



# シーフード

М О Р Е П Р О Д У К Т Ы  
И З А К В А Р И У М А

\*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

\*\*Если у вас аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом официанту.





ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ • ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ  
КЛАССИКА • КЛАССИКА  
ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ • ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ  
КЛАССИКА • КЛАССИКА

### Краб камчатский

4100 ₽ / кг

Камчатский краб, приготовленный на пару. Подаётся с чесночно-масляным и томатным соусами, и украшается лимоном



Быть во Владивостоке и не попробовать краба — это преступление, преступление для ваших вкусовых рецепторов, конечно! :) Рекомендуем вам попробовать камчатского краба, приготовленного на пару. Краб обладает не только невероятным вкусом, но и насыщен витаминами А, В, С и Рр, а также содержит натрий, калий, цинк, магний, йод и кальций.









**Мидии в томатном соусе 600 ₹**

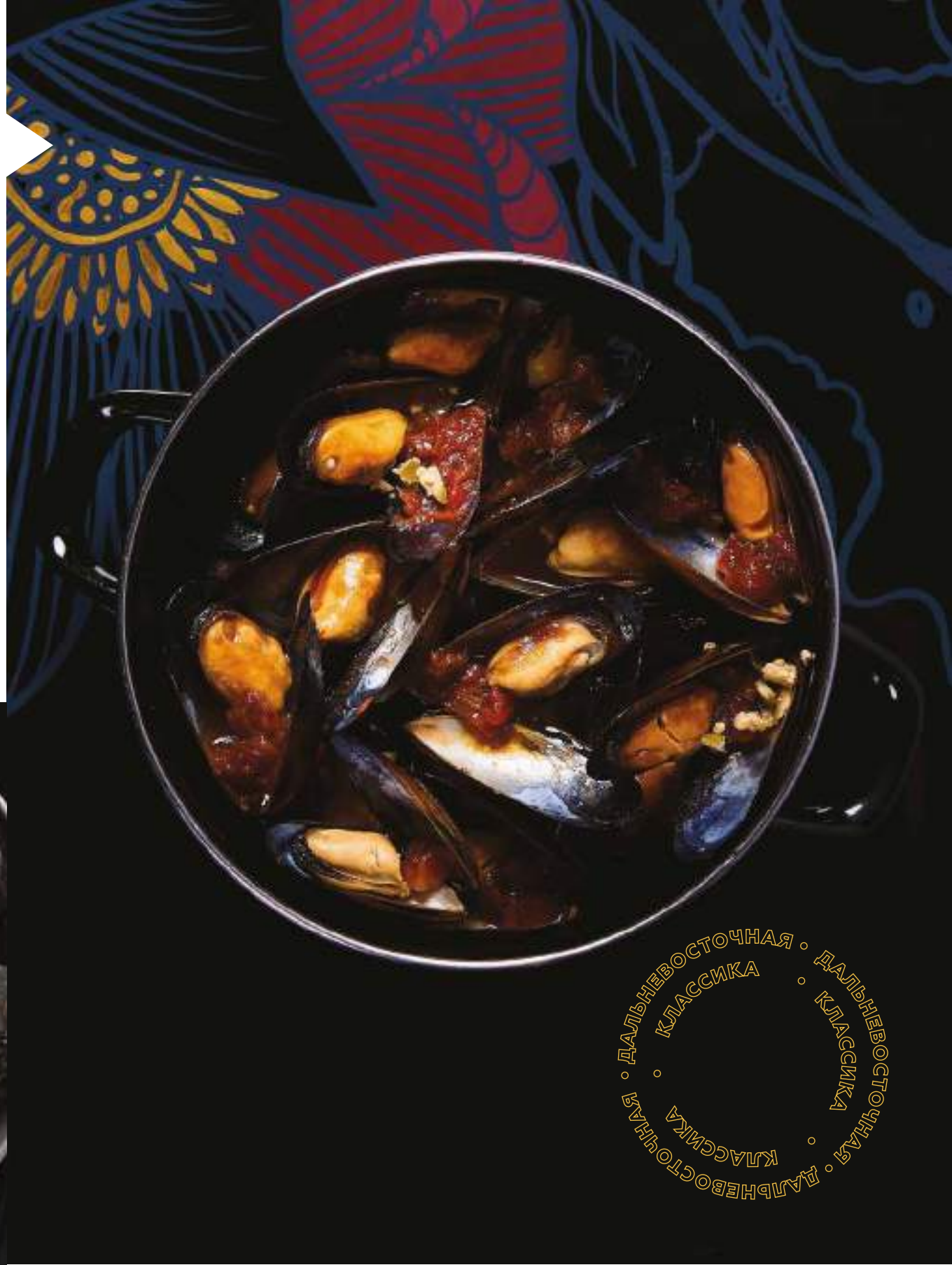
Чёрные мидии, обжаренные на сливочном масле с томатным соусом. Подаются с чабаттой 350 / 40 г

**Мидия запечённая 260 ₹**

Дальневосточная мидия, запечённая в собственном соку с добавлением чеснока, сливочного масла и сливок 1 шт

i

*Питательный состав и многообразие вариантов приготовления сделали дальневосточную мидию невероятно популярной. Мягкое и нежное мясо мидии содержит огромное количество витаминов, особенно B12, жирных кислот омега-3 и железа. Это делает её полезной для работы мозга, снижает воспаления в организме и ускоряет обмен веществ.*

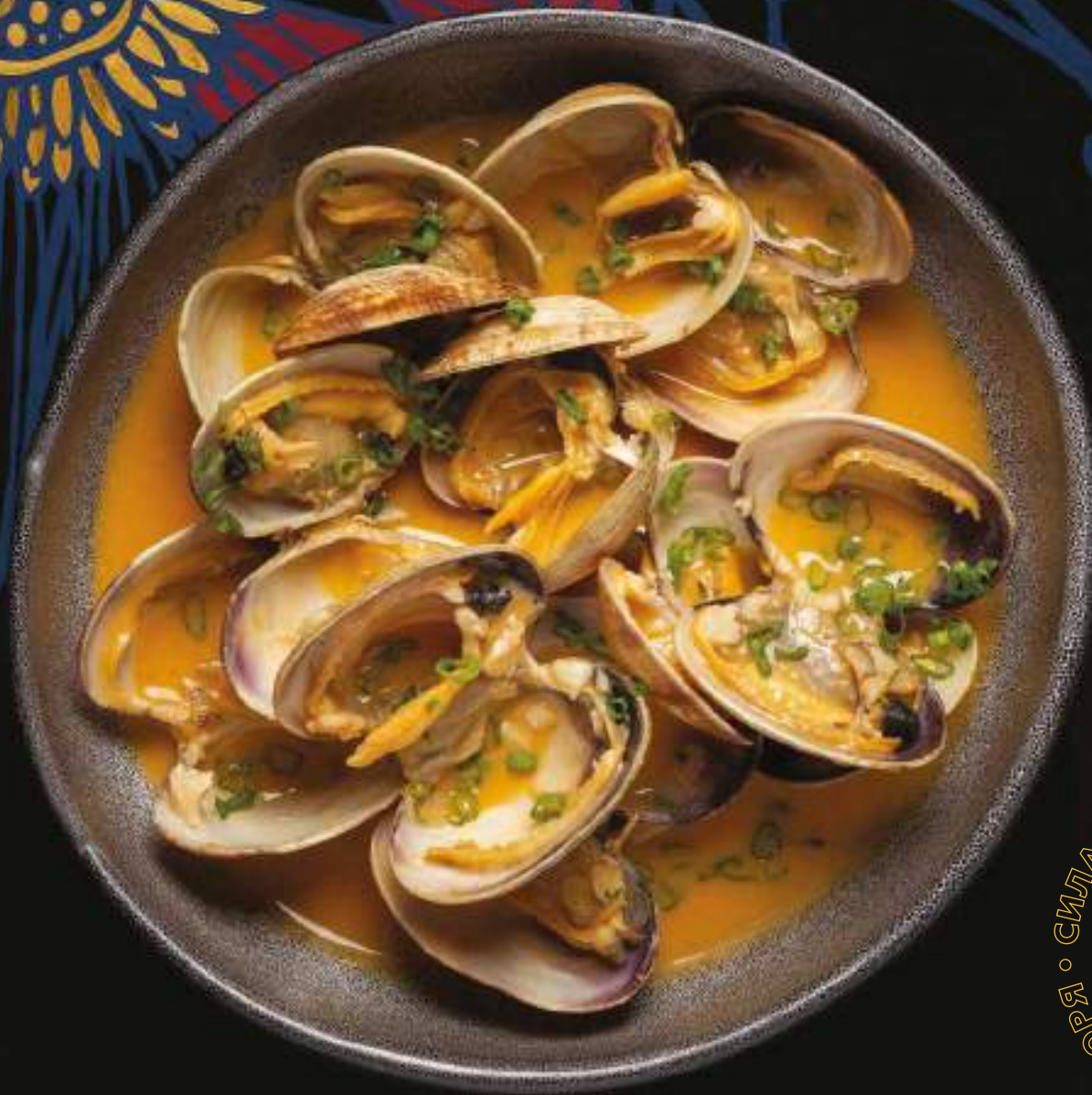


ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ • ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ • ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ  
КЛАССИКА • КЛАССИКА • КЛАССИКА









СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ

### Вонголе в соусе биск

Моллюски вонголе, обжаренные на сливочном масле с чесноком и красным луком в соусе биск  
300 г

610 ₺

i

Что объединяет средиземноморскую и дальневосточную кухни? Мы, как и жители солнечной Италии, очень любим вонголе. Это небольшие двустворчатые моллюски, нежное и мягкое мясо которых обладает неповторимым вкусом. Аутентичный деликатес укрепляет иммунитет и помогает снизить уровень холестерина.







Дорогие гости!

Листая страницы этого меню, вы откроете целый мир гастрономических приключений, которые проживёте вместе с нашей командой. Ежедневно мы двигаемся в ритме города, оставаясь при этом в балансе с собой. Именно это отражено в нашем меню. Для каждого блюда мы тщательно подбираем ингредиенты, в первую очередь уделяя внимание качеству. Поэтому с огромным удовольствием и гордостью поддерживаем локальный продукт дальневосточных производителей, ведь Приморский край полон настоящих природных сокровищ, которыми мы хотим поделиться с вами.

В меню уже ставшие легендарными блюда соседствуют с новыми вкусами, жившими только в нашем воображении. Здесь вы найдёте для себя что-то необычное, а, может, заново откроете давно изведенное. Берите палочки и пробуйте! Именно с этого начинается всё самое вкусное и интересное. Именно с этого начинается путешествие.

## УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



Новинка



Блюдо, которое вы знаете



Острое



Вегетарианское



Подходит для  
особого случая ;)



Блюдо готовится  
более 20 минут

Меню в ваших руках — рекламный материал.

Фотографии блюд могут отличаться от реальной подачи. Все цены указаны в рублях.

Ресторан не несёт ответственности за аллергические реакции, вызванные индивидуальной непереносимостью ингредиентов.

Описания блюд в меню могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах.

Уточняйте информацию о подробном составе блюд у официанта.



# おいしい平日

ВКУСНЫЕ БУДНИ

## БИЗНЕС-ЛАНЧИ ОТ 450 ¥

Предложение действует с понедельника по пятницу с 11<sup>00</sup> до 16<sup>00</sup>

НАПИТКИ К БИЗНЕС-ЛАНЧАМ ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ЦЕНЕ:

Домашнее вино 125 мл	230 ¥
Пиво TOKYO Beer 330 мл	160 ¥
Чай чёрный/зелёный пакетированный	60 ¥
Кофе американо	90 ¥
Кофе капучино	120 ¥
Кофе латте	120 ¥

Подробности узнавайте у вашего официанта

\*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

Ресторан не несёт ответственности за аллергические реакции, вызванные индивидуальной непереносимостью ингредиентов.  
Описания блюд в меню могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах.  
Уточняйте информацию о подробном составе блюд у официанта.



