

ЗАКУСКИ



КИМЧИ

Мини-закуска из лимонной ледяной капусты с кривм, сочным и ароматным острым вкусом

40 гр **190 Р**

前菜



ВОДОРОСЛИ ЧУКА

Маринованные водоросли чука с арахисовым соусом

50 гр **210 Р**

前

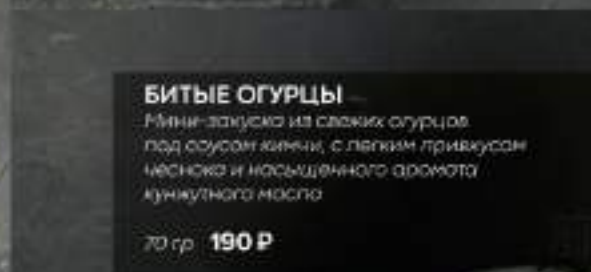


КУРИЦА КАРААГЕ

Оригинальная кисло-сладкая мини-закуска из маринованного куриного бедра в соевом соусе, обжаренного с имбирем, чесноком и щепоткой крахмала. Подается с соусом на основе меда

90 гр **230 Р**

前菜



БИТЫЕ ОГУРЦЫ

Мини-закуска из свежих огурцов под соусом кимчи, с легким привкусом чеснока и насыщенного аромата кунжутного масла

70 гр **190 Р**



Важно! просим предупредить ваших официантов об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ГЕДЗА

Хрустящие и румяные японские лепешки с начинкой на выбор. Подаются с соусом на основе рисового уксуса, соевого соуса и кунжутного масла с луком парей

餃子

с креветкой	3шт	370P
со свиной	3шт	270P
с курицей	3шт	280P
с грибами	3шт	260P
ассорти	8шт	780P



ОКОНОМИЯКИ

Классическая японская пицца из капусты и смеси разнообразных ингредиентов, смазанная специальным соусом и посыпанная очень тонко нарезанной стружкой тунца (кацубуси)

