

При выборе блюд для нашего меню активное участие принимал константин цзю, а уж он разбирается в здоровом питании, как никто другой. знаменитый спортсмен любит и рекомендует корейскую кухню, так как она богата клетчаткой, антиоксидантами и пробиотиками,— важнейшими элементами для здорового функционирования организма.

Именно поэтому корейцы — одна из немногих наций, которой известен секрет долголетия. стоит также отметить, что в корее наименьшее количество людей, страдающих излишним весом.

А самое главное — корейские блюда очень вкусные, очень красивые и очень легко усваиваются..

Korean cuisine has recently gained popularity among people who want to keep slim and healthy, and there is a reason for this. korean food is based on the principle of food combining which stands for mixing the ingredients in the way that makes our digestion as quick and efficient as possible.

Our dearest friend and highly respected athlete, konstantin tszyu, has taken an active part in the process of choosing particular items from a variety of delicious korean dishes for our new menu. it is undoubtedly that he is a real expert in a healthy diet. famous boxer loves and recommends korean food because it is rich in cellulose, antioxidants and probiotics, which are vital elements for healthy functioning of the body.

This is why korean nation is one of the few who knows the secret of longevity. it is worth noting that southkorea is the country with the least number of people who are overweight.

All these said, the most important is that korean food is very delicious, beautiful and easy to digest.

**Приятного аппетита!**

**Bon appetit!**



## 반찬 Панчан

Banchan

Панчан — это сэт из разнообразных закусок, которые сервируются на стол перед основными блюдами и являются важной частью корейского застолья.

Панчан олицетворяет корейскую традицию делить еду с близкими людьми за столом, а также стимулирует аппетит и усиливает пищеварение, благодаря растительным ингредиентам и специям, входящим в состав этих деликатесных закусок.

Banchan is a set of complimentary side dishes which are served ahead of the main course and is an important part of Korean meal.

All banchan is shared amongst everyone at the table because Korean cuisine is true family-style. Thanks to the plant ingredients and spices in those flavorful side dishes, banchan stimulates appetite and improves digestion.

## 공기밥 Рис

Rice

Ни для кого не секрет, что для жителей восточной Азии рис полностью заменяет хлеб. В качестве комплимента к каждому супу подается рис на пару.

It is well known that East Asians eat rice instead of bread. We serve steamed rice with any soup as a compliment.





|   |  |
|---|--|
| <p> <b>육개장 Юкедзян</b> 1500<br/>Yukgaejang 600 г<br/>Насыщенный острый говяжий бульон с крахмальной лапшой, папоротником, грибами Вешенками и зеленым луком. Благодаря травам, входящим в состав блюда, суп очень полезен; в нем много кальция и витамина А. Питательные вещества помогут истощенному организму абраться сил и энергии.<br/>Hot Soup with Beef, Egg, Mushrooms, Noodles and Vegetables</p>   | <p><b>김밥 Ким паб</b> 600<br/>Kimpub 220 г<br/>Традиционный корейский ролл с говядиной, крабовыми палочками и овощами.</p>  |
| <p><b>김치찌개 Кимчитиге</b> 890<br/>Kimchi jjigae 550 г<br/>Суп с капустой Кимчи, с добавлением тонких кусочков свинины, тофу, крахмальной лапши и зелени. Кимчи богата пробиотиками, необходимыми для здорового пищеварения и хорошего иммунитета, укрепляет стенки сосудов и уменьшает уровень холестерина в крови. Суп станет настоящим спасением для людей, страдающих от похмелья!<br/>Hot Soup with Kimchi, Pork Slices, Tofu and Green Onions</p>   | <p> <b>짬뽕 Хемуль чампон</b> 1600<br/>Jjamppong 750 г<br/>Острый суп из свежих морепродуктов (осьминожки Чукуми, креветки, кальмары и мидии), с добавлением овощей и зелени. Морепродукты богаты белком и практически не содержат жиров. Благодаря сочетанию морепродуктов и овощей этот суп очень полезен для укрепления иммунитета, а также благотворно влияет на пищеварительную систему и обмен веществ в организме. Хемуль Чампон хорошо насыщает организм и при этом легко усваивается.<br/>Hot Soup with Noodles, Seafood Mix, Mushrooms and Vegetables</p> |
| <p> <b>갈비탕 Кальбитан</b> 1500<br/>Galbitang 600 г<br/>Суп на основе говяжьих ребрышек, редьки Дайкон, яиц, крахмальной лапши и зелени. Считается роскошью среди корейских блюд, так как готовится из дорогого вида мяса; традиционно подается на стол для особых торжеств, таких как свадьба. Бульон супа Кальбитан очень сытный и обогащенный витаминами и микроэлементами. Это прекрасное тонизирующее средство.<br/>Soup with Beef Ribs, Starch Noodles, Green Onions and Fried Egg</p> | <p><b>도가니탕 Тоганитан</b> 1300<br/>Toganitan 600 г<br/>Традиционный корейский суп на говяжьем бульоне с сухожилиями с добавлением женьшеня. Блюдо заряжает энергией и повышает выносливость, не говоря уже о том, что суп очень вкусный и питательный.<br/>Beef Tendons Soup with Ginseng</p>   |
| <p><b>감자탕 Камдзятан</b> 1200<br/>Gamjatang 900 г<br/>Суп из свиных ребрышек с картофелем, пекинской капустой, зеленым луком и специями. Камдзятан стимулирует работу головного мозга, и его, как правило, едят в обед люди, которые много работают. Суп — просто объедение!<br/>Hot Pork Bone Soup with Potatoes, Green Cabbage Leaves, Scallions and Spices</p>  | <p> <b>닭갈비 Так кальби</b> 1750<br/>Dak galbi 500 г<br/>Куриное филе, маринованное в перечной пасте Кочудян, обжаренное с капустой, морковью, репчатым луком, зеленью и рисовыми клецками. Одно из блюд, которые готовят, когда хотят произвести особое впечатление на гостей.<br/>Spicy Chicken Stir-Fry</p>  |
| <p><b>매운탕 Квано меунтан</b> 2500<br/>Maeuntang 650 г<br/>Острый суп из палтуса с грибами Вешенками, редькой Дайкон, кабачками и зеленью. Филе палтуса содержит ценные жирные кислоты Омега-3, которые очень важны для здоровья сердца. Кваноментан — хороший источник протеина и в то же время не очень калорийный. Этот суп согреет Вас в любую непогоду, а его вкус несомненно не оставит Вас равнодушным.<br/>Halibut Soup with Daikon, Tofu, Bean Sprouts, Green Onions, Zucchini, Oyster Mushrooms</p>   | <p><b>돼지갈비 Теди кальби</b> 2100<br/>Dwaeji galbi 400 г<br/>Свиные ребрышки, маринованные в сладко-соевом соусе и обжаренные на гриле. Блюдо популярно за то, что нежное и сочное мясо тает во рту, а пикантный аромат маринада пробуждает аппетит.<br/>Grilled Pork Ribs</p>   |
| <p><b>양념 치양념 치 Ягнем чикин</b> 1750<br/>Yangnyeom chicken 400г<br/>Куриные крылышки, обжаренные во фритюре в остро-сладком соусе.</p>   | <p> <b>갈비 Ла кальби</b> 3300<br/>La galbi 400 г<br/>Нежные говяжьи ребрышки, маринованные в соевом соусе и обжаренные на гриле. К блюду подаются листья салата Санчу, чеснок и паста Тендзян. Блюдо очень популярно и любимо корейцами за свой пикантный вкус. Очень ароматное, сочное и нежное мясо доставит Вам неповторимое удовольствие.<br/>Grilled Beef Ribs</p>  |





