



KIKO
RAMEN
IZAKAYA

梅
子
酒

ME
HO





コンセプト

Привет, это команда Kiko ramen izakaya. Предлагаем окунуться в атмосферу изакая – неформального гастронаба с кулинарными и питейными традициями Японии.

Изакая - в переводе обозначает «место, где пробуют свежесваренное sake». Поэтому, мы привезли из нашей экспедиции любимые сорта sake, чтобы ты мог попробовать их вместе с нами. Ведь в изакая обязательно нужно пить sake!

Выбрали для тебя лучшие рецепты блюд японского стритфуда: окономияки, такояки, кусияки, донбури и, конечно, рамен. Предлагаем тебе расширить гастрономические границы и пусть твоим путеводителем станет это меню и наши заботливые официанты.

РАМЁН

ラ

ー

メ

ン

Рамён - это японское традиционное блюдо, в основе которого лежит бульон, пшеничная лапша и разнообразные топпинги. Для приготовления бульона требуется длительное время, до 8 часов, а соль мы добываем из водорослей комбу. Важной частью рамена является лапша, которую мы делаем вручную с добавлением щелочной воды Консуи



НИБОСИ

легкий рыбный бульон с водорослями вакаме и чашу из цыплёнка

600 г • 538 Р
350 г • 388 Р

СЁЮ

легкий куриный бульон с соевой заправкой

600 г • 548 Р
350 г • 388 Р



ЭБИ

рамен с морепродуктами, на основе куриного бульона с томатами и тайской пастой

698 Р
400 г

МИСО

куриный бульон с мисо пастой и чашу из цыплёнка

650 г • 538 Р
350 г • 388 Р



ТОРИ ПАЙТЕН ☺
плотный куриный бульон
с острым корнем лотоса

650 г • 598 Р
350 г • 388 Р



ТАНТАНМЕН ☺
куриный бульон с кокосовыми
сливками, пастой тахини и острым
свиным фаршем

