

Лодка



РЕСТОРАН ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ И VIP-КАРАОКЕ

+7 (495) 152-30-88

М Е Н Ю

 lodka2012.ru

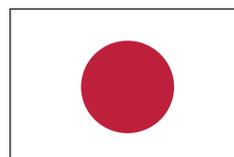
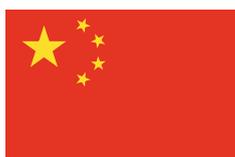


photo menu



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> 육개장 Юкедзян 1500 Yukgaejang 600 г 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. Hot Soup with Beef, Egg, Mushrooms, Noodles and Vegetables</p> | <p>김밥 Ким паб 600 Kimpub 220 г Традиционный корейский ролл с говядиной, крабовыми палочками и овощами.</p> |
| <p>김치찌개 Кимчитиге 890 Kimchi jjigae 550 г 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! Hot Soup with Kimchi, Pork Slices, Tofu and Green Onions</p> | <p> 짜뽕 Хемуль чампон 1600 Jjamppong 750 г 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. Hot Soup with Noodles, Seafood Mix, Mushrooms and Vegetables</p> |
| <p> 갈비탕 Кальбитан 1500 Galbitang 600 г 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. Soup with Beef Ribs, Starch Noodles, Green Onions and Fried Egg</p> | <p>도가니탕 Тоганитан 1300 Toganitan 600 г 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. Beef Tendons Soup with Ginseng</p> |
| <p>감자탕 Камдзятан 1200 Gamjatang 900 г 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! Hot Pork Bone Soup with Potatoes, Green Cabbage Leaves, Scallions and Spices</p> | <p> 닭갈비 Так кальби 1750 Dak galbi 500 г 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. Spicy Chicken Stir-Fry</p> |
| <p>매운탕 Квано меунтан 2500 Maeuntang 650 г 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. Halibut Soup with Daikon, Tofu, Bean Sprouts, Green Onions, Zucchini, Oyster Mushrooms</p> | <p>돼지갈비 Теди кальби 2100 Dwaeji galbi 400 г 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. Grilled Pork Ribs</p> |
| <p>양념 치양념 치 Ягнем чикин 1750 Yangnyeom chicken 400г Куриные крылышки, обжаренные во фритюре в остро-сладком соусе.</p> | <p> 갈비 Ла кальби 3300 La galbi 400 г 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. Grilled Beef Ribs</p> |





| | |
|--|---|
| <p>↑ 해물덮밥 Хемуль допаб 990</p> <p>Dopab 300 г 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. Stewed Seafood and Vegetables with Rice</p> <p>회덮밥 Хе допаб 1900</p> <p>Hedopab 450 г Отварной рис, лосось, свежие овощи, ким. К блюду подаётся бульон на основе ростков сои и острый соус Чодян. Steamed Rice with Salmon and Vegetables</p> <p>⚓ 제육 볶음 Чеюкпокым 1950</p> <p>Jaeyookbokkeum 500 г 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. Fried Pork Slices with Vegetables and Hot Sauce</p> <p>⚓ 잡채 Чапче 1800</p> <p>Japchae 500 г 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. Starch Noodles with Sliced Beef and Vegetables</p> <p>오징어볶음 Одинопокым 1950</p> <p>Ojingeobokkeum 500 г 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. Fried Calamari with Vegetables and Hot Sauce</p> <p>↓ 비빔밥 Тольсот пибимпаб 990</p> <p>Bibimbar 450 г Отварной рис, обжаренные кусочки говядины, морковь, огурцы, ростки сои, папоротник, грибы, кабачки, яичного желтка, кунжутного масла и соус Кочудян. Steamed Rice with Beef, Vegetables and Hot Sauce</p> | <p>⚓ ↑ 족발 Чокпаль 2700</p> <p>Jokbal 900 г Отварная свиная рулька, томленная в ароматном соусе. К блюду подаются листья салата Санчу, чеснок, паста Тендьян и фирменный соус. В этом ароматном блюде содержится очень важное для организма вещество — коллаген, который сохраняет красоту и здоровье кожи. Блюдо на 2 персоны Braised Pig's Trotters</p> <p>두부김치 Тубу кимчи 1700</p> <p>Tube kimchi 600 г Нежные кусочки свинины, обжаренные с традиционной корейской капустой Кимчи. Подаются с кусочками тофу. Блюдо прекрасно сочетается с корейской рисовой водкой Соджу. Fried Pork Slices with Kimchi and Tofu</p> <p>⚓ 불고기 Пулькоги 2250</p> <p>Bulgogi 300 г 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. Korean Grilled Beef</p> <p>순대 Сунде 1400</p> <p>Sundae 250 г Традиционная кровяная колбаса с добавлением свинины, стеклянной лапши и риса. Подается с соевым соусом. Korean Blood Sausage</p> <p>깜퐁기 Курица «кампунги» в сладко-остром соусе 1500</p> <p>Chicken "kampungi" in sweet and spicy sauce 450 г Ломтики нежнейшего куриного мяса, обжаренные до хрустящей корочки воздушного кляра в кисло-сладком соусе</p> <p>тансуок 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