170 гр. 340P

+ курица	50гр	160P
+ кальмар	50гр	180P
+ сыр	30гр	140P

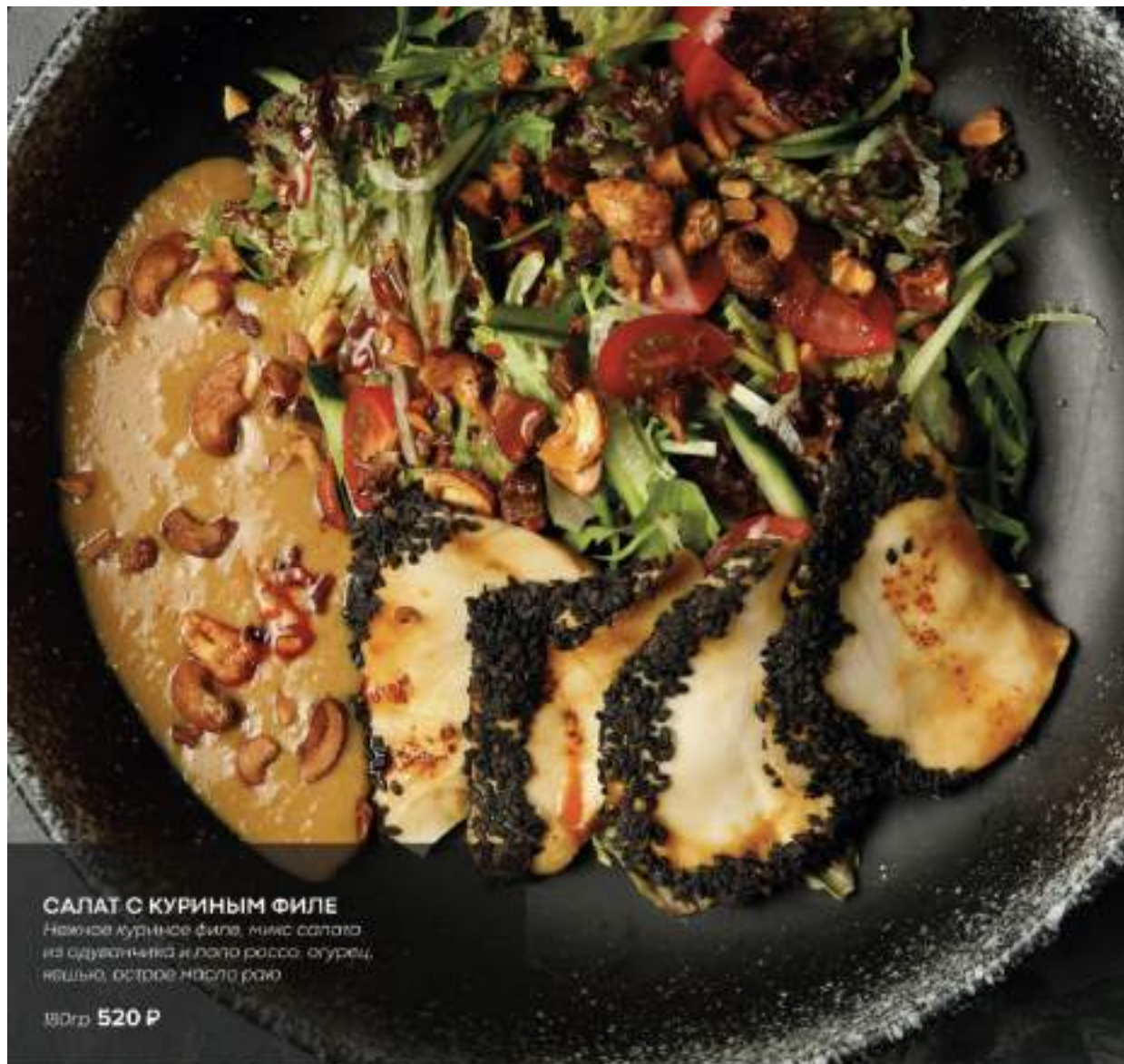
САЛАТЫ



САЛАТ С КРЕВЕТКОЙ И АВОКАДО

Хрустящая тигровая креветка, спелый авокадо, микс салатов из адуанчика и лопу расса, ламидары черри, горчичный соус, кунжут

190 гр **630 P**



САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

Нежное куриное филе, микс салата из одуванчика и лопуха rosso, огурец, авокадо, орехи, острое масло раю

180гр **520 Р**



САЛАТ С ТАТАКИ

Свежий тунец, обжаренный в стиле татаки, с миксом салатов лалло rosso и фризе, ганимод черри, кунжут, под азиатским соусом

150 гр **620 Р**



TATAKI

Нежная свежая рыба, обжаривается с двух сторон, при этом, внутри рыба остается слегка сырой. Подается под микс соусами от шефа.

