








旨味  
umami

## САЛАТЫ/ЗАКУСКИ




	<b>Гурино Эби Фьюжн</b> Креветки темпура с фирменным васаби соусом. Подаются на листьях салата с ореховым соусом «Оказу» и понзу с японским шисо.	<b>720</b>
	<b>Мидии Гигант Киви Япония</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• спайси</li><li>• ментайко</li></ul> Мидии гигант киви на створках, запечённые с фирменным спайси / ментайко соусом, 5 шт.	<b>650</b> <b>650</b>
	<b>Донбури Япония</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• с лососем</li><li>• с тунцом</li></ul> Филе свежей рыбы на подушке из риса японика с фирменными соусами.	<b>650</b> <b>650</b>
	<b>Поке Никкей, Гавайи</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• лосось</li><li>• тунец</li></ul> Филе свежей рыбы, соус понзу с японским васаби, кунжутный соус, водоросли чука, бобы эдамаме, авокадо, ананас, манго, цума. Подается на рисе японика.	<b>690</b> <b>690</b>
	<b>Салат с черными грибами муэр Китай</b> Овощной салат с древесными грибами и фирменной заправкой.	<b>380</b>
	<b>Татаки тунца манго Япония</b> Филе тунца с азиатским соусом сальса.	<b>650</b>
	<b>Татаки тунца сарада Япония</b> Филе тунца на подушке из листьев салата с ореховым соусом «Оказу» и понзу с японским шисо.	<b>720</b>
	<b>Татаки понзу васаби Япония</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• тунец</li><li>• лосось</li></ul> Филе свежей рыбы, соус понзу с японским корнем васаби.	<b>730</b> <b>730</b>
	<b>Унаджу Япония</b> Филе угря, обожённое на открытом огне, на подушке из риса японика.	<b>790</b>
	<b>Чука салат Китай</b> Салат из зелёных водорослей. Подается с кунжутным соусом.	<b>360</b>

## КОРЕЙСКИЕ ЗАКУСКИ

		<b>Капуста ким-чи Корея</b> Традиционная корейская закуска.	<b>270</b>
		<b>Морковь по-корейски Корея</b> Морковь, маринованная в корейском стиле.	<b>230</b>
		<b>Спаржа Фучжу Корея</b> Соевая спаржа, маринованная в корейском стиле.	<b>270</b>
		<b>Хё из судака Корея</b> Филе судака, маринованное в корейском стиле.	<b>380</b>

**В Утаги блюда являются целостной композицией, которую наш шеф-повар довел до логического завершения. Именно поэтому, мы не убираем ингредиенты из наших блюд, чтобы сохранить оригинальную рецептуру. Просьба предупреждать вашего официанта, об имеющихся у вас аллергиях на определенные продукты. Благодарим за понимание.**

## СУПЫ

- Том Кха** **Тайланд** **540**  
Традиционный тайский суп с кокосовым молоком, куриным филе и тайскими специями. Подается с рисом «Жасмин».
-  **Том Ям RED** **680**  
**Том Ям COCONUT** **Тайланд** **740**  
Праздничный суп с креветками ваннамай, с куриным филе и тайскими специями. На выбор: традиционный вариант или с кокосовым молоком.
-  **Фо Бо** **490**  
**BIG Фо Бо** **Вьетнам** **600**  
Традиционный суп с рисовой лапшой, тонко нарезанным говяжьим филе и аутентичными специями.
- Мисо** **Япония** **310**  
Приготовленный по традиционному рецепту суп, на бульоне из тунца с добавлением тофу, грибов намеко и водорослей вакаме.
-  **Лау** **Вьетнам** **730**  
Кисло-сладкий суп с рыбой и морепродуктами, на основе бульона с лемонграссом, томатами, ананасом, имбирём и вьетнамскими специями.


## РАМЕН

Одно из самых известных блюд японской кухни. Крепкий бульон собственного приготовления, домашняя лапша и аутентичные дополнения.

