



魚市

Izakaya bar

СЁГУН – СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ

Паназиатская кухня – новый тренд мировой кулинарии. В ее основе лежат традиции Сингапура, Тайланда, Вьетнама, Японии, Китая и Кореи, ведь соседи часто заимствуют рецепты друг у друга, оставляя в них фирменный почерк своей культуры!

Гастрономия Азии – это интересный мир многогранного и сложного вкуса, в одной ложке которого сочетается сладкое, соленое, кислое и острое. А финальным аккордом этих блюд являются ароматные специи, которые раскрываются по-новому каждую секунду!

Для создания аутентичного вкуса Азии мы привлекли лучших шеф-поваров, которые с удовольствием откроют для вас мир этой уникальной кулинарии.

Откройте Паназию вместе с Сёгун!



ОСИДЗУСИ

押し寿司

Это блюдо придумали в японском регионе Кансай. Суши в виде брусочков, сделанные с помощью деревянного приспособления, называемого Особако. Начинка покрывается рисом и сжимается прессом до получения бруска, который затем извлекается и режется на небольшие, аккуратные кусочки. Они удобно и легко извлекаются из формы, поэтому блюдо отлично подойдёт для большой дружной компании!

ОСИДЗУСИ С ЛОСОСЕМ

Это магический вкус нежнейшего лосося с соусом Спайс, а украшение из чёрной Тобико и микрозелени делает блюдо невероятно привлекательным!

Рис, лосось, Тобико черная, соус Спайс, соус Японский, микрозелень.

195г 850Р

178ккал / 100г

ОСИДЗУСИ С УГРЁМ

Осидзуси со специально приготовленным угрём, копчённым в собственной коптильне. Такая начинка запомнится ярким вкусом и красотой исполнения!

Рис, угорь, соус Спайс, соус Японский, микс кунжута, микрозелень.

175г 870Р

236ккал / 100г

НОВИНКА!

ОСИДЗУСИ С КРЕВЕТКОЙ В СОУСЕ ЮДЗУ-ШРИРАЧА

Невероятно сочное и нежное мясо креветки в сочетании с остро-пряным и слегка цитрусовым соусом и фирменным рисом.

Рис, креветка, соус юдзу, соус шрирача, зеленый лук.

175г 790Р

101ккал / 100г

ХЕНД РОЛЛЫ

手巻き

Новинка японской кухни — Хенд-роллы — это удобная и лёгкая альтернатива привычным роллам. Они отличаются по внешнему виду от обычных суши и роллов тем, что их начинка завернута в небольшие кусочки из листьев нори, их очень удобно брать и есть руками, поэтому блюдо и получило такое название.

ХЕНД-РОЛЛ С УГРЁМ

Фантастическая начинка из угря, копчённого в собственной коптильне, с соусом Спайс и сладким послевкусием!

Рис, угорь, соус Унаги, соус Японский, микс кунжута, микрозелень.

2шт/100г 450Р
267ккал / 100г



НОВИНКА!

ХЕНД-РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ

Умопомрачительное сочетание — сладкая, сочная креветка и лёгкая дерзость Васаби — соуса на рисовой подушке...

Рис, креветка, соус сладкий васаби.

2шт/100г 390Р
253ккал / 100г



ХЕНД-РОЛЛ С ЛОСОСЕМ

Заверните в нори начинку из риса и лосося с соусом Спайс. Удобно, вкусно и легко!

Рис, лосось, Тобиико черная, соус Спайс, соус Японский, микрозелень.

2шт/100г 420Р
247ккал / 100г



ЦУКЭМОНО

つけもの

Мини-закуски, которые подаются небольшими порциями с любой традиционной едой, рисом или супом. Основные ингредиенты изменены процессами маринования до такой степени, что почти не напоминают свежие продукты, из которых они сделаны, поэтому Цукэмоно часто добавляют для насыщенности в еду с мягким вкусом.

ЦУКЭМОНО – японские соленья

ЧЕРРИ КИМЧИ

Самые вкусные и отборные томаты Черри в необычном соусе с кислинкой рисового уксуса, остротой Кимчи и сладостью апельсина. Это незабываемо!

150г 310Р
18ккал / 100г



ОГУРЦЫ КИМЧИ

Это очень популярная азиатская закуска. Пряные, остренькие и хрустящие огурчики в соусе Кимчи идеально подойдут в качестве дополнения к мясу, курице или рыбе.