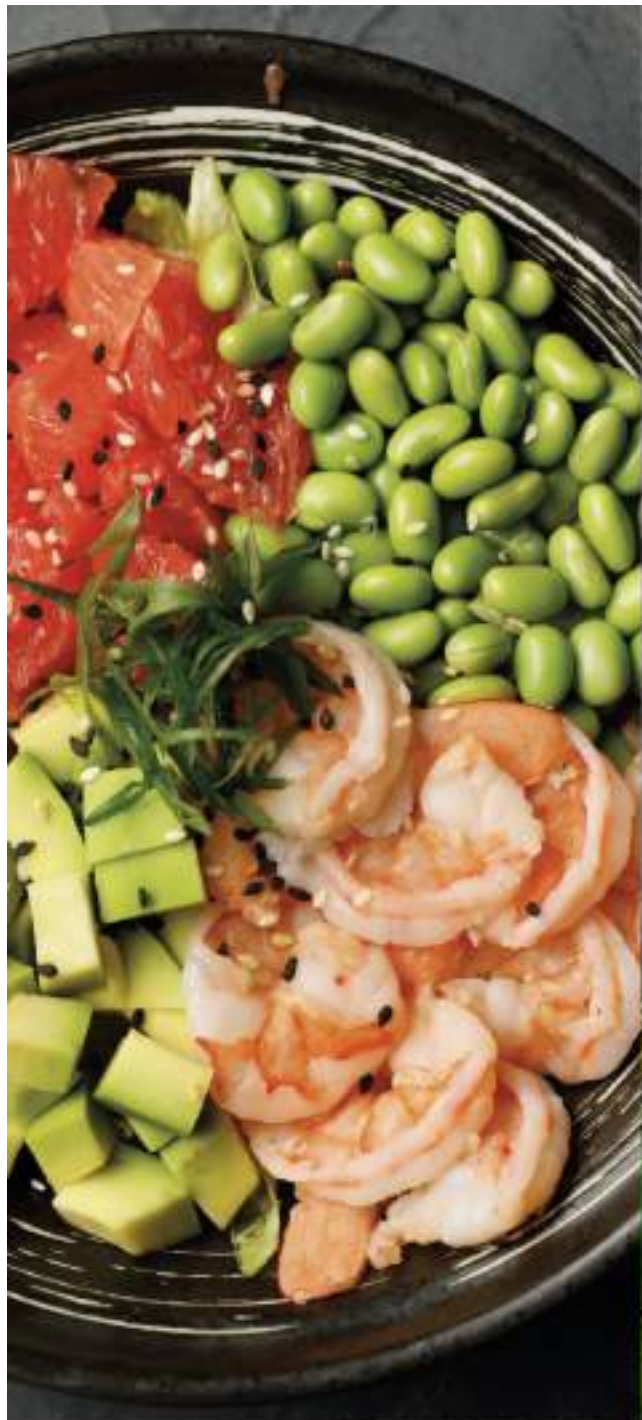
TATAKI ЛОСОСЬ 70 гр 630 Р

TATAKI ТУНЕЦ 70 гр 590 Р

た
た
き



просьба предупредить всегда официанта об аллергии у вас аллергии на определенные продукты титаниа



ПОКЕ С КРЕВЕТКОЙ

В этом блюде идеальны все сочетания. Основа – рис, пропитанный фирменным соусом от шефа, спелый авокадо, мягкая вареная креветка, отварные зеленые бобы адzuki, кусочки красного грейпфрута.

360 гр **690 Р**

ПОКЕ С ЛОСОСЕМ

На нежный отварной рис, пропитанный фирменным соусом от шефа, выпадают самые вкусные нарезанные кусочки лосося, хрустящий огурец, икра лосося, японские водоросли чука, украшается кунжут и зеленым луком.

320 гр **720 Р**

ПОКЕ

Боул с рисом, который сочетает в себе некое свежих овощей нарезанных кубиком, с добавлением различных ингредиентов из морепродуктов. Подается под фирменным соусом.



