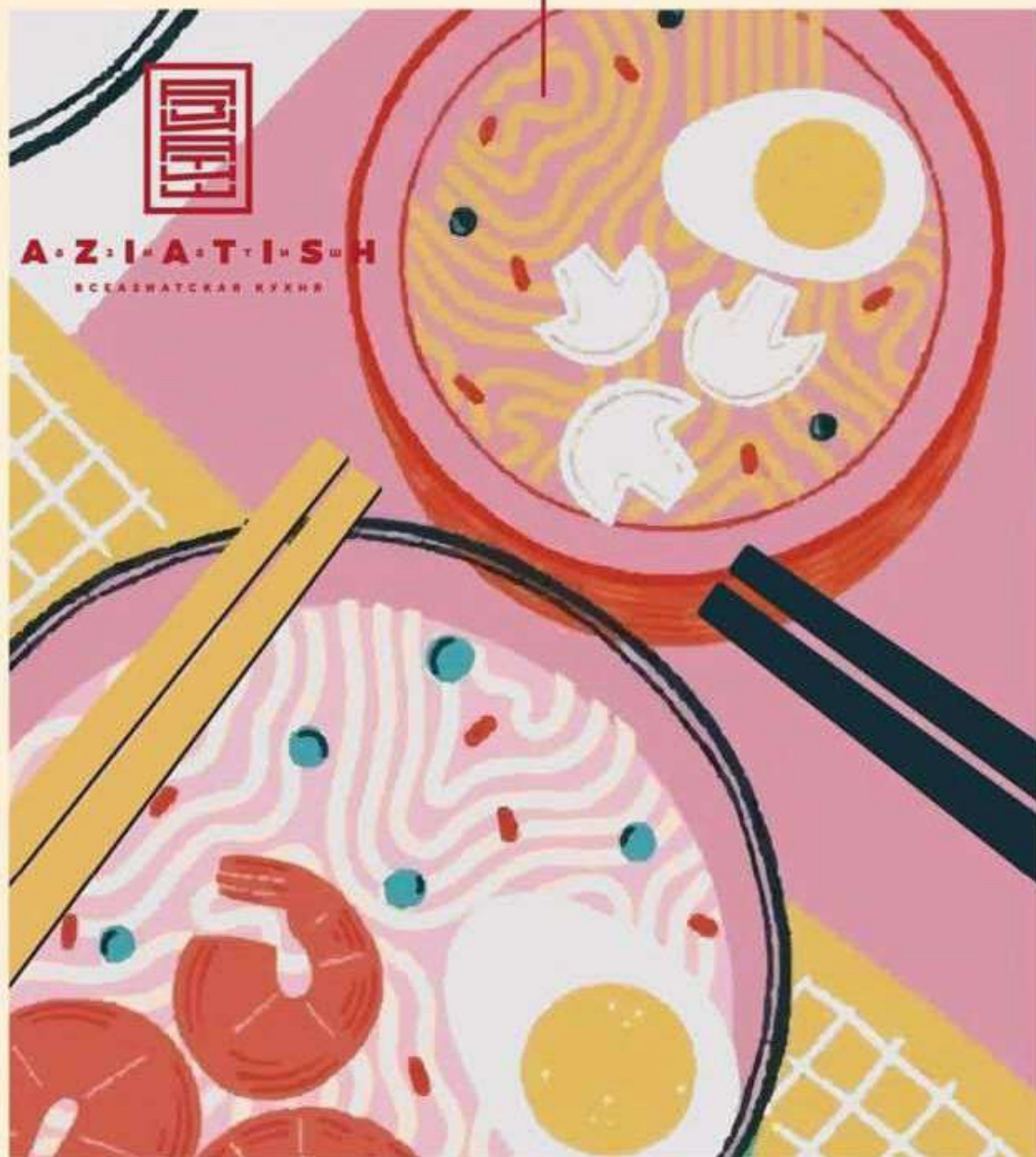


Ramen

всеазиатская кухня

ラーメン



МЕНЮ

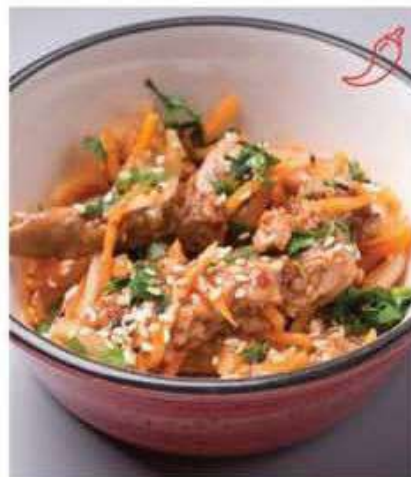


ЗАКУСКИ

СЕТ КОРЕЙСКИХ ЗАКУСОК:
лосось кимчи, овощи кимчи,
древесные грибы, капуста кимчи
480.-