120г 310Р
32ккал / 100г



ДРЕВЕСНЫЕ ГРИБЫ

Пикантная закуска из древесных грибов в фирменном азиатском маринаде, с кинзой и хрустящим кунжутом. Почувствуйте культовый вкус умами!

280г 310Р
186ккал / 100г



БАКЛАЖАН КИМЧИ

Жареный сочный баклажан, который удивительным образом впитал в себя лучшие вкусовые нотки соуса Кимчи – прекрасное дополнение к мясу!

160г 310Р
248ккал / 100г



АССОРТИ ЦУКЭМОНО

Томаты Черри в апельсиновом маринаде, Маринованные древесные грибы, Баклажан Кимчи, огурцы Кимчи.

470г 890Р
108ккал / 100г



ПОКЕ

POKÉ

Поке пришло к нам из Гавайских островов, куда однажды переселились японцы и привнесли в традиционный гавайский рецепт свои изменения. Основой стал рис для суши и маринованная рыба. Так поке стало блюдом паназиатской кухни. Поке завоевало популярность по всему миру, потому что имеет «сложный» вкус благодаря гармоничному сочетанию ингредиентов и соуса. Блюдо можно отнести к здоровому питанию, ведь оно готовится только из свежих продуктов, при этом хорошо насыщает и придает сил на весь день. Откройте для себя новый гастрономический тренд паназии!



ПОКЕ СПАЙСЕ С ЛОСОСЕМ

Пикантный соус Спайс для любителей острого вкуса чудесным образом раскрывает начинку этого поке с лососем! И неизменными атрибутами остаются свежие овощи, зелень, рис и авокадо.

Лосось, авокадо, рис, свежие овощи, соус Никкей, соус Спайс.

380г 720Р

160ккал / 100г

ПОКЕ С КУРИЦЕЙ, АВОКАДО И СОУСОМ КАРРИ

Пикантное блюдо с теплым оттенком соуса Карри сочетает в себе свежие овощи, спелый авокадо и безумно нежное мясо курицы!

Куриное филе, авокадо, рис, свежие овощи, соус Карри.

350г 510Р

146ккал / 100г

ПОКЕ НИККЕЙ С ЛОСОСЕМ

Поке с сочным лососем, который великолепно сочетается с дайконом, капустой, кукурузой и пикантной кислинкой перуанского соуса Никкей, украшен зеленью и кунжутом.

Лосось, авокадо, рис, свежие овощи, соус Никкей.

360г 720Р

136ккал / 100г

ПОКЕ С КРЕВЕТКОЙ В СОУСЕ СЛАДКИЙ ВАСАБИ И АВОКАДО

Великолепие вкусов подарит вам поке с королевской креветкой, хрустящими овощами, кремовым авокадо и приятной остринкой соуса Сладкий Васابي.

Креветка, авокадо, рис, свежие овощи, соус сладкий васаби, соус юдзу.

350г 720Р

200ккал / 100г

ЗАКУСКИ

前菜

КРЕВЕТКИ ПОПКОРН

Лёгкие и воздушные креветки в хрустящей панировке с авокадо и соусом Айоли, украшенные луком и кунжутом.

Авокадо, креветка, кляр, лук зеленый, кунжут, соус Айоли.

320г 790Р

412ккал / 100г



ГЁДЗА

Японские пельмешки на пшеничном тесте с жареным лососем.

ГЁДЗА ШПИНАТ

100г 490Р

75ккал / 100г

ГЁДЗА ТОМ ЯМ

100г 450Р

55ккал / 100г

ГЁДЗА ТЕМПУРА

100г 450Р

78ккал / 100г

ГАРНИРЫ

付け合わせ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Картофель фри, соль.

100г 210Р 308ккал / 100г

РИС ГОХАН

Рис отварной, кунжут.

120г 160Р 149ккал / 100г

ТЫКВЕННОЕ ПЮРЕ КАРРИ

Тыквенное пюре, Карри.

180г 225Р 71ккал / 100г



САЛАТЫ

サラダ



ГРЕЧЕСКИЙ АЗИАН

Самый популярный салат в новом, азиатском исполнении. С нежным сыром Фета, дайконом, болгарским перцем и маслинами под необычным соусом с легкой кислинкой апельсинового перца.

Салат-микс, дайкон, свежие овощи, маслины, сыр Фета.

220г 565₽
77ккал / 100г

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ

Удивительный салат из жареных баклажанов с пастой Фета, хрустящим салатом и легкой пряностью соуса Кимчи.