- Рамен Тонкоцу** **Япония** **630**  
Мясной бульон, домашняя лапша, маринованное яйцо, свинина чашу, побеги бамбука менма, кукуруза, грибы эноки, водоросли нори.
- Рамен Мисо** **Япония** **630**  
Бульон на основе мисо и тунца, домашняя лапша, маринованное яйцо, филе лосося, побеги бамбука менма, мини-кукуруза, грибы эноки, водоросли нори.
- Рамен Наруто** **Япония** **790**  
Любимый рамен Наруто Узумаки из одноименного аниме, который подают в заведении «Рамен Ичираку». Сытный тонкоцу рамен только для настоящих Хокаге.
- КОЯН РАМЕН** **Япония** **790**  
Супер тяжёлый рамен на ароматном мисо бульоне со сладкой кукурузой, сливочным маслом и томленной свининой чашу. Рецепт привезён нашим шефом из Токио!
- Лапша Рамен** **Япония** **350**  
На выбор бульон мисо или тонкоцу, домашняя лапша, зелёный лук.

## ТОППИНГИ ДЛЯ РАМЕНА

Свинина чашу	<b>120</b>	Угорь	<b>290</b>
Побеги бамбука «Менма»	<b>100</b>	Тунец	<b>210</b>
Грибы эноки	<b>80</b>	Морской гребешок	<b>250</b>
Кукуруза сладкая	<b>60</b>	Креветка тигровая	<b>100</b>
Водоросли вакаме	<b>80</b>	Креветка темпура	<b>120</b>
Водоросли нори	<b>50</b>	Перец чили	<b>30</b>
Капуста кимчи	<b>80</b>	Курица	<b>100</b>
Лапша рамен	<b>150</b>	Кукуруза бэйби 1 шт	<b>100</b>
Бульон рамен Мисо/ Тонкоцу	<b>150</b>	Яйцо Рамен 1 шт	<b>100</b>
Мясо краба	<b>290</b>		
Лосось	<b>280</b>		

 — острое




 — подходит для вегетарианцев



## ГОРЯЧЕЕ

-  **Удон с уткой Китай** 650  
Домашняя лапша удон, обжаренная с утиным филе, овощами и грибами муэр в китайской пасте «Лаоганма». Подается с жареным арахисом и проростками сои.
-   **Тофу по-шанхайски Китай** 540  
Тофу, обжаренный с древесными грибами муэр, проростками сои, шаосинским вином и китайской пастой «Лаоганма». Подается с рисом японика.
-  **Говядина в соусе «Чёрный перец» Тайланд** 730  
Говядина, обжаренная с овощами. Подается с рисом жасмин.
- Курица с кешью Тайланд** 590  
Куриное филе, обжаренное с овощами и орехами в тайской пасте «Нам Прик Пао». Подается с рисом жасмин.
- Лапша Пад Тай Тайланд** 650  
Рисовая лапша с креветками, курицей, овощами, яйцом и тофу, обжаренная в одноименном соусе. Подается с проростками сои, арахисом и долькой лайма.
- Лапша Яки соба Япония** 490  
Фирменная лапша, обжаренная со свиной, овощами и аутентичным соусом «Якисоба». Подается с «шёпотом самурая».
-   **Сатай Стир Фрай ВЕГ Тайланд** 540  
Вок с овощами, тофу, жареным арахисом и одноименным фирменным соусом. Подается с рисом жасмин.
-  **Сатай Стир Фрай Тайланд** 600  
Вок со свиной, маринованной в орехово-кокосовой пасте Сатай, овощами и жареным арахисом. Подается с рисом жасмин.
- Свинина Гу Лао Жоу Китай** 630  
Свинина, обжаренная с овощами в кисло-сладком соусе.
- Филе Утки в пекинском стиле Китай** 760  
Филе утки, маринованное в китайских специях. Подается с блинчиками, овощами и традиционным соусом.
- Кай Фри Тай Тайланд** 490  
Маринованная курица в хрустящей панировке. Подается с соусом «Сладкий чили».
- Омурайсу Япония** 540  
Обжаренный японский рис со свиной, овощами и грибами шиитаке под нежным вихревым омлетом.