УДОН

Популярное японское блюдо с ярким и насыщенно-густым бульоном и толстой лапшой

УДОН ТОМ-КХА

Лапша удон со слегка острой свиной и лимонным бульоном том-кха

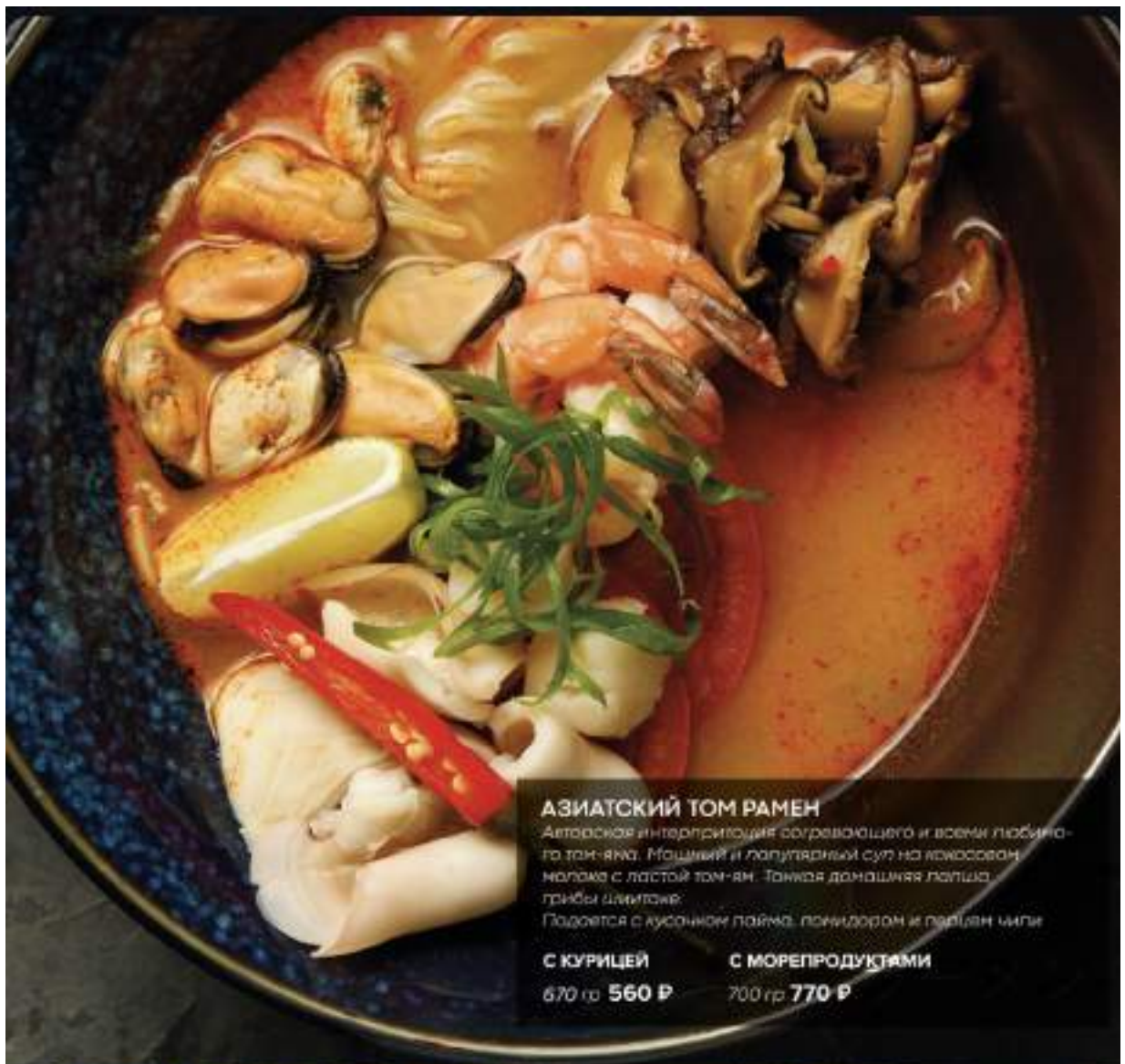
510 гр **760 Р**

УДОН КАРРИ

Обжаренная нежная курочка в насыщенном бульоне карри и лапшой удон

430 гр **690 Р**

注意! просим предупредить вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания



АЗИАТСКИЙ ТОМ РАМЕН

Авторская интерпретация согревающего и всеми любимого тон-яки. Мясной и популярный суп на красноватом масле с лаской том-ян. Тонкая домашняя лапша, грибы шиитаке.

Подается с кусочком пайма, пондиром и роллан чили

С КУРИЦЕЙ

670 гр **560 Р**

С МОРЕПРОДУКТАМИ

700 гр **770 Р**



ГРИБНОЙ РАМЕН

Глобный бульон на грибной основе с шампиньонами и древесными грибами. Тонкая домашняя лапша, нежная грибная паста и омлет-панна. Подается с капелькой лукового масла, кунжут и жареным луком.