Баклажан, крахмал, салат-микс, соус сладкий кимчи, паста Фета, апельсиновый перец, лепестки арахиса.



260г 550₽
210ккал / 100г



С КАЛЬМАРОМ, ГРЕЙПФРУТОМ И СОУСОМ ТОМ ЯМ

Потрясающее сочетание нежного кальмара и цитрусовой горчинки грейпфрута дополняет хрустящий салат и пикантная заправка Том Ям.

Кальмар, грейпфрут, соус Том Ям, микс салата.

200г 550₽
55ккал / 100г



КРАБОВЫЙ САЛАТ С ЯЙЦОМ АДЖИТАМА

Свежий хрустящий салат с крабом и яйцом Аджитама дополнен пикантным соусом Карри и сыром Пармезан.

Салат, снежный краб, яйцо Аджитама, соус сладкий Карри, Пармезан, помидор черри.

220г 525₽
174ккал / 100г



С КУРИНЫМ ФИЛЕ И МАНГО

Яркий салат, в котором лёгкость куриного филе и сочность салата Айсберг дополнена жгучестью огурчиков Кимчи и сладостью спелого манго.

Куриное филе, огурцы Кимчи, манго, соус пряный, айсберг.

200г 595₽
103ккал / 100г



РАМЕН

ラーメン

Легендарный японский суп на основе плотного мясного бульона и ржаной лапши.

Рамен - это не просто суп, это - целая философия!

Приготовление рамена - настоящее ремесло, в котором мы придерживаемся традиционных японских принципов: лапшу варим исключительно на щелочной воде, а бульон для супа готовится до 12 часов, что делает вкус насыщенным, ярким и интересным. Мясо готовится по особому рецепту и томится несколько часов, в итоге оно получается нежнейшим и тает во рту. Но главной изюминкой является маринованное яйцо Аджитама, которое обладает запоминающимся вкусом и делает рамен легендарным японским супом, который мы рекомендуем попробовать каждому!

ХИТ! ТАНТАНМЕН РАМЕН

Кокосовое молоко, куриный бульон, паста Мисо, яйцо Аджитама, ржаная лапша, фарш мясной, зелень и специи.

 600г 630Р
123ккал / 100г

ХИТ! РАМЕН СИО ТОРИ

Легкий куриный бульон, куриный рулет, яйцо Аджитама, ржаная лапша, зелень и специи.

650/10г 550Р
122ккал / 100г



РАМЕН МИСО ХИТ!

Рыбный бульон, Тофу, яйцо Аджитама, кукуруза, ржаная лапша, зелень и специи.

430/10г 480Р
131ккал / 100г

РАМЕН ТОРИ ПАЙТАН

Насыщенный куриный бульон, куриный рулет, яйцо Аджитама, кукуруза, ржаная лапша, зелень и специи.

550/10г 630Р
98ккал / 100г

РАМЕН ГЮ ТЯСЮ

Говяжий бульон, свиной рулет, яйцо Аджитама, ржаная лапша, зелень и специи.

650/10г 595Р
121ккал / 100г

БУЛОЧКА БАО

Пшеничная мука, вода, соль.

60г 35Р
226ккал / 100г



ФО Pho



ХИТ!

ФО БО

Говяжий бульон, лапша рисовая, говядина, зелень. Острый соус Шрирача подается отдельно.

450/15/10г 630P

101ккал / 100г

ФО ГА

Говяжий бульон, лапша рисовая, куриное филе, зелень. Острый соус Шрирача подается отдельно.

