

**coba** 巻き  
RESTAURANT





ДОСТАВКА

## ^ ХЕНД-РОЛЛЫ

Гребешок	560
Краб	550
Лосось	450
☞ Гребешок и трюфель	590
☞ Угорь и фуа-гра	590
Угорь	400
Хрустящий угорь и авокадо	400
🍷 Креветка темпура	400
Калифорния	400
Филадельфия	400

Хенд-ролл — вручную скрученный ролл в хрустящем нори с теплым рисом и различными начинками.

Каждый хенд-ролл готовится поштучно и подается официантом последовательно в вашу тарелку от менее интенсивного по вкусу к более интенсивному, если вы не захотите иначе.



# САШИМИ

Лосось  
**690 ₺**



Гребешок  
**980 ₺**



Краб  
**1300 ₺**



Сибас  
**1200 ₺**



Тунец *Vigeue*  
**890 ₺**



Угорь  
**680 ₺**



coba 日本料理

# СУШИ

 Суши-сет от шефа (8 шт)  
тунец *Vigeue*, опалённый сибас, лосось, гребешок,  
авокадо, угорь, креветка, фаланга краба  
**1950 ₺**



Гребешок  
**300 ₺**



Краб  
**380 ₺**



Фуа-гра  
**450 ₺**

 — шеф рекомендует  — вегетарианское блюдо  — острое блюдо

www.cobarest.ru @cobarest



# СУШИ

Тунец Bigeye  
**340 Р**



Лосось  
**250 Р**



Угорь  
**250 Р**



Сибас  
**380 Р**



Креветка  
**240 Р**

# ЗАКУСКИ

## ❖ АЗИАТСКИЕ ЗАКУСКИ

Битые маринованные огурцы	<b>380</b>
Помидоры кимчи	<b>420</b>
Капуста кимчи	<b>250</b>
Сет закусок	<b>450</b>



❖ Эдамаме/острые эдамаме  
**390 Р**



Хрустящий кальмар  
с соусом спайси  
**620 Р**



Кацу-сэндвич с курицей  
**570 Р**



🌶️ Креветки васаби  
**650 Р**



🌶️ Креветки том ям  
**640 Р**



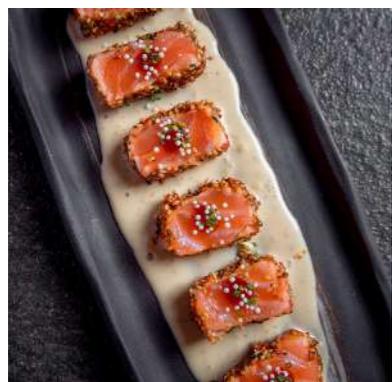
Гедза с курицей/уткой/  
креветками  
**720/750/780 Р**



## ЗАКУСКИ

Карпаччо гребешок с трюфелем

**1400 ₺**



☞ Татаки из лосося

**1200 ₺**



Татаки из тунца Bigeye

**1400 ₺**



Татаки из говядины

**750 ₺**



Тирадито из лосося

**980 ₺**



Тирадито из тунца

**1350 ₺**



Нори темпура с лососем и тунцом Bigeye

**830 ₺**

## ОСИДЗУСИ



☞ Осидзуси микс

**2700 ₺**



Осидзуси с лососем, авокадо и красной икрой

**2200 ₺**



Осидзуси с тунцом, крабом и трюфелем

**3400 ₺**



Осидзуси с угрём и фуа-гра

**2500 ₺**

# РОЛЛЫ

coba



**Калифорния**  
краб, авокадо, огурец, тобико

**1200 ₺**



**Филадельфия**  
лосось, авокадо, красная икра, огурец, сливочный сыр

**1300 ₺**



**Канада**  
копченый угорь, лосось, унаги соус

**1300 ₺**



**Сибас с трюфелем**  
сибас, трюфель, авокадо, зелёный лук, кунжут

**1760 ₺**



**Опаленный лосось**  
лосось, угорь, авокадо, тобико, юдзу

**1300 ₺**



**Острый тунец**  
тунец, тобико, авокадо, огурец, спайси соус

**1300 ₺**



**Острый лосось**  
лосось, авокадо, огурец, тобико, спайси соус

**980 ₺**



**Ролл креветка темпура**  
креветка, авокадо, соус спайси, тобико

**690 ₺**



**Ролл с лососем, крабом и авокадо**  
лосось, краб, огурец, авокадо, соус понзу, тобико

**1200 ₺**



**Филадельфия с креветкой и соусом манго**  
сливочный сыр, лосось, авокадо, огурцы, креветка, соус манго

**1100 ₺**



**Ролл Дракон**  
креветки, угорь, огурец, сливочный сыр, унаги соус, жареный лук

**1400 ₺**



**Ролл с креветкой темпура и фалангой краба**  
креветка темпура, фаланга краба, сливочный сыр, огурец, соусы унаги-юдзу и манго-чили, соус халапеньо, икра тобико