**Понедельник 450 ₺**

Бефстроганов с курицей, грибами и картофельным пюре, суп с лапшой рамен и бужениной, салат со свёклой, авокадо и тофу  
230 / 250 / 100 г

**Десерт Морковный +40 ₺**

Добавьте к своему бизнес-ланчу десерт Морковный  
80 г

**Вторник 450 ₺**

Буженина с рисом и мясным соусом, картофельно-сырный суп с беконом, азиатский овощной салат  
230 / 200 / 100 г

**Десерт Медовик +40 ₺**

Добавьте к своему бизнес-ланчу десерт Медовик  
100 г







**Среда** **450 ₺**

Лапша рамен с курицей, Том Ям с курицей, запечённый ролл с мидией  
220 / 230 / 120 г

**Десерт Павлова с вишней** **+40 ₺**

Добавьте к своему бизнес-ланчу десерт Павлова с вишней  
70 г

**Четверг** **450 ₺**

Жареный рис с мидией и кальмаром, суп Удон с морепродуктами, салат с кальмаром и омлетом  
230 / 250 / 110 г

**Десерт Морковный** **+40 ₺**

Добавьте к своему бизнес-ланчу десерт Морковный  
80 г



**Пятница** **450 ₺**

Рыбная котлета с картофельным пюре, куриный суп с брокколи, салат с курицей и овощами  
220 / 230 / 100 г

**Десерт Медовик** **+40 ₺**

Добавьте к своему бизнес-ланчу десерт Медовик  
100 г







# カニ

Б Л Ю Д А И З К Р А Б А

\*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

Ресторан не несёт ответственности за аллергические реакции, вызванные индивидуальной непереносимостью ингредиентов.  
Описания блюд в меню могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах.  
Уточняйте информацию о подробном составе блюд у официанта.









# おやつ

## ЗАКУСКИ

\*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

Ресторан не несёт ответственности за аллергические реакции, вызванные индивидуальной непереносимостью ингредиентов.  
Описания блюд в меню могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах.  
Уточняйте информацию о подробном составе блюд у официанта.





# ГЁДЗА

Гёдза – легендарные японские пельмени в форме изящного полумесяца из тонкого нежного теста с огромным разнообразием начинок. Своими корнями уходят в многогранную китайскую культуру, где впервые и были приготовлены. Однако именно в Японии их рецептура и вкус были доработаны до привычных и любившихся всему миру.

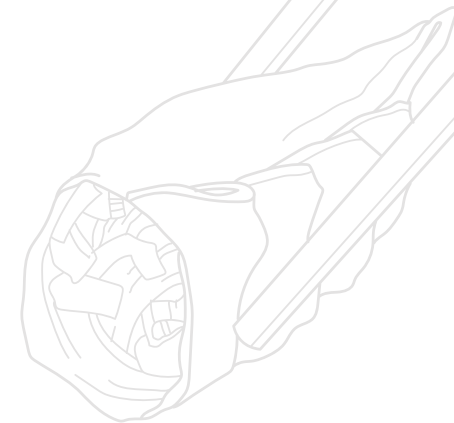
**Гёдза с сёмгой / 250 ₽  
свининой / курицей**

Японские пельмени с начинкой на выбор. Подаются с соусом на основе кунжутного масла, острого перца чили, чеснока, имбиря и соевого соуса

**Гёдза с гребешком / 340 ₽  
креветкой**

Японские пельмени с начинкой на выбор. Подаются с соусом на основе кунжутного масла, острого перца чили, чеснока, имбиря и соевого соуса

Способ приготовления на выбор:  
отварные или во фритюре  
110 / 30 г или 90 / 30 г







### Гёдза Том Ям

370 ₺

Гёдза с начинкой из креветки, кальмара и грибов в сочетании со знаменитым соусом Том Ям. Украшаются зелёным луком 150 г

### Гёдза с крабом

490 ₺

Гёдза с крабом в соусе биск. Украшаются зелёным луком и кунжутом 150 г

### Гёдза Го Бао Жоу

370 ₺

Авторские гёдза с начинкой из свинины в кисло-сладком соусе. Украшаются кунжутом и шпинатом 125 г

### Китайские пельмени

330 ₺

Классические китайские пельмени с начинкой из свинины, шпината и креветки.

Способ приготовления на выбор: отварные или во фритюре 140 / 30 или 90 / 30 г

### Гёдза с креветкой в сливочном соусе

370 ₺

Гёдза в сливочном соусе, с начинкой из креветки, зелёного горошка, моркови и зелёного лука. Украшаются кунжутом, зелёным луком и острым маслом 140 г





### Сифудо фрай

690 ₺

Шарики из краба, филе кальмара, лосося и креветки в хрустящей корочке. Подаются с сырным соусом  
200 / 30 г

### Тори моцарелла фрай

380 ₺

Хрустящие палочки из куриного филе, сыра моцарелла и соуса кимчи. Подаются с сырным соусом  
110 / 30 г

### Кани муни

470 ₺

Хрустящие шарики из нежного крабового мяса и сливочного сыра. Подаются с сырным соусом  
90 / 30 г

### Эби фрай

390 ₺

Тигровые креветки в хрустящей корочке. Подаются с сырным соусом  
75 / 30 г

### Сифудо наггетс

350 ₺

Хрустящие треугольники из морепродуктов. Подаются с сырным соусом  
125 / 30 г



### Кушияки-сет

750 ₽

Сет японских шашлычков из лосося, свинины, курицы, кальмара, креветки и гребешка, приготовленных в соусе унаги. Украшается кунжутом 240 г

### Ассорти фрай

750 ₽

Наггетсы из морепродуктов, курицы, сыр моцарелла в панировке, лосось в панировке, китайские пельмени фри, картофельные дольки и картофель фри. Подаётся с кетчупом и сырным соусом 370 / 30 / 30 г







NEW NEW NEW NEW NEW NEW NEW NEW NEW NEW

ОСТРОЕ ОСТРОЕ ОСТРОЕ ОСТРОЕ ОСТРОЕ ОСТРОЕ ОСТРОЕ ОСТРОЕ ОСТРОЕ ОСТРОЕ

**Кимчи лосось 790 ₺**

Закуска из лосося, помидоров черри, с добавлением лука и дайкона, подаётся с соусом кимчи. Украшается кинзой, микрозеленью и кунжутом юдзу 180 г



БЛЮДО, КОТОРОЕ ВЫ ЗНАЕТЕ БЛЮДО, КОТОРОЕ ВЫ ЗНАЕТЕ

**Мидии гриль 590 ₺**

Филе мидий с грибами шиитаке, репачтым луком и белым соусом, запечённое под сыром пармезан 155 г



**Креветки васаби 480 ₺**

Креветки, жареные в кляре, с соусом унаги. Подаются с соломкой из дайкона, соусом васаби и долькой лайма 160 г



**Спайси сашими** 580 ₹  
с эби чипсом

Спайси сашими из гребешка, лосося, тунца, креветки и краба с соусом унаги и креветочным чипсом, с добавлением сливочного сыра. Украшается зелёным луком и хрустящим кляром.  
120 г

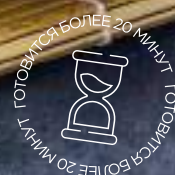
**Дальневосточные намазки** 650 ₹

Паштет из трески, подаётся с красным луком и луком фри. Украшается красной икрой, микрозеленью и зелёным луком.

Рийет из лосося с красной икрой и луком фри, украшается зелёным луком и микрозеленью.

Паштет из осьминога. Подаётся с луком фри, соусом унаги, трюфельным маслом

Сэт намазок подаётся с хрустящей чабаттой  
210 г



**Баклажаны с грибами** 310 ₹  
шиитаке

Баклажаны с грибами шиитаке, обжаренные с чесноком в соусе унаги. Украшаются зелёным луком  
150 г







**Закуска из печени трески 470 ₺**

Закуска из печени трески, яичного белка, зелёного лука и японского майонеза с маринованным яйцом, луком фри, микрозеленью и дроблёными креветочными чипсами 135 г

---

**Карпаччо из осьминога 490 ₺**

Слайсы осьминога, приготовленного методом су-вид с микрозеленью, заправляются азиатским соусом и трюфельным маслом 75 г







# スープ

СУПЫ

\*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

Ресторан не несёт ответственности за аллергические реакции, вызванные индивидуальной непереносимостью ингредиентов.  
Описания блюд в меню могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах.  
Уточняйте информацию о подробном составе блюд у официанта.



# РАМЕН

Рамен – густой, наваристый суп с упругой пшеничной лапшой, пришедший в Страну восходящего солнца из Китая и именно с неё начавший своё триумфальное путешествие по всему миру. В равной степени относящийся как к ресторанным деликатесам, так и к хитам японского стритфуда.

## Мисо рамен со свининой 550 ₽

Мясной бульон на основе пасты мисо с лапшой рамен. Подаётся с зелёным луком, пак-чой, маринованными грибами, с добавлением чесночного масла. Украшается кунжутом и зелёным луком  
650 г

## Тори сиру 330 ₽

Традиционный суп на лёгком курином бульоне с обжаренным куриным филе, яичной лапшой и перепелиным яйцом. Украшается зелёным луком  
300 г







### Унаги сиру

490 ₽

Сливочный суп с угрём, водорослями вакамэ, рисом. Украшается зелёным луком и кунжутом  
270 г



### Том ям

490 ₽

Знаменитый острый тайский суп с морепродуктами и рыбой, лемонграссом, грибами, луком и свежими томатами. Украшается зелёным луком, кинзой и перцем чили  
300 г

### Том кха

490 ₽

Традиционный острый тайский суп на основе кокосового молока с морепродуктами и рыбой, грибами, лемонграссом, луком и томатами. Украшается зелёным луком, кинзой, перцем чили и листом лайма  
300 г







**Грибной крем-суп** 380 ₹

Крем-суп из грибов с добавлением сливок. Подаётся с хрустящими сырными гренками. Украшается лепестками арахиса и мини-шпинатом  
220 / 30 г



**Острый суп со свининой** 350 ₹

Острый суп с лапшой рамен, обжаренной свининой, маринованными грибами и японским омлетом. Украшается кинзой  
300 г

**Дальневосточная уха с морской капустой** 510 ₹

Фирменная уха на основе лосося и белой рыбы с печёным мини-картофелем и морской капустой. Украшается кинзой  
300 г



**Суп-биск крабовый 460 ₺**

Крабовый суп с добавлением гёдза с креветками. Украшается зелёным маслом и подаётся с зелёным луком, кинзой, перцем чили и долькой лайма 300 г



**Холодный томатный суп с креветкой 490 ₺**

Креветка с кубиками томата и огурца, кинзой и перьями зелёного лука. Подаётся с холодным томатным бульоном 280 г



**Кани сиру 530 ₺**

Сливочный суп с мясом краба, шпинатом, с добавлением чеснока 250 г







**Мисо суп** **195 ₺**

Традиционный японский суп из соевой пасты мисо и сыра тофу с водорослями вакамэ. Украшается зелёным луком 200 г

**Куксу** **370 ₺**

Холодный суп с лапшой, говядиной, дайконом, острыми грибами, огурцом и морковью. Украшается кинзой и миксом кунжута 350 г





# サラダ

САЛАТЫ

\*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

Ресторан не несёт ответственности за аллергические реакции, вызванные индивидуальной непереносимостью ингредиентов.  
Описания блюд в меню могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах.  
Уточняйте информацию о подробном составе блюд у официанта.