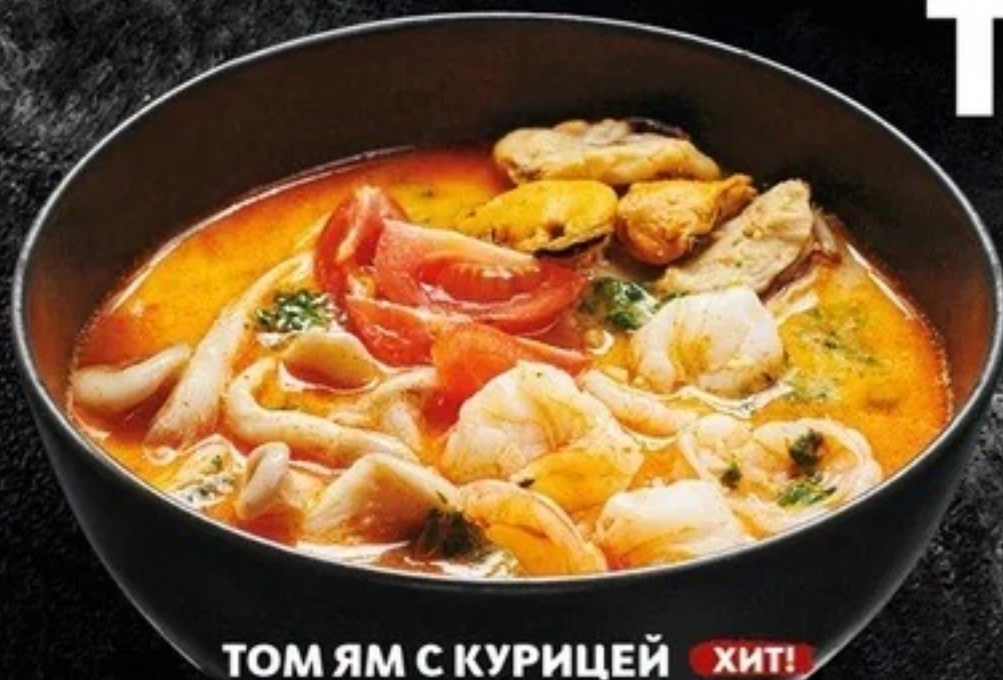
450/15/10г 550P

94ккал / 100г

Суп Фо —
достояние вьетнамской культуры!

Этот суп - самый пряный в нашем меню. Множество трав в сочетании с наваристым говяжьим бульоном, которым заливают рисовую лапшу и тонко нарезанное мясо, придадут сил на весь день!

Подается суп с соусом Шрирача - тайский острый соус ярко-красного цвета. Был создан в восточной провинции Таиланда Си Рача, поэтому и получил такое название.



ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ **ХИТ!**

Куриное филе, кокосовое молоко, куриный бульон, паста Том Ям, вешенки, Черри, шпинат, рис.

350/120г 575P

122ккал / 100г

ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ **ХИТ!**

Креветки, мидии, кальмары, кокосовое молоко, куриный бульон, паста Том Ям, вешенки, Черри, шпинат, рис.

350/120г 660P

95ккал / 100г

ТОМ ЯМ КОРОЛЕВСКИЙ

Двойная порция креветок, кальмаров и мидий. Кокосовое молоко, куриный бульон, паста Том Ям, вешенки, Черри, шпинат, рис.

350/120г 1100P

105ккал / 100г

ТОМ ЯМ ต้มยำ

Том Ям – национальный тайский рыбный суп, полюбившийся всему миру! Готовится на основе кокосового молока и тамариндовой пасты, привезенных нами прямо из солнечного королевства.

Этот суп имеет множество вариантов приготовления. Наш Том Ям - это неповторимое сплетение сливочного вкуса с приятной кислинкой и особенной остротой, от которой невозможно оторваться! Авторская добавка в виде шпината делает вкус еще интереснее и ярче. Этот суп улучшает кровообращение, а также отлично утоляет голод и освежает в летнюю жару.

Рекомендуем обязательно попробовать вместе с долькой лайма, 10 г – 50P.

ПИБИМПАП 비빔밥

ПиБимПап – самое яркое и знаменитое блюдо корейской кухни.

Название происходит от слов «ПиБим» – смесь, и «Пап» – рис.

Основу блюда – рис, яйцо и мясо – дополняют свежими овощами, грибами, а также различными соусами и специально подобранными специями. ПиБимПап завоевал всемирную популярность за свою необычность и удивительный вкус!

В приготовлении этого блюда мы превзошли все самые смелые ожидания!

Собрав лучшие знания по всему миру и подобрав лучшие ингредиенты, мы создали рецепт ПиБимПапа, аналогов которого вы не встретите нигде!



ХИТ!

ПИБИМПАП ПО-СЕУЛЬСКИ

Сложный соус на основе арахиса, соевых бобов и пшеницы с добавлением рисового вина и пряностей придает курочке традиционный корейский вкус.

Рис, куриное филе, сеульский соус, овощи, гриб, яйцо, соус Удон, зелень и специи.

380г 660Р

205ккал / 100г



ПИБИМПАП СЛАДКИЙ КИМЧИ

Пикантное и необычное сочетание нежной курицы и корейского Кимчи с легкой остротой Чили и кислинкой лимона.

Рис, куриное филе, сладкий соус Кимчи, гриб, яйцо, соус Удон, зелень и специи.