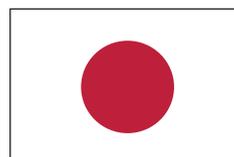


photo menu



фото меню





Аквариум raw bar

| | |
|---|------|
| Устрицы (Новозеландская, средиземноморская) 1 шт Oysters (New Zealand, Mediterranean) | 850 |
| Камчатский краб 100 г King Crab | 1750 |
| Морские гребешки 100 г Scallop | 550 |
| Морской ёж 100 г Sea urchin | 600 |

Салаты salads

| | |
|--|------|
| Авокадо кани салат 190 г kani-avocado salad | 2250 |
| Теплый салат с морепродуктами 260 г warm seafood salad | 2000 |
| Салат с крабом 280 г crab salad | 3190 |
| Сашими салат с лососем и тунцом 250 г salmon and tuna sashimi salad | 1950 |
| Салат из баклажанов 260 г eggplant salad with soy sauce | 920 |
|  Салат из утки в сливовом соусе 135 г duck salad with plum sauce | 1300 |
| Кайсо сарада 100/30 г mixed seaweed salad | 600 |
| Микс салат с маринованной говядиной 180 г Mixed Greens with Marinated Beef | 2200 |
| Цезарь с креветками 200 г Caesar with Shrimp | 1500 |
| Цыплёнок в миксе зелёных листьев с апельсином 200 г Mixed Greens with Chicken and Oranges | 990 |
| Баклажаны по-сычуаньски 250 г Sichuan-style eggplant | 920 |
| Салат с копченым угрем 190 г Smoked Eel Salad | 1150 |
| Каракатица в устрично-соевом соусе Cuttlefish in Oyster-and-Soy Sauce, 300 g | 1750 |

Холодные закуски cold appetizers

| | |
|---|------|
| Тар-тар из тунца с авокадо 135 г Tuna Tartar with Avocado | 1600 |
| Тар-тар из лосося в соево-горчичном соусе 145 г Salmon tar-tar in soy-mustard sauce 1200 | 2090 |
|  Вьетнамские роллы с крабом 170/10/40 г Vietnamese Crab Roll | 1850 |
| Вьетнамские роллы с креветкой 180/40/10 г Vietnamese Shrimp Roll | 1300 |
| Отварной говяжий язык в соево-чесночном соусе 180 г Boiled beef tongue in soy-garlic sauce | 2850 |
| ЭДАМАМЭ 100/30 г Edamame | 550 |

Горячие закуски hot appetizers

| | |
|---|------|
| Спринг роллы с крабом 130/40 г Crab Spring Rolls | 1800 |
| Гребешки в соусе XO 175 г Soft Scallop with XO Sauce | 2290 |
| Эби темпура 125/55/35 г Ebi Tempura | 1050 |
| Спринг роллы с уткой 130/40 г Duck Spring Rolls | 850 |
| Спринг роллы с овощами 130/40 г Vegetable Spring Rolls | 950 |
| Жареный рис с яйцом, мидиями и креветками 280 г Fried Rice with Egg, Mussels and Shrimp | 990 |
| Китайский жареный рис с говядиной 280 г Chinese Beef Fried Rice | 1200 |
| Рис с овощами по-китайски 280 г Chinese-Style Vegetable Rice | 800 |
| Соте из баклажанов и копченого угря в кисло-сладком соусе Eggplant and Smoked Eel Sauté with Sweet and Sour Sauce, 230 g | 1700 |





soups

Супы

Фирменный Суп 3700

«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 3950

«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 300 г 1390

Seafood Tom Yum with Coconut Milk

Том ям на кокосовом молоке с креветками 300 г 1200

Shrimp Tom Yum with Coconut Milk

Вьетнамский суп Фо Бо с говядиной 500/60/120 г 1900

Vietnamese Pho Bo with Beef

Суп удон с курицей 400 г 990

Udon soup with chicken

Суп карри с морепродуктами 400 г 1950

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

Суп из акульих плавников и мяса краба 220 г 3500

Shark Fin and Crab Meat Soup

Суп с кулачками крабов, рисом и яйцом 350 г 2450

Flavorful Crab Claw Soup with Rice and Egg

Китайский остро-кислый суп 300 г 750

Chinese Hot and Sour Soup

Мисо суп 300 г 500

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

Суп с пельменями «Ван Тон» (с курицей) 370 г 750

Chicken Wonton Soup

Традиционный суп Рамэн 350 г 1600

Traditional Ramen Soup

dim sum

Дим самы

Дим самы с креветками и бамбуком 160/60 г 990

Shrimp and Bamboo Dim Sum

Дим самы с морепродуктами 130/60/50 г 1150

Seafood Dim Sum

Дим самы с крабом 110/60/5 г 1300

Crab Dim Sum

Дим самы с говядиной на пару 120/60 г 850

Beef Dim Sum (steamed)

Жареные дим самы с говядиной 120/20 г 850

Beef Dim Sum (fried)

Дим самы с курицей 140/60 г 750

Chicken Dim Sum

Дим самы с овощами 120/60 г 660

Mixed Vegetable Dim Sum

Дим самы со свиной 280 г 700

Pork Dim Sum

Ассорти из дим самов 140/60 г 1200

(краб, креветка, морепродукты, говядина, курица, овощи)
Assorted Dim Sum (crab, shrimp, seafood, beef, chicken, vegetable)

