



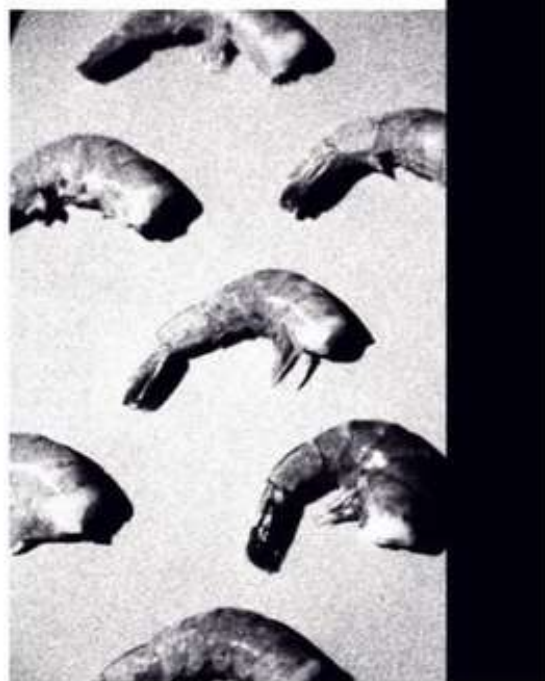
## САЛАТЫ

- БИТЫЕ ОГУРЦЫ** 210г **210.-**  
перец чили, зеленый лук, кисло-острый соус, специи
- С ХРУСТЯЩЕЙ КУРОЧКОЙ** 180г **330.-**  
микс салата, томаты черри, бобы эдамаме в кунжутном масле
- СВЕЖИЙ С ЛОСОСЕМ** 160г **370.-**  
в заправке сливочный мисо, с салатом айсберг, огурцом и яйцом
- С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ** 210г **290.-**  
в кисло-сладком соусе с томатами
- С ТОФУ И БОБАМИ** 180г **320.-**  
поджаренный тофу с бобами в пряном масле с миксом салата и помидорами черри
- ТЕПЛЫЙ САЛАТ С УТКОЙ И БУЛГУРОМ** 230г **350.-**  
перец, шампиньоны, баклажаны в сладко-ореховом соусе



## ЗАКУСКИ

- ЦУКИНИ ФРИ** 180г **250.-**  
ореховый соус и чили-майо
- КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА** 150г **490.-**  
в соусе сливочный васаби
- ХРУСТЯЩАЯ КУРИЦА** 140г **280.-**  
в панировке и в соусе кисло-сладкий чили с кунжутом
- СПРИНГ РОЛЛЫ С КРЕВЕТКОЙ** 120г **350.-**  
томаты, болгарский перец, огурец, морковь в соусе спайси
- СПРИНГ РОЛЛЫ С ЦЫПЛЕНКОМ** 120г **240.-**  
огурец, перец, салат айсберг, морковь, яблоко в кисло-сладком соусе



合氣道

## ПОКЕ & БОУЛ

Поке – это блюдо гавайской кухни, которое рыбаки исторически готовили из риса с сырой рыбой, нарезанной кусочками. От гавайского «резати» и происходит название. Помимо рыбы, туда добавляют нарезанные овощи и даже фрукты.

Боул (от англ. bowl) – это категория блюд, которые подаются в миске и, как правило, не смешиваются.

### ПОКЕ С КРЕВЕТКАМИ 350г 460.-

Хрустящие креветки, авокадо, бобы эдамаме, нори, мандарин, дайкон, сладкая кукуруза. Рис или киноа на выбор.

### ПОКЕ С ЛОСОСЕМ 350г 480.-

Авокадо, бобы эдамаме, чука, огурцы, помидоры, хурма, лосось. Рис или киноа на выбор.

### БОУЛ С ЦЫПЛЕНКОМ 350г 370.-

с перцем, томатами, маринованным луком, грибами шиитаке в кисло-сладком соусе.

### БОУЛ С ГОВЯДИНОЙ 350г 420.-

с огурцом, маринованным луком, миксом салата, перцем, грибами шиитаке в сливочно-чесночном мисо.

### БОУЛ С УТКОЙ 330г 440.-

с огурцом, маринованным луком, миксом салата, грибами шиитаке, бобами эдамаме и яйцом.



## НА ПАРУ

Гедза – японские жареные пельмени. По сравнению с русскими пельменями они легкие, не оставляют чувства тяжести, соляного насыщения. В них сравнительно мало теста (и оно очень тонкое, невесомое) и много начинки. Приготовить гедза непросто, но это того стоит.

### ГЕДЗА СО СВИНИНОЙ 250г 390.-

подаются с кисло-острым соусом.

### ГЕДЗА С КУРИЦЕЙ 250г 390.-

подаются с кисло-острым соусом.

### ГЕДЗА С КРЕВЕТКОЙ 210г 430.-

подаются с кисло-острым соусом.

### ПАРОВАЯ БУЛОЧКА 50.-

### БАО БУЛОЧКА С ГОВЯДИНОЙ 270г 350.-

### БАО БУЛОЧКА СО СВИНИНОЙ 270г 330.-

### БАО БУЛОЧКА С КУРИЦЕЙ 280г 290.-

## РОЛЛЫ

Суши-ритто – это надутый суши-ролл, изобретенный Питером Йеном. Он хотел найти лучший способ подачи суши и рассматривал возможность интегрировать суши в буррито, которые являются любимыми блюдами в районе залива.

### ФИЛАДЕЛЬФИЯ 280г 490.-

сливочный сыр, авокадо, лосось, микс салата на украшение.

### КАЛИФОРНИЯ 280г 350.-

тобика, снежный краб, огурец, авокадо.

### ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЛОСОСЕМ 280г 430.-

лосось, сливочный сыр, сыр моцарелла, спайси соус.

### ЖАРЕННЫЙ С КРЕВЕТКОЙ 280г 350.-

креветка, сливочный сыр, авокадо, стружка тунца, темпура.

### ЭКЗО 280г 490.-

лосось, яблоко, миндаль, сливочный сыр, соус манго.

### СУШИ РИТТО С КУРИЦЕЙ 330г 380.-

салат айсберг, грибы шиитаке, томаты, перец в кисло-сладком соусе.

### СУШИ РИТТО С ЛОСОСЕМ 350г 410.-

снежный краб, чука, салат айсберг, авокадо, сливочный сыр, огурец и соус спайси.

### ЖАРЕННЫЙ С ЛОСОСЕМ 280г 430.-

творожный сыр, авокадо, лосось, соус унаги.

### ЗАПЕЧЕННЫЙ С КРЕВЕТКАМИ 280г 360.-

моцарелла, креветки, творожный сыр, соус унаги.

NANI

2023

## THE MENUS

## РАМЕН &amp; СУП

Рамэн или Рамен (яп. ラーメン, 拉麺, 中華 拉麺) - японское блюдо с пшеничной лапшой. Фактически представляет собой недорогое блюдо быстрого питания, обладающее большой энергетической ценностью. Считается блюдом китайской, корейской и японской кухни. Само слово «рамен» происходит от двух китайских иероглифов «ламянь» которые в японском читаются как «ра» и «мен» и значат «вытягивать» и «лапша» соответственно.

**NANI РАМЕН** 550мл 470.-  
Свинина, фирменный бульон, лапша, яйцо, грибы

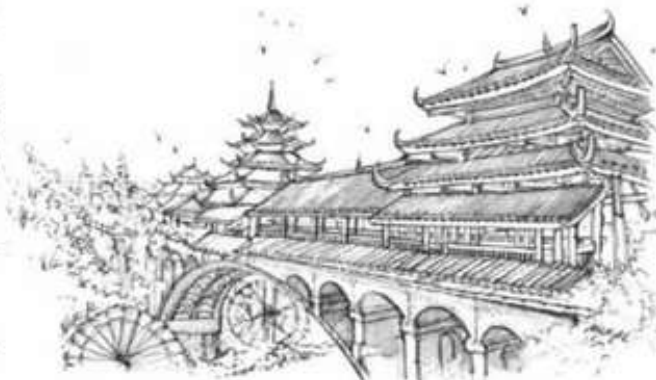
**РАМЕН С ЦЫПЛЕНКОМ** 550мл 440.-  
Цыпленок, фирменный бульон, лапша, яйцо, грибы

**РАМЕН С УТКОЙ** 500мл 490.-  
Утиная грудка, фирменный бульон, лапша, яйцо, грибы, лук порей, бобы эдамаме

**ТОМ ЯМ** 350мл 480.-  
Классический рецепт с креветками, кальмарами, грибами шиитаке и томатами

**ФО БО** 550мл 430.-  
Вьетнамский рецепт с тушеной говядиной, стеклянной лапшой и наваристым говяжьим бульоном

**КУКСИ** 360мл 430.-  
Холодный суп с лапшой, маринованными огурцами, капустой, блинами из яиц и томленой говядиной



## WOK

Вок (wok) - блюдо, представляющее из себя лапшу (разную пшеничную, гречневую, рисовую и другие), заправленную различными начинками из морепродуктов, мяса, овощей и прочего. Родом это блюдо из Китая.

**СО СВИНИНОЙ** 300г 340.-  
Жареная лапша в кисло-сладком соусе с перцем, луком и грибами

**С КУРИЦЕЙ** 300г 310.-  
Жареная лапша в соусе сливочный мисо с грибами и перцем

**С МОРЕПРОДУКТАМИ** 270г 390.-  
Жареная лапша в ореховом соусе со стручковой фасолью, луком и грибами

**С ГОВЯДИНОЙ** 300г 370.-  
Жареная лапша в сливочно-чесночном мисо, с луком, перцем и грибами

**РИС С ХРУСТЯЩЕЙ КУРОЧКОЙ** 300г 360.-  
Жареный рис с овощами и жареной курочкой в панировке

**СОБА С ГОВЯДИНОЙ** 390.-  
Гречневая лапша с шиитаке, перцем и луком

**КАРРИ С ЦЫПЛЕНКОМ** 300г 350.-  
Лапша или рис на выбор. Стручковая фасоль, чили, томаты черри, кокосовое молоко и микс салата в соусе карри, грибы шиитаке



# 維基大典

## ДЕСЕРТЫ

- |   |      |       |
|---|------|-------|
| <b>МОТИ</b><br>мандарин, манго или банан                                    | 170г | 250.- |
| <b>ЧИЗКЕЙК МАТТЯ</b><br>сливочный чизкейк с японским чаем маття             | 120г | 200.- |
| <b>МАНГО МУСС</b><br>сладкий манго и нежный кремовый мусс в шоколадном шаре | 235г | 290.- |



## ДЛЯ ДЕТЕЙ

- |   |      |       |
|---|------|-------|
| <b>КУРИНЫЙ СУП</b><br>с лапшой          | 350г | 250.- |
| <b>НАГГЕТСЫ</b><br>с картофелем фри     | 220г | 270.- |
| <b>КОРН ДОГ</b><br>с сосисочкой и сыром | 190г | 240.- |
| <b>МАКАРОНЫ<br/>С СЫРОМ</b>             | 250г | 250.- |
| <b>КАРТОФЕЛЬ<br/>ФРИ</b>                | 120г | 150.- |