380г 660Р

228ккал / 100г



ПИБИМПАП МЕДОВО-КУНЖУТНЫЙ

Соус на основе сладкого Чили с добавлением меда и кунжутного масла придает сочной говядине по-настоящему волшебный вкус.

Рис, говядина, медово-кунжутный соус, овощи, гриб, яйцо, соус Удон, зелень и специи.

380г 750Р

194ккал / 100г



БУН ЧОН

Bún Trộn

*Это традиционное
вьетнамское блюдо.
Что-то среднее между Вокком
и тёплым салатом. Бун чон
– самодостаточное и очень
сытное блюдо, содержит
мясо или морепродукты,
ржаную лапшу, свежие овощи,
зелень, арахис, а специально
подобранные остро-пряные
соусы и специи раскрывают
всё великолепие паназии для
настоящих гурманов!*

С КРЕВЕТКАМИ

Креветка, соус для Бун Чон, лапша ржаная, арахис дробленый, микс салата, лук красный, соус Устричный, огурец, лук жареный, дайкон, редис.

 **420г 650P**
102ккал / 100г

С ГОВЯДИНОЙ

Говядина, соус для Бун Чон, лапша ржаная, арахис дробленый, микс салата, лук красный, соус Терияки, огурец, лук жареный, дайкон, редис.

 **420г 590P**
122ккал / 100г



ТОМЛЁНЫЕ ЩЁЧКИ ХОЙСИН

Нежнейшие томлёные говяжьи щёчки на подушке из пряного тыквенного пюре со вкусом карри, дополненные хрустящим огурцом, зелёным луком и ароматными соусами.

Томлёные говяжьи щёчки, тыквенное пюре Карри, лук зелёный, соус Никкей, огурцы, сливки, соус Хойсин.

380г 850P
259ккал / 100г

КАЙСЭКИ БОНСАЙ

Свежий и лёгкий ролл с кунжутом, сливочным сыром и огурцом дополнен хрустящими крабовыми шариками и необычным сочетанием соусов Маракуйя, Спайс и Унаги.

Сыр творожный, огурец, крокеты из морепродуктов, соус Маракуйя, соус Спайс и соус Унаги.

 **400г 720P**
258ккал / 100г



КУРИЦА ПО-КОРЕЙСКИ

ЧИКЕН

닭튀김

Курица по-корейски стала хитом многочисленных заведений во всём мире! Ее придумали в столице Южной Кореи – Сеуле, в районе Кан-нам-гу. Для рецепта используют сочное мясо курицы, обваливают в специальной панировке и обжаривают до хрустящей корочки, далее глазируют разными ароматными соусами. В итоге получается нежная, сочная курочка с хрустящей корочкой в сочетании с пряными азиатскими специями и ярким соусом.



ХИТ!



ЧИКЕН ПО-СЕУЛЬСКИ

Соус на основе арахиса, соевых бобов и пшеницы с добавлением рисового вина и пряностей придает курочке тот самый, «сложный» вкус.

ХИТ!



ЧИКЕН В СЛАДКОМ КИМЧИ

Соус Кимчи с легкой остротой Чили и кислинкой лимона для истинных ценителей корейской кухни.

ЧИКЕН В КИСЛО-СЛАДКОМ

Томатный соус с добавлением рисового уксуса и белого перца идеально сочетается с овощами и курицей.

ЧИКЕН В МЕДОВО-КУНЖУТНОМ

Сладкий Чили в основе медового соуса с добавлением кунжутного масла делает хрустящую курицу еще аппетитнее!

150г 450P

578ккал / 100г

КУРИЦА ПО-ЯПОНСКИ ТОРИ ТЕМПУРА

天ぷら



ХИТ!

ТОРИ ТЕМПУРА КЛАССИЧЕСКАЯ

Подается с соусом Спаис с Табаджаном и Кимчи, который порадует любителей острого вкуса.

130/30г 450Р

54,8ккал / 100г

ТОРИ ТЕМПУРА В КИСЛО-СЛАДКОМ

Кисло-сладкий соус с добавлением белого перца прекрасно гармонируют с хрустящей курочкой.

ТОРИ ТЕМПУРА В МЕДОВО-КУНЖУТНОМ

Медово-кунжутный соус с добавлением сладкого Чили идеален в сочетании с темпурой.

ТОРИ ТЕМПУРА ПО-СЕУЛЬСКИ

Корейский соус с оттенком орегано и гвоздики придает блюду настоящий паназиатский вкус.

ТОРИ ТЕМПУРА В СЛАДКОМ КИМЧИ

Кисло-сладкий соус Кимчи с легкой остринкой Чили идеален для темпуры.