## КАРРИ

- Тонкацу карри Япония** 590  
Свинная отбивная темпура с японским овощным карри и соусом Тонкацу. Подается с рисом японика.
-  **Карри-Райсу Япония** 350  
Ароматный японский овощной карри. Подается с маринованным имбирем, зеленым луком и рисом японика.
-  **Зеленый карри с курицей Тайланд** 470  
Карри на основе кокосового молока с курицей, базиликом и овощами. Подается с рисом жасмин.
-  **Ренданг Индонезия** 650  
Говядина, тушенная в кокосовом молоке, с традиционными специями и травами. Признано лучшим блюдом мира по версии CNN (2014 г.)

## РИС


Рис Жасмин	100
Рис Японика	100

## СОУСЫ

Спайси Майо	80
Ореховый	80
Васаби Майо	100
Кимчи	50
Кисло-сладкий	50
Сладкий чили	50
Шрирача	50
Сатай с орехами	60
Оказу	60

## СУШИ МАКИ

**Калифорния Америка 830**  
Ролл с сочным мясом камчатского краба, авокадо, икрой летучей рыбы и японским майо соусом.

 **Спайси Кани Fusion 990**  
Запечённый ролл с фирменным спайси соусом, с крабом, гребешком и лососем.

**Унаги манго Fusion 720**  
Ролл с угрём и сливочным сыром, обернутый в манго.

**Унаги ринго Fusion 750**  
Ролл с угрём, карамелизированным яблоком и сливочным сыром.

**Тотал Туна Япония 990**  
Ролл с тунцом, японским майо соусом, понзу с натуральным васаби и микрозеленью редиса.

**Неги Торо Маки Япония 690**  
Ролл с тунцом, зеленым луком, майо соусом, японским натуральным васаби, микрозеленью редиса и стружкой тунца.

**Ролл Филадельфия Америка 750**  
Ролл с филе лосося, сливочным сыром и огурцом.

## ЗАПЕЧЕННОЕ СУШИ

Суши на выбор, запеченное с фирменным спайси соусом, 2 шт.

**Гребешок 390**

**Краб 420**

**Лосось 350**

**Тунец 310**

**Угорь 390**

## МЕНТАЙКО

### АБУРИ СУШИ Япония

Опалённое суши на выбор с японским соусом «Ментайко», васаби попкорном из риса и зелёным луком, 2 шт.

**Лосось 390**

**Тунец 390**

## САШИМИ Япония

Филе свежей рыбы на подушке из дайкона. Подается с имбирем, тёртым васаби и долькой лимона.

**Гребешок 890**

**Лосось 790**

**Тунец 790**

## СУШИ НИГИРИ Япония

Суши на выбор, 2 шт.

**Лосось 380**

**Тунец 350**

**Угорь 390**

**Гребешок 390**

## СУШИ ГУНКАН Япония

Суши на выбор, 2 шт.

**Краб 420**

**Неги торо 290**



**Чука 210**

**Гребешок Ментайко 420**

## ХОСОМАКИ Япония

Традиционное маки суши с натуральным японским васаби.