700 гр **650 Р**

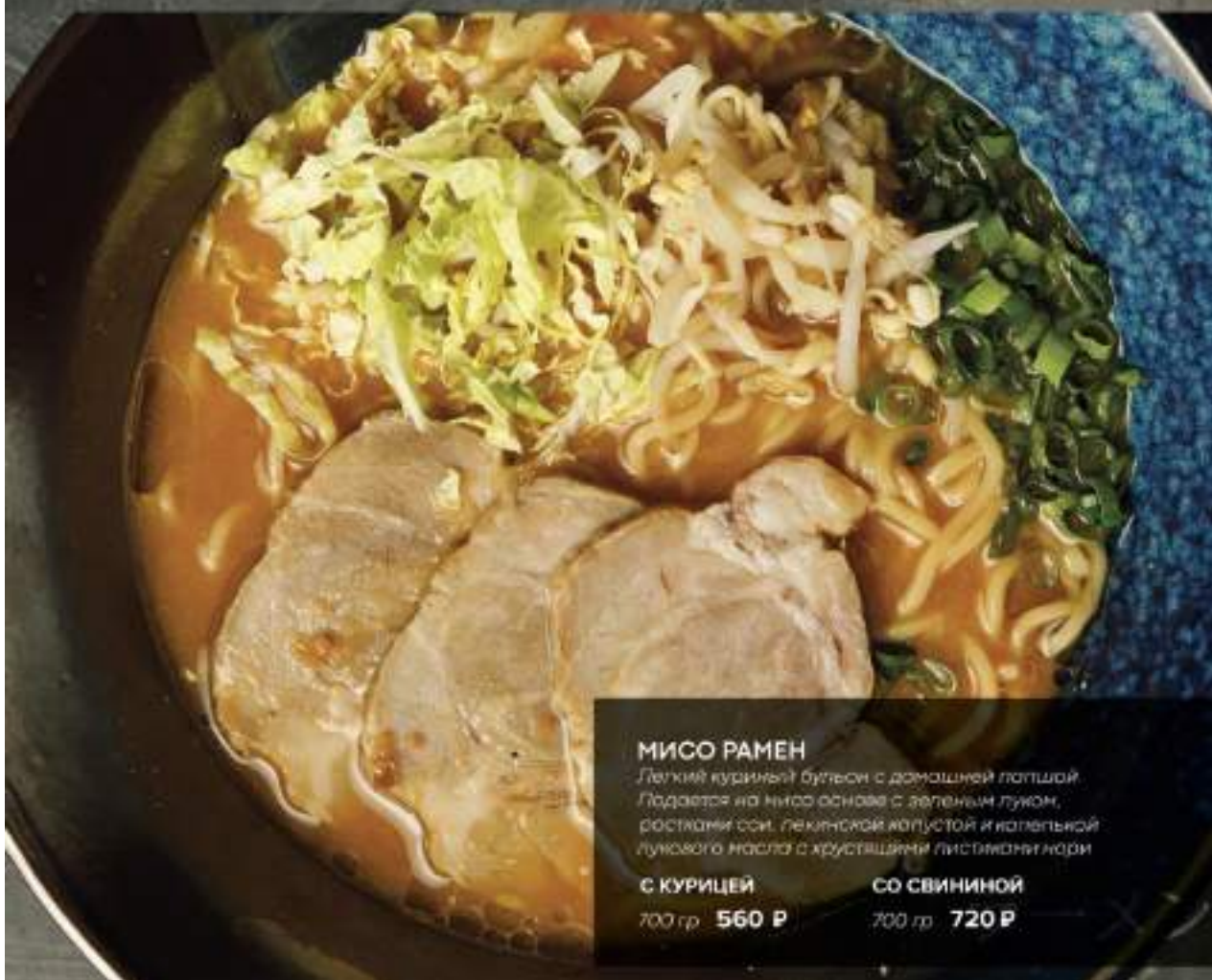


ВЕГЕТАРИАНСКИЙ РАМЕН

Если в рамене нет мяса, это не означает, что он не будет таким же сочным и насыщенным. Легкий, овощной бульон на основе водорослей и грибов шиитаке. Домашняя тонкая лапша. Подается на основе пасты нисо, с томатом, пекинской капустой, ростками сои, бамбукой, маринованными шиитаке, с калелькой лукового и раю масла

750 гр **490Р**

ラーメン



МИСО РАМЕН

Легкий куриный бульон с домашней лапшой. Подается на нисо основе с зеленым луком, ростками сои, пекинской капустой и калелькой лукового масла с хрустящими листочками гари

С КУРИЦЕЙ
700 гр **560 Р**

СО СВИНИНОЙ
700 гр **720 Р**

РОЛЛЫ



УНАГИ УРАМАКИ

угорь, рис, сыр, огурец,
кунжут, соус унаги

1/2 порции **450 Р**
порция **690 Р**



特別

СЯКЭ ГРИЛЬ

обжаренный лосось
с соусом слайси, рис,
нори, творожный сыр,
огурец, тобико, кунжут

