

旨味

umami

MISE

МЕНЮ



САЛАТ



МУЭР

Овощной салат, чёрные древесные грибы муэр, традиционный китайский дрессинг.



380 ₺



ВЕ ЧА

Говядина, огурцы, перец чили, кинза, корейский кислый дрессинг.



450 ₺



ПАНЧАН

КАПУСТА КИМ ЧИ

270 ₺

МОРКОВЬ ЧА

250 ₺

ГРИБЫ МУЭР

300 ₺

СПАРЖА ФУЧЖУ

290 ₺

СУДАК ХЁ

390 ₺

ЩУПАЛЬЦА КАЛЬМАРА

350 ₺

АНАНАС КИМ ЧИ

300 ₺

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

ТОКПОККИ КИСЛО-СЛАДКИЕ

Рисовые палочки ток, кисло-сладкий соус, лук кранч, зелёный лук, попкорн из риса.



450 ₺



ТОКПОККИ ОСТРЫЕ

Рисовые палочки ток, корейский соус с пастой кочудян, лук кранч, зелёный лук, попкорн из риса.



450 ₺

ТОК & ЧИЗ КИСЛО-СЛАДКИЕ

Рисовые палочки ток, кукуруза, копчёные колбаски, моцарелла, кисло-сладкий соус.



580 ₺



ТОК & ЧИЗ ОСТРЫЕ

Рисовые палочки ток, кукуруза, копчёные колбаски, моцарелла, корейский соус с пастой кочудян.



580 ₺

ГОРЯЧЕЕ

ПАД ТАЙ

Рисовая лапша, курица, креветки, тофу, яйцо, овощи, соус пад тай, проростки сои, зелёный лук, арахис, лайм.



710 ₺

ЯКИ СОБА

Свинина/курица (на выбор), овощи, лапша рамен, проростки сои, соус якисоба, зелёный лук, шёпот самурая.



530 ₺

ОЯКОДОН

Курица, соус оякодон, репчатый лук, яйцо, рис, шичими тогараша, зелёный лук, кунжут.



390 ₺

ТОРИКАЦУДОН

Курица кацу, соус оякодон, репчатый лук, яйцо, рис, шичими тогараша, зелёный лук, кунжут.



490 ₺

ТОНКАЦУДОН

Свинина кацу, соус оякодон, репчатый лук, яйцо, рис, шичими тогараша, зелёный лук, кунжут.



530 ₺

В Umami блюда являются целостной композицией, которую наш шеф-повар довел до логического завершения. Именно поэтому, мы не убираем ингредиенты из блюд, сохраняя оригинальную рецептуру.

Просим предупредить вашего официанта об имеющихся аллергиях на определенные продукты. Благодарим за понимание.

旨味











umami

MISE





МЕНЮ



СУП

- | | | | |
|---|--|---|-------|
|  | ТОМ ЯМ СОСОНУТ
Тайский бульон, курица, кокосовое молоко, королевские креветки, грибы. |  | 790 ₺ |
|  | ТОМ ЯМ RED без кокосового молока |  | 730 ₺ |
| | ФО ШОТ ВАНГ
Говяжий бульон, рисовая лапша, томленая говяжья щека, лук, базилик, кинза, мята, ростки сои. |  | 650 ₺ |
| | ФО ШОТ ВАНГ BIG |  | 780 ₺ |
|  | КИМ ЧИ ТИГЕ СВИНИНА
Овощной бульон, капуста ким чи, свинина, тофу, лук, бататовая лапша, кинза. |  | 590 ₺ |
|  | КИМ ЧИ ТИГЕ ТОФУ
Овощной бульон, капуста ким чи, тофу, лук, бататовая лапша, кинза. |  | 590 ₺ |

РАМЕН



- | | | | |
|--|---|---|-------|
| | ТОНКОЦУ
Свиной бульон, лапша рамен, маринованное яйцо, свинина чяшу, бамбук менма, кукуруза, водоросли нори. |  | 650 ₺ |
| | МИСО
Бульон на основе мисо и тунца, лапша рамен, отбивная из курицы в хрустящей панировке, маринованное яйцо, бамбук менма, водоросли нори. |  | 690 ₺ |
| | ЛАПША
На выбор бульон: мисо/тонкоцу, лапша рамен, зелёный лук. |  | 350 ₺ |
| | УДОН ЦУЮ
Бульон цую, лапша удон, водоросли вакаме, хрустящий и зелёный лук, шичими тогарашаи, омлет тамагояки. |  | 350 ₺ |

- | | | | |
|--|-----------------|--|-------|
| | ТОРИКАЦУ | | 490 ₺ |
| | ТОНКАЦУ | | 490 ₺ |

КАРРИ-РАЙСУ

- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|-------|
|  | Рис, японский карри, зелёный лук. |  | 350 ₺ |
| | ТОРИКАЦУ | | 490 ₺ |
| | ТОНКАЦУ | | 590 ₺ |

ДЕСЕРТ

- | | | | |
|--|--|---|-------|
| | ЮЭБИН ШОКОЛАД
Мун кейк из толчённого клейкого риса со вкусом копчёного шоколада. |  | 350 ₺ |
| | ЮЭБИН ВИШНЯ
Мун кейк из толчённого клейкого риса со вкусом вишни. | | |
| | РОЗОВЫЙ КОТО ПУДИНГ
Молоко, кокосовая паста, желатин, сахар, тапиока. |  | 450 ₺ |
| | ШОКОЛАДНЫЙ КОТО ПУДИНГ
Молоко, какао, сахар, сливочное масло, мисо паста, сливки, желатин. | | |

В Umami блюда являются целостной композицией, которую наш шеф-повар довел до логического завершения. Именно поэтому, мы не убираем ингредиенты из блюд, сохраняя оригинальную рецептуру.

Просим предупредить вашего официанта об имеющихся аллергиях на определенные продукты. Благодарим за понимание.