190г 450Р

44,0ккал / 100г

Первыми темпуру приготовили на Японских островах португальские миссионеры, а затем японцы позаимствовали этот способ приготовления. Слово «темпура» взято из португальского языка и означает «четыре времени года» - особые дни поста.

Сухари Панко – это панировочная смесь, которая широко используется в японской кухне для приготовления пищи во фритюре. Они представляют собой смесь, которая состоит из воздушных крошек. Маленькие кусочки курицы аккуратно соединяются с Панко так, чтобы кляр получился воздушным и хрустящим.

Японский словарь:

ТОРИ – курица

ТЕМПУРА – японский кляр

РОЛЛЫ НИККЕЙ Nikkei

Само слово «Никкей» изначально означает «японцы, живущие за пределами Японии». Только потом оно распространилось для обозначения новой кухни, которая образовалась в Перу в результате смешения классических ингредиентов и японских традиций. Суть никкей хорошо объяснил известный в Лиме повар Митсухару Тсумура: «Никкей — прямо как я. Я перуанец. Я родился в Перу. Выгляжу при этом как японец. Но все сложно».

НОВИНКА!

НИККЕЙ МОМОИРО

Очень нежный ролл с лососем в крабовой «шапочке», украшенный икрой Тобико и луком. А уникальности ему придаёт интересное сочетание соусов.

Сыр сливочный, лосось, огурец свежий, снежный краб, соус Ореховый, соус Унаги, соус Сладкий Васabi, красная Тобико.

280г 610Р

165ккал / 100г

Рекомендуем без соевого соуса



НОВИНКА!

ЭБИ СУШИДЗУ

Аппетитный ролл с «перчинкой» — начинкой из огурца и сливочного сыра, дополненный соусом Спайс с сочной глазированной креветкой под соусом Кимчи.

Сыр сливочный, промаринированные огурцы, арахис, креветка, соус Сладкий Кимчи, соус Спайс, соус Унаги.

260г 570Р

232ккал / 100г

Рекомендуем без соевого соуса

НОВИНКА!

ФИЛАДЕЛЬФИЯ НИККЕЙ

Ролл с тёплой креветкой и сливочным сыром, украшенный кусочками лосося, снежным крабом с икрой Тобико, слегка приправленный соусами Спайс и Унаги.

Сыр сливочный, креветка в темпуре, огурец свежий, соус Спайс, снежный краб, соус Унаги, Тобико красная.

280г 695Р

248ккал / 100г

Рекомендуем без соевого соуса



РОЛЛЫ ЯПОНСКАЯ КЛАССИКА

クラシックロール

Классические роллы – неотъемлемый атрибут меню любого ресторана японской кухни. Здесь и любимая всеми Филадельфия, и легендарная Калифорния, и простой ролл с огурцом. Сочетания, проверенные временем!

Японский словарь:

СЯКЕ – лосось

ЭБИ – креветка

ЙОГАН – лава

КАНИ – краб

УНАГИ – угорь

СЯКЕ МАКИ

Ролл с нежнейшим свежим лососем внутри. Ничего лишнего. Сочетается с любым соусом.

Лосось.
135г 390Р
173ккал / 100г



ХИТ!

ФИЛАДЕЛЬФИЯ КЛАССИК

В основе ролла огурец и сливочный сыр, обернут лососем. Это простое сочетание делает ролл свежим и очень нежным!

Лосось, огурец свежий, сыр сливочный.
230г 730Р
179ккал / 100г



КАЛИФОРНИЯ

Снежный краб, паста авокадо и огурец идеально сочетаются с икрой Тобико, которой щедро покрыт этот популярный ролл.

Снежный краб, огурец свежий, авокадо, Тобико.
210г 560Р
157ккал / 100г



РОЛЛЫ ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ВКУС

専用ロール

Эксклюзивный вкус - это наши фирменные авторские роллы, многие из которых стали настоящими хитами среди гостей. Мы постоянно улучшаем их рецептуру и вкус, учитывая все пожелания, чтобы у вас просто не было шансов остаться равнодушными!



ХИТ!

НИХОН МАКИ

Классические ингредиенты под незабываемой вкусовой палитрой соусов! Яркий и запоминающийся ролл с лососем в сочетании с остро-сладкими соусами, с которым вы погрузитесь в настоящее блаженство!

Лосось, сыр сливочный, огурец свежий, соус Унаги, соус Спайс, Тобиико.