1/2 порции **440 Р**
порция **670 Р**



КАЛИФОРНИЯ ЗЕБИ

креветка, огурец,
творожный сыр, нори,
рис, икра лососевой рыбы

1/2 порции **390 Р**
порция **620 Р**



БОНИТО

тунец, рис, нори, творожный
сыр, огурец, стружка
тунца, соус запеченный

1/2 порции **340 Р**
порция **520 Р**

注意! Краткое предупреждение нашего официанта об имеющихся у вас аллергиях на определенные продукты питания



ФИЛАДЕЛЬФИЯ С УГРЕМ

лосось, рис, сыр, огурец, угорь

KIT MENU

1/2 порции **820 P**
порция **1250 P**



ЗАПЕЧЕННЫЕ С МИДИЕЙ

мидия, рис, нори, огурец, соус запеченный, сыр, мацарелла, лук зеленый

1/2 порции **280 P**
порция **430 P**



ЧЕДДЕР

сыр чеддер, обжаренный лосось, соус унаги, соус олайси, творожный сыр, огурец

1/2 порции **390 P**
порция **590 P**



ФИЛАДЕЛЬФИЯ С КРЕВЕТКОЙ

лосось, рис, сыр, огурец, креветка

KIT MENU

1/2 порции **650 P**
порция **990 P**



**КАЛИФОРНИЯ
ЛЮКС**

крабовая масса, огурец,
авокадо, соус терияки,
украшен краем тобики

1/2 порции **440P**
порция **690P**



ХОТ СПАЙСИ

пассо, сыр творожный,
огурец, кляр, рис

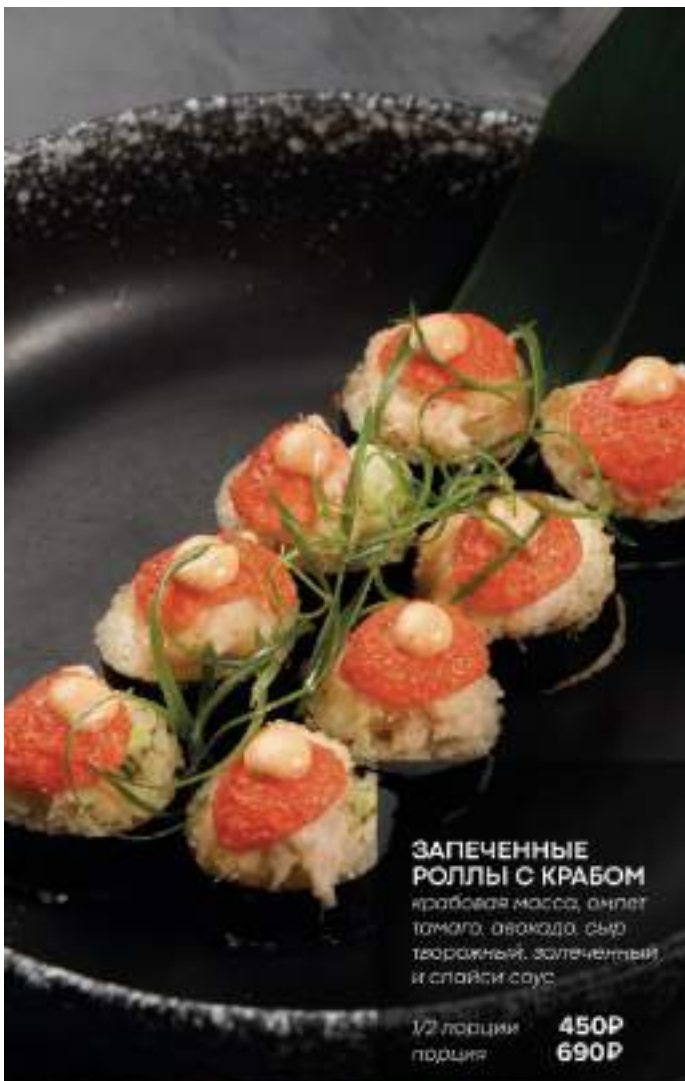
1/2 порции **450 P**
порция **690 P**



**ХОТАТЕГАЙ
МОЦАРЕЛЛА**

гребешок, рис, соус
запеченный, моцарелла,
сыр творожный

1/2 порции **510 P**
порция **780 P**



ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ С КРАБОМ

крабовая масса, омлет, тамago, авокадо, сыр творожный, золотеный и сливочный соус