|  |   |
|--|---|
| <p>↑ <b>해물덮밥 Хемуль допаб</b> 990</p> <p>Dopab 300 г<br/>Морепродукты тушеные с овощами и рисом. Благодаря сочетанию морепродуктов и овощей это блюдо способствует укреплению иммунитета, а также благотворно влияет на пищеварительную систему и обмен веществ в организме.<br/>Stewed Seafood and Vegetables with Rice</p> <p><b>회덮밥 Хе допаб</b> 1900</p> <p>Hedopab 450 г<br/>Отварной рис, лосось, свежие овощи, ким. К блюду подаётся бульон на основе ростков сои и острый соус Чодян.<br/>Steamed Rice with Salmon and Vegetables</p> <p>⚓ <b>제육 볶음 Чеюкпокым</b> 1950</p> <p>Jaeyookbokkeum 500 г<br/>Нежные кусочки свинины, обжаренные на воке с овощами, в остром соусе. Входящие в состав блюда овощи — морковь, капуста, репчатый лук и зелень — придают блюду нежный аромат. Деликатный вкус блюда доставит. Блюдо на 2 персоны.<br/>Fried Pork Slices with Vegetables and Hot Sauce</p> <p>⚓ <b>잡채 Чапче</b> 1800</p> <p>Japchae 500 г<br/>Крахмальная лапша Танмен, обжаренные кусочки говядины, грибы Вешенки, древесные грибы с овощами, украшается яичным блинчиком. Блюдо любимо корейцами за изобилие полезных веществ. Лапша состоит из крахмала бобовых культур и содержит в себе витамины группы В. Блюдо на 2–3 персоны.<br/>Starch Noodles with Sliced Beef and Vegetables</p> <p><b>오징어볶음 Одинопокым</b> 1950</p> <p>Ojingeobokkeum 500 г<br/>Кальмары, обжаренные на воке с болгарским перцем, морковью, капустой, репчатым луком и зеленью в остром соусе. Это блюдо идеально подходит для тех, кто жаждет вкусной и острой еды.<br/>Fried Calamari with Vegetables and Hot Sauce</p> <p>↓ <b>비빔밥 Тольсот пибимпаб</b> 990</p> <p>Bibimbar 450 г<br/>Отварной рис, обжаренные кусочки говядины, морковь, огурцы, ростки сои, папоротник, грибы, кабачки, яичного желтка, кунжутного масла и соус Кочудян.<br/>Steamed Rice with Beef, Vegetables and Hot Sauce</p> | <p>⚓ ↑ <b>족발 Чокпаль</b> 2700</p> <p>Jokbal 900 г<br/>Отварная свиная рулька, томленная в ароматном соусе. К блюду подаются листья салата Санчу, чеснок, паста Тендьян и фирменный соус.<br/>В этом ароматном блюде содержится очень важное для организма вещество — коллаген, который сохраняет красоту и здоровье кожи. Блюдо на 2 персоны<br/>Braised Pig's Trotters</p> <p><b>두부김치 Тубу кимчи</b> 1700</p> <p>Tube kimchi 600 г<br/>Нежные кусочки свинины, обжаренные с традиционной корейской капустой Кимчи. Подаются с кусочками тофу.<br/>Блюдо прекрасно сочетается с корейской рисовой водкой Соджу.<br/>Fried Pork Slices with Kimchi and Tofu</p> <p>⚓ <b>불고기 Пулькоги</b> 2250</p> <p>Bulgogi 300 г<br/>Сочные кусочки маринованной говядины, обжаренные на воке с грибами Вешенками, зеленым луком и кунжутными семечками. Блюдо подается с листьями салата Санчу, чесноком и пастой Тендьян.<br/>Korean Grilled Beef</p> <p><b>순대 Сунде</b> 1400</p> <p>Sundae 250 г<br/>Традиционная кровяная колбаса с добавлением свинины, стеклянной лапши и риса. Подается с соевым соусом.<br/>Korean Blood Sausage</p> <p><b>깜퐁기 Курица «кампунги» в сладко-остром соусе</b> 1500</p> <p>Chicken "kampungi" in sweet and spicy sauce 450 г<br/>Ломтики нежнейшего куриного мяса, обжаренные до хрустящей корочки воздушного кляра в кисло-сладком соусе</p> <p><b>тансуок</b> 1850</p> <p>Tangsuyuk, 400 g</p> |
|--|---|





## Китайская кухня

Chinese cuisine

Китайская кухня удостоилась любви гурманов по всему миру по нескольким причинам. Это одна из древнейших кухонь мира. Она довольно сложная в приготовлении, экзотическая на вкус, в чём-то мистическая и поражающая своим разнообразием. Даже посвятив всю жизнь путешествию по Китаю, Вам не удастся попробовать абсолютно все существующие блюда.

В китайской кухне много разных направлений (как минимум восемь основных), и каждое из них отличается уникальностью и особым вкусом. Объединяющей характеристикой является то, что соусы и специи используются в изобилии для создания интенсивного сочетания вкуса и аромата.

Благодаря разнообразию, китайская кухня подойдёт для всех — и для любителей морепродуктов, и мясоедов, и вегетарианцев, и поклонников других диет.

В основе китайской кухни лежит ЭНЕРГИЯ, которая передаётся через названия блюд, через их цвет и форму, а также через легенду, связанную с конкретным блюдом.

В связи с этим многие блюда несут в себе определённый смысл; например, удачу, единство, воспоминание, добрые пожелания и т.д.

Китайцы считают, что первый кусок съедается глазами, поэтому для украшения блюд используются яркие, фигурно нарезанные овощи и декоративные травы, а блюда сервируют в особенно красивой посуде.

Китайский шеф-повар ресторана Лодка приглашает Вас попробовать уникальные блюда китайской кухни и получить незабываемые впечатления, окунувшись в таинственный мир китайских традиций.



## Японская кухня

Japanese cuisine

Японская кухня уже давно завоевала репутацию одной из самых здоровых в мире, благодаря несравнимой продолжительности жизни японцев.

В сущности, японская кухня — это всего лишь простое приготовление продуктов высочайшего качества. Главным же принципом японской кухни является разнообразие и баланс. В этом и есть секрет любимой многими кухни.

Разнообразие и баланс достигаются через “правило пяти”:

- использование пяти цветов (чёрный, белый, красный, жёлтый, зелёный)
- пяти методов приготовления (сырое, на гриле, на пару, варение, жаренье)
- пяти вкусов (сладкий, острый, солёный, кислый, горький)

Хорошо сбалансированная японская еда является низкокалорийной, нежирной и в то же время питательной, так как японцы употребляют в основном ценные белки — рыбу и соевые бобы -, тем самым исключая вредные жиры и получая огромную пользу для сердца и головного мозга.

Именно ежедневное употребление разнообразных продуктов помогает организму бороться с токсинами, одновременно насыщая организм важными витаминами и микроэлементами, полезными бактериями, ферментами и антиоксидантами.

В сочетании с изысканной презентацией свежайшие и высочайшего качества ингредиенты превращаются в удивительно красивые и незабываемо вкусные блюда, которые являются неотъемлемой частью гастрономического путешествия на роскошной Лодке.