**Сифудо сарада 410 ₺**

Салат из обжаренных морепродуктов, микса салатов и томатов черри в соусе гамадари на основе кешью, посыпанный приправой фурикакэ 120 г

**Сякэ сарада 490 ₺**

Тёплый салат с лососем горячего копчения, яйцом, картофелем, цукини, томатами и огурцом. Заправляется медово-горчичным соусом. Украшается луком фри и перьями зелёного лука 250 г



**Салат с авокадо 330 ₺**

Микс салатов с авокадо, свежими и маринованными томатами черри, заправленный трюфельным соусом 140 г







**Салат с лососем терияки 380 ₺**

Салат с лососем, обжаренным в соусе терияки, томатами черри, огурцом и миксом салатов, заправленный цитрусовым соусом. Украшается лепестками арахиса  
170 г



**Салат с томатами и хрустящими баклажанами 360 ₺**

Пикантный салат с хрустящими баклажанами, томатами и сливочным сыром. Украшается кинзой и кунжутом  
280 г

**Салат с тунцом гриль 490 ₺**

Тунец со стручковой фасолью, салатом фризе, картофелем, маринованными томатами и перепелиным яйцом с заправкой на основе рисового вина и сока апельсина. Украшается листьями мини-шпината  
210 г







### Сашими-салат

650 ₽

Салат с лососем, тунцом и осьминогом, с добавлением дайкона, моркови, капусты и огурца. Украшается малиновой тобикой, зелёным луком, микрозеленью и кунжутом юдзу, подаётся с соусом азиано  
175 г

---

### Цезарь кушияки с курицей 450 ₽

Авторская интерпретация салата цезарь с шашлычком из курицы и лука-порея, салатом айсберг, томатами и перепелиным яйцом. Украшается луком фри, кунжутом и микрозеленью  
160 г







**Салат с осьминогом 490 ₽**

Салат с мини-осьминожками, огурцом и томатами под медово-горчичным соусом. Украшается мини-шпинатом и кунжутом  
195 г

**Цезарь кушияки с креветкой 490 ₽**

Авторская интерпретация салата цезарь с шашлычком из креветок и лука-поррея, салатом айсберг, томатами и перепелиным яйцом. Украшается луком фри, малиновой тобикой и микрозеленью  
160 г







### Кани сарада

Салат с фалангой краба, авокадо, огурцом и томатом с авторским соусом на основе лёгкого майонеза, лимонного сока и икры тобики. Украшается зелёным маслом, микрозеленью, икрой тобики и семенами кунжута

180 г

590 ₽

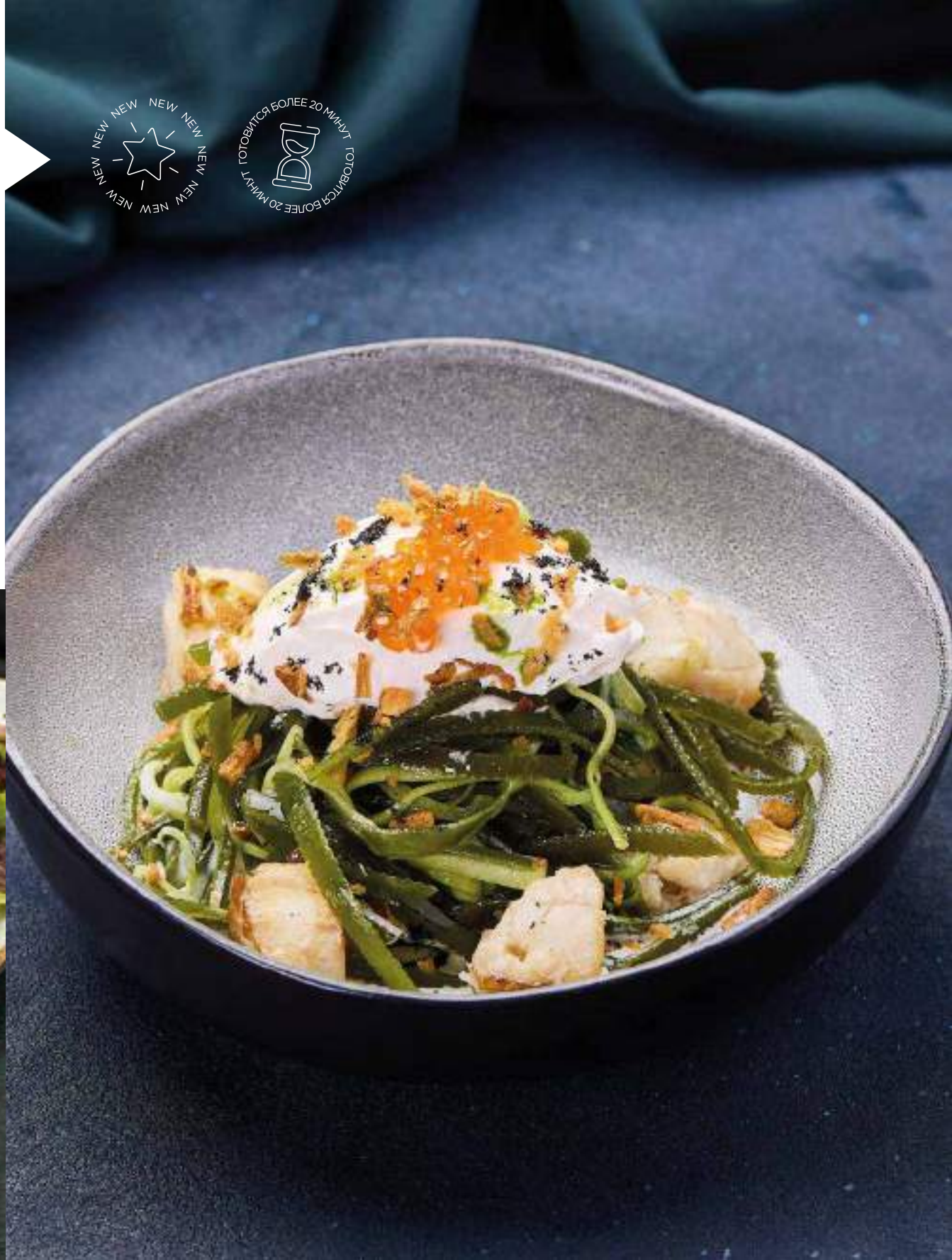


**Дальневосточный салат** 490 ₺

Салат с треской, обжаренной с чесноком в сливочном соусе, с добавлением морской капусты и огурца. Заправляется копчёной сметаной, украшается луком-пореем, красной икрой и луком фри 220 г

**Гюнику сарада** 430 ₺

Азиатский салат с говядиной, томатами черри, огурцом, печёным болгарским перцем, красным луком в цитрусово-кунжутном соусе. Украшается луком фри и кунжутом 180 г







**Кимчи 170 ₺**

Пикантная закуска из пекинской капусты, маринованной в остром соусе  
80 г

**Древесные грибы с говядиной 290 ₺**

Маринованные древесные грибы с говядиной и маринованными огурцами. Украшаются луком и кунжутом  
130 г

**Салат Вакамэ 220 ₺**

Салат из водорослей вакамэ. Подается с ореховым соусом  
70 / 20 г

**Маринованные огурцы 170 ₺**

Огурцы в пикантном соусе. Украшаются острыми орехами и перцем  
80 г

**Маринованные томаты 170 ₺**

Томаты черри в пикантном соусе. Украшаются кинзой  
80 г



A top-down view of a dark-colored bowl filled with a hot pot dish. The bowl contains thick, yellowish noodles, several pieces of cooked shrimp, and green leafy vegetables. The bowl is placed on a red bamboo mat. The background is dark.

# 中華鍋

В О К

\*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

Ресторан не несёт ответственности за аллергические реакции, вызванные индивидуальной непереносимостью ингредиентов.  
Описания блюд в меню могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах.  
Уточняйте информацию о подробном составе блюд у официанта.





**Вок с крабом  
и лапшой удон**

**570 ₽**

Обжаренная на сливочном масле лапша удон и фаланга краба под соусом биск с добавлением кокосового молока и капусты пак-чой. Украшается мини-шпинатом  
230 г

---

**Вок с морепродуктами  
и лапшой удон**

**560 ₽**

Лапша удон с обжаренными морепродуктами под соусом унаги. Украшается зелёным луком  
230 г







**Вок с копчёной курицей  
и лапшой удон** 410 ₺

Вок со шпинатной лапшой удон, обжаренной в сливочном соусе с копчёной курицей, шампиньонами, капустой пак-чой и томатами черри. Украшается тёртым сыром пармезан 250 г

**Вок с курицей  
и лапшой удон** 380 ₺

Куриное филе, обжаренное с лапшой удон и овощами под соусом унаги, украшенное зелёным луком 250 г

**Вок со свининой  
и лапшой удон** 430 ₺

Лапша удон со свининой, грибами шиитаке, перцем и луком-пореем в соусе терияки 250 г





**Рамен с курицей 350 ₽**

Куриное филе с овощами и лапшой рамен, обжаренное с соусом унаги и устричным соусом. Украшается зелёным луком и кунжутом  
250 г

**Рамен со свининой 390 ₽**

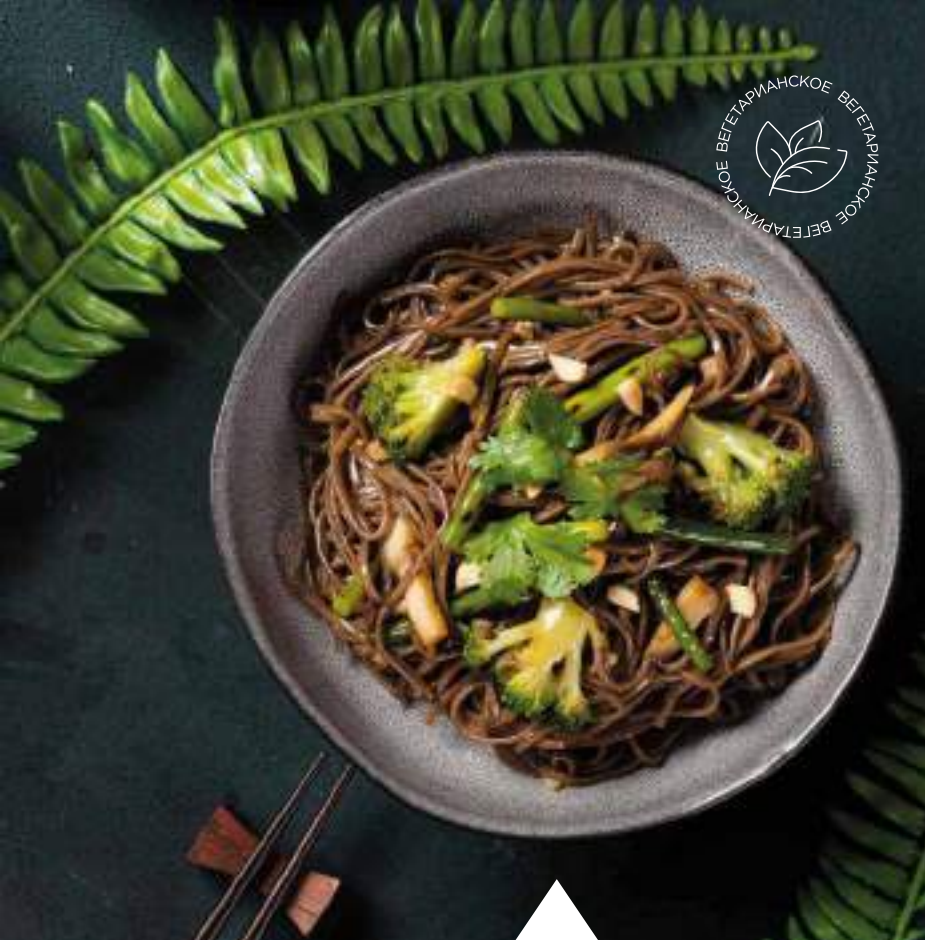
Свинина с овощами и лапшой рамен, обжаренная с соусом унаги и устричным соусом. Украшается зелёным луком и кунжутом  
250 г