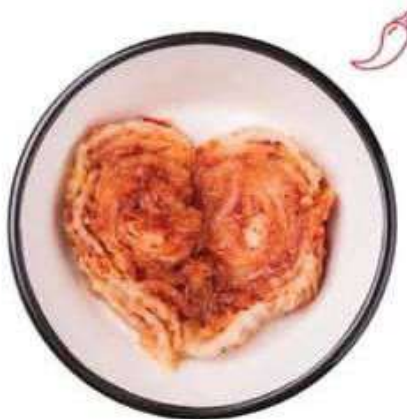
СПРИНГ-РОЛЛ
с креветкой, манго и огурцом
480.-



ХЕ ИЗ КАРПА
340.-



СВИНЫЕ УШКИ
240.-



КАПУСТА КИМЧИ
180.-



БИТЫЕ ОГУРЦЫ
240.-



БОБЫ ЭДАМАМЕ
340.-

Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите об этом официанту

RAW
BAR

ГОВЯДИНА ТАКАКИ
с маринованными огурцами
и икрой тобико
540.-



САШИМИ ИЗ УГРЯ
840.-



САШИМИ ИЗ ЛОСОСЯ
980.-



СУШИ С УГРЁМ
180.-



СУШИ С КРЕВЕТКОЙ
180.-



СУШИ С ЛОСОСЕМ
280.-



МАКИ С ЛОСОСЕМ
440.-



МАКИ С УГРЁМ
440.-



МАКИ С ОГУРЦОМ
340.-



МАКИ С АВОКАДО
340.-

САЛАТЫ



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО, ЭДАМАМЕ, ВОДОРОСЛЯМИ, ОВОЩАМИ И АРАХИСОМ

540.-



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С МАРИНОВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ

640.-



МИКС САЛАТА С ХРУСТЯЩИМ ЦЫПЛЁНКОМ

440.-



САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ
в остром дрессинге

480.-



ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
И СЛАДКИХ ПОМИДОРОВ

с кисло-сладким соусом

440.-

РОЛЛЫ

КЕТО РОЛЛ
С МАНГО, АВОКАДО И ОГУРЦОМ
1280



РОЛЛ С ЛОСОСЕМ, КРЕВЕТКОЙ И АВОКАДО
680



РОЛЛ С ГЛАЗИРОВАННОЙ КРЕВЕТКОЙ,
СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И АРАХИСОМ
680



ТЕМПУРА РОЛЛ ЯПОНИЯ
580



ФИЛАДЕЛЬФИЯ
980

КАЛИФОРНИЯ

580



УНАГИ ФИЛАДЕЛЬФИЯ

880



РОЛЛ С ЛОСОСЕМ, СНЕЖНЫМ КРАБОМ,
АВОКАДО И ОГУРЦОМ

880



СПАЙСИ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ
И КРЕВЕТКОЙ-УНАГИ

780



ВУЛКАН

640



ОПАЛЁННАЯ ФИЛАДЕЛЬФИЯ
С АПЕЛЬСИНОМ

980



poke



ПОКЕ С ЛОСОСЕМ,
 МАНГО И ЭДАМАМЕ
 980.-



ПОКЕ С КРЕВЕТКАМИ,
 МАНГО, ЧУКОЙ
 И МАРИНОВАННЫМ ОГУРЦОМ
 840.-



СОБЕРИ СВОЙ ПОКЕ

РИС	ОСНОВА	
МИКС САЛАТА		
+		
ЛОСОСЬ	МОРПРОДУКТЫ	30 г 480.-
КРЕВЕТКА		30 г 180.-
УГОРЬ		30 г 340.-
+		
ТОФУ	ТОПТИНГИ	30 г 80.-
АНАНАС		30 г 80.-
МАНГО		30 г 140.-
АВОКАДО		30 г 140.-
МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ		30 г 60.-
ЭДАМАМЕ		30 г 80.-
ЧУКА		30 г 80.-
ИМБИРЬ		30 г 40.-
РОСТКИ СОИ		30 г 60.-
+		
СОУС СПАЙСИ	СОУС	50 г 80.-
СОУС МАНГО		50 г 140.-
СОУС МАНГО МАЙО		50 г 100.-
ОРЕХОВЫЙ		50 г 100.-
+		
НОРИ	ДОБАВКА	
КУНЖУТ		
ЗЕЛЕНЬ		





СУПЫ

ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ	880.-
ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ	740.-
ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ	540.-