Большое ассорти дим самов 230 г 1350

(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 (ролл с угрем, крабом и авокадо) Chef's Special Roll (eel, crab, avocado) | 2100 |
| Аляска 210 г Alaska Roll | 2750 |
| Ролл с О-торо (брюшко тунца) 200 г Otoro Roll (tuna belly) | 2700 |
| Хамачи Абури маки 225 г Hamachi Aburi Maki | 3790 |
| Острый ролл с Аками и Торо 185 г Akami and Toro Spicy Roll | 3200 |
| Горячий ролл с угрем 145 г Eel Hot Roll | 990 |
| Горячий ролл с крабом 155 г Crab Hot Roll | 1790 |
| Хэндролл с лососем 95 г Salmon Hand Roll | 730 |
| Хэндролл с угрем 95 г Eel Hand Roll | 680 |
| Хэндролл с о-торо (брюшко тунца) 95 г Otoro Hand Roll (tuna belly) | 2400 |
| Унаги маки (угорь) 210 г Unagi Maki (eel) | 1800 |
| Спайси унаги маки 200 г Spicy Unagi Maki | 2900 |
| Ролл «Лодка» (ролл с лососем и крабом) 200 г Lodka Roll (salmon and crab) | 1950 |
| Ясай маки (овощной) 150 г Yasai Maki (vegetable) | 600 |
| Авокадо маки 100 г Avocado Maki | 490 |
| Каппа маки (огурец) 100 г Kappa Maki (cucumber) | 470 |
| Сяке маки (лосось) 100 г Sake Maki (salmon) | 770 |
| Ролл с угрем 100 г Eel and Cucumber Roll | 830 |

| | |
|---|------|
| Текка маки (тунец) 100 г Tekka Maki (tuna) | 1850 |
| Калифорния 200 г California Roll | 1800 |
| Острый ролл с крабом 200 г spicy Crab Roll | 2550 |

sashimi

Сашими

| | |
|---|------|
| Сашими Магуро Аками (спинка тунца) 45/40 г Maguro Akami (tuna back) | 2790 |
| Сашими Чу-торо (брюшко тунца) 45/40 г Chu-Toro (medium fatty tuna) | 4100 |
| Сашими О-торо (брюшко тунца) 45/40 г Otoro (tuna belly) | 4000 |
| Сашими Хамачи (желтохвост) 45/40 г Hamachi (yellowtail) | 2520 |
| Сашими Сяке (лосось) 45/40 г Sake (salmon) | 990 |
| Сашими Унаги (копченый угорь) 45/45 г Unagi (smoked eel) | 850 |
| Сашими Эби (креветка) 45/40 г Ebi (shrimp) | 850 |
| Сашими Ама Эби (сладкая креветка) 45/40 г Amaebi (sweet shrimp) | 2840 |
| Сашими Кани (краб) 45/40 г Kani (crab meat) | 1890 |
| Сашими Нихон Тай (морская дорадо) 45/40 г Nihon Tai (sea dorado) | 4750 |
| Сашими Уни (икра морского ежа) 30/55 г Uni (sea urchin roe) | 6190 |





Суши/Гунканы

sushi / gunkan

| | | |
|--|---|------|
| | Эби (креветка) 24 г Ebi (shrimp) 240 | 250 |
| | Унаги (угорь) 24 г Unagi (eel) 210 | 260 |
| | Сяке (лосось) 24 г Sake (salmon) 250 | 320 |
| | Кани (мясо краба) 24 г Kani (crab meat) 360 | 590 |
| | Хамачи (желтохвост) 24 г Hamachi (yellowtail) 370 | 690 |
| | Магуро Аками (нежирное мясо тунца) 24 г Maguro Akami (lean tuna) 490 | 750 |
| | Ама Эби (сладкая креветка) 24 г Amaebi (sweet shrimp) 490 | 950 |
| | Чу-Торо (мясо тунца средней жирности) 24 г Chu-Toro (medium fatty tuna) 1100 | 1100 |
| | О-Торо (брюшко тунца) 24 г Otoro (tuna belly) 1100 | 1100 |
| | Караша Сяке (острый лосось) 30 г Karashi Sake (spicy salmon) 290 | 320 |
| | Караша Унаги (острый угорь) 30 г Karashi Unagi (spicy eel) 290 | 320 |
| | Тобико зелёная (икра летучей рыбы зелёная) 30 г Green Tobiko (flying fish roe, green) 270 | 320 |
| | Тобико оранжевая (икра летучей рыбы оранжевая) 30 г Orange Tobiko (flying fish roe, orange) 270 | 320 |
| | Икура (икра лосося) 30 г Ikura (salmon caviar) 300 | 430 |
| | Караша Кани (острое мясо краба) 30 г Karashi Kani (spicy crab meat) 400 | 600 |
| | Караша Магуро (острый тунец) 30 г Karashi Maguro (spicy tuna) 490 | 890 |

| | | |
|---|---|------|
| ↑ | Уни (икра морского ежа) 30 г Uni (sea urchin roe) 2500 | 2600 |
| | Него Торро (мясо тунца с зелёным луком) 30 г Nego Torro (tuna and green onion) 1100 | 1290 |