**Рамен с говядиной в перечном соусе 490 ₽**

Лапша рамен, обжаренная с говядиной, шампиньонами, стрелками чеснока и цукини, с добавлением перечного, унаги и устричного соусов. Украшается зелёным луком и кунжутом  
250 г







### Косу соба

360 ₺

Гречневая лапша с шампиньонами, брокколи и стрелками чеснока, обжаренная в соусе терияки. Украшается кешью и кинзой

### Вок с креветкой в соусе карри и лапшой удон

450 ₺

Лапша удон, обжаренная в соусе карри с креветкой, шампиньонами, цукини и кукурузой. Украшается кинзой  
250 г







### Кимчи тяхан

390 ₺

Рис, обжаренный с беконом и капустой кимчи в перечно-устричном соусе. Подаётся с яйцом  
300 г

### Тори тяхан

310 ₺

Жареный рис с курицей и овощами в соусе терияки. Украшается зелёным луком  
250 г

### Сифудо тяхан

410 ₺

Жареный рис с креветками, кальмаром, осьминогом, мидиями и овощами в устричном соусе  
220 г

### Ясай тяхан

230 ₺

Жареный рис с овощами в соусе терияки  
250 г

### Сякэ тяхан

390 ₺

Жареный рис с лососем, стрелками чеснока и омлетом, обжаренный в соусе терияки с приправой фурикакэ. Украшается водорослями нори  
220 г



### Тофу с овощами

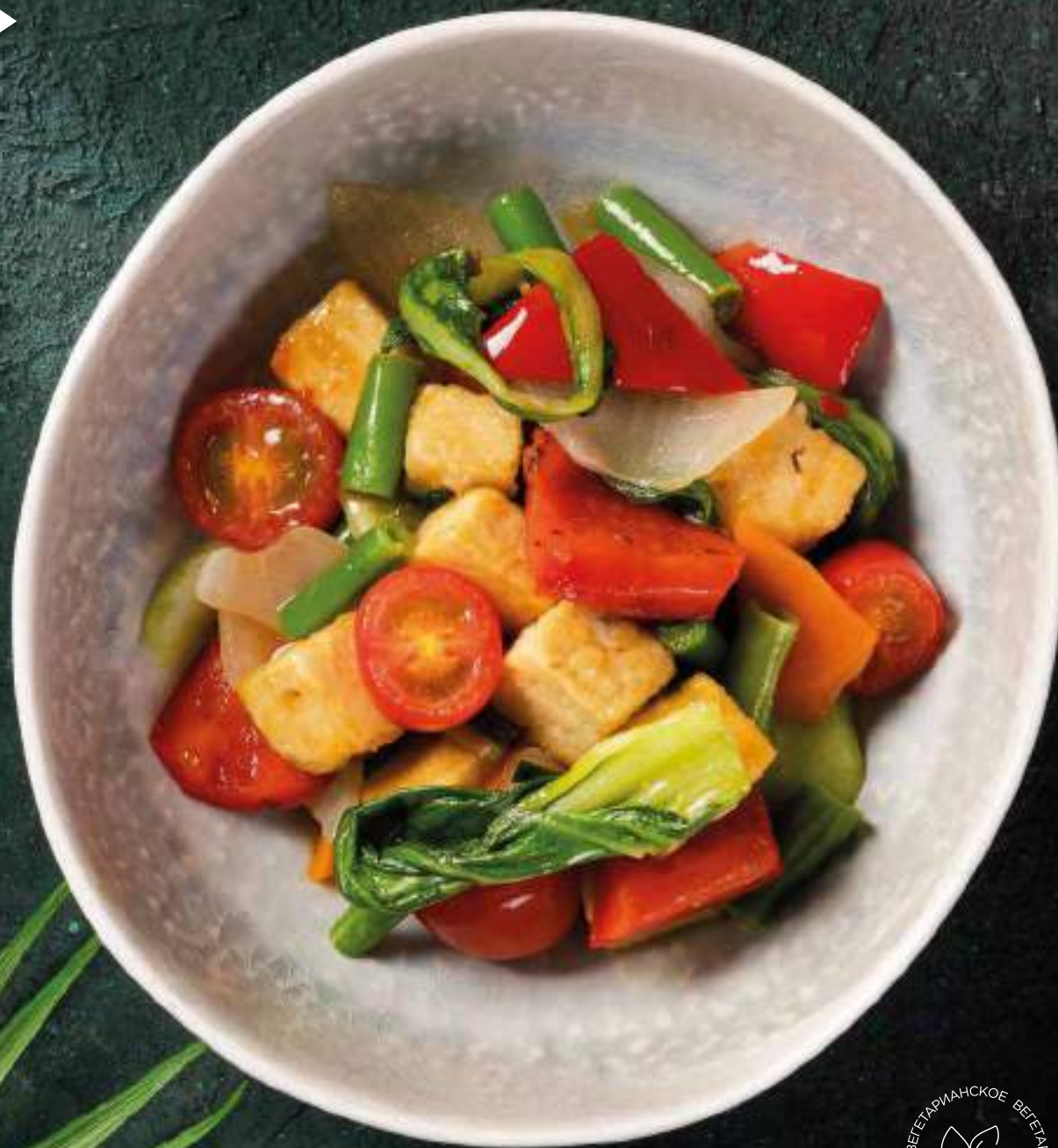
370 ₺

Кубики тофу, обжаренные с капустой пак-чой, фасолью, томатами черри и сладким перцем в соусе сладкий чили 250 г

### Осьминожки с овощами

570 ₺

Осьминожки, обжаренные в пряном соусе с картофелем, грибами и стрелками чеснока, с добавлением зелёного лука и имбиря. Украшается кунжутом 280 г







# メイン

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

\*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

Ресторан не несёт ответственности за аллергические реакции, вызванные индивидуальной непереносимостью ингредиентов.  
Описания блюд в меню могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах.  
Уточняйте информацию о подробном составе блюд у официанта.



Курица терияки 490 ₺  
в сливочно-грибном соусе

Курица терияки, обжаренная на чугуне, со сливочно-грибным соусом. Украшается хлопьями чили перца, луком фри и зелёным луком  
300 г

Кацудон 410 ₺

Филе свинины в сухарях под соусом кацудон с зелёным луком и яйцом. Подаётся на рисе  
300 г







### Свинные рёбрышки гриль 870 ₽

Жареные во фритюре свиные рёбра, глазированные в сладко-остром соусе, с добавлением чеснока и лука. Подаются с картофельными дольками, стрелками чеснока и украшаются перьями зелёного лука  
350 г

---

### Котлета из краба 580 ₽ с картофельным пюре

Нежная крабовая котлета в панировке с золотистой корочкой, сливочным соусом и гарниром из картофельного пюре. Украшается мини-шпинатом и соусом унаги  
230 г





**Осьминог с картофелем  
и кальмаром** 650 ₽

Слайсы осьминога с обжаренным кальмаром, печёным картофелем и шпинатом в томатном соусе  
280 г



**Курица Карааге** 490 ₽

Обжаренная в кляре курица с салатом из капусты, моркови и дайкона в соусе азиано. Подаётся с японским майонезом



**Говядина в сливочном  
соусе с картофельным пюре** 410 ₽

Говядина, обжаренная в сливочном соусе с шампиньонами.  
Подаётся с картофельным пюре  
250 г







**Жареный гребешок со стрелками чеснока** 870 ₺

Жареный гребешок с мидией и стрелками чеснока в устричном и терияки соусах. Украшается миксом кунжута  
200 г



**Кацу карри** 390 ₺

Сочное куриное филе в сухарях с кокосовым соусом на основе карри. Подаётся с гарниром из риса и маринованными томатами  
250 г

**Эби чили** 650 ₺

Креветки, мидии и стрелки чеснока, обжаренные на чугуне со сливочно-кокосовым соусом, с добавлением соусов шрирача и кимчи. Украшаются миксом кунжута  
250 г



Куриные крылышки по-корейски 520 ₺

Куриные крылышки во фритюре в сладко-остром соусе и кунжуте. Украшаются зеленым луком 250 г



Пянсе с морепродуктами 350 ₺

Нежное тесто с начинкой из креветки и кальмара, с добавлением сыра крематта, креветочного биска, имбиря и сока лайма. Украшается микрозеленью 170 г



Запечённый лосось терияки в сливочном соусе 530 ₺

Лосось запечённый в сливочно-грибном соусе. Украшается перьями зелёного лука 270 г







**Морепродукты на гриле 590 ₺**

Кальмар, креветка, гребешок и мидия, обжаренные на воке со стрелками чеснока, стручковой фасолью и сладким перцем в соусе якинику  
270 г

---

**Унаги дзю 590 ₺**

Нежное филе копчёного угря под соусом унаги на подушке из риса. Украшается соусом унаги и кунжутом  
220 г







### Стейк из палтуса

790 ₽

Обжаренный стейк из палтуса на подушке из шпината в сливочном соусе с добавлением пасты мисо. Украшается трюфельным маслом и красной икрой  
190 г



### Стейк из лосося

790 ₽

Стейк из лосося с соусом на основе рыбного бульона, сливочного масла и сока лимона на подушке листьев салата романо. Украшается красной икрой, зелёным маслом и кунжутом  
190 г





**Фиш-энд-чипс 510 ₺**

Ломтики трески в кляре и обжаренные слайсы картофеля. Подаётся с овощным салатом и соусом тартар  
250 / 30 г

**Камбала по-азиатски 560 ₺**

Обжаренное филе камбалы в кисло-сладком соусе с красным сладким перцем. Подаётся на скелете камбалы и украшается кинзой  
250 г





**Бургер с говядиной** 520 ₺

Бургер с говяжьей котлетой, беконом, сыром, яйцом, листьями салата фризе и айсберг, томатом, красным луком и соусом барбекю 350 г

**Бургер с курицей** 470 ₺

Бургер с котлетой из курицы, салатом айсберг, маринованным огурцом, сыром, яйцом и авторским соусом 350 г

**Гюнику ясай** 490 ₺

Филе говядины, обжаренное с шампиньонами и овощами в перечном соусе 250 г



**Сёгаяки в имбирном соусе** 460 ₺

Обжаренные слайсы свинины в имбирном соусе на подушке из риса. Украшается зелёным луком 250 г





# ПОПРОБУЙ НОВОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ



ТОКУО





# ТОКУО ВСЕГДА РЯДОМ!

ЗАКАЗЫВАЙТЕ  
ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА  
С ДОСТАВКОЙ  
И НАВЫНОС



[tokyo-bar.ru](http://tokyo-bar.ru) | 8 423 222-88-88



# 巻き寿司と寿司

РОЛЛЫ  
И СУШИ

\*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

Ресторан не несёт ответственности за аллергические реакции, вызванные индивидуальной непереносимостью ингредиентов.