ФО БО
680.-



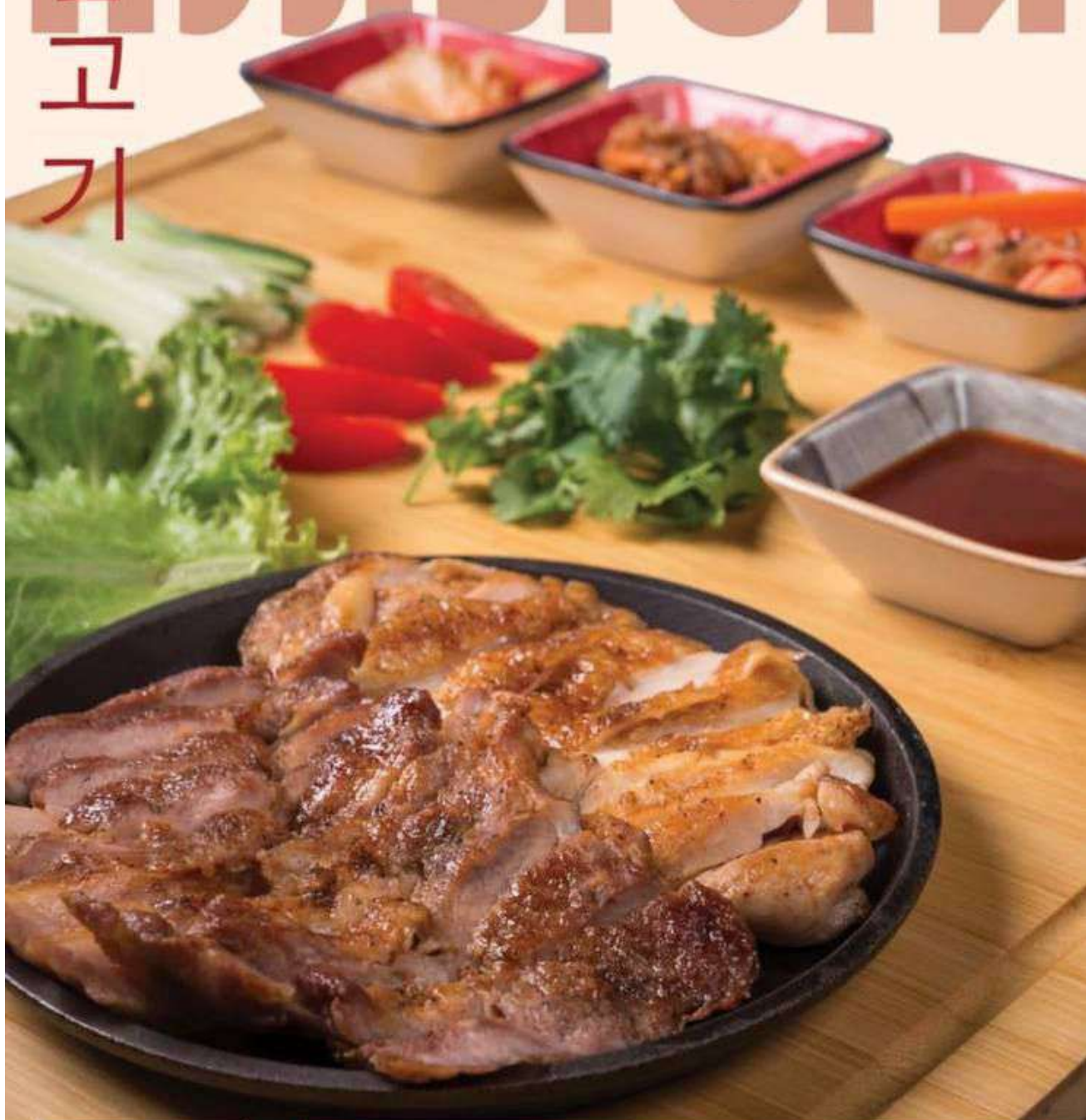
ГОРЯЧИЙ КУКСУ С ГОВЯДИНОЙ
580.-



ТОМ КХА
680.-

불고기

고
기



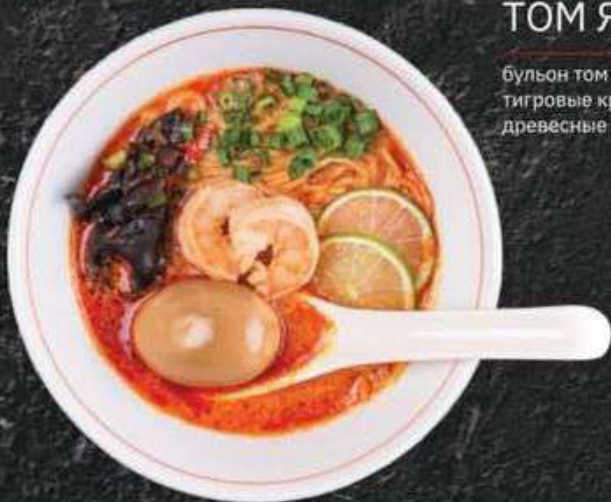
МЯСНОЕ АССОРТИ ПО-КОРЕЙСКИ

маринованная свиная шея и куриное бедро, обжаренные на теппане, подаются со свежими овощами и корейскими закусками: хе, грибы, маринованные овощи, капуста кимчи