**Авокадо 250**

**Лосось 450**

**Тунец 380**



**Огурец 210**

**Угорь 480**

## ДЕСЕРТЫ

**Мороженое 150**  
в ассортименте

**Снежный Юэбин 250**  
с белым шоколадом и вишней

**Снежный Юэбин 250**  
с маття

**Снежный Юэбин 250**  
с заварным кремом и байцзю

**Снежный Юэбин 250**  
с колченым шоколадом

## КОКТЕЙЛИ

### КИСЛО-СЛАДКИЕ->КИСЛЫЕ

<b>China Tiki</b> Байцзю/Манго/Жасмин/Грейпфрут/Лимон/Грейпфрутовый ликер	550
<b>Mai Gap Lai</b> Ром тонка/Ром на клубнике/Ликер грейпфрут/Грейпфрут/Лимон/Миндаль	510
<b>Mai Zoi Fizz</b> Джин Шалфей/Лимон/Соджу Клубника/Мята/Тоник/Малина	510
<b>Zauzaiquiri</b> Ром на Клубнике/Лимон/Лемонграсс	410
<b>Shoomay</b> Джин Шалфей/Лимон/Малина/Пена	410
<b>Khokku</b> Джин Шалфей/Лимон/Ликер юзу/Лемонграсс	450
<b>Jinsawa</b> Джин/Персик/Лимон/Sake/Пена	470
<b>Zombieland</b> Джин/Ликер юзу/Лимон/Вермут	660
<b>Furaito Tokyo</b> Джин/Лимон/Каркаде-Тмин/Грейпфрутовый Ликер	470
<b>Last Night</b> Джин/Ликер Юзу/Сливовое вино/Лимон	470

### ОСВЕЖАЮЩИЕ

<b>China 75</b> Байцзю/Винный фреш/Лемонграсс/Игростое	450
<b>Maiko</b> Ром/Соджу Слива/Юзу/Ананас/Cremant	550
<b>Azian Spritz</b> Ликер Грейпфрут/Грейпфрут/Игростое	470
<b>Buddha View</b> Ром тонка/Ликер Яблоко-кешью/Соджу слива/Ананас/Лимон/Мята	490
<b>Japan Radler</b> Джин/Хард-зельцер/Лемонграсс/Лимон	530

### СПЕЦИАЛИТЕТ

<b>Mura</b> Японский Дистиллят с личи/Мёд Сельдерея/Лимон/Японский ром	510
<b>Okinawa Style</b> Японский Дистиллят с личи/Водка/Томатный ликер/Базилик/Лимон/Лемонграсс/Пена	550
<b>Kabe</b> Виски/Сливовое вино/Бренди/Sake/Биттер	590
<b>Oasis</b> Джин/Сливовое вино/Каркаде-Тмин/Биттер	590
<b>Konbanwa</b> Джин/Соджу слива/Вермут	530

## КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

	40ml	Decanter	Bottle
<b>Соджу/Soju</b> «Jinro» Soju (в асс-нте) Юж. Корея	170		1250
<b>Байцзю/Baijiu</b> Luzhou Tou Qu, 52% Китай(Сычуань)	380	800	
Moutai Chun, 53%, по 20ml Китай(Женьхуай)	300		7500
<b>Sake/Nihonshu/Сёто</b>			
«Nihon-Sakari Tokusen» Honjozo, 15% Япония(Хёго)	300	630	5400
«Toko» Junmai Ginjo Genshu, 16% Япония(Ямагата)	350	740	6300
«On'na Nakase» Junmai Daiginjo, 16.5% Япония(Сидзуока)	460	1000	8280
Monotsuru, «Four Diamond», Junmai Ginjo Genshu, 17% Япония(Ниигата)	380	800	4750
Kunizakari «Saika» Daiginjo, 15% Япония(Айти)	420	890	7560
Ikus Shiro, Junmai Daiginjo, 9% Япония(Тоттори, Йонаго)	540	1110	6480
Tokimeki, Harushika, Junmai, Sparkling, 7% (300ml) Япония(Нара)			2100
Gekkeikan, «Cup Cap» Daiginjo, 15.5%, (180ml) Япония(Киото)	680		
Imo Shochu, «Daiyame», 25% Япония(Кагосима)	380	900	7400
Awamori, «Zuisen Howaito», 30% Япония(Окинава)	350	850	
Soba «Tensyo Select», 40% Япония(Миязаки)	480		8640
Mugi «Himukano Kurouma Select», 40% Япония(Миязаки)	480		8640
Shochu «Hakata No Hana», 32% Япония(Фукуока)	360		6480
<b>Водка/Vodka</b>			
«Eiko» Vodka, 40% Япония(Ховайто)	360	840	6480
UKIYO, Rice Vodka, 40% Япония(Окинава)	400		7200
<b>Ром/Rum</b>			
«Kiyomi» Japanese Rum, 40% Япония(Окинава)	420		7560
Lazy DODO, 40% Маврикия	360		6480
Ron Colon RUMRUE, 50% Сальвадор	400		7200
<b>Виски/Whisky</b>			
Changyu Fine Brandy, 40% Китай(Шаньдун)	420		7560
«Umiki» Blended, 46% Япония(Осака)	440	1020	8360
«Kujira» Rice Whisky, 8 years old, 43% Япония(Рюкю, Окинава)	720		14580
«Kamiki» Blended Malt, 48% Япония(Осака)	540		6480
«Kamiki» Sakura Wood, 48% Япония(Осака)	560		6720
MATSUI, Sakura cask, 48% Япония(Тоттори)	780		
MATSUI, The Peated, 48% Япония(Тоттори)	780		
«Akashi» Blended, 40% Япония(Хёго)	350	820	4200
«Akashi» Sherry Casc, 40% Япония(Хёго)	420	1000	5040
«Akashi» Single Malt, 46% Япония(Хёго)	580		6960
<b>Джин/Gin</b>			
Saigon Baigur gin, 43% Вьетнам(Хошимин)	440		7920
Audemus Spirits, «Pink Pepper» gin, 44% Франция(Коньяк)	540		9720
«HAKUTO» MATSUI Gin, 47% Япония(Тоттори)	540		9720
ETSU «Pacific Ocean», 45% Япония(Акита)	450		8100
Peddlers Gin, Salted Plum gin, 25% Китай(Шанхай)	360		6480
UKIYO, Blossom Gin, 40% Япония(Кагосима)	480		8640
Gin «Impact», 47% Япония(Тоттори)	460		8280
«Opigr» Oriental Spiced Gin, 40% Англия(Уоррингтон)	360	840	6480
«Tokyo Nights» Gin, 43% Япония(Сидзюку)	390	820	7020

## КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

40ml

### Ликеры/Digestive

Ume Tairiku, 13% (100ml) <b>Вьетнам</b>	300
Machino Sakura Vermouth, 18% (60ml) <b>Италия(Пьемонт)</b>	450
La Tomato, 18% <b>Япония(Окинава)</b>	360
La Yuzu, 14% <b>Япония(Окинава)</b>	360
Kishu ICHIGO Umeshu, 12% <b>Япония(Вакаяма, Кайнан)</b>	300

## ВИНО

125ml Bottle

### ИГРИСТОЕ

«Herres» Deutscher Sekt Riesling, 11.5% <b>Германия(Мозель) dry</b>	430	2200
«La Muse» Blanc Brut, 12% <b>Франция(долина Луары) dry</b>	430	2200

### БЕЛОЕ

«Horner» Sauvignon Blanc, 2021, 12% <b>Германия(Пфальц) dry</b>	430	2200
Vina Carta Vieja «G7» Chardonnay, 13.5% <b>Чили(долина Муале) dry</b>	430	2000
Is Argiolas, Vermentino, Costamolino 14% <b>Италия(Сардиния) dry</b>		2200
«Haas Franziskus», Pinot Grigio, 2021, 13% <b>Италия(Альто Адидже) dry</b>		2800
Terra de Asorel, Albarino, 13% <b>Испания(Риас Байшас) dry</b>		2200
«Asia Cuvee» Mayer am Pfarrplatz, 12.5% <b>Австрия(Пфартплатц) dry</b>		2500
«Loss und Lehm» Gruner Veltliner, 12.5% <b>Австрия(Вайнфиртель) dry</b>	430	2200
Bestheim, Gewurztraminer, 2019, 13% <b>Франция(Эльзас) semi sweet</b>		2200
«Horner» Riesling, 2021, 12% <b>Германия(Пфальц) dry</b>	430	2200