Описания блюд в меню могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах.

Уточняйте информацию о подробном составе блюд у официанта.



### Владивостокио

2490 ₺

Тёплый набор из роллов: Паттай, Кристмасс, Криспи краб ролл, Кани фрай маки, Мураками, Запечённый ролл с шиитаке  
На 3-5 персоны  
1415 г



### Осака

990 ₺

Калифорния 1/2, Филадельфия кунжут 1/2, Унаги маки 1/2 и суши: лосось 2 шт., осьминог 2 шт  
На 1-2 персоны  
385 г



### Киото-сет

1490 ₺

Набор из роллов: Запечённый ролл с мидией, Запечённый ролл с гребешком, Запечённый ролл с шиитаке, Запечённый ролл с курицей  
На 2-3 персоны  
990 г







### Токио сет

Набор из роллов: Сякэ эби спайси, Калифорния, Авокадо Кранч Маки, Сякэ маки, Туна барбекю, Унаги урамаки, Ролл чеддер, Митаки, Лосось-спайси маки, Унаги маки, Филадельфия кунжут, Йоко Оно  
На 8-10 персон  
2345 г

4250 ₺





### Ваби-саби

1990 ₹

Набор из роллов: Спайси магуро ролл, Такеши китано, Спайси унаги ролл, Ролл с креветкой васаби  
На 2-3 персоны  
1010 г

### Икигай

1400 ₹

Набор из роллов: Калифорния 1/2, Унаги урамаки 1/2, Филадельфия лосось 1/2, Филадельфия тунец 1/2  
На 1-2 персоны  
485 г







### Супер Спайси

1760 ₺

Набор из суши и роллов. Спайси суши креветка 2 шт, Спайси суши гребешок 2 шт, Спайси суши краб с огурцом 2 шт, Спайси суши осьминог 2 шт, роллы Такеши Китано  
На 1-2 персоны  
475 г



### Хот микс

1890 ₺

Тёплый набор из роллов: Паттай, Криспи краб ролл, Кани фрай маки, Кристмасс  
На 3-4 персоны  
960 г

### Ханами

1490 ₺

Набор из роллов: Калифорния 1/2, Филадельфия лосось 1/2, Тунa барбекю 1/2, Йоко Оно 1/2, Унаги Урамаки 1/2, Филадельфия Кунжут 1/2  
На 2 персоны  
650 г







ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИНУТ  
ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИНУТ  
ДЛЯ СОВЕРШЕННО СЛУШАЯ  
ДЛЯ СОВЕРШЕННО СЛУШАЯ  
NEW NEW NEW NEW NEW NEW NEW NEW

### Окинава

3390 ₺

Набор из роллов: Калифорния лайт, Спайси магуро ролл, Сякэ маки, Тунa барбекю, Унаги урамаки, Ролл чеддер, Лосось-спайси маки, Митаки, Филадельфия кунжут, Йоко Оно  
На 8-10 персон  
1980 г







### Ролл татаки с лососем

Татаки ролл с лососем, сливочным сыром, огурцом, гребешком, икрой тобико и майонезом, с добавлением сырного острого соуса и кунжута юдзу. Украшается зелёным луком, хрустящим кляром и креветочным кранчем

8 шт | 245 / 15 г

690 ₺

4 шт | 120 / 15 г

390 ₺

### Ролл татаки с тунцом

Татаки ролл с тунцом, сливочным сыром, огурцом, гребешком, икрой тобико и майонезом, с добавлением унаги соуса и кунжута юдзу. Украшается зелёным луком и хрустящим кляром

8 шт | 245 / 15 г

630 ₺

4 шт | 120 / 15 г

360 ₺







## Йоко Оно

Ролл с тунцом, огурцом и сливочным сыром, посыпанный стружкой тунца

8 шт | 180 / 15 г

380 ₺

4 шт | 90 / 15 г

250 ₺



## Унаги урамаки

Урамаки ролл с копчёным угрём, сливочным сыром и огурцом, под соусом унаги

8 шт | 220 / 15 г

570 ₺

4 шт | 110 / 15 г

360 ₺



## Филадельфия кунжут

Урамаки ролл в семенах кунжута с нежным лососем, сливочным сыром, огурцом и авокадо

8 шт | 205 / 15 г

460 ₺

4 шт | 100 / 15 г

290 ₺



## Кристмасс

Авторский урамаки ролл с мясом камчатского краба, сливочным сыром, омлетом и огурцом, запечённый под сыром моцарелла

8 шт | 285 / 15 г

510 ₺

4 шт | 140 / 15 г

330 ₺





### Такеши китано

Острый ролл с лососем в спайси соусе, омлетом, огурцом, сливочным сыром и икрой летучей рыбы. Украшается соусом шрирача

8 шт | 275 / 15 г

4 шт | 135 / 15 г

620 ₺  
390 ₺





### Криспи краб ролл

Тёплый ролл с огурцом, под шапкой из крабовой палочки, икры тобико и сливочного сыра. Украшается соусом унаги

8 шт | 240 / 15 г

380 ₺

4 шт | 120 / 15 г

235 ₺

### Кани фрай маки

Урамаки ролл в хрустящей корочке, с начинкой из мяса краба, огурца и сливочного сыра

8 шт | 205 / 15 г

510 ₺

4 шт | 100 / 15 г

330 ₺







### Калифорния

Знаменитый урамаки ролл с икрой летучей рыбы, начинкой из мяса краба, авокадо и огурца

8 шт | 220 / 15 г      550 ₹  
4 шт | 110 / 15 г      335 ₹



### Филадельфия лосось

Урамаки ролл с нежным лососем, сливочным сыром, огурцом и авокадо

8 шт | 265 / 15 г      570 ₹  
4 шт | 130 / 15 г      390 ₹



### Мураками

Хрустящий ролл с начинкой из мусса лосося, сливочного сыра и огурца

8 шт | 210 / 15 г      340 ₹  
4 шт | 105 / 15 г      220 ₹

---

### Ролл с копчёным лососем

Темпура ролл с копчёным лососем, сливочным сыром, огурцом. Украшается кунжутом, соусами унаги, спайси и сладкий чили

8 шт | 280 / 15 г      440 ₹







### Ролл с угрём и креветкой

Урамаки ролл с малиновой тобикой, начинкой из креветки в кляре, угря и сливочного сыра. Украшается соусом унаги и белым кунжутом

8 шт | 215 / 15 г

520 ₺

4 шт | 110 / 15 г

320 ₺



### Гайдамаки

Урамаки ролл с креветкой в кляре, крабом и икрой тобико. Украшается кунжутом

8 шт | 210 / 15 г

490 ₺

4 шт | 105 / 15 г

275 ₺







### Сякэ икура делякс

Урамаки ролл с нежным лососем, икрой лосося, огурцом и сливочным сыром, украшенный зелёным луком

8 шт | 230 / 15 г

4 шт | 115 / 15 г

710 ₺

430 ₺

### Калифорния с лососем

Урамаки ролл с малиновой тобикой, начинкой из мяса краба, лосося и огурца

8 шт | 200 / 15 г

4 шт | 100 / 15 г

520 ₺

320 ₺







### Чеддер ролл

Урамаки ролл с обожжённым сыром чеддер с начинкой из лосося, минтая и огурца. Украшается зелёным луком

8 шт | 220 / 15 г

370 ₹

4 шт | 110 / 15 г

230 ₹



### Паттай

Оригинальный ролл с нежным лососем, угрём, икрой летучей рыбы, огурцом и сливочным сыром

8 шт | 225 / 15 г

580 ₹

4 шт | 110 / 15 г

360 ₹



### Темпура туна-лонг

Темпура ролл с тунцом, сливочным сыром, омлетом, луком фри, с добавлением чикен соуса. Украшается хрустящим кляром и зелёным луком

10 шт | 235 / 15 г

470 ₹

5 шт | 115 / 15 г

230 ₹





### Амаи Магуро

Урамаки ролл с авокадо, клубнично-манговым тартаром и начинкой из сливочного сыра, лука фри, огурца и тунца, обжаренного в соусе BBQ. Украшается соусом унаги и креветочными чипсами

8 шт | 230 / 15 г

440 ₺

4 шт | 115 / 15 г

280 ₺

### Спайси унаги

Авторский ролл с трюфельным угрём, начинкой из огурца, омлета и соуса спайси. Украшается соусом унаги и фурикакэ

8 шт | 240 / 15 г

490 ₺

4 шт | 120 / 15 г

295 ₺







### Сякэ эби спайси

Урамаки ролл с начинкой из креветки темпура, малосоленного лосося и кальмара в соусе спайси. Украшается зеленым луком и 3 видами соусов: Унаги, Ореховый и Спайси

8 шт | 240 / 15 г

510 ₺

4 шт | 120 / 15 г

330 ₺



### Ролл с креветкой васабико

Урамаки ролл с креветкой васабико, сливочным сыром, огурцом, с добавлением спайси соуса. Украшается малиновой тобикой и острой кунжутной смесью

8 шт | 240 / 15 г

470 ₺

4 шт | 120 / 15 г

230 ₺



### Ролл с лососем и кунжутом юдзу

Урамаки ролл с лососем и кунжутом юдзу

8 шт | 180 / 15 г

810 ₺

4 шт | 90 / 15 г

420 ₺





### Ролл с лососем и муссом из трески

Авторский ролл с лососем, муссом из трески и обжаренной креветкой. Украшается красной икрой и зелёным луком  
5 шт | 225 / 15 г

890 ₺







### Запечённый ролл с гребешком

Ролл с гребешком, огурцом, сливочным сыром и омлетом, запечённый с икрой летучей рыбы, лёгким майонезом с чесноком и сыром

8 шт | 240 / 15 г

490 ₺

4 шт | 120 / 15 г

320 ₺

### Запечённый ролл с курицей

Ролл с курицей, огурцом, сливочным сыром и омлетом, запечённый с икрой летучей рыбы, лёгким майонезом с чесноком и сыром

8 шт | 250 / 15 г

380 ₺

4 шт | 125 / 15 г

250 ₺

### Запечённый ролл с мидией

Ролл с мидией, огурцом, омлетом и сливочным сыром, запечённый с икрой летучей рыбы, лёгким майонезом с чесноком и сыром

8 шт | 250 / 15 г

380 ₺

4 шт | 125 / 15 г

250 ₺

### Запечённый ролл с шиитаке

Ролл с грибами шиитаке, сливочным сыром, омлетом и огурцом, запечённый под лёгким майонезом и сыром с добавлением чеснока. Украшается соусом унаги и кунжутом

8 шт | 250 / 15 г

380 ₺

4 шт | 125 / 15 г

250 ₺







### Магуро маки

Классический ролл с пикантным тунцом, зелёным луком и лёгким майонезом

8 шт | 150 / 15 г 360 ₺  
4 шт | 75 / 15 г 230 ₺



### Унаги маки

Традиционный ролл с начинкой из филе угря

8 шт | 150 / 15 г 380 ₺  
4 шт | 75 / 15 г 240 ₺



### Сякэ маки

Традиционный ролл с начинкой из филе лосося

8 шт | 150 / 15 г 380 ₺  
4 шт | 75 / 15 г 240 ₺



### Митаки

Традиционный ролл с огурцом и нежным сливочным сыром

8 шт | 150 / 15 г 230 ₺  
4 шт | 75 / 15 г 140 ₺

---

### Лосось-спайси маки

Традиционный ролл с начинкой из малосолевого лосося, огурца и спайси соуса

8 шт | 160 / 15 г 310 ₺  
4 шт | 80 / 15 г 190 ₺







### Сяке фрай маки

Тёплый ролл без риса с хрустящей корочкой, начинкой из креветки, лосося, огурца, омлета, сливочного сыра и зелёного лука. Украшается соусом унаги, кунжутом и соусом на основе перца чили