# Лодка



РЕСТОРАН ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ И VIP-КАРАОКЕ

+7 (495) 152-30-88

**М Е Н Ю**

[lodka2012.ru](http://lodka2012.ru)

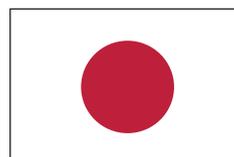


photo menu



фото меню





## Аквариум raw bar

|   |      |
|---|------|
| Устрицы<br>(Новозеландская, средиземноморская) 1 шт<br>Oysters (New Zealand, Mediterranean) | 800  |
| Камчатский краб 100 г<br>King Crab  | 1500 |
| Морские гребешки 100 г<br>Scallop   | 550  |

## Салаты salads

|   |      |
|---|------|
| Авокадо кани салат 190 г<br>kani-avocado salad  | 1950 |
| Теплый салат с морепродуктами 260 г<br>warm seafood salad                                       | 1900 |
| Салат с крабом 280 г<br>crab salad  | 2900 |
| Сашими салат с лососем и тунцом 250 г<br>salmon and tuna sashimi salad                          | 1850 |
| Салат из баклажанов 260 г<br>eggplant salad with soy sauce                                      | 890  |
| Салат из утки в сливовом соусе 135 г<br>duck salad with plum sauce                              | 1150 |
| Кайсо сарада 100/30 г<br>mixed seaweed salad  | 500  |
| Микс салат<br>с маринованной говядиной 180 г<br>Mixed Greens with Marinated Beef                | 2050 |
| Цезарь с креветками 200 г<br>Caesar with Shrimp   | 1450 |
| Цыплёнок в миксе<br>зелёных листьев с апельсином 200 г<br>Mixed Greens with Chicken and Oranges | 950  |
| Баклажаны по-сычуаньски 250 г<br>Sichuan-style eggplant   | 890  |
| Салат с копченым угрем 190 г<br>Smoked Eel Salad  | 1100 |

## Холодные закуски cold appetizers

|  |      |
|--|------|
| Тар-тар из тунца с авокадо 135 г<br>Tuna Tartar with Avocado                                     | 1500 |
| Тар-тар из лосося<br>в соево-горчичном соусе 145 г<br>Salmon tar-tar in soy-mustard sauce 1200   | 1950 |
| Вьетнамские роллы<br>с крабом 170/10/40 г<br>Vietnamese Crab Roll                                | 1600 |
| Вьетнамские роллы<br>с креветкой 180/40/10 г<br>Vietnamese Shrimp Roll                           | 1200 |
| Отварной говяжий язык<br>в соево-чесночном соусе 180 г<br>Boiled beef tongue in soy-garlic sauce | 2700 |
| ЭДАМАМЭ 100/30 г<br>Edamame  | 500  |

## Горячие закуски hot appetizers

|   |      |
|---|------|
| Спринг роллы с крабом 130/40 г<br>Crab Spring Rolls   | 1400 |
| Гребешки в соусе XO 175 г<br>Soft Scallop with XO Sauce   | 2150 |
| Эби темпура 125/55/35 г<br>Ebi Tempura  | 1050 |
| Спринг роллы с уткой 130/40 г<br>Duck Spring Rolls  | 790  |
| Спринг роллы с овощами 130/40 г<br>Vegetable Spring Rolls   | 890  |
| Жареный рис с яйцом,<br>мидиями и креветками 280 г<br>Fried Rice with Egg, Mussels and Shrimp                                     | 950  |
| Китайский жареный рис<br>с говядиной 280 г<br>Chinese Beef Fried Rice   | 1150 |
| Рис с овощами по-китайски 280 г<br>Chinese-Style Vegetable Rice   | 750  |
| Соте из баклажанов и копченого<br>угря в кисло-сладком соусе<br>Eggplant and Smoked Eel Sauté<br>with Sweet and Sour Sauce, 230 g | 1500 |





soups

## Супы

Фирменный Суп 3500

«Фото Тиао Очанг» 250 г  
Shanghai Xiao Long (с трепангом, акульими плавниками, гребешком и барбарисом)  
Signature Pho Tai Chang Soup (sea cucumber, shark fin, scallop, barberries)

Суп с морепродуктами 3600

«Фан Чин» 700 г  
(с крабом, гребешком, креветкой и стеклянной лапшой на кокосовом молоке)  
Seafood Fan Chin soup (crab, scallop, shrimp, glass noodles, coconut milk)

Том ям на кокосовом молоке с морепродуктами 1300

300 г  
Seafood Tom Yum with Coconut Milk

Том ям на кокосовом молоке с креветками 1150

300 г  
Shrimp Tom Yum with Coconut Milk

Вьетнамский суп Фо Бо 1800

с говядиной 500/60/120 г  
Vietnamese Pho Bo with Beef

Суп удон с курицей 400 г 900

Udon soup with chicken

Суп карри с морепродуктами 400 г 1900

(ама эби, креветка, гребешок, кальмары, мидии)  
Curry Seafood Soup (amaebi, shrimp, scallop, squid, mussels)

Суп из акульих плавников и мяса краба 220 г 3400

Shark Fin and Crab Meat Soup

Суп с кулачками крабов, рисом и яйцом 2250

350 г  
Flavorful Crab Claw Soup with Rice and Egg

Китайский остро-кислый суп 300 г 750

Chinese Hot and Sour Soup

Мисо суп 300 г 450

(традиционный японский суп с водорослями, зелёным луком и тофу)  
Miso Soup with Tofu and Green Onion

Суп с пельменями «Ван Тон» 750

(с курицей) 370 г  
Chicken Wonton Soup

Традиционный суп Рамэн 350 г 1500

Traditional Ramen Soup

dim sum

## Дим самы

Дим самы 950

с креветками и бамбуком 160/60 г  
Shrimp and Bamboo Dim Sum

Дим самы с морепродуктами 130/60/50 г 1050

Seafood Dim Sum

Дим самы с крабом 110/60/5 г 1150

Crab Dim Sum

Дим самы с говядиной на пару 120/60 г 800

Beef Dim Sum (steamed)

Жареные дим самы с говядиной 120/20 г 800

Beef Dim Sum (fried)

Дим самы с курицей 140/60 г 700

Chicken Dim Sum

Дим самы с овощами 120/60 г 600

Mixed Vegetable Dim Sum

Дим самы со свиной 280 г 650

Pork Dim Sum

Ассорти из дим самов 140/60 г 1100

(краб, креветка, морепродукты, говядина, курица, овощи)

Assorted Dim Sum

(crab, shrimp, seafood, beef, chicken, vegetable)

Большое ассорти дим самов 230 г 1300

(краб, креветка-бамбук, креветка лосось, морепродукты, овощи, говядина, баранина, курица, курица-шиитакэ)

Large Assorted Dim Sum

(crab, shrimp and bamboo, shrimp and salmon, seafood, vegetable, beef, lamb, chicken, chicken and shiitake mushroom)



обратите внимание



рекомендуем



Роллы и сашими





## роллы Роллы

|   |   |      |
|---|---|------|
|   | Ролл от Шефа 210 г<br>(ролл с угрем, крабом и авокадо)<br>Chef's Special Roll<br>(eel, crab, avocado) | 1800 |
|   | Аляска 210 г<br>Alaska Roll   | 2500 |
|   | Ролл с О-торо (брюшко тунца) 200 г<br>Otoro Roll (tuna belly)   | 2700 |
|   | Хамачи Абури маки 225 г<br>Hamachi Aburi Maki   | 3600 |
|   | Острый ролл с Аками и Торо 185 г<br>Akami and Toro Spicy Roll   | 3200 |
| ⚓ | Горячий ролл с угрем 145 г<br>Eel Hot Roll  | 950  |
|   | Горячий ролл с крабом 155 г<br>Crab Hot Roll  | 1550 |
|   | Хэндролл с лососем 95 г<br>Salmon Hand Roll   | 700  |
|   | Хэндролл с угрем 95 г<br>Eel Hand Roll  | 650  |
|   | Хэндролл с о-торо<br>(брюшко тунца) 95 г<br>Otoro Hand Roll (tuna belly)                              | 2400 |
|   | Унаги маки (угорь) 210 г<br>Unagi Maki (eel)  | 1700 |
|   | Спайси унаги маки 200 г<br>Spicy Unagi Maki   | 2750 |
|   | Ролл «Лодка»<br>(ролл с лососем и крабом) 200 г<br>Lodka Roll (salmon and crab)                       | 1700 |
|   | Ясай маки (овощной) 150 г<br>Yasai Maki (vegetable)   | 550  |
|   | Авокадо маки 100 г<br>Avocado Maki  | 450  |
|   | Каппа маки (огурец) 100 г<br>Kappa Maki (cucumber)  | 450  |
|   | Сяке маки (лосось) 100 г<br>Sake Maki (salmon)  | 700  |
| ↓ | Ролл с угрем 100 г<br>Eel and Cucumber Roll   | 800  |

|   |   |      |
|---|---|------|
| ↑ | Текка маки (тунец) 100 г<br>Tekka Maki (tuna) | 1750 |
|   | Калифорния 200 г<br>California Roll           | 1600 |
| ↓ | Острый ролл с крабом 200 г<br>spicy Crab Roll | 2400 |