### РОЗОВОЕ

Musee du Vin ROSE BUD Muscat Bailey, 12% <b>Япония(Нагано, Сиодзири) dry</b>		4500
MINUTY, Cotes de Provence, 13% <b>Франция(Прованс) dry</b>	400	2200

### КРАСНОЕ

Musee du Vin Matsumotodaira Merlot, 12% <b>Япония(Нагано, Сиодзири) dry</b>		4500
Lapis Luna, Pinot Noir, 14% <b>США(Калифорния) dry</b>		4000
«Love Revolution» Pinotage, 2021, 13% <b>ЮАР(Зап. Кейп) dry</b>	400	2000
«ZIN» Primitivo, Apulia, 13.5% <b>Италия(Апулия) semi dry</b>	400	2000
Dona Dominga Carmenera reserva, 14% <b>Чили(долина Кольчагуа) dry</b>		2000

## ПИВО

<b>Tsingtao, lager, 0.64</b> China	460
<b>Singha 0.63</b> Thailand	460
<b>Taiwan Beer 0.33</b> Taiwan	260
<b>Umami/Plaque Craft Beer 0.33/0.5</b>	300/400
<b>COEDO, Craft Beer</b> Japan	570
<b>Chuanlang, Wheatbeer, 1.0</b> China	700
<b>Tsingtao, wheat, 0.33</b> China	330
<b>Tsingtao, stout, 0.33</b> China	330
<b>Saigon Lager, 0.33</b> Vietnam	250
<b>Tsingtao, zero, 0.33</b> China	280
<b>Lucky Buddha, 0.33</b> China	400
<b>Sapporo, 0.33</b> Japan	300

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

<b>Рамуне (Япония)</b> в асс-нте	280
<b>Кокосовая вода</b> Chaokoh	250
<b>Нектар Vinut (Вьетнам)</b> в асс-нте	200
<b>Тоник Rocket</b> в асс-нте	200
<b>Вода Umami</b> Spark/Still	200
<b>Сангария (Япония)</b> в асс-нте	250

## ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

	Стакан	Графин
<b>В Ассортименте</b>	300	600

## ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ В ЧАЙНИКАХ

<b>Годжичан</b> Чайный напиток на основе ягод годжи и синего чая анчан, сиропа миндаля, фреш лимона и топпинга малина	500
<b>Мамуанг</b> Согревающий напиток на основе сливового вина, базилика, пюре манго и топпинга клен	500
<b>Тропик-Юзу</b> Согревающий напиток на основе имбиря, мяты, кумквата, пюре маракуйя, сиропа лемонграсс и сока юзу	550

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

<b>Чатраму с молоком/лаймом</b> 350ml	350
<b>Маття-Латте</b> 350ml	310
<b>Маття-Латте с кокосовым</b> 350ml	350

## ЧАЙ

	Чайник
<b>Лотос</b>	450
<b>Красный личи</b>	450
<b>Анчан</b>	450
<b>Улун в асс-нте</b>	450
<b>Дарджилинг</b>	450
<b>Те Гуань Инь</b>	450
<b>Жасмин</b>	450
<b>Габа Юшань Тайвань</b>	650
<b>Да Хун Пао №2</b>	650
<b>Тибетская Ромашка</b>	450
<b>Генмайтя</b>	450
<b>Ку Цяо</b>	450

## КОФЕ

<b>Эспрессо</b> 40ml	150
<b>Американо</b> 150ml	150
<b>Капучино</b> 190ml	180
<b>Капучино с кокосовым молоком</b> 190ml	220
<b>Латте</b> 260ml	210
<b>Латте с кокосовым молоком</b> 260ml	250



**ул. Киевская, 3  
925-775-1**

**ул. Разъезжая, 20  
925-777-1**

 **umami\_spb**

**umamispb.ru**