8 шт | 230 / 15 г

590 ₺

4 шт | 115 / 15 г

395 ₺

---

### Запечённый ролл с лососем

Ролл с лососем, огурцом и омлетом, запечённый с икрой летучей рыбы, лёгким майонезом с чесноком и сыром. Украшается соусом терияки и кунжутом

8 шт | 245 / 15 г

470 ₺

4 шт | 120 / 15 г

310 ₺



### Спайси крабс

Ролл в малиновой тобике с крабом в соусе спайси и начинкой из мягкого сыра, огурца и лука фри. Украшается зеленым луком и хрустящим кляром

8 шт | 190 / 15 г

490 ₺

4 шт | 95 / 15 г

320 ₺

### Ясай маки

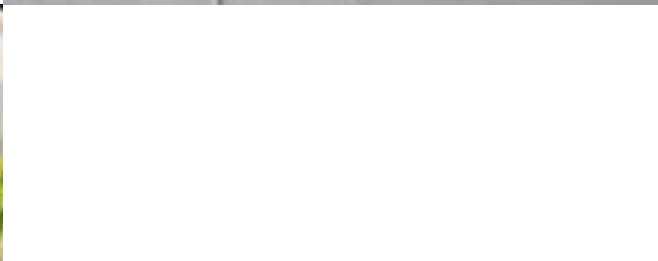
Овощной ролл с начинкой из болгарского перца, огурца, авокадо и листа салата. Украшается соусом песто и кунжутом

8 шт | 205 / 15 г

310 ₺

4 шт | 100 / 15 г

200 ₺







### Калифорния лайт

Знаменитый урамаки ролл с икрой летучей рыбы, начинкой из крабовой палочки и огурца. Украшается кунжутом

8 шт | 220 / 15 г

390 ₺

4 шт | 110 / 15 г

250 ₺

### Наутилус

Урамаки ролл с начинкой из мяса краба, огурца и сливочного сыра с тёплым лососем. Украшается острым сырным соусом

8 шт | 255 / 15 г

630 ₺





## Саппоро

Урамаки ролл с икрой летучей рыбы, и начинкой из малосоленого лосося, сливочного сыра, огурца и зеленого лука. Украшается лёгким майонезом и приправой фурикакэ

8 шт | 230 / 15 г

450 ₺

4 шт | 115 / 15 г

295 ₺

## Радуга

Классический урамаки ролл из нежного лосося, тунца, сливочного сыра и огурца

8 шт | 230 / 15 г

530 ₺

4 шт | 115 / 15 г

335 ₺



## Ролл с вакаме

Ролл с вакаме, снежным крабом, луком фри, омлетом и огурцом, с добавлением орехового соуса. Украшается малиновой тобикой, хрустящим кляром и креветочным кранчем

8 шт | 265 / 15 г

430 ₺

4 шт | 130 / 15 г

210 ₺







Хэнд суши с лососем 180 ₺  
40 г

Хэнд суши с гребешком и манго 180 ₺  
40 г

Хэнд суши с осьминогом 180 ₺  
40 г

Хэнд суши с тунцом 180 ₺  
40 г

Сет хэнд суши ~~720 ₺~~ 660 ₺  
Лосось, осьминог, тунец, гребешок и манго  
160 г





Суши тунец 250 ₺  
2 шт | 50 г



Суши гребешок 250 ₺  
2 шт | 50 г



Суши осьминог 250 ₺  
2 шт | 50 г



Суши угорь 290 ₺  
2 шт | 50 г



Суши креветка 250 ₺  
2 шт | 50 г

---

Суши лосось 250 ₺  
2 шт | 50 г







Суши  
филадельфия  
2 шт | 60 г 250 ₹



Суши с крабом  
и икрой лосося  
2 шт | 50 г 250 ₹



Спайси суши  
креветка  
2 шт | 50 г 250 ₹



Суши  
калифорния  
2 шт | 60 г 250 ₹



Спайси суши  
с угрём  
и трюфельным  
соусом  
2 шт | 50 г 290 ₹



Спайси суши  
краб  
2 шт | 50 г 250 ₹



Суши с икрой  
лосося  
2 шт | 50 г 350 ₹



Спайси суши  
с крабом  
и огурцом  
2 шт | 50 г 310 ₹



Спайси суши  
осьминог  
2 шт | 50 г 260 ₹



Суши с икрой  
летучей рыбы  
2 шт | 50 г 250 ₹



Спайси суши  
тунец  
2 шт | 50 г 290 ₹



Спайси суши  
гребешок  
2 шт | 50 г 250 ₹



Суши с икрой  
морского ежа  
2 шт | 50 г 350 ₹



Спайси суши  
лосось  
2 шт | 50 г 250 ₹



Запечённые суши  
с лососем / осьминогом /  
крабом / гребешком /  
креветкой / мидией  
2 шт | 60 г 270 ₹

Запечённые суши  
с тунцом / угрём  
2 шт | 60 г 280 ₹





### Сет гунканов фрай

Жареные гунканы с гуакамолем, креветкой, тунцом, лососем, угрём, гребешком и осьминогом, с добавлением соусов терияки и шрирача. Украшаются зелёным луком и хрустящим кляром

6 шт | 235г

810 ₺







Сет из сашими 1550 ₺  
Лосось, угорь, осьминог, гребешок,  
креветка, тунец  
270 / 150 г

Сашими из лосося 410 ₺  
45 / 50 г

Сашими из гребешка 420 ₺  
45 / 50 г

Сашими из креветки 380 ₺  
45 / 50 г

Сашими из икры  
морского ежа 690 ₺  
45 / 50 г

Сашими из угря 440 ₺  
45 / 50 г

Сашими из осьминога 390 ₺  
45 / 50 г

Сашими из тунца 370 ₺  
45 / 50 г





# デザート

ДЕСЕРТЫ

\*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

Ресторан не несёт ответственности за аллергические реакции, вызванные индивидуальной непереносимостью ингредиентов.  
Описания блюд в меню могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах.  
Уточняйте информацию о подробном составе блюд у официанта.





**Клубничный тартар** 330 ₽

Изысканный десерт из клубники под муссом из пюре манго. Украшается вафельной крошкой  
140 г

**Моти манго-маракуйя** 150 ₽

Японский десерт из нежного рисового теста с начинкой манго-маракуйя, сливками и белым шоколадом  
65 г

**Моти малина-ваниль** 150 ₽

Японский десерт из нежного рисового теста с сырным кремом, малиной и ванилью  
65 г

**Моти брусничный щербет** 150 ₽

Японский десерт из нежного рисового теста с сырным кремом и брусникой со сливками  
65 г

**Моти фруктово-ягодное трио** 370 ₽  
195 г





**Наполеон с клубникой** 390 ₺

Знаменитый десерт из слоёного теста с кремом из белого шоколада, украшенный клубникой и клубничным топпингом  
130 г



**Тирамису** 330 ₺

Классический утончённый итальянский десерт с сыром маскарпоне и печеньем савоярди. Подаётся в кружке  
180 г



**Шоколадный фондан** 290 ₺

Нежный шоколадный кейк с хрустящей корочкой и тающей шоколадной начинкой. Подаётся с шариком мороженого  
90 / 50 г







### Карамельно-яблочный тарт 350 ₽

Хрустящая миндальная корзинка с кремом маскарпоне, сливочной карамелью и полусферой из карамельных яблок, украшенная чипсом яблока и дроблённым фундуком  
180 г

---

### Шоколадно-ореховый тарт 390 ₽

Хрустящая шоколадная корзинка со сливочной карамелью, шоколадным кремовым муссом, покрытым глянсажем с золотым кандурином, дополненная мини-жемчужинами  
180 г







### Фруксу Рору

290 ₺

Сладкий ролл на основе воздушного блинчика с начинкой из нежного сливочного крема и фруктов  
125 г

### Шоко Рору

290 ₺

Шоколадный ролл в бисквитном блинчике с нежным кокосовым кремом и печеньем.  
Украсается лепестками жареного арахиса  
125 г



### Яблочный штрудель

300 ₺

Авторская интерпретация классического десерта на основе слоёного теста с начинкой из яблок и корицы. Подаётся с карамельным кремом и шариком сливочного мороженого.  
Украсается дольками клубники и сахарной пудрой  
160 г







**Кокосовый мильфей** 370 ₹

Десерт из слоёного теста с кокосовым кремом, малиновым конфитюром и солёной карамелью. Украшается свежими ягодами и сахарной пудрой  
175 г

---

**Павлова с клубникой** 360 ₹

Воздушная меренга со сливочным кремом на основе сыра маскарпоне с добавлением ягод клубники  
150 г



**Лимонный тарт** 300 ₹

Хрустящая корзинка из песочного теста с итальянской меренгой и лимонным кремом внутри. Украшается безе и ягодой  
125 г







### Сан-Себастьян

310 ₽

Чизкейк сан-себастьян, подаётся с тёплым карамельным соусом  
160 г



### Сырники

210 ₽

Нежные творожные сырники со сметаной и вишнёвым вареньем  
150 г



### Павлова с вишней

360 ₽

Воздушная меренга со сливочным кремом на основе сыра маскарпоне с добавлением вишнёвого варенья  
150 г





## Мороженое

Мороженое на выбор: ванильный пломбир / сырный пломбир с лесными ягодами / фисташковый пломбир / шоколадный пломбир  
50 г