Морепродукты

seafood

| | | |
|---|--|-------|
| | Краб васаби 310 г Crab with Wasabi Sauce | 6400 |
| | Осьминог на гриле 325 г Grilled octopus | 4750 |
| | Тигровые креветки на гриле 350 г Grilled Royal Shrimp | 5150 |
| | Трепанг в устричном соусе с пак чой 280 г Sea Cucumber with Oyster Sauce | 8190 |
| | Лангуст по-янджуски 280 г Sea Cucumber with Oyster Sauce | 8950 |
| | Сет из морепродуктов 1450/180/200 г (крабы, креветки, кальмары, морские гребешки, мидии с мини-спаржей, листья салата, 5 фирменных соусов) Seafood Plateau (crab, shrimp, squid, scallop and black mussels, with baby asparagus and lettuce, 5 specialty sauces) | 16000 |
| | Моллюск Трубач в соусе XO 200 г Whelk with XO Sauce | 2990 |
| | Чили краб по-сингапурски 120/80/5 г Singapore-Style Chili Crab | 6100 |
| | Лангуст на воке в соусе XO 280 г Wok-Fried Spiny Lobster with XO Sauce | 8950 |
| | Морепродукты в устричном соусе 110/170 г Seafood with Oyster Sauce | 1990 |
| | Креветки в кисло-сладком соусе 250 г Sweet and Sour Shrimp 1300 | 1490 |
| ↓ | Креветки васаби 140 г Wasabi Prawns 1200 | 1390 |





seafood

Морепродукты

| | | |
|---|--|------|
| ↑ | Крабы в перечном соусе 120/80/5 г Crab with Pepper Sauce | 6200 |
| | Мини-кальмары с овощами в чесночном соусе 250 г Baby Squid With Garlic Sauce And Veggies | 2850 |
| | Тигровые креветки в соусе «Красный Чимичури» 600 г Tiger Prawns with Chimichurri | 2900 |

| | | |
|--|---|-------|
| | Белое вино | 15500 |
| | Gavi Etichetta Nera, La Scolca 750 ml | |

| | | |
|--|-----------------------------------|-------|
| | Красное вино | 47000 |
| | Tignanello, Antinori 750 ml | |

fish entrees

Рыбные блюда

| | | |
|--|---|-------|
| | Черная треска с грибами еринги 260 г Black Cod with Eringi Mushrooms | 2300 |
| | Стерлядь по-пекински 700/400/300 г Peking-Style Sterlet | 15500 |
| | Чилийский сибас в соусе «Са-Са» 140 г Chilean Sea Bass with Sa-Sa Sauce | 5250 |
| | Зеркальный карп в кисло-сладком соусе 850 г Mirror Carp with Sweet-and-Sour Sauce | 3250 |
| | Дорадо с Пак чой 400 г Dorado with bok choy | 2100 |
| | Дорадо с грибами в соевом соусе 110/120/80 г Dorado with Oyster Mushrooms and Soy Sauce | 3255 |
| | Сибас на пару с овощной стружкой и лаймом 350 г Steamed Sea Bass with Shaved Vegetables and Lime | 1990 |
| | Филе палтуса на гриле с пак чой 290/40 г Grilled Halibut Filet with Bok Choy | 2550 |
| | Стейк из лосося с овощами на тепане 200/135/100 г Salmon Steak with Vegetable Teppanyaki | 4100 |
| | Коралловый окунь на пару с тофу в соевом соусе 600 г Steamed Coral Grouper and Tofu with Soy Sauce | 5750 |

meat entrees

Мясные блюда

| | | |
|--|---|-------|
| | Говядина на воке в устричном соусе 110/170 г Wok-Fried Beef with Oyster Sauce | 1950 |
| | Говяжья вырезка в соусе Терияки с мозговой косточкой 250/330 г Beef Tenderloin with Teriyaki Sauce and Marrow Bone | 3600 |
| | Ягненок гриль в тайском соусе 270 г Grilled Lamb Chops with Thai Sauce | 4550 |
| | Цыпленок в тайском стиле 425 г Thai-Style Chicken | 1800 |
| | Кусочки курицы в кисло-сладкой глазури 250 г Sweet and Sour Glazed Chicken Tenders | 1600 |
| | Хрустящая утка по-сычуаньски 280/130/50 г Sichuan-Style Crispy Duck | 2400 |
| | Нежные кусочки говядины в перечном соусе 110/170 г Tender Sliced Beef with Pepper Sauce | 2100 |
| | Курица «Кумбао» 380 г Chicken Cumbao | 1300 |
| | Кобэ с соусом терияки 110/150 г (стейк из японской мраморной говядины с овощами на гриле в соусе Терияки) Teriyaki Kobe Beef | 19450 |