600 г • 698 Р
350 г • 398 Р



ТОНКОЦУ
плотный свиной бульон,
с добавлением чесночного масла
и чашу из свинины

650 г • 668 Р
350 г • 478 Р

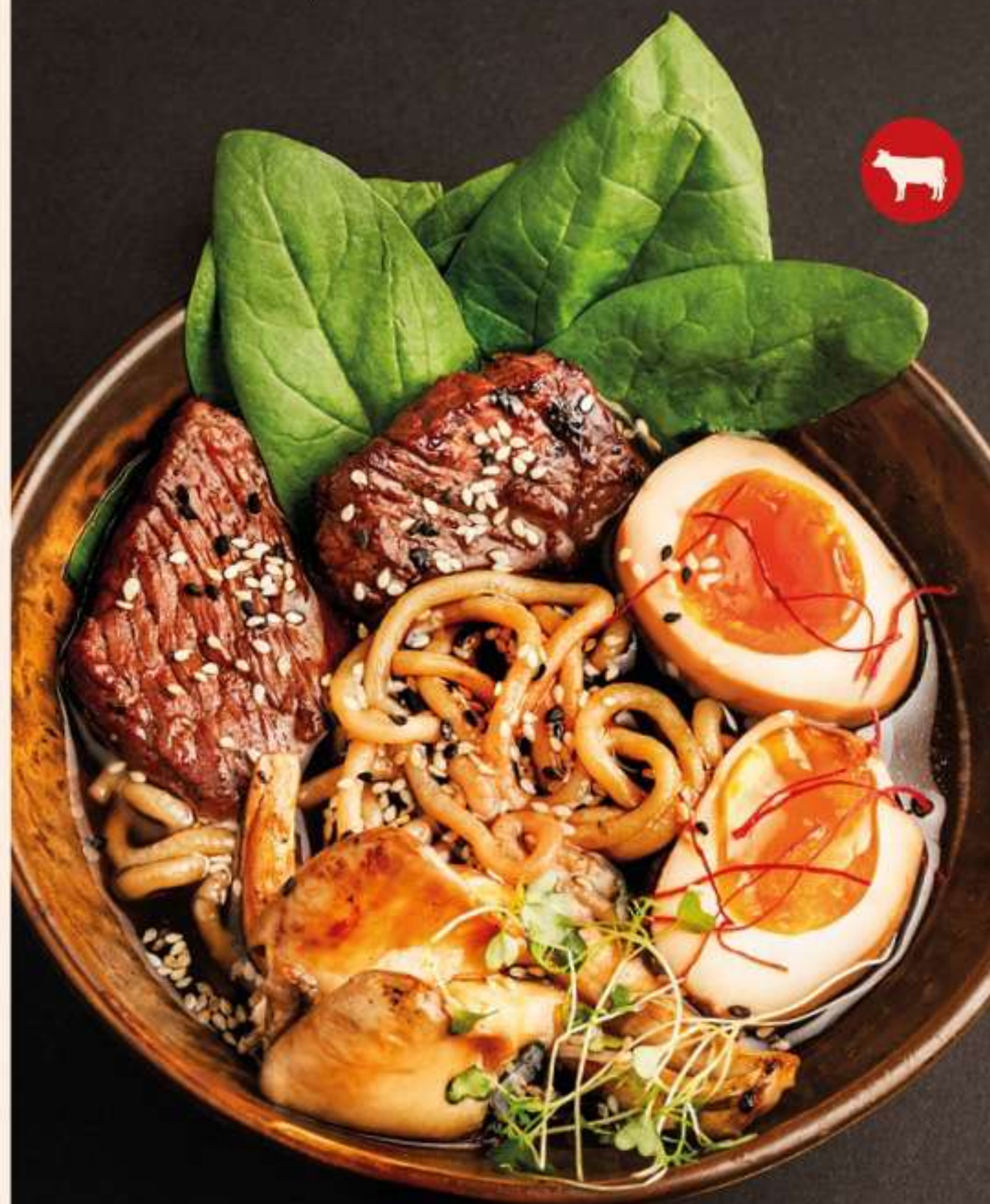


ГУЮНИКУ

легкий говяжий бульон
с вырезкой и грибами, обжаренными
на японском гриле

698 Р

400 г



ДОПОЛНИТЕЛЬНО

さらに

Лапша	120 г • 108 Р
Свинина	60 г • 168 Р
Курица	60 г • 158 Р
Креветка	35 г • 178 Р
Говядина	40 г • 168 Р
Кальмар	35 г • 168 Р
Маринованный корень лотоса ☺	30 г • 128 Р
Пекинская маринованная капуста	30 г • 108 Р
Гриб муэр	30 г • 98 Р
Спаржа	30 г • 88 Р
Кукуруза	30 г • 68 Р
Лук порей	15 г • 78 Р
Маринованный тофу	30 г • 78 Р
Яйцо аджитама	1 шт • 108 Р
Нори	1 г • 28 Р



Бульон для рамена

Если у вас есть аллергия или непереносимость ингредиентов,
сообщите об этом официанту




餃子



ЗАКУСКИ

ГЕДЗА

цыплёнок, креветка, 
соус понизу

120 г · 388 Р

свинина, соус понзу 

120 г · 368 Р

жареные с лососем
и моцареллой

120 г · 428 Р



КАВААГЕ

хрустящие кусочки кожи цыплёнка

188 Р

65 г



ТОФУ ТЕМПУРА

с ореховым соусом и терияки

428 Р

240 г



ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА

с соусом сальса

638 Р

180 г



ТАТАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

с соусом понзу

598 Р

160 г

ТАКОЯКИ

шарики из нежного теста
с осьминогом

8 шт • 418 Р
4 шт • 258 Р

ЭБИ ТЕМПУРА

с соусом понзу

130 г • 528 Р

ЭБИЯКИ

шарики из нежного теста
с креветкой

8 шт • 448 Р
4 шт • 268 Р

СУРИМИ ТЕМПУРА

хрустящее мясо снежного краба

160 г • 388 Р

СЯКЕЯКИ

шарики из нежного теста с лососем

8 шт • 488 Р
4 шт • 278 Р

НАСУ ТЕМПУРА


кубики хрустящего баклажана
с соусом понзу

150 г • 358 Р



ЦУКЕМОНО

Чесночный Фучжу 
80 г • 188 Р


Суномоно 
80 г • 188 Р

Хияши вакаме
90 г • 198 Р

Корень лотоса 80 
г • 238 Р



Баклажаны
80 г • 188 Р

Пряный гриб муэр 
80 г • 188 Р

Брокколи 
80 г • 188 Р

つけもの

САЛАТЫ

サ
ラ
ダ



ЛИСТЬЯ САЛАТА
С ТУНЦОМ
И ВОДОРОСЛЯМИ
БАКАМЭ

260 г · 648 Р

マグロ
サラダ

РАЙС БОУЛ
С ЛОСОСЕМ

888 Р
220 г



Если у вас есть аллергия или непереносимость ингредиентов, сообщите об этом официанту