**2200 ₺**



**Ролл с крабом и фуа-гра**  
краб, фуа-гра, авокадо, огурец, свекольный соус, икра тобико

**2300 ₺**



**Поке с лососем / с угрем / с креветкой**

**1100/1100/700 ₺**



**Суши пончик с лососем**

**1400 ₺**

## ОТКРЫТЫЕ РОЛЛЫ



NEW Тунец и трюфель

1300 ₺



NEW Краб и фуа-гра

1200 ₺



NEW Лосось кимчи и гуакамоле

700 ₺

## ФУТОМАКИ



Угорь, лосось

1600 ₺



Угорь, манго

1040 ₺



Краб, татаки лосось

1400 ₺



Креветка, лосось, сибас, тунец

1600 ₺

## ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ



Запечённый ролл с крабом  
краб, авокадо, сырный соус

820 ₺



Запечённый ролл с лососем  
лосось, спайси соус, огурец, тобико, сырный соус

700 ₺



Запеченный ролл с угрем  
угорь, авокадо, унаги соус, лук фри, сырный соус

720 ₺

## ТЕМПУРА РОЛЛЫ



Креветки и авокадо  
креветки, авокадо, спайси соус, тобико, огурцы, сливочный сыр

750 ₺



Лосось  
сливочный сыр, авокадо, лосось, соус кимчи

1050 ₺



Угорь и креветки  
угорь, креветки, сливочный сыр, авокадо, унаги соус

700 ₺

## МАКИ



Лосось

720 ₺



Угорь

800 ₺



◊ Огурец, кунжут

270 ₺



◊ Авокадо, кунжут

350 ₺

# САЛАТЫ

coba

Зеленый салат  
960 ₺



Креветки, авокадо, огурцы

1400 ₺



Кайсо с креветками и манго  
креветки, чука, манго, авокадо, огурец, айюли, кинза, кунжут юдзу

820 ₺



Кайсо / кайсо с угрем

400/800 ₺



Салат с говядиной и манго

790 ₺



Салат с крабом  
краб, авокадо, мини-шпинат, огурец, манго, тобико

1500 ₺

# СУПЫ

Том ям с шиитаке  
980 ₺



Мисо с шиитаке

380 ₺



Мисо с крабом

1100 ₺



Мисо с лососем

680 ₺



Рамен с говядиной  
малая / большая порция

650/950 ₺



Рамен с курицей  
малая / большая порция

540/840 ₺



Суп с морепродуктами

940 ₺

☞ — шеф рекомендует    ☞ — вегетарианское блюдо    🌶️ — острое блюдо

www.cobarest.ru @cobarest

# ГОРЯЧЕЕ



new Говядина с овощами в перечном соусе

1360 ₺



new Лапша рамен с трюфелем

1100 ₺



Курица в соусе терияки

600 ₺



ϕ Рис на пару

220 ₺



Угорь на подушке из риса

890 ₺



Стеклопанная лапша с курицей/говядиной/морепродуктами

670/820/980 ₺



Удон с курицей/говядиной/морепродуктами

670/820/980 ₺



Рис с яйцом, креветками и овощами

760 ₺

# ДЕСЕРТЫ



new Персик

Муссовый десерт с белым шоколадом, персиковым пюре и начинкой из свежего персика

600 ₺



new Кокос-ананас

Десерт в тонкой оболочке из молочного и белого шоколада с кокосовой начинкой и пошпированным ананасом

600 ₺



new Пудинг с зелёным матча

500 ₺



new Тарталетка лимон-юдзу

500 ₺



new Конфеты нама (1 шт./ассорти 3 шт) шоколад/матча/горький шоколад

100/300 ₺



Моти клубника-смородина

традиционные вагаси-моти ручной лепки с маскарпоне, свежей клубникой и черной смородиной