→ вегетарианское меню и лапша



обратите внимание



рекомендуем

12



meat entrees

Мясные блюда

| | | |
|---|---|--|
| ↑ | <p>Сябу-сябу 150/675/92 г (традиционный японский суп с говядиной и овощами) Shabu-Shabu (traditional Japanese soup)</p> <p>Ножка молодого барашка с медово-розмариновой корочкой 1600 г (баранья ножка, томлёная в специях, с овощами-гриль) Honey and Rosemary Crusted Leg of Lamb (herb braised leg of lamb with grilled vegetables)</p> <p>Говяжьих ребра в устрично-соевом соусе 450 г Beef Ribs With Oyster-Soy Sauce</p> <p>Утка по-пекински Peking Duck 1 440/140/140/40 г 0,5 220/60/70/40 г</p> <p>Тендерлоин Терияки 110/120/160 г Teriyaki Tenderloin</p> <p>Бараньи ребра 400 г Lamb ribs</p> <p>Ребра свиные в соусе «Хун Шао» с Пак Чой 400 г Pork Ribs with Hong Shao Sauce and Bok Choy</p> <p>Говядина по-сычуаньски Szechuan Beef, 285 г</p> <p>Стриплоин с соусом «Яки Нику» Striploin With Yakiniku Sauce, 260 г</p> | <p>20450</p> <p>12400</p> <p>4400</p> <p>4500 2250</p> <p>3850</p> <p>4050</p> <p>1900</p> <p>1950</p> <p>3400</p> |
|---|---|--|



noodles

Лапша

| | | |
|---|--|--|
| ↑ | <p>Лапша по-сингапурски 300 г (стеклянная лапша с курицей и креветками) Singapore-Style Noodles</p> <p>Удон с морепродуктами 350 г Seafood Udon</p> <p>Удон с говядиной в соевом соусе 270 г Beef Udon with tender sliced beef and soy sauce</p> <p>Удон с овощами 280 г (пак чой, болгарский перец, ростки сои) Vegetable Udon</p> <p>Удон с курицей и овощами в соевом соусе 280 г Chicken and Vegetable Udon with Soy Sauce</p> <p>Рисовая лапша с креветками в остром соусе Rice Noodles with Shrimp and Spicy Sauce 270 г</p> <p>Гречневая лапша «Яки Соба» с курицей 300 г Buckwheat noodles "Yaki Soba" with chicken</p> <p>Яичная лапша с креветками 300 г Egg noodles with shrimp</p> | <p>1040</p> <p>1600</p> <p>1390</p> <p>900</p> <p>790</p> <p>1050</p> <p>900</p> <p>1100</p> |
|---|--|--|



| | | |
|--|--|-------------|
| | <p>Салат</p> <p>Авокадо кани салат kani-avocado salad 190 г</p> | 2250 |
|--|--|-------------|

vegetarian

Вегетарианское

| | | |
|---|---|--|
| ↑ | <p>Овощи на воке 250 г Wok-Fried Vegetables</p> <p>Салат с мояши и пак чой 250 г Moyashi Salad with Bok Choy</p> <p>Овощной азиатский суп 350 г Asian Vegetable Soup</p> <p>Брокколи с грибами муэр на воке 280 г Wok-Fried Broccoli with Black Fungus Mushroom</p> | <p>1600</p> <p>1200</p> <p>900</p> <p>1300</p> |
| ↑ | <p>Фунчоза с овощами 220 г Vegetable Funchoza (Korean noodle salad)</p> <p>Салат из «битых огурцов» 310 г Asian Smashed Cucumber Salad 820</p> <p>Тофу по-Сычуаньски 400 г Sichuan Tofu</p> <p>Пак чой с шиитаке на воке 250 г Wok-Fried Bok Choy with Shiitake</p> | <p>900</p> <p>990</p> <p>1300</p> <p>1750</p> |



обратите внимание



рекомендуем



deserts

Десерты

| | | | | | |
|---|--|------|---|---|------|
| | Десерт Павлова 150 г Pavlova Dessert | 950 | | Чизкейк по-домашнему рецепту 200 г Home-Style Cheesecake | 1365 |
| ⚓ | Птичье молоко с манго-маракуйя на лимонном бисквите 100 г Pigeon's Milk Cake with Mango and Passion Fruit (white soufflé on lemon sponge cake with mango and passion fruit glaze) | 670 | ⚓ | Мусс «Лунная роса» 85 г Moon Dew Mousse | 850 |
| | Ореховый чизкейк 120 г (кешью, арахис, фундук, орех пекан) Mixed Nut Cheesecake (cashew, peanut, hazelnut, pecan) | 750 | | Ананасы в карамели 150/40 г Caramel Pineapples | 840 |
| | Шоколадные Трюфели 30 г Chocolate Truffles | 430 | | Кокосовая панакота с семенами чиа 150/75 г Coconut Panna Cotta with Chia Seeds | 990 |
| | Яблоки в карамели 140/40 г Caramel Apples | 700 | | Ягодное ассорти 160 г Fresh Berries | 1950 |
| | Медовик 180 г Medovik Cake (honey cake) | 840 | | Фруктовое ассорти 1370 г Fruit Platter | 4500 |
| | Яблочный штрудель 230 г Apple Strudel | 1155 | | Мороженое 80 г ваниль, фисташка, шоколад, клубника Ice-Cream (vanilla, pistachio, chocolate, strawberry) | 490 |
| | Шоколадный флан 120/80/45 г Chocolate Flan Cake | 1100 | | Сорбет 80 г манго, лимон-лайм, клубника-малина, смородина Sorbet (mango, lemon and lime, strawberry and raspberry, black currant) | 490 |
| ⚓ | Мильфей с ягодами 145/25 г Millefeuille with Berries | 1470 | | Варенье 100 г из ананаса, манго-киви, ягодное ассорти, черника, смородина Russian-Style Jam | 490 |
| | Пари-Брест 150 г Pari-Brest | 1100 | | Моти 74 г Russian-Style Jam | 600 |