## sashimi Сашими

|   |   |      |
|---|---|------|
|   | Сашими Магуро Аками<br>(спинка тунца) 45/40 г<br>Maguro Akami (tuna back) | 2650 |
|   | Сашими Чу-торо<br>(брюшко тунца) 45/40 г<br>Chu-Toro (medium fatty tuna)  | 3900 |
|   | Сашими О-торо<br>(брюшко тунца) 45/40 г<br>Otoro (tuna belly)             | 3800 |
| ⚓ | Сашими Хамачи<br>(желтохвост) 45/40 г<br>Hamachi (yellowtail)             | 2400 |
|   | Сашими Сяке (лосось) 45/40 г<br>Sake (salmon)                             | 950  |
|   | Сашими Унаги<br>(копченый угорь) 45/45 г<br>Unagi (smoked eel)            | 800  |
|   | Сашими Эби (креветка) 45/40 г<br>Ebi (shrimp)                             | 800  |
|   | Сашими Ама Эби<br>(сладкая креветка) 45/40 г<br>Amaebi (sweet shrimp)     | 2700 |
|   | Сашими Кани (краб) 45/40 г<br>Kani (crab meat)                            | 1650 |
|   | Сашими Нихон Тай<br>(морская дорадо) 45/40 г<br>Nihon Tai (sea dorado)    | 4500 |
| ↓ | Сашими Уни<br>(икра морского ежа) 30/55 г<br>Uni (sea urchin roe)         | 5800 |





## Суши/Гунканы

sushi / gunkan

|  |   |      |
|--|---|------|
|  | Эби (креветка) 24 г<br>Ebi (shrimp) 240   | 240  |
|  | Унаги (угорь) 24 г<br>Unagi (eel) 210   | 250  |
|  | Сяке (лосось) 24 г<br>Sake (salmon) 250   | 300  |
|  | Кани (мясо краба) 24 г<br>Kani (crab meat) 360  | 500  |
|  | Хамачи (желтохвост) 24 г<br>Hamachi (yellowtail) 370  | 650  |
|  | Магуро Аками<br>(нежирное мясо тунца) 24 г<br>Maguro Akami (lean tuna) 490                            | 700  |
|  | Ама Эби (сладкая креветка) 24 г<br>Amaebi (sweet shrimp) 490  | 900  |
|  | Чу-Торо<br>(мясо тунца средней жирности) 24 г<br>Chu-Toro (medium fatty tuna) 1100                    | 1100 |
|  | О-Торо (брюшко тунца) 24 г<br>Otoro (tuna belly) 1100   | 1100 |
|  | Караша Сяке (острый лосось) 30 г<br>Karashi Sake (spicy salmon) 290                                   | 320  |
|  | Караша Унаги (острый угорь) 30 г<br>Karashi Unagi (spicy eel) 290                                     | 320  |
|  | Тобико зелёная (икра летучей<br>рыбы зелёная) 30 г<br>Green Tobiko (flying fish roe, green) 270       | 300  |
|  | Тобико оранжевая (икра летучей<br>рыбы оранжевая) 30 г<br>Orange Tobiko (flying fish roe, orange) 270 | 300  |
|  | Икура (икра лосося) 30 г<br>Ikura (salmon caviar) 300   | 400  |
|  | Караша Кани<br>(острое мясо краба) 30 г<br>Karashi Kani (spicy crab meat) 400                         | 550  |
|  | Караша Магуро (острый тунец) 30 г<br>Karashi Maguro (spicy tuna) 490                                  | 850  |

|   |   |      |
|---|---|------|
| ↑ | Уни (икра морского ежа) 30 г<br>Uni (sea urchin roe) 2500                               | 2500 |
|   | Него Торро<br>(мясо тунца с зелёным луком) 30 г<br>Negitoro (tuna and green onion) 1100 | 1200 |

## Морепродукты

seafood

|   |  |       |
|---|--|-------|
|   | Краб васаби 310 г<br>Crab with Wasabi Sauce  | 5500  |
|   | Осьминог на гриле 325 г<br>Grilled octopus   | 4300  |
|   | Тигровые креветки на гриле 350 г<br>Grilled Royal Shrimp   | 4900  |
|   | Трепанг в устричном соусе<br>с пак чой 280 г<br>Sea Cucumber with Oyster Sauce   | 7800  |
|   | Лангуст по-янджуски 280 г<br>Sea Cucumber with Oyster Sauce  | 8500  |
|   | Сет из морепродуктов 1450/180/200 г<br>(крабы, креветки, кальмары, морские гребешки,<br>мидии с мини-спаржей, листья салата,<br>5 фирменных соусов)<br>Seafood Plateau<br>(crab, shrimp, squid, scallop and black mussels,<br>with baby asparagus and lettuce, 5 specialty sauces) | 14000 |
|   | Моллюск Трубач в соусе XO 200 г<br>Whelk with XO Sauce   | 2800  |
|   | Чили краб по-сингапурски 120/80/5 г<br>Singapore-Style Chili Crab  | 5200  |
|   | Лангуст на воке в соусе XO 280 г<br>Wok-Fried Spiny Lobster with XO Sauce  | 8500  |
|   | Морепродукты в устричном соусе<br>110/170 г<br>Seafood with Oyster Sauce   | 1900  |
|   | Креветки в кисло-сладком соусе 250 г<br>Sweet and Sour Shrimp 1300   | 1400  |
| ↓ | Креветки васаби 140 г<br>Wasabi Prawns 1200  | 1350  |





seafood

## Морепродукты

|   |  |      |
|---|--|------|
| ↑ | Крабы в перечном соусе 120/80/5 г<br>Crab with Pepper Sauce                                    | 5300 |
|   | Мини-кальмары с овощами<br>в чесночном соусе 250 г<br>Baby Squid With Garlic Sauce And Veggies | 2700 |

|  |  |             |
|--|--|-------------|
|  | Роллы<br>Спайси унаги маки 200 г<br>Spicy Unagi Maki | <b>2750</b> |
|--|--|-------------|



Суп с морепродуктами  
«Фан Чин» 700 г  
(с крабом, гребешком, креветкой и стеклянной лапшой на кокосовом молоке)