390 ₺



Моти киви-мята

традиционные вагаси-моти ручной лепки с маскарпоне, свежим киви и мятой

390 ₺



Моти манго-апельсин юдзу

традиционные вагаси-моти ручной лепки с маскарпоне, свежим манго, апельсином и соком юдзу

390 ₺

## ШАМПАНСКИЕ И ИГРИСТЫЕ ВИНА

NV Tete de Cheval Rose Brut /РОССИЯ/ Нежное розе с хорошим соотношением цены и качества.	125мл	<b>670</b>
NV Prosecco Brut, Bruni /ИТАЛИЯ/ Долго не думая — самое популярное игристое.	125мл	<b>750</b>
Magnatum Cuvee M /РОССИЯ/ Тонкие тона лимона, выпечки и оттенками ружейного кремня	750мл	<b>4100</b>
Tresors De Loire Cremant Brut Joseph Verdier /ФРАНЦИЯ/ Свежий аромат, с отчетливыми тонами белых цветов и сдержанными нотками цитрусовых	750мл	<b>6500</b>

## РОЗОВЫЕ ВИНА

Golubitskoe Estate Rose /РОССИЯ/ Доминирующие нотки спелой вишни, нежных лепестков розы и клубники	125мл	<b>590</b>
Rose de Loire les Versaines /ФРАНЦИЯ/ Не кислотное и фруктово-ягодное, клубничным джем, земляника и малина.	750мл	<b>3900</b>
Studio By Miraval Rose /ФРАНЦИЯ/ Классический Прованс от Брэда Питта и Анжелины Джоли.	750мл	<b>7500</b>

## БЕЛОЕ ВИНО

Chardonnay Oak Cask Trapiche /АРГЕНТИНА/ Легко пьющееся - с гладкой текстурой, сочным фруктово-цитрусовым вкусом	125мл	<b>650</b>
Tsumitate No Zeitaku Hanaya Kanikaorushiro /ЯПОНИЯ/ ПОЛУСУХОЕ Яркий аромат сочных цитрусовых фруктов с мускатными нотами	125мл	<b>670</b>
Gewurztraminer "Vina Esmeralda". Torres /ИСПАНИЯ/ ПОЛУСУХОЕ Аромат напитка интригует цветочными аккордами, окутанными минеральными штрихами	125мл	<b>690</b>
Sauvignon Blanc. Maunt Fishtail /НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ/ Маракуйя, черносмородиновый лист, крыжовник — освежает!	125мл	<b>750</b>
Riesling Urban. Nik Weis /ГЕРМАНИЯ/ Цитрусовый и сбалансированный рислинг — идеальная пара с азиатской кухней.	750мл	<b>3700</b>
Pinot Grigio Novapalma /ИТАЛИЯ/ белое — цветочно-фруктовое, освежающее	750мл	<b>4300</b>
Petit Chablis Jean-Marc Brocard /ФРАНЦИЯ/ Минеральное, морское, цитрусово-свежее и самое устричное вино Франции	750мл	<b>7700</b>

## КРАСНЫЕ ВИНА

Garnacha Syrah Bodegaverde /ИСПАНИЯ/ Мощный, насыщенный, со спелыми и сладкими танинами	125мл	<b>650</b>
Tsumitate No Zeitaku Hanaya Fukaminoaruga /ЯПОНИЯ/ ПОЛУСУХОЕ Рубиновое — яркий аромат спелого винограда, сбалансированный вкус	125мл	<b>690</b>
Valpolicella Villa Mura. Sartori /ИТАЛИЯ/ Вино из того же региона, что и Просекко. Легкое и сочное.	125мл	<b>710</b>
J. de Villebois Pinot Noir /ФРАНЦИЯ/ Округлый, сбалансированный вкус с фруктово-пряными тонами	750мл	<b>4200</b>
Domaine de Nerleux Saumur Champigny /ФРАНЦИЯ/ Красные ягоды и черная смородина - элегантный вкус	750мл	<b>5900</b>
Chianti Classico. L'aura /ИТАЛИЯ/ Нежное, сливово-графитовое и вишневое, легкое. Для тех, кто ценит консервативный стиль.	750мл	<b>7100</b>

## БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

Riesling. Dr. Zenzen /ГЕРМАНИЯ/ БЕЛОЕ Обладает свежим вкусом с нотками лимона, спелого персика и ванили	750мл	<b>2900</b>
Dornfelder. Dr. Zenzen /ГЕРМАНИЯ/ КРАСНОЕ Сочная вишня, ежевика и черная смородина, средние танины	750мл	<b>2900</b>