БАО БУРГЕР

ハン
バー
ガー



БАО БУРГЕР

С цыплёнком
Со свинойной

140 г · 278 Р
140 г · 298 Р

КУСИЯКИ 串焼き

Цыпленок с грибами

шиитаке
80 г • 268 Р



Цыплёнок

80 г • 198 Р



Говядина с чесноком

60 г • 298 Р



Свиная грудинка

80 г • 248 Р



Креветка

80 г • 298 Р



Кальмар

80 г • 298 Р



Гребешок

50 г • 438 Р



Кукуруза

80 г • 168 Р



СЕТ 1

360 г • 698 Р

цыплёнок • говядина • свиная грудинка



СЕТ 2

360 г • 998 Р

креветка • кальмар • гребешок

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА 温かい料理



ОКОНОМИЯКИ

Лепешка на основе пшеничной муки и бульона даши с рубленой капустой, беконом и стружкой тунца бонито

Классическая с беконом	240 г • 398 P
С бедром цыплёнка	270 г • 438 P
С креветкой	270 г • 488 P

ОКОНОМИЯКИ ПО ХИРОСИМСКИ

Региональный вариант окономияки на основе яичной лапши, бекона и стружки тунца

Классическая с беконом	210 г • 398 P
С бедром цыплёнка	240 г • 438 P
С креветкой	240 г • 468 P



ТОНКАЦУ

свинина в панировке с салатом из капусты и черри кимчи

498 P
280 г

ЧИКЕНКАЦУ

филе бедра в панировке с салатом из капусты и черри кимчи

498 P
280 г



КАРААГЕ

хрустящий цыплёнок с кунжутным соусом

448 P
250 г



ЖАРЕННЫЙ РИС

Со свиной грудинкой
С бедром цыплёнка
С креветками

270 г • 468 P
270 г • 448 P
270 г • 488 P

ДОНБУРИ

ドンベリ

Донбури - это разновидность японского фаст-фуда, название которого происходит от формы посуды, используемой для подачи блюда - круглой чаши. Основным ингредиентом является отварной рис, который выкладывают в чашу и сверху добавляют различные обжаренные продукты, такие как мясо, рыба, морепродукты или овощи.