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» Assam black tea | 600 |
| | Черный чай с цедрой бергамота Black tea with bergamot zest | 600 |
| | Черный чай «Пуэр 1997 года» Puerh, 1997 black tea | 600 |



green tea

Зеленый чай 500мл

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



berry and fruit tea

Ягодно-фруктовый 500мл

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



organic tea

Органический чай 500мл

| | | |
|--|---|-----|
| | Лесной кипрей Forest willow-herb tea | 500 |
| | Альпийский Alpine | 600 |



coffee

Кофе

| | | |
|--|------------------------|-----|
| | Ristretto 20 ml | 320 |
| | Espresso 40 ml | 320 |
| | Espresso Decaf 40 ml | 320 |
| | Americano 120 ml | 320 |
| | Cappuccino 120 ml | 400 |
| | Latte Macchiato 200 ml | 450 |
| | Раф кофе 200 ml | 400 |
| | Flat White 120 ml | 500 |
| | Double Espresso 80 ml | 520 |



Десерт
Шоколадные Трюфели
30 г

430



Десерт
Мусс «Лунная роса»
85 г

850



обратите внимание



рекомендуем

15

Чай в гейзерном сифоне





Чай в гейзерном сифоне 500мл

tea syphon

| | | | |
|--|---|--|-------------------------|
| <p> Черный чай «Лао ча» Lao cha black tea Черный чай с сильным выраженным «древесным» вкусом. В аромате присутствует легкая прелая нота. Обладает тонизирующим действием.</p> <p>Улун «Тегуанинь» Tieguanyin oolong tea 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> <p>Синий чай улун анчан Blue oolong tea Классический улун в сочетании с цветками клитории тройчатой (анчан) и лемонграссом. Обладает необычным цветом настоя, приятным ароматом и вкусом. Чай который удивляет!</p> <p> Шу пуэр CNNP "Красная печать" 2008 2008 Shu puer CNNP red print 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> | <p>1000</p> <p>1000</p> <p>1000</p> <p>1000</p> | <p>Шен пуэр CNNP 2014 г. со старых деревьев Бан Чжан 1700 метров 2014 Old banzhang ancient tree green pu-erh tea cake Уникальный чай с многовековой историей, который обладает уникальным вкусом и ароматом, не свойственным чаю, 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> <p> Шен пуэр CNNP 2007 г. со старых деревьев Иу, регион Иу 2007 CNNP Yiwu ancient tree green pu-erh tea cake (limited edition) 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> | <p>1000</p> <p>1000</p> |
|--|---|--|-------------------------|

| | | |
|---|--|-------------|
|  | <p>Десерт</p> <p>Шоколадный флан</p> <p>120/80/45 г</p> | 1100 |
|---|--|-------------|

| | | |
|---|---|------------|
|  | <p>Десерт</p> <p>Яблоки в карамели</p> <p>140/40 г</p> | 700 |
|---|---|------------|