100 ₽



# ГОТОВЬ ДОМА С ПОЛУФАБРИКАТАМИ ОТ ТОКЮО



\*на фото гёдза со свиной  
и шпинатом

Просканируйте QR-код  
и ознакомьтесь с ассортиментом





# ЖДЁМ ВАС В НАШИХ РЕСТОРАНАХ

## ВЛАДИВОСТОК

### ТОКЮ МОРЕ

Бурачка, 16  
+7 (423) 262-27-77

☺ Есть детская комната

### ТОКЮ

Светланская, 121 (ост. Дальзавод)  
+7 (423) 236-77-77

☺ Есть детская комната

### ТОКЮ

Пр-т Острякова, 8  
(ост. Первая Речка)  
+7 (423) 222-77-77

☺ Есть детская комната

### ТОКЮ ТО ГО

Японский минимаркет  
и точка самовывоза  
Русская, 1в  
+7 (423) 220-01-22

### ТОКЮ НОМЕ

Пр-т 100-лет Владивостоку, 50а  
+7 (423) 2-707-707

☺ Есть детская комната

### ТОКЮ КАВАИ

Семёновская, 7в  
+7 (423) 2-44-77-77

### ТОКЮ GINKGO

Шилкинская, 4а  
+7 (423) 260-60-06

☺ Есть детская комната

### ТОКЮ - BAR.RU

8 (423) 222-88-88

## АРТЁМ

### ТОКЮ

Фрунзе, 54  
+7 (42337) 9-88-77

☺ Есть детская комната

## УССУРИЙСК

### ТОКЮ

Комсомольская, 28  
+7 (4234) 34-64-64

☺ Есть детская комната

## НАХОДКА

### ТОКЮ

Пр-т Мира, 2  
+7 (4236) 61-77-77

☺ Есть детская комната





# АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



## УНКАЙ

Джин, саке, лимон, калпис,  
сок юдзу, содовая

180 мл | 490





## АКИРА

Крем лимончелло, синий чай, ликер мидори, лимон

130 мл | 490



## УМЭ

Виски, лайм, лимон, слива, фиалка, красное вино

150 мл | 490





## МИДОРИ

Киккоман, дыня, ликер  
мидори, лайм, белое вино

200 мл | 490



## ГРАНАТ-БАЗИЛИК

Совиньон блан, гранат,  
базилик, сахарная пудра

180 мл | 490





## КЛОВЕР КЛАБ

Джин, сухой вермут, лайм,  
малиновая пена

150 мл | 490



## ЯБЛОКО-ЛАВАНДА- МАФФИН

Джин, игристое вино, яблоко,  
маффин, лаванда, мёд

190 мл | 490





## ПЭШН САУЭР

Виски, сухой вермут, манго,  
маракуйя, пало санто, рисовый  
чипс

120 мл | 490



## КЛУБНИКА-ТОПЛЁНОЕ МОЛОКО

Клубничная настойка, топленое  
молоко, ваниль, шоколадный  
леденец с клубникой

120 мл | 490





## МЯТНЫЙ ДЖИН

Джин, мята, лемонграсс, лимон,  
стикер из сахарной бумаги

120 мл | 490



## ЛАВАНДОВЫЙ ДЖИН

Джин, лаванда, лайм, мёд,  
синий чай

130 мл | 490







МАЛИНА-ПЛОМБИР

Клубничная настойка, малина,  
пломбир, малиновая пудра

160 мл | 490



ЛИМОНЧЕЛЛО ФИЗЗ

Лимончелло, игристое вино,  
лемонграсс, золотой леденец

170 мл | 490





### МИЛКИС АПЕРОЛЬ

Аперитив, милкис, лайм,  
мармелад из апероля

170 мл | 490

### ТАЙКИРИ

Ром, карамель из лемонграсса,  
лайм, кокосовое молоко,  
малиновая пудра

120 мл | 490





## КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Драй мартини ..... 510  
Джин, сухой вермут  
90 мл

Мохито алкогольный / безалкогольный ..... 510 / 310  
Ром, содовая, лайм, мята / Содовая, лайм, мята  
170 мл

Негрони ..... 510  
Джин, сладкий красный вермут, биттер, апельсин  
90 мл

Нью-Йорк сауэр ..... 510  
Виски, лайм, сахар, каберне совиньон  
100 мл

Апероль спритц ..... 510  
Аперитив, игристое вино, содовая, апельсин  
200 мл

Гимлет ..... 510  
Джин, лайм, сахар, лист лайма  
100 мл

Кровавая Мэри ..... 510  
Водка, томатная сангрита  
190 мл

Пина Колада ..... 510  
Ром, ананас, кокос, пало санто  
190 мл

Дайкири ..... 510  
Ром, лайм, сахар  
100 мл

Маргарита ..... 510  
Текила, трипл сек, лайм, сахар, соль  
100 мл

Белый глинтвейн / Белый глинтвейн безалкогольный ..... 370 / 270  
Белое вино, яблоко, мёд, лист лайма, корица, гвоздика, кардамон, анис / Яблоко, мёд, лист лайма, корица, гвоздика, кардамон, анис  
180 мл

Красный глинтвейн / Красный глинтвейн безалкогольный ..... 370 / 270  
Красное вино, малина, клубника, мёд, корица, гвоздика, кардамон, анис / Малина, клубника, мёд, корица, гвоздика, кардамон, анис  
180 мл

## МАРТИНИ ФИЕРО-ТОНИК

Martini Fiero, тоник, апельсин

150 мл | 490

## БРАМБЛ-ТОНИК

Bombay Bramble, тоник, лимон

140 мл | 490

## МАРТИНИ ФИЕРО СЕТ

150 + 150 + 150 мл | 1090





## АПЕРОЛЬ СПРИТЦ

Апероль, содовая, игристое, апельсин

700 мл | 1290



## МОХИТО АЛКОГОЛЬНЫЙ / БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ

Ром, содовая, лайм, мята /  
Содовая, лайм, мята

700 мл | 1590 / 990

## БЕЛАЯ САНГРИЯ

Совиньон блан, яблоко, ваниль,  
пало санто

700 мл | 1090



## КРАСНАЯ САНГРИЯ

Каберне совиньон, клубника,  
малина, пломбир

700 мл | 1090



ГРАНАТ-  
БАЗИЛИК  
40 мл | 190

БАНАНОВЫЙ  
КРЕМ-  
ЛИМОНЧЕЛЛО  
40 мл | 190

КЛУБНИКА-  
ТОПЛЁНОЕ  
МОЛОКО  
40 мл | 190

ГРУША-  
МОЛОЧНЫЙ  
УЛУН  
40 мл | 190

КРЕМ-  
ЛЕМОНГРАСС  
40 мл | 190

Любые вкусы можно заказать сетом из 5-ти настоек

200 мл | 760

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО

Tokyo Beer 240 / 310  
Светлое фильтрованное  
300 мл / 500 мл

Tokyo Beer 240 / 310  
Тёмное фильтрованное  
300 мл / 500 мл

Noegaarden 290 / 390  
Пшеничное нефильтованное  
300 мл / 500 мл

## ЯПОНСКОЕ ПИВО

Asahi 490  
Японский рисовый лагер  
330 мл

Kirin Ichiban Shibori 520  
Namabiru  
Светлое ж/б  
500 мл

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

El Capulco 320  
Светлый лагер  
400 мл

ABBE Blonde 320  
Тёмный эль  
330 мл

BUD 230  
Безалкогольное  
330 мл

Sapporo Black Label 590  
Светлое ж/б  
500 мл

Otaru Beer 490  
Безалкогольное светлое  
330 мл





# КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

## ВИСКИ

### Шотландия

Macallan 12 40 мл	1290
Aberfeldy 12 40 мл	740
Monkey Shoulder 40 мл	590
Dewars 8 Y.O. Japanese Smooth 40 мл	440
Dewars White label 40 мл	360
The Famous Grouse Finest 40 мл	290
William Lawsons 40 мл	290

### Ирландия

The Irishman Single Malt 40 мл	720
Jameson 40 мл	420

## НАПИТКИ

### РОДОМ ИЗ ЯПОНИИ

Umenishiki Umeshu 720 мл	4990
Хакусика Гиндзё Намачодзо 300 мл	1990
Хакусика Хондзёдзо Намачодзо 300 мл	1990
Хакусика Касэн Чокара 100 мл	590
Hakushika Kasen Karakuchi 100 мл	290

### Америка

Makers Mark 40 мл	590
Jim Beam 40 мл	440
Jim Beam Apple 40 мл	440

### Япония

Akashi Blended 40 мл	540
-------------------------	-----

### Франция

Heriose Le Classique 40 мл	760
-------------------------------	-----

### Болгария

Black Ram Bourbon Finish 40 мл	270
--------------------------------------	-----

## РОМ

Ron Calados White 40 мл	330
Bacardi Spiced 40 мл	330
Bacardi Carta Negra 40 мл	330
Oakheart Original 40 мл	330
Brugal Anejo 40 мл	330



## ВОДКА

Grey Goose Original 40 мл	420
Schmidt Supreme Vodka 40 мл	270
Onegin 40 мл	340
Beluga Noble 40 мл	340
Organika 40 мл	270
Organika Lingonberry Sagan Dalya 40 мл	270
Khanskaya 40 мл	240
Tundra Authentic 40 мл	210
Т Tselovalnik Водка от самой титулованной барной команды Восточной Европы «Follow the rabbits» 40мл	290

## ЛИКЁРЫ И НАСТОЙКИ

Ликёр Jagermeister 40 мл	390
Ликёр Schmidt Grassmeister 40 мл	390
Абсент Xenta 40 мл	390
Ягодные настойки Onegin GOURMET Курага / вишня / грейпфрут / черноплодная рябина 40 мл	390
Сет ягодных настоек Onegin GOURMET Курага / вишня / грейпфрут / черноплодная рябина по 20 мл	750

## ВЕРМУТ

Martini Fiero 80 мл	370
Martini Bianco 80 мл	370
Martini Rosso 80 мл	370
Martini Extra Dry 80 мл	370

## КОНЬЯК

Martignac VS 40 мл	510
Martignac VSOP 40 мл	640
Ной Традиционный 7 лет 40 мл	340

## ДЖИН

Gin Bombay Sapphire 40 мл	390
Gin Bombay Bramble 40 мл	390
Roku Japanese Craft Gin 40 мл	420

## ТЕКИЛА

Rooster Rojo Blanco 40 мл	690
Rooster Rojo Reposado 40 мл	690

# ВИННАЯ КАРТА



# ПО БОКАЛАМ

## ИГРИСТОЕ ВИНО

125 мл 250 мл

Балаклава Шардоне. Золотая Балка Россия, Крым   брют	390	780
Балаклава Мускат. Золотая Балка Россия, Крым   полусладкое	390	780
Prosecco Extra Dry. Bruni Италия, Венето   брют	520	1040

## БЕЛОЕ ВИНО

Vinho Verde Branco. Mare & Grill Португалия, Винью Верде   полусухое	460	920
Gewurztraminer. Hans Baer Германия, Рейнгессен   полусладкое	460	920
Pinot Grigio Valdadige. Santi Италия, Трентино-Альто-Адидже   сухое	490	980
Riesling Urban. Nik Weis Германия, Мозель   полусухое	550	1100
Sauvignon Blanc Paddle Creek. Lake Road Новая Зеландия, Мальборо   сухое	650	1300

## РОЗОВОЕ ВИНО

Спелая Роза. Шумринка Россия, Кубань. Анапа   сухое	390	780
Pinot Grigio Blush Rose. Cielo Италия, Венето   полусухое	460	920

## КРАСНОЕ ВИНО

Sangiovese. Terre Allegre Италия, Апулия   полусладкое	430	860
Malbec Vineyards. Trapiche Аргентина, Мендоса   сухое	460	920
Chianti. Conti Serristori Италия, Тоскана   сухое	490	980
Zinfandel. Crab & More США, Калифорния   полусухое	550	1100

## ДОМАШНЕЕ ВИНО

Tokyo Wine Белое, красное   сухое, полусладкое	390	780
---	-----	-----

## ИГРИСТОЕ ВИНО

750 мл

Балаклава Шардоне. Золотая Балка Россия, Крым   брют	1990
Балаклава Мускат. Золотая Балка Россия, Крым   полусладкое	1990
Prosecco Extra Dry. Bruni Италия, Венето   брют	2790
Cava. Castell Llord Испания, Каталония   брют	2790
Asti. Canti Family Италия, Пьемонт   сладкое	2990
<b>ROSE</b>   Prosecco Rose. Casa Defra Италия, Венето   брют	3250
Cremant de Bourgogne. Andre Delorme Франция, Бургундия   брют	4250

## БЕЛОЕ ВИНО

Vinho Verde Branco. Mare & Grill Португалия, Винью Верде   полусухое	2490
Gewurztraminer. Hans Baer Германия, Рейнгессен   полусладкое	2490
Pinot Grigio Valdadige. Santi Италия, Трентино-Альто-Адидже   сухое	2650
Verdejo Rueda Vina Albali. Felix Solis Испания, Кастилия и Леон   сухое	2790
Riesling Urban. Nik Weis Германия, Мозель   полусухое	2990
Torrentes La Linda. Luigi Bosca Аргентина, Мендоса   сухое	2990
Chenin Blanc. Simonsig ЮАР, Стелленбош   сухое	3250
Sauvignon Blanc Paddle Creek. Lake Road Новая Зеландия, Мальборо   сухое	3490
Pfefferer. Colterenzio Италия, Трентино-Альто-Адидже   полусухое	3990
Gavi Il Valentino. La Scolca Италия, Пьемонт   сухое	4490



## РОЗОВОЕ И ОРАНЖЕВОЕ ВИНО

750 мл

Спелая Роза. Шумринка ..... 2050  
Россия, Кубань. Анапа | сухое

Pinot Grigio Blush Rose. Cielo ..... 2490  
Италия, Венето | полусухое

Rosado Rioja. Marques de Riscal ..... 3490  
Испания, Риоха | сухое

**ORANGE** | Оранж. Локо Чимбали ..... 2650  
Россия, Крым | сухое

Оранжи — направление вин, которые изготовлены из белых сортов винограда, но технология производства применялась как для красных вин. За счёт длительного контакта с кожицей винограда, сок приобретает оранжевый цвет. Их главная особенность выражается в цветочном и фруктовом аромате, в сочетании с лёгким травянистым вкусом.