200г 530Р
230ккал / 100г



СЯКЕ НАСШИ

Вся палитра вкусов здесь!
Сладость груши, нежность свежего лосося и сливочность сыра дополнена кислинкой соуса Цезарь и умами-вкусом Унаги.

Лосось, груша, сыр сливочный, соус Цезарь, соус Унаги.

230г 510Р
200ккал / 100г



НОВИНКА!

ФИЛАДЕЛЬФИЯ АПЕЛЬСИН

Классическая Филадельфия с сочным спелым апельсином и соусом Унаги для тех, кто хочет удивить свои рецепторы.

Сыр сливочный, апельсин, лосось, соус Унаги.

250г 820Р
181ккал / 100г





ХИТ!

ФИЛАДЕЛЬФИЯ УНАГИ

Уникальное сочетание для ценителей угря!
Сливочный сыр и огурец, обернутые копчёным угрем в соусе Унаги.

Угорь, огурец свежий, сыр сливочный,
соус Унаги.

220г 660Р

198ккал / 100г



ХИТ!

МОМОИРО ПОРУ

Легендарный вкус краба в сочетании
с легкой пикантностью соуса Спайс и
зеленого лука. Дополнен сладостью соуса
Унаги.

Посошь, сыр сливочный, огурец свежий,
снежный краб, соус Унаги, соус Спайс.



235г 510Р

199ккал / 100г



ХИТ!

КАНИ УНАГИ МАКИ

Соус Унаги и чипсы нори украшают
этот великолепный ролл со
сливочным сыром, крабом и грибами
Шиитаке.

Угорь, сыр сливочный, снежный краб,
Тобико, грибы, соус Унаги.

230г 660Р

208ккал / 100г

Роллы в темпуре являются одними из самых популярных у наших гостей. И неудивительно, ведь как можно устоять перед теплой и хрустящей корочкой из сухарей Панко, под которой прячется фирменный вкуснейший рис и любимая начинка!

РОЛЛЫ В ТЕМПУРЕ

天ぷら巻き

ТЕМПУРА НЕХАН

Хрустящий горячий ролл с лососем в сочетании с яркими соусами дополняют икринки Тобико и перья зеленого лука.

Посось, сыр сливочный, огурец свежий, кляр, сухари панко, соус Спайс, соус Унаги, красная Тобико, лук зеленый.

210г 545Р
294ккал / 100г



ТЕМПУРА КАМИКАДЗЕ

Настоящее темпурное комбо!

Креветка в темпуре с огурцом и сливочным сыром в основе покрывает хрустящая темпура в сочетании с фирменными соусами.

Креветки, огурец свежий, сыр сливочный, кляр, сухари Панко, соус Медово-кунжутный, соус Спайс.

280г 545Р
342ккал / 100г



ТЕМПУРА АСАХИ

Аппетитный ролл с крабом и грибами Шиитаке покрывает пикантно-сладкий соус и украшают хрустящие чипсы Нори.

Снежный краб, Тобико, грибы, огурец свежий, сыр сливочный, кляр, сухари Панко, соус Йоган.

250г 520Р
345ккал / 100г





ХИТ!

ТЕМПУРА ЦЕЗАРЬ

*Мы превзошли салат Цезарь!
Классические ингредиенты под
авторским соусом в аппетитной
хрустящей корочке.*

Курица, сыр сливочный, овощи, кляр,
сухари Панко, соус Цезарь, соус
Унаги.

260г 485Р
327ккал / 100г

НОВИНКА!

ТЕМПУРА АПЕЛЬСИН

*Завораживающий ролл, обжаренный в темпуре, с тёплой
креветкой, лососем и смелым сочетанием соусов Васоби и
Спайс с сочным, сладким апельсином.*

Сыр сливочный, лосось, креветка в темпуре, соус Спайс,
соус Унаги, авокадо, апельсин, темпура, соус Васоби.

240г 525Р
214ккал / 100г



ТЕМПУРА УНАГИ

*Аппетитная начинка с угрём, сливочным
сыром и икрой Тобико в сочетании с миксом
лучших соусов делает этот ролл магически
вкусным!*

Угорь, огурец свежий, Тобико, сыр
сливочный, кляр, сухари Панко, соус Спайс.