wine by glass

Вино по бокалам

sparkling wine
Игристые вина 125 мл

Prosecco Lucci 950

white wine
Белые вина 150 мл

Pinot Grigio / Cavit 800

Chardonnay EL CAMPO 650

Oymori Sauvignon Blanc 1400

red wine
Красные вина 150 мл

Chianti / Vita Rondone 960

Cabernet Sauvignon Santa Alba 650

Malbec / Alta Vista 1100

champagne, sparkling wine

Шампанское, игристые вина 750 мл

Jacques Defrance Brut Tradition 21000

Piper Heidsieck Brut 24000

Piper Heidsieck Rose Sauvage Brut 29000

Dom Perignon Vintage 125000

Cremant de Bordeaux Brut Rose 8500

Cremant de Loire Brut 8200

Cristal Rose/Louis Roederer 180000

Asti Villoni DOCG 5400

Cava Petalos de Aresan 5900

Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG extra dry 7500

small volume

Малый объем

white wine
Белые вина 375 мл

Chablis / Jean-Marc Brocard 7900

Gavi Etichetta Nera / La Scolca 8700

red wine
Красные вина 375 мл

Chianti Rufina Nipozzano Riserva 7000

Recioto della Valpolicella Classico/
Viviani sweet 500 мл 2013 16500

Brunello di Montalcino 13800
Castelgiocondo 2019



Oysters

Устрицы
(Новозеландская,
средиземноморская) 1 шт

850

white wine 750 мл

Белые вина

Франция France

Sauvignon de Seguin 5000
Bordeaux 2022

Riesling Oncle HANSI 7800
Alsace 2021

Gewurztraminer, Cave de Ribeauville 12000
Alsace 2021

Chablis, Begue Mathiot 11500
Bourgogne 2022



обратите внимание



рекомендуем

17

Белые, розовые и красные вина



white wine
Белые вина 750 мл

↑ Chablis 1 er Cru Vosgros, Begue 17500
Mathiot Bourgogne 2023

Pouilly-Fuissé Jean Bouchard 21500
Bourgogne 2020

Chassagne-Montrachet 1 er Cru Marc 62000
Morey & Fils Bourgogne 2022

Puligny-Montrachet 1 er Cru Hameau de 59900
Blagny Bourgogne 2022

Sancerre Blanc, Paul Thomas 15700
Loire 2021

⚓ **Италия** Italy

Soave De Angeli Indomitus 4400
Veneto 2023

Lugana, Cà dei Frati 11500
Lombardia 2023

Chardonnay Trentino, Cavit Bottega 7500
Alto Adige 2022

Vermentino AB 69 5950
Toscana 2022

⚓ Sauvignon Blanc Antonutti Tramont 8500
Friuli 2022

Pinot Grigio Antonutti Tramont 7400
Friuli 2022

Gavi Corte Santa Lucia 8000
Piemonte 2021

Gavi Etichetta Nera, La Scolca 15500
Piemonte 2023

Tiefenbrunner, Sauvignon 11500
Alto Adige 2023



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

2090

↑ **Другие страны** Other Countries

Усадьба Дивноморское Шардоне 8000
Russia 2022

Vinho Verde Ocean Buffet Branco 4700
Portugal 2023



Gruner Veltliner Wagram 8000
Austria 2022

Chardonnay, Reserva, Santa Alba 4600
Chile 2023

Riesling Falkenstein 6900
Austria 2021

Riesling Trocken 7200
Germany 2023

Sauvignon Blanc Giant's Castle 5500
South Africa 2022

Chardonnay, Long Barn 7700
USA 2023

Oymori Sauvignon Blanc 7000
New Zealand 2022



Scallop
Морские гребешки 100 г

550

red wine

Красные вина 750 мл

⚓ **Франция** France

⚓ Douthe Grands Terroirs 6000
Bordeaux 2022

Chateau de Seguin 5800
Bordeaux 2017

Chateau La Croix de Chereau 7000
Bordeaux 2017

Chateau Haut-Plantey 7500
Bordeaux 2020



обратите внимание



рекомендуем

18

Красные вина





red wine
Красные вина 750 мл

| | | |
|---|---|--------|
| ↑ | Chateau Giscours Grand Cru Bordeaux 2012 | 32000 |
| | Chateau Margaux Grand Cru Bordeaux 2004/2007 | 210000 |
| | Sancerre Rouge, Jean-Marie Reverdy Loire 2019 | 15500 |
| ⚓ | Volnay, Alex Gambal Bourgogne 2020 | 32000 |
| | Gevray-Chambertin, Jean Lefort Bourgogne 2020 | 37000 |
| | Chambolle-Musigny, Taupenot-Merme Bourgogne 2020 | 57000 |
| | Clos Vougeot Grand Cru, F. Magnien Bourgogne 2013 | 65000 |
| | Италия Italy | |
| | Valpolicella Ripasso, Cantine Lenotti Veneto 2020 | 8000 |
| | Amarone della Valpolicella Classico, Viviani Veneto 2018 | 25000 |
| | Primitivo di Manduria Campi Rudi Puglia 2018 | 7400 |
| | Cabernet Sauvignon Settesoli Rondone Sicilia 2022 | 5000 |
| | Barolo Vite Colte Piemonte 2018 | 21500 |
| | Tenuta Montecchiesi Sangiovese Igt Toscana 2016 | 5700 |
| | Chianti Colli Senesi Riserva Toscana 2015 | 8300 |
| | Rosso di Montalcino, Visconti Toscana 2020 | 8300 |
| | Brunello di Montalcino, Visconti Toscana 2017 | 17000 |
| ↓ | Tignanello, Antinori Toscana 2018 | 47000 |

| | | |
|---|---|--------|
| ↑ | Nero d'Avola, Baglio Sicano Sicilia 2022 | 4000 |
| | Sassicaia, Tenuta San Guido Toscana 2021 | 135000 |
| | Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia Toscana 2016 | 125000 |
| | Masseto, Tenuta dell'Ornellaia Toscana 2002 | 280000 |
| | Другие страны Other Countries | |
| | Carménère Reserva Viu Manent 2022 | 4700 |
| | Cabernet Sauvignon Reserva Viu Manent Chile 2022 | 4700 |
| | Pinotage Giant's Castle South Africa 2022 | 5500 |
| | Malbec Alta Vista Premium Argentina 2022 | 9900 |
| | Shiraz, d'Arenberg The Footbolt Australia 2021 | 8000 |
| | Zinfandel, Long Barn USA 2021 | 8000 |
| | Almaviva/Concha y Tora & Baron Philippe de Rothschild Chile 2014 | 75000 |
| | Усадьба Дивноморское Каберне СОВИНЫОН Russia 2022 | 9000 |

rose wine
Розовые вина 750 мл

| | | |
|---|--|-------|
| ↑ | Vinho Verde Rose Ocean Buffet Portugal 2023 | 4400 |
| ↓ | Sancerre Rose, Paul Thomas France 2022 | 12000 |