**3600**

fish entrees

## Рыбные блюда

|   |   |       |
|---|---|-------|
| ↑ | Черная треска с грибами еринги 260 г<br>Black Cod with Eringi Mushrooms                                   | 2300  |
|   | Стерлядь по-пекински 700/400/300 г<br>Peking-Style Sterlet  | 15000 |
|   | Чилийский сибас<br>в соусе «Са-Са» 140 г<br>Chilean Sea Bass with Sa-Sa Sauce                             | 5000  |
| ⚓ | Зеркальный карп<br>в кисло-сладком соусе 850 г<br>Mirror Carp with Sweet-and-Sour Sauce                   | 2950  |
|   | Дорадо с Пак чой 400 г<br>Dorado with bok choy  | 1950  |
|   | Дорадо с грибами<br>в соевом соусе 110/120/80 г<br>Dorado with Oyster Mushrooms and Soy Sauce             | 3100  |
|   | Сибас на пару<br>с овощной стружкой и лаймом 350 г<br>Steamed Sea Bass<br>with Shaved Vegetables and Lime | 1900  |
|   | Филе палтуса<br>на гриле с пак чой 290/40 г<br>Grilled Halibut Filet with Bok Choy                        | 2450  |
|   | Стейк из лосося<br>с овощами на тепане 200/135/100 г<br>Salmon Steak with Vegetable Teppanyaki            | 3900  |

## Мясные блюда

|   |  |       |
|---|--|-------|
| ↑ | Говядина на воке<br>в устричном соусе 110/170 г<br>Wok-Fried Beef with Oyster Sauce  | 1900  |
|   | Говяжья вырезка в соусе Терияки<br>с мозговой косточкой 250/330 г<br>Beef Tenderloin with Teriyaki Sauce<br>and Marrow Bone                                      | 3600  |
|   | Ягненок гриль в тайском соусе 270 г<br>Grilled Lamb Chops with Thai Sauce  | 4300  |
|   | Цыпленок в тайском стиле 425 г<br>Thai-Style Chicken   | 1700  |
|   | Кусочки курицы<br>в кисло-сладкой глазури 250 г<br>Sweet and Sour Glazed Chicken Tenders   | 1500  |
|   | Хрустящая утка по-сычуаньски<br>280/130/50 г<br>Sichuan-Style Crispy Duck  | 2100  |
|   | Нежные кусочки говядины<br>в перечном соусе 110/170 г<br>Tender Sliced Beef with Pepper Sauce  | 2050  |
|   | Курица «Кумбао» 380 г<br>Chicken Cumbao  | 1200  |
| ⚓ | Кобэ с соусом терияки 110/150 г<br>(стейк из японской мраморной говядины<br>с овощами на гриле в соусе Терияки)<br>Teriyaki Kobe Beef                            | 18500 |
| ↓ | Сябу-сябу 150/675/92 г<br>(традиционный японский суп<br>с говядиной и овощами)<br>Shabu-Shabu<br>(traditional Japanese soup<br>with marbled beef and vegetables) | 19500 |





meat entrees

## Мясные блюда

|   |   |  |       |
|---|---|--|-------|
|   | ↑ | Ножка молодого барашка с медово-розмариновой корочкой 1600 г (баранья ножка, томлёная в специях, с овощами-гриль)<br>Honey and Rosemary Crusted Leg of Lamb (herb braised leg of lamb with grilled vegetables) | 12200 |
|   |   | Говяжьи ребра в устрично-соевом соусе 450 г<br>Beef Ribs With Oyster-Soy Sauce 2980  | 4100  |
| ⚓ |   | Утка по-пекински Peking Duck<br>1 440/140/140/40 г 4300<br>0,5 220/60/70/40 г 2150   |       |
|   |   | Тендерлоин Терияки 110/120/160 г Teriyaki Tenderloin   | 3850  |
|   |   | Бараньи ребра 400 г Lamb ribs  | 3900  |
|   |   | Ребра свиные в соусе «Хун Шао» с Пак Чой 400 г<br>Pork Ribs with Hong Shao Sauce and Bok Choy  | 1900  |

noodles

## Лапша

|  |   |   |      |
|--|---|---|------|
|  | ↑ | Лапша по-сингапурски 300 г (стеклянная лапша с курицей и креветками)<br>Singapore-Style Noodles | 990  |
|  |   | Удон с морепродуктами 350 г Seafood Udon  | 1500 |
|  | ⚓ | Удон с говядиной в соевом соусе 270 г Beef Udon with tender sliced beef and soy sauce           | 1300 |
|  |   | Удон с овощами 280 г (пак чой, болгарский перец, ростки сои)<br>Vegetable Udon                  | 850  |
|  |   | Удон с курицей и овощами в соевом соусе 280 г Chicken and Vegetable Udon with Soy Sauce         | 750  |
|  |   | Рисовая лапша с креветками в остром соусе Rice Noodles with Shrimp and Spicy Sauce 270 г        | 990  |
|  |   | Гречневая лапша «Яки Соба» с курицей 300 г Buckwheat noodles "Yaki Soba" with chicken           | 850  |
|  |   | Яичная лапша с креветками 300 г Egg noodles with shrimp   | 1100 |



Салат

Авокадо кани салат  
kani-avocado salad 190 г

1950

vegetarian

## Вегетарианское

|   |   |   |      |
|---|---|---|------|
|   | ↑ | Овощи на воке 250 г Wok-Fried Vegetables  | 1500 |
|   |   | Салат с мояши и пак чой 250 г Moyashi Salad with Bok Choy                           | 1100 |
| ⚓ |   | Овощной азиатский суп 350 г Asian Vegetable Soup                                    | 850  |
|   | ↓ | Брокколи с грибами муэр на воке 280 г Wok-Fried Broccoli with Black Fungus Mushroom | 1150 |
|   | ↑ | Фунчоза с овощами 220 г Vegetable Funchoza (Korean noodle salad)                    | 850  |
|   |   | Салат из «битых огурцов» 310 г Asian Smashed Cucumber Salad 820                     | 950  |
|   |   | Тофу по-Сычуаньски 400 г Sichuan Tofu   | 1200 |
|   |   | Пак чой с шиитаке на воке 250 г Wok-Fried Bok Choy with Shiitake                    | 1600 |



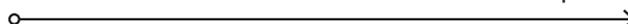
обратите внимание



рекомендуем

13

Десерты





desserts

## Десерты

|   |  |      |   |   |      |
|---|--|------|---|---|------|
|   | Десерт Павлова 150 г<br>Pavlova Dessert  | 950  |   | Чизкейк по-домашнему рецепту 200 г<br>Home-Style Cheesecake   | 1300 |
| ⚓ | Птичье молоко с манго-маракуйя на лимонном бисквите 100 г<br>Pigeon's Milk Cake with Mango and Passion Fruit (white soufflé on lemon sponge cake with mango and passion fruit glaze) | 670  | ⚓ | Сливочная груша 100 г<br>Creamy pear  | 890  |
|   | Ореховый чизкейк 120 г<br>(кешью, арахис, фундук, орех пекан)<br>Mixed Nut Cheesecake (cashew, peanut, hazelnut, pecan)  | 750  |   | Мусс «Лунная роса» 85 г<br>Moon Dew Mousse  | 850  |
|   | Шоколадные Трюфели 30 г<br>Chocolate Truffles  | 400  |   | Ананасы в карамели 150/40 г<br>Caramel Pineapples   | 800  |
|   | Яблоки в карамели 140/40 г<br>Caramel Apples   | 700  |   | Кокосовая панакота с семенами чиа 150/75 г<br>Coconut Panna Cotta with Chia Seeds   | 950  |
|   | Медовик 180 г<br>Medovik Cake (honey cake)   | 800  |   | Ягодное ассорти 160 г<br>Fresh Berries  | 1850 |
|   | Яблочный штрудель 230 г<br>Apple Strudel   | 1100 |   | Фруктовое ассорти 1370 г<br>Fruit Platter   | 3500 |
| ⚓ | Шоколадный флан 120/80/45 г<br>Chocolate Flan Cake   | 1100 |   | Мороженое 80 г<br>ваниль, фисташка, шоколад, клубника<br>Ice-Cream (vanilla, pistachio, chocolate, strawberry)                          | 450  |
|   | Крем-брюле 100 г<br>Crème Brulee   | 850  |   | Сорбет 80 г<br>манго, лимон-лайм, клубника-малина, смородина<br>Sorbet (mango, lemon and lime, strawberry and raspberry, black currant) | 450  |
|   | Мильфей с ягодами 145/25 г<br>Millefeuille with Berries  | 1400 |   | Варенье 100 г<br>из ананаса, манго-киви, ягодное ассорти, черника, смородина<br>Russian-Style Jam                                       | 400  |
|   | Тирамису 100 г<br>Tiramisu   | 950  |   | Моти 74 г<br>Russian-Style Jam  | 550  |