220г 560Р
351ккал / 100г



МЯСО ИЗ СМОКЕРА

ゲリルされた肉

Этот знаменитый смокер мы привезли специально из Техаса, чтобы удивить своих гостей божественно вкусным, нежным мясом, которое буквально тает во рту, оставляя копчёное послевкусие... Шеф-повар Москвы обучил нас уникальному рецепту приготовления блюд из свежайшего мяса, которое долго томится в смокере при низкой температуре, поэтому не теряет своих вкусовых качеств и приобретает приятную текстуру и лёгкую дымную нотку. И теперь в сети ресторанов Сёгун вы сможете насладиться легендарным brisketом, рваной свининой, а также другими удивительно вкусными копчёными деликатесами!

СВИНЫЕ РЕБРА

Грандиозно! Нежнейшие рёбрышки из смокера.

Копченые свиные рёбрышки, огурцы Кимчи, соус Сладкий Карри.

300г 890Р

305ккал / 100г

КОПТИМ
САМИ

СВИНАЯ ШЕЙКА

Сочнейшая свинина и Кимчи.

Шейка свиная собственного копчения, огурцы Кимчи, соус Кимчи.

330г 890Р

222ккал / 100г

НАПИТКИ

飲み物



Черноголовка®



КОЛА

500мл 220Р

СОК В АССОРТИМЕНТЕ

200мл 150Р

МОРС

МОРС ВИШНЕВЫЙ

Вишня, сахар, корица, имбирь, вода.

200/1000мл 110/550Р

МОРС ОБЛЕПИХОВЫЙ

Облепиха, сахар, вода.

200/1000мл 110/550Р

МОРС БРУСНИЧНЫЙ

Брусника, сахар, вода.

200/1000мл 110/550Р

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Классический, карамельный, маракуйя, шоколадный, клубничный, сникерс, банановый, малиновый.

250мл 265Р

СОУСЫ

СПАЙС **ХИТ!**

Табаджан и кимчи в соусе Спайс порадуют любителей острого вкуса.

30г 85Р

СЫРНЫЙ **ХИТ!**

Классический соус на основе натурального сыра Чеддер. Идеальное дополнение к картофелю фри.

30г 85Р

СЛАДКИЙ КИМЧИ

Корейский соус с легкой остротой Чили, который идеально дополнит вкус овощей или блюдо из мяса.

30г 85Р

СЛАДКИЙ ВАСАБИ

Сладко-острый сливочный соус, идеален для морепродуктов.

30г 85Р

СЛАДКИЙ КАРРИ

Этот сладко-сливочный индийский соус универсален и сочетается с любыми блюдами паназии.

30г 85Р

ШРИРАЧА

Этот острый азиатский соус с легкой кислинкой прекрасно подходит к мясу и морепродуктам.

30г 85Р

ЧИЛИ СЛАДКИЙ

Классический томатный соус

30г 85Р

АЙОЛИ С ТОБИКО **НОВИНКА!**

Средиземноморский соус в Паназийском исполнении!

30г 85Р

ДЕСЕРТЫ

デザート

Эксклюзивный вкус по самым современным трендам! Шедевры гастрономии из самых смелых фантазий кондитеров! Это умопомрачительные десерты с минимальным содержанием сахара, уникальным паназиатским вкусом и оригинальной подачей. Невероятное сочетание вкуса, лёгкости и фотогеничности.

НОВИНКА!

ТАРТ С АНАНАСОМ И СЛИВОЧНЫМ ПЛОМБИРОМ

Тропически сочный, сливочно-холодный и нежно-бисквитный десерт, плывущий на волнах наслаждения!

Бисквит с цедрой лайма, ананас, сливочный пломбир.

110г 350Р
508ккал / 100г



НОВИНКА!

МАНГО

Сладостное, яркое и воздушное манговое безумие! Нежный мусс с кислинкой лайма и начинкой из сочного манго, покрытый глянцевой оранжевой глазурью.

Пюре манго, сливки, белый шоколад, глазурь оранжевая, масло какао.

120г 470Р
284ккал / 100г



НОВИНКА!

ЛАЙМ

Роскошный десерт из белого шоколада с лаймовым пюре внутри, покрытый плотной шоколадной глазурью и лаймовым велюром – безупречно вкусно!

Пюре лайма, сливки, шоколад белый, велюр Лайм, масло какао.

80г 470Р
262ккал / 100г



НОВИНКА!

БАМБУК

Восхитительный, сочный сливочно-ягодный экстаз с цитрусовыми акцентами таит в себе этот десерт в очень необычном исполнении.

Малина, личи, бисквит с цедрой лайма, сливки, белый шоколад, глазурь зеленая, лемонграсс.

65г 450Р
195ккал / 100г