1/2 порции **450P**
порция **690P**



ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ С КУРИЦЕЙ

нежное куриное бедро, огурец, сливочный сыр, запеченный соус от шефа, дрессинг васаби

1/2 порции **340P**
порция **520P**



РОЛЛ С ОБОЖЖЕННЫМ ЛОСОСЕМ И КРАБОМ

обжаренный лосось, нежный краб, огурец, творожный сыр, соус сливочный и умами

1/2 порции **540P**
порция **820P**



РАДУГА

эти роллы – воплощение красоты и ярких вкусовых эмоций, отварной рис в сочетании со свежим огурцом, идеальное сочетание двух видов сочной рыбы: тунца и лосося. А нежность вкуса придаст творожный сыр кремеза

1/2 порции **440P**
порция **670P**

注意! просьба предупреждать нашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания

СУШИ

Суши — являются традиционным блюдом страны восходящего солнца, приготовленное из риса и различных морепродуктов, а также других ингредиентов. Сегодня, суши — это не только еда, это по внешнему виду произведение гастрономического искусства, которое мы подаем в традиционном аутентичном стиле, подчеркивая его статус.

ЛОСОСЬ	45 гр.	270 Р
ТАМАГО	45 гр.	120 Р
КРЕВЕТКА	45 гр.	170 Р
УГОРЬ	45 гр.	270 Р
ТУНЕЦ	45 гр.	270 Р
СЕТ СУШИ	225 гр.	1100 Р





ГУНКАНЫ

Гунканы — одни из самых вкусных и пикантных представителей японской кухни. Попробовав японские гунканы впервые, вы навсегда влюбитесь в это легкое как облако и нежное блюдо. **Сет гункан** совмещает в себе разновидности всех доступных в нашем ресторане гунканов (креветка, тобики, хияши, сякэ спайс, тунец, гребешок и угорь) и каждый в отдельности раскрывает себя на все 100 за счет специально подобранных соусов.

ТОБИКО 35 гр **190 Р**

ХИЯШИ 35 гр **140 Р**

КРАБ 35 гр **190 Р**

УГОРЬ 35 гр **240 Р**

ГРЕБЕШОК 35 гр **180 Р**

КРЕВЕТКА 35 гр **190 Р**

ТУНЕЦ 35 гр **240 Р**

СЯКЭ СПАЙС 35 гр **210 Р**

СЕТ ГУНКАН 280 гр **1580 Р**

注意! просьба предупредить зашего официанта об имеющихся у вас аллергиях на определенные продукты питания.

РОБАТА

Робата-самые популярные японские шашлычки, приготовленные на открытом огне. блюдо подается на шпажках в фирменном соусе от шефа