Чёрный чай  
Чёрный чай с цедрой бергамота 500 мл

600



Кофе  
Espresso Decaf 40 мл

320



Зелёный чай  
Улун «Золотой цветок с молочным ароматом» 500 мл

600



Ягодно-фруктовый чай  
Имбирь-маракуйя 500 мл

600



обратите внимание



рекомендуем

14

Чайная карта





black tea

## Черный чай 500мл

|   |   |     |
|---|---|-----|
| ⚓ | Черный чай «Ассам»<br>Assam black tea                         | 600 |
|   | Черный чай с цедрой бергамота<br>Black tea with bergamot zest | 600 |
|   | Черный чай «Пуэр 1997 года»<br>Puerh, 1997 black tea          | 600 |

green tea

## Зеленый чай 500мл

|   |   |     |
|---|---|-----|
| ⚓ | «Весна 4-х сезонов»<br>4 seasons spring green tea               | 550 |
|   | Зеленый чай с жасмином<br>Jasmine green tea                     | 600 |
|   | Улун «Золотой цветок<br>с молочным ароматом»<br>Milk oolong tea | 600 |
| ⚓ | Улун «Женьшеневый»<br>Ginseng oolong tea                        | 600 |

organic tea

## Органический чай 500мл

|   |   |     |
|---|---|-----|
| ⚓ | Лесной кипрей<br>Forest willow-herb tea | 500 |
|   | Альпийский<br>Alpine                    | 600 |

berry and fruit tea

## Ягодно-фруктовый 500мл

|   |  |     |
|---|--|-----|
| ⚓ | Имбирный чай<br>Ginger tea                             | 600 |
|   | Облепиховый чай<br>Sea buckthorn tea                   | 600 |
|   | Транс-сибирский чай<br>trans-siberian tea              | 600 |
| ⚓ | Ягодный чай<br>Berry tea                               | 750 |
|   | Имбирь-маракуйя<br>Ginger-passion fruit tea            | 600 |
|   | Земляничный с ягодами<br>Strawberry tea with berries   | 750 |
|   | Черная смородина с мятой<br>Blackcurrant tea with mint | 650 |
|   | Яблоко-имбирь-корица<br>Apple-ginger-cinnamon tea      | 600 |
|   | Брусничный<br>Cowberry tea                             | 650 |

coffee

## Кофе

|   |                        |     |
|---|------------------------|-----|
| ⚓ | Ristretto 20 ml        | 320 |
|   | Espresso 40 ml         | 320 |
|   | Espresso Decaf 40 ml   | 320 |
|   | Americano 120 ml       | 320 |
|   | Cappuccino 120 ml      | 380 |
|   | Latte Macchiato 200 ml | 400 |
|   | Раф кофе 200 ml        | 420 |
|   | Flat White 120 ml      | 500 |
|   | Double Espresso 80 ml  | 480 |



Десерт  
Шоколадные Трюфели  
30 г

400



Десерт  
Мусс «Белая Орхидея»  
160 г

1100



обратите внимание



рекомендуем

15

Чай в гейзерном сифоне



## Чай в гейзерном сифоне 500мл

tea syphon

|  |      |   |      |
|--|------|---|------|
| <p> <b>Черный чай «Лао ча»</b><br/>Lao cha black tea<br/>Черный чай с сильным выраженным «древесным» вкусом. В аромате присутствует легкая прелая нота. Обладает тонизирующим действием.</p>  | 1000 | <p><b>Шен пуэр CNNP 2014 г. со старых деревьев Бан Чжан 1700 метров</b><br/>2014 Old banzhang ancient tree<br/>green pu-erh tea cake<br/>Уникальный чай с многовековой историей, который обладает уникальным вкусом и ароматом, не свойственным чаям, выращенным даже неподалеку от поселения Лао. Особого внимания заслуживает тот факт, что листья собираются со старинных чайных деревьев, возраст которых может превышать несколько сотен лет. Это придает чаю оригинальные свойства – легкий горьковатый привкус, который постепенно становится все более сладким, а также легко узнаваемый аромат, который не спутаешь ни с каким другим.</p> | 1000 |
| <p> <b>Улун «Тегуанинь»</b><br/>Tieguanyin oolong tea<br/>Светлый чай, имеет насыщенный, с оттенком дорогой сигары, аромат. Обладает терпким, слегка сладковатым вкусом. Оказывает слегка бодрящее и, одновременно, создающее ощущение комфорта действие. Отлично сочетается с коньяком и часто очень нравится курильщикам.</p>   | 1000 | <p> <b>Шен пуэр CNNP 2007 г. со старых деревьев Иу, регион Иу</b><br/>2007 CNNP Yiwu ancient tree<br/>green pu-erh tea cake (limited edition)<br/>Регион Иу - это самый известный чаепроизводящий регион в чайной промышленности Юннани. Горы Иу – это самые большие чайные горы из шести других известных чайных гор. Шен Пуэры с горы Иу отличаются особенно мягким и нежным вкусом, который свойственен только чаю с горы Иу.</p>   | 1000 |
| <p> <b>Синий чай улун анчан</b><br/>Blue oolong tea<br/>Классический улун в сочетании с цветками клитории тройчатой (анчан) и лемонграссом. Обладает необычным цветом настоя, приятным ароматом и вкусом.<br/>Чай который удивляет!</p>   | 1000 |   |      |
| <p> <b>Шу пуэр CNNP “Красная печать” 2008</b><br/>2008 Shu puer CNNP red print<br/>Классический выдержанный пуэр неизменного качества с особыми вкусовыми свойствами. Освежающий напиток темно-красного, насыщенного шоколадного цвета. В аромате Шу Пуэра присутствуют ноты ореха, кураги, чернослива и горького шоколада.</p> | 1000 |   |      |