КАЦУДОН

Свинина с яичным омлетом
и карамелизованным луком

500 г • 658 Р



ЧИКЕНДОН

Бедро цыплёнка
с яичным омлетом
и карамелизованным
луком

500 г • 638 Р

ЦЫПЛЁНОК
ТЕРИЯКИ

468 Р
300 г

УГОРЬ
ТЕРИЯКИ

798 Р
320 г



**КРЕВЕТКА
ТЕМПУРА**

с соусом тигриное
молоко

320 г • 598 Р

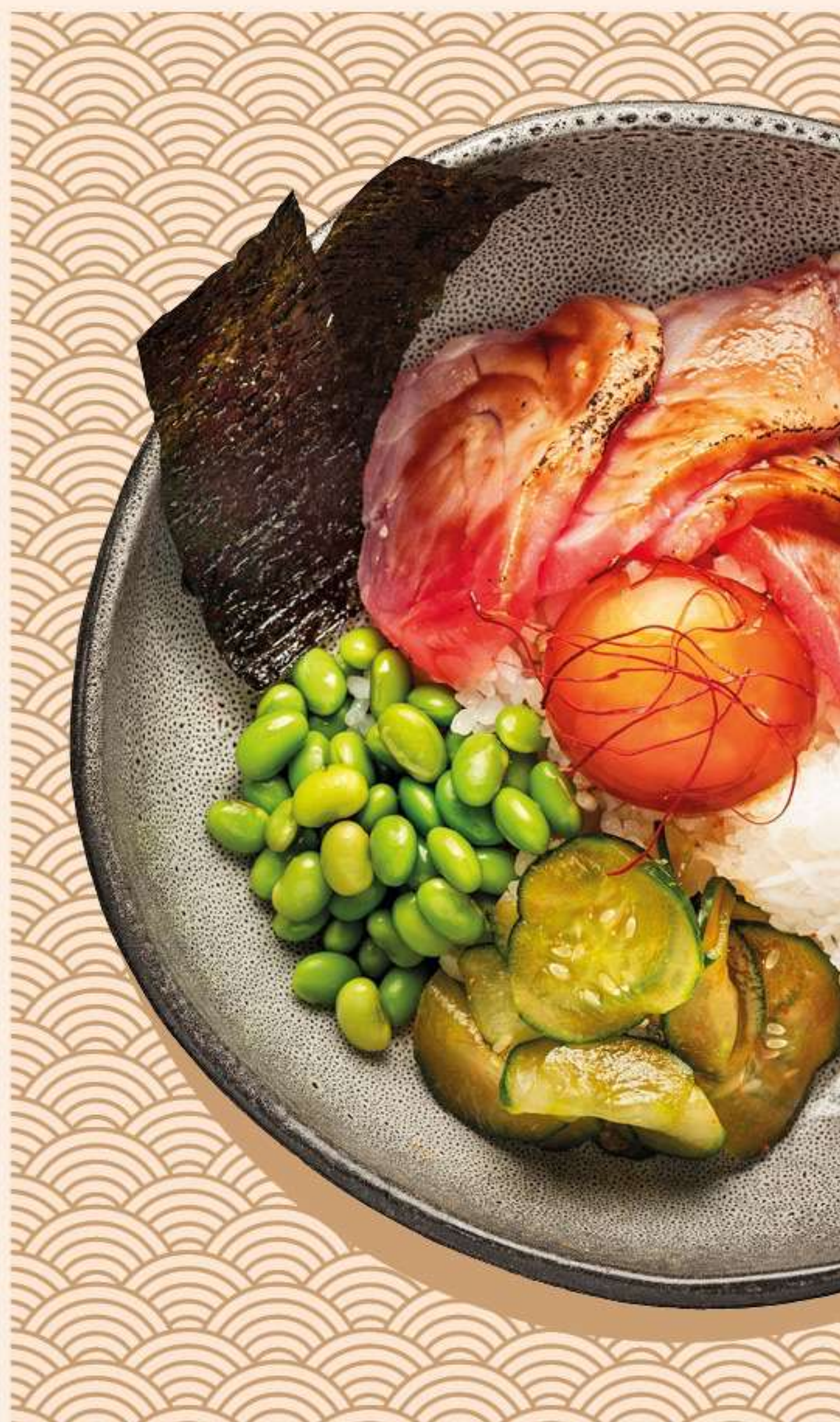


ГОВЯДИНА

с томатами кимчи
и маринованным желтком

638 Р

320 г



ОПАЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ

с гриль авокадо

998 Р

320 г

ОБОЖЖЕННЫЙ ТУНЕЦ

с маринованным желтком

738 Р

320 г

Если у вас есть аллергия или непереносимость ингредиентов, сообщите об этом официанту