## КРАСНОЕ ВИНО

Sangiovese. Terre Allegre ..... 2290  
Италия, Апулия | полусладкое

Malbec Vineyards. Trapiche ..... 2490  
Аргентина, Мендоса | сухое

Chianti. Conti Serristori ..... 2650  
Италия, Тоскана | сухое

Carmenere Reserva. Santa Carolina ..... 2790  
Чили, Центральная Долина | сухое

Zinfandel. Crab & More ..... 2990  
США, Калифорния | полусухое

Crianza. Ramon Bilbao ..... 3250  
Испания, Риоха | сухое

Сира Лефкадия. Долина Лефкадия ..... 3990  
Россия, Кубань. Краснодарский край | сухое

Grand Bateau Rouge. Chateau Beychevelle ..... 4490  
Франция, Бордо | сухое

## ДОМАШНЕЕ ВИНО

Tokyo Wine ..... 1990  
Белое, красное | сухое, полусладкое

## БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

Riesling. Hans Baer ..... 2290  
Германия | полусухое

Cabernet-Tempranillo. Vina Albali ..... 2290  
Испания | полусухое

# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



## ЯПОНСКИЙ ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

Маракуйя, клубника,  
апельсин, лимон, мёд,  
жасминовый улун

600 мл | 540

## ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ

Облепиха, имбирь, мёд,  
жасминовый байхао

600 мл | 540

## МОЛОЧНОЕ НЕБО

Лемонграсс, мёд, молоко,  
корица, анис, кардамон,  
гвоздика, синий чай

600 мл | 540

## ЧАЙ ЦИТРУС- СПЕЦИИ

Апельсин, грейпфрут,  
ананас, шалфей,  
розмарин, тимьян

600 мл | 540





ЛИМОНАД  
КИВИ-ЯБЛОКО

Киви, яблоко, содовая

200 мл / 700 мл | 290 / 720

ЛИМОНАД  
МАНГО-МАРАКУЙЯ

Манго, маракуйя, содовая

200 мл / 700 мл | 290 / 720

ЛИМОНАД  
МАЛИНА-ПЛОМБИР

Малина, пломбир, содовая

200 мл / 700 мл | 290 / 720



ЛИМОНАД  
ЧЕРЕШНЯ-МЯТА

Содовая, черешня, мята,  
лист лайма

200 мл / 700 мл | 290 / 720

КЛАССИЧЕСКИЙ  
ЛИМОНАД

Лайм, лимон, содовая

200 мл / 700 мл | 290 / 720



ЛИМОНАД  
АНАНАС-ШАЛФЕЙ

Ананас, шалфей, содовая

200 мл / 700 мл | 290 / 720



АЙС ТИ  
БЕРГАМОТ-ЛАЙМ

Содовая, бергамот, лайм,  
сырная пена

200 мл / 700 мл | 340 / 740

АЙС ТИ  
ЖАСМИН-КОКОС

Содовая, жасмин, кокос, пало  
санто, цветок клевера

200 мл / 700 мл | 340 / 740

АЙС ТИ  
БРУСНИКА-ЗИЗИФОРА

Брусника, зизифора, молочный  
улун, милкис, лимон

200 мл / 700 мл | 340 / 740

МИЛКШЕЙК  
АРАХИС-КОКОС

Мороженое, арахис,  
кокосовое молоко,  
банан, взбитые сливки

350 мл | 370

МИЛКШЕЙК  
ПЕЧЕНЬЕ-  
ШОКОЛАД

Мороженое, печенье  
орео, молоко, молочный  
шоколад, взбитые сливки

350 мл | 370

МИЛКШЕЙК  
КЛУБНИКА-  
БАНАН

Мороженое, клубника,  
банан, взбитые сливки

350 мл | 370



**ФРУЗИ  
МАНГО-ШЕЙК**

Манго, кокосовое  
молоко, сгущённое  
молоко

350 мл | **370**

**ФРУЗИ  
КИВИ-ЯБЛОКО**

Киви, яблоко, банан,  
лепестки миндаля

360 мл | **370**

**ФРУЗИ  
КЛУБНИКА-БАНАН**

Клубника, банан,  
банановая крошка

350 мл | **370**

**КОФЕ**

Капучино 200 мл	240
Классический раф 340 мл	310
Эспрессо 30 мл	150
Американо 180 мл	160
Американо с молоком 180 мл	170
Латте 250 мл	260
Двойной капучино 370 мл	330
Гляссе 130 мл	240

**АВТОРСКИЙ КОФЕ**

Лавандовый раф 330 мл	310
Тай 340 мл	310
Айс латте 250 мл	260
Эспрессо тоник 190 мл	240

**НЕ КОФЕ**

Какао с зефиром 370 мл	220
Горячий шоколад 250 мл	240
Матча латте зелёный 250 мл	260
Матча латте синий 250 мл	260
Айс матча латте зелёный 250 мл	260
Айс матча латте синий 250 мл	260
Матча фисташка-кокос 350 мл	340

**ЧАЙ ЧЁРНЫЙ**

Чай чёрный Ассам 500 мл	270
Карамель-банан 500 мл	290
Эрл Грей 500 мл	270

**ЧАЙ ЗЕЛЁНЫЙ**

Сенча 500 мл	270
Жасминовый улун 500 мл	270
Женьшеневый улун 500 мл	270
Молочный улун 500 мл	270
Зелёное вино 500 мл	290

**ЧАЙ ФРУКТОВО-  
ТРАВЯНОЙ**

Друзья манго 500 мл	290
Иван-чай 500 мл	270
Домашние травы 500 мл	270
Красное яблоко 500 мл	290
Гречишный чай 500 мл	270
Малина-мята 500 мл	290



## МОРС

Облепиха 120 / 490  
200 мл / 1 л

Клюква-вишня 120 / 490  
200 мл / 1 л

## ВОДА

Вода Токуо 120  
500 мл

Вода Байкал 230  
500 мл

Вода Бона Аква 170  
С газом / без газа  
330 мл

## ДЕТОКС-ВОДА

Лимон-огурец-мята 130  
500 мл

## ФРЕШ

Яблоко 310  
200 мл

Грейпфрут 310  
200 мл

Морковь 310  
200 мл

Апельсин 310  
200 мл

## НАПИТКИ

Rich Кола 230  
330 мл

Rich Кола без сахара 230  
330 мл

Rich Индиан Тоник 230  
330 мл

Сок фруктовый Яблоко 210  
330 мл

Сок фруктовый Вишня 210  
330 мл

Сок фруктовый Томат 210  
330 мл

Сок фруктовый Апельсин 210  
330 мл

## RED BULL

Ред булл классический 290  
250 мл

Ред булл без сахара 290  
250 мл

Ред булл кокос 290  
250 мл

Ред булл арбуз 290  
250 мл

Ред булл тропический 290  
250 мл

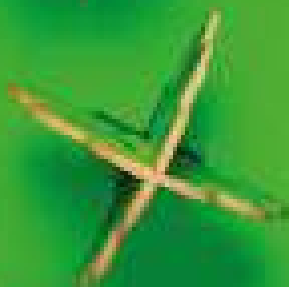
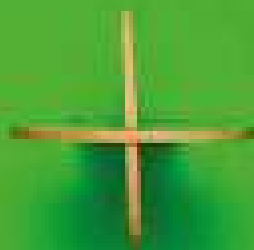
Ред булл черника 290  
250 мл





# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

TOKYO





520

Детский обед с куриным и овощным шашлычками, картофельными слайсами с кетчупом, овощным роллом и фруктовым салатом

325/30 г



Бенто 1



# Бенто 2



520

Детский обед с куриными наггетсами, макаронками, мини-сосисками, подается с кетчупом, овощным салатом "Витаминка" и фруктовым роллом

350/30 г



# Ролл 3 сыра

440

Тёплый ролл с тремя видами сыра и сосиской  
260 г



# Дон Гамбургеро

290

Детский бургер с куриной котлетой, сыром, листьями салата, томатами и маринованными огурчиками  
180 г





# Картошка фри

150

Картофель фри с кетчупом  
100/30 г

# Раз гва фри

340

Куриные наггетсы, картофель фри, картофельные дольки и картофельные шарики, подаются с кетчупом  
200/30 г

290

Хрустящие куриные стрипсы с кетчупом  
150/30 г

# Куриные стрипсы





# Фрикадельки с лапшой



290

Спагетти с мясными  
фрикадельками и овощами  
в сливочном соусе и соусе  
унаги  
230 г

290

Цветные макаронки  
в сырном соусе  
230 г



# Макаронки с сыром





# Куриный суп с фрикадельками



260

Куриный бульон с мясными фрикадельками, макарошками и огурцом  
220 г

# Картофельное пюре с шашлычками



290

Нежное картофельное пюре с куриным и овощным шашлычками  
220 г



# пельмешки куна-фаз

290

Мини-пельмешки, отваренные  
в курином бульоне, подаются  
с кетчупом

130/30 г

130

Салат из свежих огурцов,  
моркови и сладкого перца  
120 г

# Салат витамишка

230

Сладкий салат из персиков,  
клубники и банана  
с клубничным соусом

135 г

# Фруктовый салат



# с мороженым

320

Вафли с шариком сливочного мороженого и карамельным соусом

(Блюдо готовится более 20 мин.)

170 г

170

Воздушные домашние блинчики с топпингами на выбор: сгущенное молоко, вишнёвое варенье, сметана

120/30 г

# Блины





# Классический

290

Классический молочный коктейль с соком персика, ванильным сиропом, пеной из маршмеллоу и попкорном. Украшается банановой крошкой

250 мл

290

Молочный коктейль с шоколадным топпингом, печеньем и пеной из маршмеллоу. Украшается крошкой печенья Орео

250 мл

печенье  
-шо  
ко  
лаг

Клубника  
-банан

290

Молочный коктейль с клубникой и бананом, пеной из маршмеллоу, клубничным сиропом и мармеладными мишками. Украшается малиновой пудрой

220 г





# Посетите гетские комнаты в лучших ресторанах:

г. Владивосток, Токуо Home,  
пр-кт 100-лет Владивостоку, 50А

г. Владивосток, Токуо на Первой речке,  
пр-кт Острякова, 8

г. Владивосток, Токуо More,  
ул. Бурачка, 1Б

г. Владивосток, Токуо на Дальзаводе,  
ул. Светланская, 121

г. Владивосток, Токуо Ginkgo,  
ул. Шилкинская, 4А

г. Артем, ул. Фрунзе, 54

г. Находка, пр-кт Мира, 2

Если у вашего ребенка аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом вашему официанту.

Меню в ваших руках – рекламный материал.

Фотографии блюд могут отличаться от реальной подачи. Все цены указаны в рублях.