## СЛИВОВОЕ ВИНО

Kishu Umeshu свежий, нежный, фруктовый	75мл	<b>750</b>
Kishu Akai Umeshu сладость и приятная свежая кислотность	75мл	<b>750</b>

## СОДЖУ

Soju Jinro Strawberry	40мл	<b>300</b>
Soju Jinro Grape	40мл	<b>300</b>

## САКЕ

Kaori Junmai Ginjo Namachozo	100мл	<b>650</b>
Inatahime Ryokan Junmai	100мл	<b>790</b>
Hakushika Junmai Ginjo	300мл	<b>2900</b>
Hakushika Junmai Taruzake	300мл	<b>3250</b>
Hakushika Hana-Kohaku	300мл	<b>3450</b>
Hakushika Snow Beauty Nigori	300мл	<b>3700</b>
Alladin Yuzu	300мл	<b>4100</b>
Iku's Shiro	500мл	<b>9500</b>
Junmai Ginjo Inatahime Goriki	720мл	<b>11200</b>
Aizu Homare Daiginjo	720мл	<b>16900</b>

## ДЖИН

135 East Hyogo	40мл	<b>650</b>
Mankai Gin Artisan Japanese	40мл	<b>700</b>

## ДЖИН

135 East Hyogo	40мл	<b>650</b>
Mankai Gin Artisane Japanese	40мл	<b>700</b>

## АПЕРИТИВ

Martini Fiero	80мл	<b>400</b>
Aperol	40мл	<b>450</b>
Martini Bitter	40мл	<b>450</b>
Beluga Noble Botanicals Pear&Linden	40мл	<b>450</b>
Chiyomusubi Ultra Yuzu	40мл	<b>650</b>

## ВОДКА

Beluga Noble	40мл	<b>450</b>
ОНЕГИН	40мл	<b>470</b>

## РОМ

Plantation Three Stars	40мл	<b>500</b>
Botucal Reserva Exclusiva	40мл	<b>850</b>

## ВИСКИ

### SCOTLAND

Dewar's White Label	40мл	<b>500</b>
Dewar's 8 Y.O.	40мл	<b>550</b>
Glenfiddich 12	40мл	<b>1150</b>

### JAPAN

Hatozaki	40мл	<b>700</b>
Fujigane Pure Malt Rich Peat	40мл	<b>850</b>

### USA

Jack Daniels	40мл	<b>550</b>
--------------	------	------------

### IRISH

Jameson	40мл	<b>550</b>
---------	------	------------

## ПИВО

Tsingtao	330мл	<b>500</b>
Asahi Super Dry	330мл	<b>650</b>
Clausthaler (б/алк)	330мл	<b>500</b>

## ЛИМОНАДЫ

Жасмин/лимон/лайм	300мл	<b>450</b>
Виноград/пряности/тоник	300мл	<b>450</b>
Лаванда / анчан / лайм	300мл	<b>450</b>
Грейпфрут / роза / тоник	300мл	<b>450</b>

## ВОДА И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

San Benedetto	500мл	<b>500</b>
Tonic Nunchi (без сахара)	200мл	<b>400</b>
Coca Cola	330мл	<b>360</b>
Sangaria (дыня / виноград / лимон-лайм)	250мл	<b>400</b>
Juice apple / cherry	200мл	<b>330</b>

## КОФЕ

Эспрессо	30мл	<b>200</b>
Американо	150мл	<b>250</b>
Флэт вайт	150мл	<b>350</b>
Капучино	210мл	<b>350</b>
Латте	300мл	<b>350</b>
Раф	300мл	<b>350</b>
Матча латте	300мл	<b>380</b>



## ЧАЙ

Цейлон	500 мл	<b>480</b>
Генмайча с матча	500 мл	<b>480</b>
Ходзича обжареный зеленый	500 мл	<b>480</b>
Те Гуань Инь	500 мл	<b>480</b>
Габа	500 мл	<b>480</b>
Да Хун Пао	500 мл	<b>480</b>
Ку Цяо (гречишный)	500 мл	<b>480</b>

## ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ ЧАИ

Клубника / кизил	500 мл	<b>550</b>
Морошка / грейпфрут	500 мл	<b>550</b>
Лист лайма	500 мл	<b>550</b>
Годжи	500 мл	<b>550</b>



**Новая площадь, 10**  
+7 (495) 744-36-46

**Малая Дмитровка, 3**  
+7 (495) 744-39-26

@cobarest