Десерт

**Шоколадный флан**  
120/80/45 г

990



Десерт

**Яблоки в карамели**  
140/40 г

620



обратите внимание



рекомендуем



wine by glass

### Вино по бокалам

sparkling wine  
**Игристые вина** 125 мл

Prosecco Sensation 750

white wine  
**Белые вина** 150 мл

Pinot Grigio / Cavit 780

Chardonnay Aves del Sur 600

Oymori Sauvignon Blanc 1200

red wine  
**Красные вина** 150 мл

Chianti / Vita Rondone 840

Cabernet Sauvignon Aves del Sur 600

Malbec / Alta Vista 1100

small volume

### Малый объем

white wine  
**Белые вина** 375 мл

Chablis / Jean-Marc Brocard 5950  
2022

Gavi Etichetta Nera / La Scolca 7700  
2023

red wine  
**Красные вина** 375 мл

Chianti Rufina Nipozzano Riserva 5800  
2019

Recioto della Valpolicella Classico/  
Viviani sweet 500 мл 2013 16250

Brunello di Montalcino 11700  
Castelgiocondo 2015

champagne, sparkling wine

### Шампанское, игристые вина 750 мл

Philippe Dechelle Brut 17000

Piper Heidsieck Brut 22000



Piper Heidsieck Rose Sauvage Brut 28000

Beaufort Freres Brut Rose 9000

Dom Perignon Vintage 95000  
2012

Dom Perignon Rose Vintage 135000  
2008

Cristal/Louis Roederer 110000  
2014

Cristal Rose/Louis Roederer 180000  
2012

Asti Festoso DOCG 5400

Cava Cuvee Noire, Brut, Mont Marcal 4900  
2021



Cremant de Limoux Blason Rouge 8200  
2018

Prosecco di Valdobbiadene Superiore  
DOCG extra dry 7500

white wine

### Белые вина 750 мл

**Франция** France

Sauvignon de Seguin 5000  
Bordeaux 2022

Riesling Fleischer 7800  
Alsace 2022



Gewurztraminer, Cave de Ribeauville 9900  
Alsace 2021

Chardonnay Fleur/Jean Perrier 7000  
Savoie 2022

Chablis, Maison Alexandre 11000  
Bourgogne 2022



обратите внимание



рекомендуем



white wine

### Белые вина 750 мл

↑ Chablis 1 er Cru Fourchaume, Maison 20500  
Alexandre Bourgogne 2022

Pouilly-Fuissé Jean Bouchard 19900  
Bourgogne 2021

Chassagne-Montrachet Domaine Marc 49900  
Morey & Fils Bourgogne 2022

Corton-Charlemagne Grand Cru, 72000  
Alex Gambal Bourgogne 2017

Muscadet Sevre & Maine, Sur Lie, 5700  
Domaine Les Corbeillers 2020

⚓ Sancerre Blanc, Berthier 15500  
Loie 2021

#### Италия Italy

Soave De Angeli Indomitus 4400  
Veneto 2023

Lugana, Cà dei Frati 10300  
Lombardia 2022

Chardonnay Lama di Toscana 6500  
2019

🗺 Vermentino di Sardegna Marco Zanatta 5950  
Sardegna 2023

Sauvignon Blanc Tenuta del Morer 5200  
Friuli 2022

Tiefenbrunner Pinot Grigio 6900  
Alto Adige 2022

Gavi Ca Bargaglio 7400  
Piemonte 2022

Gavi Etichetta Nera, La Scolca 12000  
Piemonte 2023

↓ Tiefenbrunner, Sauvignon 10500  
Alto Adige 2022



Salmon tar-tar

Тар-тар из лосося  
в соево-горчичном соусе 145 г

1800

### ↑ Другие страны Other Countries

Усадьба Дивноморское Шардоне 7500  
Russia 2022

Vinho Verde Casa De Vila Verde 4700  
Portugal 2022



Gruner Veltliner Wagram 7500  
Austria 2022

Chardonnay, Reserva, Aves del Sur 4600  
Chile 2021

Riesling Lackey 5750  
Australia 2022

Riesling Incline, Selbach-Oster 6900  
Germany-Mosel 2021

Chenin Blanc Danie de Wet 4500  
South Africa 2021

Chardonnay, Long Barn 6500  
USA 2021

Spoke Sauvignon Blanc 6000  
New Zealand 2022



Scallop

Морские гребешки 100 г

550

red wine

### Красные вина 750 мл

#### Франция France



Dourthe Grands Terroirs 4900  
Bordeaux 2020

Chateau de Seguin 4500  
Bordeaux 2017

Chateau Haut Brignot 7500  
Bordeaux 2017

Chateau Vieux Duc Montagne 7800  
Bordeaux 2017



обратите внимание



рекомендуем

18

Красные вина





red wine  
**Красные вина** 750 мл

|   |  |        |
|---|--|--------|
| ↑ | Chateau Giscours Grand Cru<br>Bordeaux 2012                            | 28000  |
|   | Chateau Margaux Grand Cru<br>Bordeaux 2004/2007                        | 195000 |
|   | Sancerre Rouge, Berthier<br>Loire 2019                                 | 15500  |
| ⚓ | Volnay, Jean Lefort<br>Bourgogne 2017                                  | 24000  |
|   | Gevray-Chambertin, Jean Lefort<br>Bourgogne 2020                       | 34900  |
|   | Chambolle-Musigny, Antonin Rodet<br>Bourgogne 2017                     | 25000  |
|   | Clos Vougeot Grand Cru, Louis Jadot<br>/F. Magnien Bourgogne 2008/2013 | 65000  |
|   | <b>Италия</b> Italy  |        |
|   | Valpolicella Ripasso, Villa Molino<br>Veneto 2020                      | 8000   |
|   | Amarone della Valpolicella Classico,<br>Viviani Veneto 2016            | 27500  |
|   | Primitivo di Manduria Giravolta<br>Puglia 2018                         | 7400   |
|   | Tiefenbrunner Cabernet Sauvignon<br>Alto Adige 2019                    | 8400   |
|   | Barolo Tettimorra<br>Piemonte 2019                                     | 21600  |
|   | Tenuta Montecchiesi Sangiovese Igt<br>Toscana 2016                     | 5300   |
|   | Chianti Colli Senesi Riserva<br>Toscana 2015                           | 7500   |
|   | Rosso di Montalcino, Visconti<br>Toscana 2020                          | 8300   |
|   | Brunello di Montalcino, Visconti<br>Toscana 2017                       | 16500  |
| ↓ | Tignanello, Antinori<br>Toscana 2018                                   | 39000  |

|   |   |        |
|---|---|--------|
| ↑ | Sassicaia, Tenuta San Guido<br>Toscana 2019                         | 85000  |
|   | Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia<br>Toscana 2018                    | 78000  |
|   | Masseto, Tenuta dell'Ornellaia<br>Toscana 2002                      | 265000 |
|   | <b>Другие страны</b> Other Countries                                |        |
|   | Carménère Reserva Viu Manent<br>2022                                | 4200   |
|   | Cabernet Sauvignon Reserva<br>Viu Manent Chile 2022                 | 4200   |
|   | Pinotage Giant's Castle<br>South Africa 2022                        | 5000   |
|   | Rua Pinot Noir<br>New Zealand 2017                                  | 7900   |
|   | Malbec Alta Vista Terroir Selection<br>Argentina 2021               | 9900   |
|   | Shiraz, Barossa Valley, Kilikanoon<br>Australia 2021                | 7500   |
| ⚓ | Zinfandel, Long Barn<br>USA 2021                                    | 6900   |
|   | Almaviva/Concha y Tora & Baron<br>Philippe de Rothschild Chile 2014 | 65000  |
|   | Усадьба Дивноморское Каберне<br>Совиньон Russia 2020                | 7500   |

rose wine  
**Розовые вина** 750 мл

|   |  |       |
|---|--|-------|
| ↑ | Vinho Verde Rose Ocean Buffet<br>Portugal 2022 | 4400  |
|   | Sauvignon Ligher Rose<br>New Zealand 2021      | 6500  |
|   | Sancerre Rose, Paul Thomas<br>France 2022      | 11900 |



## Саке Sake Соджу Soju

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| Umenishiki Ginjo Tuuno 150 / 250 ml | 4800/8000 |
| Hakushika Snow Beauty Nigori 300 ml | 4300      |
| JINRO Chamisul Original 360 ml      | 1700      |

## Водка Vodka 50 ml

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Alexander I     | 350 |
| Schmidt Supreme | 400 |
| Organika Life   | 400 |
| Beluga Classic  | 450 |
| Чистые Росы     | 500 |
| Spelta          | 800 |

## Граппа Grappa 50 ml

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Nonino Moscato di Nonino | 850  |
| Sassicaia                | 3250 |