ЯКИСОБА

焼きそば

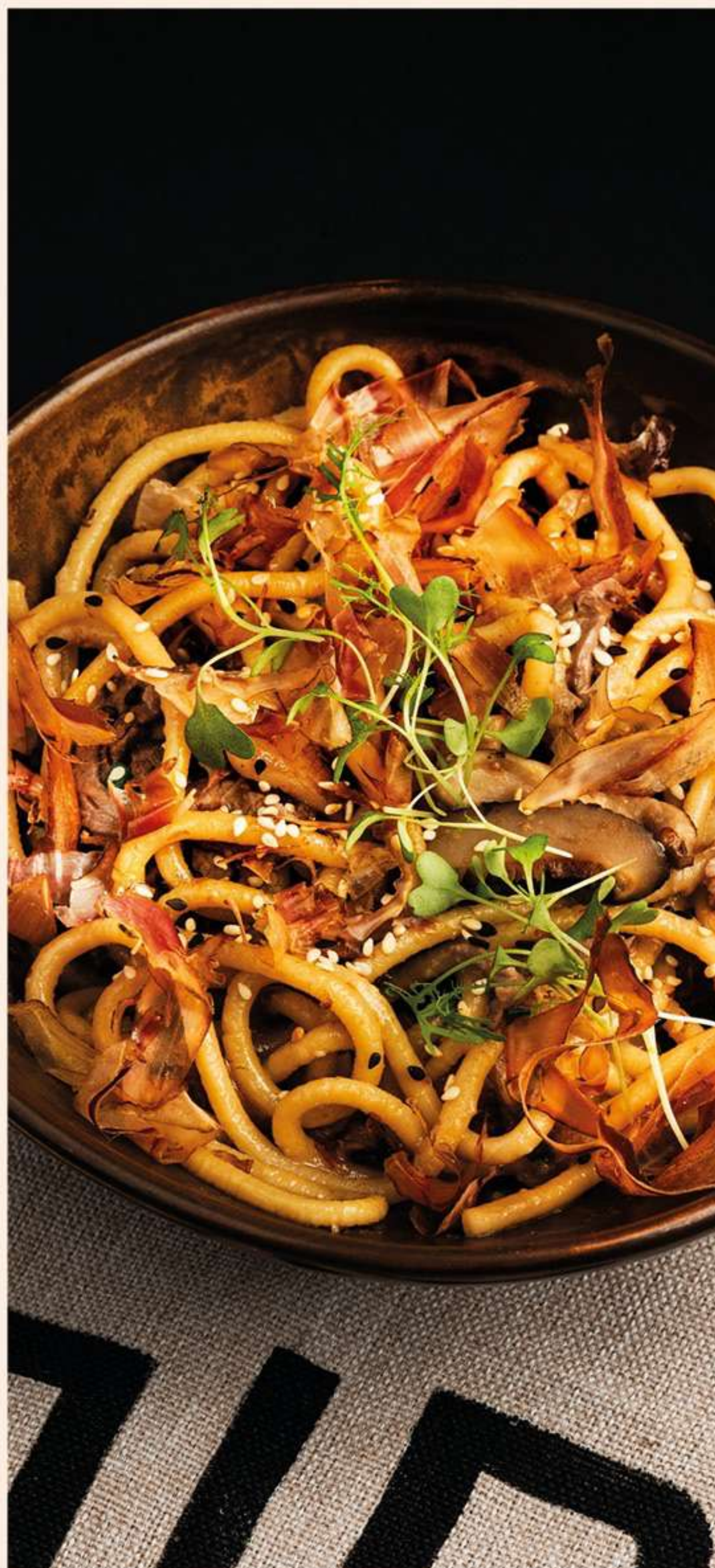
Пикантная яичная лапша с соусом на основе ворчестера, табаджана и томатов

Со свиной грудинкой 
С бедром цыплёнка 
С креветками 

340 г • 488 P

340 г • 478 P

340 г • 498 P



ЯИЧНАЯ ЛАПША

С говядиной и грибами
в ореховом соусе

360 г • 598 P

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

さらに

Рис
Бао булочка
Овощи: морковь, капусты и лук

100 г • 60 P

80 г • 50 P

90 г • 70 P

СОУСЫ

ソース

30 г • 58 P

Понзу
Желток маринованный
Терияки
Трюфельный
Тигриное молоко

Кунжутный
Ореховый
Сальса
Караши
Острый Булдак

Если у вас есть аллергия или непереносимость ингредиентов, сообщите об этом официанту