Саке Sake Соджу Soju

Umenishiki Ginjo Tuuno 150 / 250 ml 5700/9500

Hakushika Snow Beauty Nigori 300 ml 5300

JINRO Chamisul Original 360 ml 1700

Водка Vodka 50 ml

Organika Life 400

Beluga Classic 500

Чистые Росы 550

Spelta 800

Граппа Grappa 50 ml

Nonino Moscato di Nonino 1300

Nonino Riserva Antica Cuvee 1800

Джин Gin 50 ml

Roku Japanese Craft Gin 1100

Bombay Sapphire 950

Hendrick's 1450

Текила Tequila 50 ml

Alma de Agave Blanco 950

Alma de Agave Anejo 1400

Patron Silver 1700

Ром Rum 50 ml

Bacoo 3 Y.O 550

Bacoo 7 Y.O 750

UNHIQ XO 2700

Zacapa Centenario XO 2900

Виски купажированный

Blended Whisky 50 ml

Black Ram Bourbon Finish 450

Chivas Regal 12 Y.O 900

Chivas Regal 18 Y.O 2200

Bushmills 600

Jameson 700

Jack Daniels 750

Maker's Mark 950

Виски односолодовый

Single Malt Whisky 50 ml

Macallan 12 Y.O 2800

Macallan 18 Y.O 10500

Arlett Original 950

Aber Falls 650

Lagavulin 16 Y.O 3800

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 1700





Портвейн Porto 50 ml

Porto 10 ANOS. Quinta do Infantado 1200

Вермут Vermouth 100 ml

Martini Bianco 400

Martini Extra Dry 400

Martini Rosso 400

Настойки Bitter 50 ml

Fernet-Branca 600

Jaegermeister 600

Campari Bitter 600

Aperol 600

Ликёры Liqueur 50 ml

Baileys 550

Kahlua 550

Limoncello 500

Cointreau 550

BOLS / Creme de Cassis, cherry brandy, peach 400

Разливное пиво Draft Beer

Coedo Ruri / Japan 300/500 мл 930/1550

Бутылочное пиво Bottled Beer

Asahi 330 ml 800

Tsingtao 330 ml 700

Claustahler Non-Alcohol 650

Non-Alcohol / Italy 330 ml

Минеральная вода Mineral Water

Surgiva/Trentino 250/750 ml 480/880

Tassay Kz 750ml 580

Tassay Premium Kz 750ml 720

Газированные напитки Soft Drinks 250, 300, 330 ml

Coca-Cola, Rich Cola, Jumbo Cola 380

Coca-Cola Zero 380

Rich Tonic, Jumbo Tonic 380

Соки Juice 200 ml

Яблоко, Апельсин, Томат, Вишня 420
Apple, orange, tomato, cherry

Морс клюквенный 300/900
Cranberry juice 300/1000ml

Свежевыжатые соки Fresh Juice 300 ml

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

Яблоко Apple 650

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

Ананасовый Pineapple 1200

Гранатовый Pomegranate 2100



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

3950



Спайси унаги маки 200 г Spicy Unagi Maki

2900



обратите внимание



рекомендуем

21

Коктейли





Алкобольные коктейли

Alcoholic cocktails

Чай Самурая 310 ml 950
Саке, жасминовый чай, имбирь, мед, ваниль

Янью 400 ml 2500
Виски, жасминовый чай, корица, апельсиновый сок, лимон

Васаби дайкири 90 ml 900
Ром, васаби, сахар, лайм

 **Фудзияма** 225 ml 1050
Водка, грейпфрут, маракуя, лайм, жасминовый чай

Глнтвейн Mulled wine 200 ml 1200
Вино, яблоко, апельсин, специи

Мохито Mohito 350 ml 1000
Ром, лайм, содовая, сахарный сироп

Мохито Клубничный 1100
Mohito Strawberry 350 ml
Ром, клубника, содовая, клубничный сироп, мята, сахарный сироп

 **Ванесса Мэй** Vanessa Mae 175 ml 1550
Сливовое вино, текила, маракуйя, оранж битер

Сингапур слинг Singapore sling 325 ml 1200
Джин, черри-бренди, ангостура битер, апельсиновый сок, миндальный сироп, лимон

Бангкок сауэр Bangkok sour 125 ml 1000
Ром, апельсин, маракуя, кунжут

Дайкири Daiquiri 150 ml 950
Ром, сок лайма, сахарный сироп

Пина Колада Pina Colada 550 ml 1200
Ром, ананасовый сок, кокосовый сироп, тростниковый сахар, ананас

 **Куба Де Либре** Cuba de Libre 150 ml 900
Ром, кола, лайм

Апероль-Шприц Aperol Spritz 350 ml 1400
Просекко, апероль, минеральная вода, лайм

Негрони Negroni 250 ml 1000
Джин, кампари, мартини rosso, апельсина

Сайдкар Sidecar 120 ml 1900
Коньяк Francois de Martignac VS, ликер Bols Triple Sec, сок лимон

 **Демократ** Democrat 250 ml 1300
Виски Black Ram, ликер Bols Peach, сироп медовый, сок лимон

Б-52 B-52 60 ml 950
Калуа, бейлис, куантро

Безалкогольные коктейли 350ml

Non-alcoholic cocktails

Тай микс Tai mix 600
Имбирь, лимонник, мед, лайм, газированная вода

Мохито Безалкогольный 600
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

950



обратите внимание



рекомендуем