## Джин Gin 50 ml

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Roku Japanese Craft Gin | 850  |
| Bombay Sapphire         | 880  |
| Hendrick's              | 1400 |

## Текила Tequila 50 ml

|                      |      |
|----------------------|------|
| Alma de Agave Blanco | 800  |
| Alma de Agave Anejo  | 1300 |
| Patron Silver        | 1700 |

## Ром Rum 50 ml

|                      |      |
|----------------------|------|
| Васоо 3 Y.O          | 480  |
| Васоо 7 Y.O          | 700  |
| UNHIQ XO             | 2250 |
| Засапа Centenario XO | 3800 |

## Виски купажированный

Blended Whisky 50 ml

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Black Ram Bourbon Finish | 400  |
| Chivas Regal 12 Y.O      | 900  |
| Chivas Regal 18 Y.O      | 2050 |
| Bushmills                | 600  |
| Jameson                  | 700  |
| Jack Daniels             | 750  |
| Maker's Mark             | 950  |

## Виски односолодовый

Single Malt Whisky 50 ml

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Macallan 12 Y.O               | 2700 |
| Macallan 18 Y.O               | 9800 |
| Arlett Original               | 950  |
| Aber Falls                    | 650  |
| Lagavulin 16 Y.O              | 3200 |
| Glenlivet 12 Y.O. Excellence  | 1300 |
| Glenmorangie Original, 10 Y.O | 1100 |

## Коньяк Cognac 50 ml

|                  |      |
|------------------|------|
| Martignac VS     | 1050 |
| Martignac VSOP   | 1450 |
| Martignac XO     | 3950 |
| Romanov VSOP     | 900  |
| Hennessy V.S.O.P | 1700 |
| Hennessy X.O     | 4500 |

## Кальвадос Calvados 50 ml

|                 |      |
|-----------------|------|
| Michel Huard XO | 2800 |
|-----------------|------|

## Сливовое вино Plum Wine 120 ml

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Umenishiki Umeshu | 990 |
|-------------------|-----|



обратите внимание



рекомендуем

20

Бар





**Портвейн** Porto 50 ml  
Porto 10 ANOS. Quinta do Infantado 1100

**Вермут** Vermouth 100 ml

Martini Bianco 400  
Martini Extra Dry 400  
Martini Rosso 400

**Настойки** Bitter 50 ml

Fernet-Branca 500  
Absinth 400  
Jaegermeister 500  
Campari Bitter 400  
Aperol 450

**Ликёры** Liqueur 50 ml

Baileys 450  
Kahlua 450  
Limoncello 400  
Cointreau 450  
BOLS / Creme de Cassis, cherry brandy, peach 350

**Разливное пиво** Draft Beer

Estrella / Spain 300/500 мл 670/1050

**Бутылочное пиво** Bottled Beer

Asahi 330 ml 800  
Lucky Buddha 330 ml 800  
Claustahler Non-Alcohol 650  
Non-Alcohol / Italy 330 ml

**Минеральная вода** Mineral Water

Surgiva/Trentino 250/750 ml 550/850

San Benedetto/Veneto 250/750 ml 550/850

Tassay Kz 750ml 580

Tassay Premium Kz 750ml 820

**Газированные напитки** Soft Drinks 250, 300, 330 ml

Coca-Cola, Rich Cola, Jumbo Cola 350

Coca-Cola Zero 350

Rich Tonic, Jumbo Tonic 350

**Соки** Juice 200 ml

Яблоко, Апельсин, Томат, Вишня 390  
Apple, orange, tomato, cherry

Морс клюквенный 300/1000ml 250/800

**Свежевыжатые соки** Fresh Juice 300 ml

Апельсиновый, Лимонный, Сок Грейпфрута 700  
Orange, lemon, grapefruit juice

Яблоко Apple 600

Томатный, Морковный, Сельдереевый 750/450  
Tomato, carrot, celery juice

Ананасовый Pineapple 1050

Гранатовый Pomegranate 1950



Спайси унаги маки 200 г  
Spicy Unagi Maki

2650



Суп с морепродуктами «Фан Чин» 700 г  
(с крабом, гребешком, креветкой и стеклянной лапшой на кокосовом молоке)

3600





## Алкогольные коктейли

Alcoholic cocktails

|   |  |      |
|---|--|------|
|   | <b>Чай Самурая</b> 310 ml  | 880  |
|   | Саке, жасминовый чай, имбирь, мед, ваниль                                      |      |
|   | <b>Янью</b> 400 ml   | 2400 |
|   | Виски, жасминовый чай, корица, апельсиновый сок, лимон                         |      |
|   | <b>Васаби дайкири</b> 90 ml  | 900  |
|   | Ром, васаби, сахар, лайм   |      |
|    | <b>Фудзияма</b> 225 ml   | 950  |
|   | Водка, грейпфрут, маракуя, лайм, жасминовый чай                                |      |
|   | <b>Глнтвейн</b> Mulled wine 200 ml   | 1100 |
|   | Вино, яблоко, апельсин, специи   |      |
|   | <b>Мохито</b> Mohito 350 ml  | 1000 |
|   | Ром, лайм, содовая, сахарный сироп   |      |
|   | <b>Мохито Клубничный</b>   | 1100 |
|   | Mohito Strawberry 350 ml   |      |
|   | Ром, клубника, содовая, клубничный сироп, мята, сахарный сироп                 |      |
|  | <b>Ванесса Мэй</b> Vanessa Mae 175 ml  | 1450 |
|   | Сливовое вино, текила, маракуйя, оранж битер                                   |      |
|   | <b>Сингапур слинг</b> Singapore sling 325 ml                                   | 1100 |
|   | Джин, черри-бренди, ангостура битер, апельсиновый сок, миндальный сироп, лимон |      |
|   | <b>Бангкок сауэр</b> Bangkok sour 125 ml                                       | 900  |
|   | Ром, апельсин, маракуя, кунжут   |      |
|   | <b>Дайкири</b> Daiquiri 150 ml   | 850  |
|   | Ром, сок лайма, сахарный сироп   |      |
|   | <b>Пина Колада</b> Pina Colada 550 ml  | 1050 |
|   | Ром, ананасовый сок, кокосовый сироп, тростниковый сахар, ананас               |      |
|  | <b>Куба Де Либре</b> Cuba de Libre 150 ml                                      | 800  |
|   | Ром, кола, лайм  |      |
|   | <b>Апероль-Шприц</b> Aperol Spritz 350 ml                                      | 1200 |
|   | Просекко, апероль, минеральная вода, лайм                                      |      |
|   | <b>Негрони</b> Negroni 250 ml  | 900  |
|   | Джин, кампари, мартини rosso, апельсина  |      |

**Сайдкар** Sidecar 120 ml 1800  
 Коньяк Francois de Martignac VS, ликер Bols Triple Sec, сок лимон



**Демократ** Democrat 250 ml 1200  
 Виски Black Ram, ликер Bols Peach, сироп медовый, сок лимон

**Б-52** B-52 60 ml 900  
 Калуа, бейлис, куантро

## Безалкогольные коктейли 350ml

Non-alcoholic cocktails

**Тай микс** Tai mix 550  
 Имбирь, лимонник, мед, лайм, газированная вода

**Мохито Безалкогольный** 550  
 Mohito Non Alcoholic  
 Мята, лайм, содовая, тростниковый сахар

**Лимонад** 550/1200  
 Lemonade 350ml/1000 ml  
 Маракуя, Малина, Личи,Тархун  
 Ягоды, сок лимона, сахарный сироп, содовая



Виски односолодовый  
**Arlett Original**  
 50 ml

950



Джин  
**Bombay Sapphire**  
 50 ml

880



обратите внимание



рекомендуем