У
Р
У
М
А
К
И

い
ろ
ま
ち



ТУНЕЦ
И АВОКАДО

678 Р
8 ШТ



ТУНЕЦ С СОУСОМ
САЛЬСА

8 ШТ • 678 Р



ЭБИ УРУМАКИ

8 ШТ • 668 Р



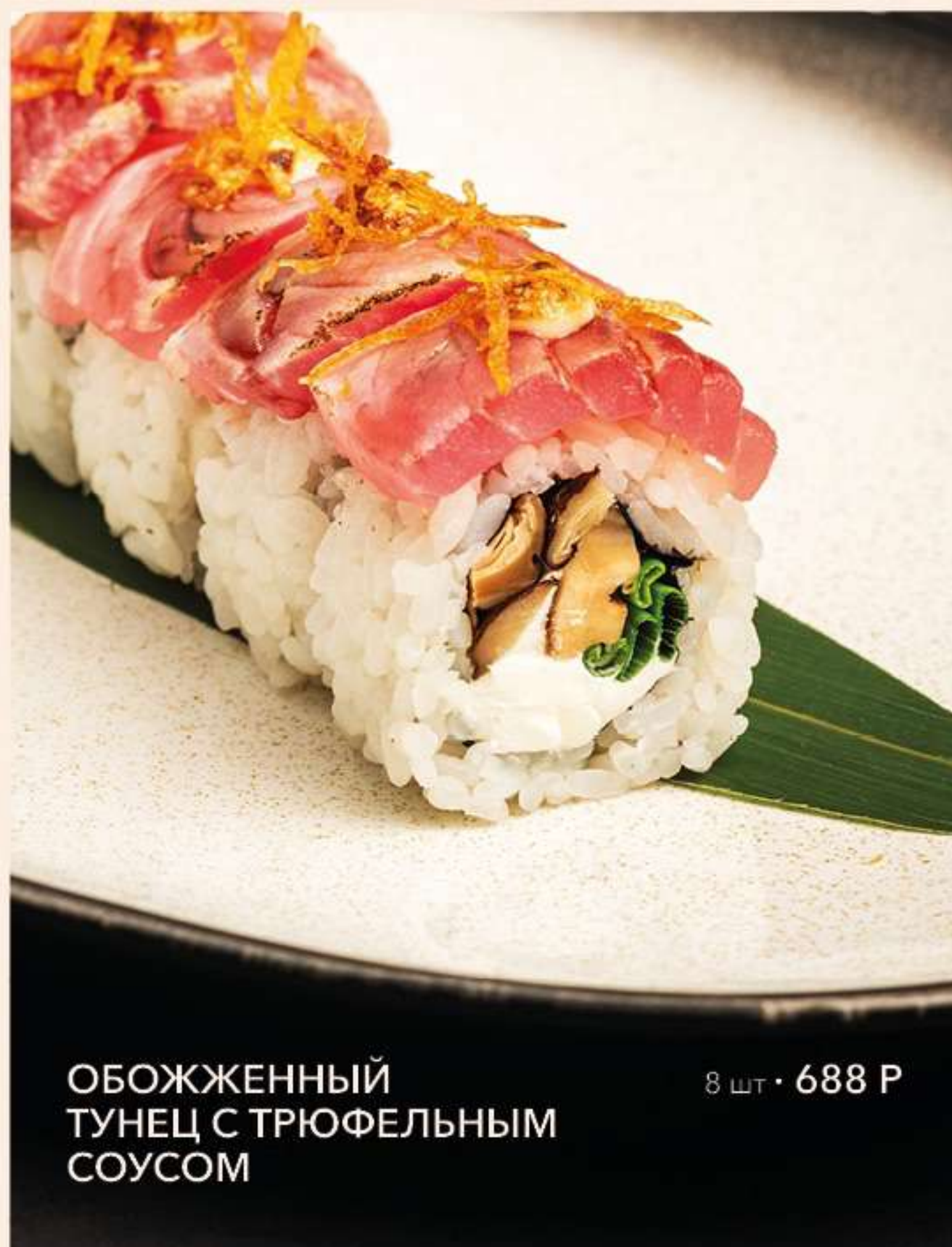
ЛОСОСЬ
И АВОКАДО

8 ШТ • 678 Р



С ТАРТАРОМ
ИЗ ЛОСОСЯ

8 шт • 938 Р



ОБОЖЖЕННЫЙ
ТУНЕЦ С ТРЮФЕЛЬНЫМ
СОУСОМ

8 шт • 688 Р



ФИЛАДЕЛЬФИЯ
КЛАССИК

8 шт • 788 Р



УГОРЬ С ОМЛЕТОМ
ТОМАГО И ТРЮФЕЛЬНЫМ
СОУСОМ

8 шт • 738 Р

Если у вас есть аллергия или непереносимость ингредиентов, сообщите об этом официанту

РОЛЛЫ ТЕМПУРА 天ぷらロール



С КРЕВЕТКОЙ ТЕМПУРА
И СОУСОМ ТЕРИЯКИ

8 шт • 668 Р



ХЭНДРОЛЛ ハンドロール

ЛОСОСЬ • АВОКАДО 1 шт/90 г • 308 Р

ЛОСОСЬ • ШИИТАКЕ 1 шт/90 г • 308 Р

КРЕВЕТКА ТЕМПУРА •
ТВОРОЖНЫЙ СЫР 1 шт/90 г • 308 Р

УГОРЬ • ОГУРЕЦ 1 шт/90 г • 308 Р

ГРЕБЕШОК • АВОКАДО 1 шт/90 г • 308 Р

ТУНЕЦ • КЛУБНИКА 1 шт/90 г • 308 Р

Если у вас есть аллергия или непереносимость
ингредиентов, сообщите об этом официанту



ЛОСОСЬ И МАРИНОВАННЫЙ
ТОФУ

698 Р

8 шт