В порции два шашлычка

ШАШЛЫЧОК КУРИЦА 2 шт

с помидором черри и соусом терияки

70 гр **330 P**

ШАШЛЫЧОК КАЛЬМАР 2 шт

с кунжутом и соусом терияки

50 гр **290 P**

ШАШЛЫЧОК ГРЕБЕШОК 2 шт

с помидором черри и соусом терияки

60 гр **650 P**

ШАШЛЫЧОК СВИНИНА 2 шт

с помидором черри и соусом терияки

90 гр **450 P**

ШАШЛЫЧОК КРЕВЕТКА 2 шт

с кунжутом и соусом терияки

70 гр **620 P**

ШАШЛЫЧОК ЛОСОСЬ 2 шт

со спаржей и соусом терияки

70 гр **650 P**

ЯПОНСКИЙ РИС

40 гр **120 P**

КОУЛ СЛОУ

Салат из микса свежей капусты и сладкой моркови, с соусом от шефа

100 гр **120 P**

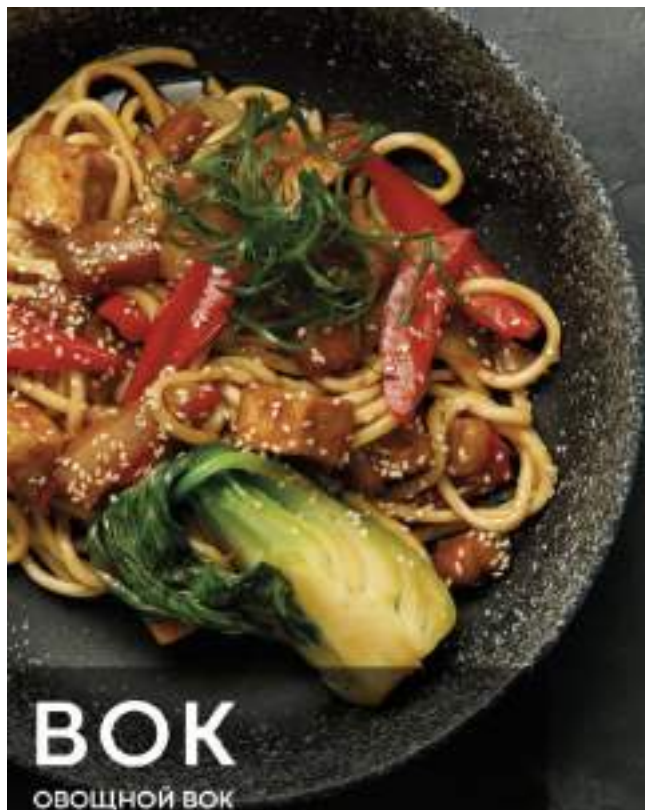
СЕТ ШАШЛЫЧКОВ С РИСОМ И САЛАТОМ

шашлычок курица, шашлычок кальмар, шашлычок гребешок, шашлычок свинина, шашлычок креветка, шашлычок лосось

450 гр **1735 P**

注意! просим предупредить вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания





ВОК

ОВОЩНОЙ ВОК

Нежная, домашняя лапша удон в насыщенном курином бульоне. Подается с композицией из овощей: моркови, баклажана, сладкого болгарского перца, репчатого и зеленого лука с сыром тофу, кунжутом и соусом унаги.

380 гр **440 Р**



ВОК С МОРЕПРОДУКТАМИ

Массивный и сочный вок с морепродуктами, подается с нежной креветкой, кальмаром и мидией с домашней лапшой удон, соусом унаги, кунжутом, репчатым и зеленым луком.

310 гр **610 Р**



ВОК СО СВИНИНОЙ

Домашняя лапша удон в насыщенном курином бульоне с кусочками нежной, обжаренной свинины. Подается под соусом унаги с морковью, болгарским перцем, кунжутом, репчатым и зеленым луком.

360 гр **510 Р**



ВОК С КУРИЦЕЙ

Домашняя лапша удон в насыщенном курином бульоне с кусочками нежной, обжаренной курицы. Подается под соусом унаги с болгарским перцем, бак-чаем, кунжутом, репчатым и зеленым луком.

390 гр **510 Р**



デザート

ДЕСЕРТЫ

МУССОВЫЙ ЗАЙЧИК

Наш самый популярный, нежный, муссовый десерт, который не оставит равнодушным никого. Нежная и сочная текстура десерта с ярким клубничным муссом, начинкой из красных ягод на миндальном бисквите.

490 P



СНИКЕРС

Шоколадный безглютеновый бисквит, прослойка соленой тагумай карамели, жареный дракис, мусс с апельсиновым пропитом и шоколадной глазурью гурчи с орешками

490 Р



МУССОВЫЙ ЧИЗКЕЙК С СОЛЕННОЙ КАРАМЕЛЬЮ

Муссовый чизкейк холодного приготовления, воздушная подложка и легкий мусс на основе сыра и крем-чиза, декор — соленая карамель

450 Р



ЯПОНСКАЯ ВИШНЯ

Немецкие классика — два слоя шоколадного бисквита и сливочный крем с добавлением вишни, заправленной в легком сиропе на основе ананасового ликера. Декор — вишня и шоколад

490 Р



САН-СЕБАСТЬЯН С МАТЧЕЙ

Нежный сливочный чизкейк с кремовой структурой и карамельными нотами, со вкусом матча

450 Р



デザート

味