1540.-

РАМЕНЫ

ラーメン



ТОМ ЯМ РАМЕН

бульон том ям, кокосовое молоко, тигровые креветки, яйцо аджитама, древесные грибы, лайм, зеленый лук

680.-



КИМЧИ РАМЕН

говяжий бульон с кимчи, куриное бедро, капуста кимчи, яйцо аджитама, древесные грибы, ростки сои, зелёный лук, огурец и кунжут

580.-



ТОРИ СИО

лёгкий куриный бульон, томлёное куриное филе, яйцо аджитама, менма, красный и зелёный лук, кунжут

480.-



ГЮ СЁ

лёгкий говяжий бульон, томлёная говядина, соевый соус, маринованное яйцо аджитама, менма, зелёный лук

480.-



←
КАК
ГОТОВИТСЯ ЛАПША
ДЛЯ РАМЕНОВ

ЛАПША НА ВОКЕ

ЛАПША ГОТОВИТСЯ
НА СПЕЦИАЛЬНОЙ ЯПОНСКОЙ
NOODLE-МАШИНЕ YAMATO.

РАМЕН-ШЕФ РЕСТОРАНА AZIATISH
ОЛЕГ ЕГОРОВ ТЕСТИРОВАЛ БОЛЕЕ
20 ВИДОВ МУКИ, ЧТОБЫ СДЕЛАТЬ
ЛАПШУ ИДЕАЛЬНОЙ - ИМЕННО
ТАКОЙ, КАК В ЯПОНИИ.



4



5



2

1	ЛАПША С ГЛАЗИРОВАННОЙ КРЕВЕТКОЙ	580
2	ЛАПША С КУРИЦЕЙ	580
3	ЛАПША С ГОВЯДИНОЙ	640
4	ЛАПША ПАД ТАЙ С КРЕВЕТКАМИ / КУРИЦЕЙ	780 / 640
5	ЛАПША ЯКИСОБА С ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ	540
6	ЛАПША С ОВОЩАМИ	440



1



6



3



**РИСОВАЯ ЛАПША
С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ**
580.-

РИС НА ВОКЕ



ЖАРЕННЫЙ РИС С МОРЕПРОДУКТАМИ
по-сингапурски
680.-



ЖАРЕННЫЙ РИС С БЕКОНОМ
и капустой кимчи
480.-



КАЦУДОН С КУРИЦЕЙ
480.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



КИМЧИ ДЖОН
корейские оладьи с кимчи, жаренные на тэппане
280.-



КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С ВАСАБИ СОУСОМ
540.-



СВИНЫЕ РЁБРА В АЗИАТСКОЙ ГЛАЗУРИ
740.-



ГЁДЗА С КРЕВЕТКОЙ
440.-

ГЁДЗА СО СВИНИНОЙ
340.-



СЛАДКО-ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ
580.-

ГОРЯЧЕЕ



РУБЛЕННАЯ ХРУСТЯЩАЯ УТКА
с соусом свит чили
1340.-



КАЛЬМАРЫ С ДРЕВЕСНЫМИ ГРИБАМИ
в соусе кочуджан
580.-



РИС С КРЕВЕТКАМИ, КАЛЬМАРОМ И АВОКАДО
680.-



СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ
с ананасом и овощами
640.-



ТРЕСКА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ
580.-

УТКА ПО-ПЕКИНСКИ

Нежное утиное мясо, подается с мандаринскими блинчиками, свежим огурцом, молодым луком, сладким бобовым соусом хойсин и утиной похлебкой с тофу и фунчозой.

3880.-

北京烤鸭



ОГУРЦЫ

ЗЕЛЁНЫЙ ЛУК

СОУС ХОЙСИН

МАНДАРИНСКИЕ
БЛИНЧИКИ

ЖАРЕНАЯ УТКА
ПО РЕЦЕПТУ ГОСПОДИНА МЭНГА



ПОСЛЕ ПЕРВОГО КУРСА
МЫ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ
ДЛЯ ВАС УТИНЫЙ СУП

ДЕСЕРТЫ



ШОКОЛАДНЫЙ РОЛЛ С МАНГО

580.-



ЖАРЕНЫЙ БАНАН В СЛИВОЧНОЙ КАРАМЕЛИ

480.-



КОКОСОВАЯ ПАННА КОТТА с манго и клубникой

340.-



ИСПАНСКИЙ ЧИЗКЕЙК с соусом из манго

340.-



ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК

480.-



МОРОЖЕНОЕ: пломбир / бабл гам / шоколад

240.-



МОТИ:

клубника / манго

340.-

ежевика

280.-