

МЕНЮ

Салаты и закуски



Утка по-пекински



Утка, приготовленная по традиционному рецепту. Подается с пшеничными блинчиками, огурцом, луком Порей и соусом Хойсин

250 г

550. -



Свиные ушки
с огурцом
и ростками сои



Маринованные свиные ушки
с оригинальным китайским
соусом «Старая Мама»

140 г

280. -



Древесные
грибы
«Му шу»
по-китайски



Маринованные в ароматном
масле китайские грибы

150 г

VEGAN

250. -



Спаржа с коралловыми грибами и огурцом



Легкий салат из маринованной
спаржи, коралловых грибов
и свежего огурца

200 г



250. -



Зеленый салат с креветками и манго




Тигровые креветки, листья салата, зеленый лук, свежий манго и дрессинг на основе лимонной травы

180 г



520. -





Битые огурцы
с кешью
и КИНЗОЙ



Хрустящие огурцы в пряном,
сладком соусе

200 г



250. -




Поке с лососем



Свежий лосось, заправленный острым соусом, маринованная груша, кешью, икра Масаго, свежая кинза

250 г

540.-



Татаки
из говядины
с Понзу
из Юдзу

Обоженная мраморная
говядина в соусе Понзу,
листья салата, сочный
дайкон и масло чили

110 г

470. -

Севиче из тунца Бигай



Свежий тунец, спелые
бакинские томаты, заправка
из ферментированных
соевых бобов с пастой из
перца чили

120 г

450. -



Поке с угрем и молодым сыром



Жареный угорь, Страчателла,
сальса из авокадо, соус
Терияки, кунжут, нори, рис

200 г



520. -





**Фун-чюза
с говядиной
по-шаньдуньски**



Маринованная с овощами в острым соусе, подается с японским омлетом Тамаго-яки и жареным луком

220 г

320,-



**Донбури
с креветками
на гриле
и авокадо**



Тигровые креветки, обжаренные на гриле, свежий авокадо, Бобы Эдамаме, рис с японской заправкой, мороз

270 г

430,-



СНЕКИ

**Чипсы
креветочные**



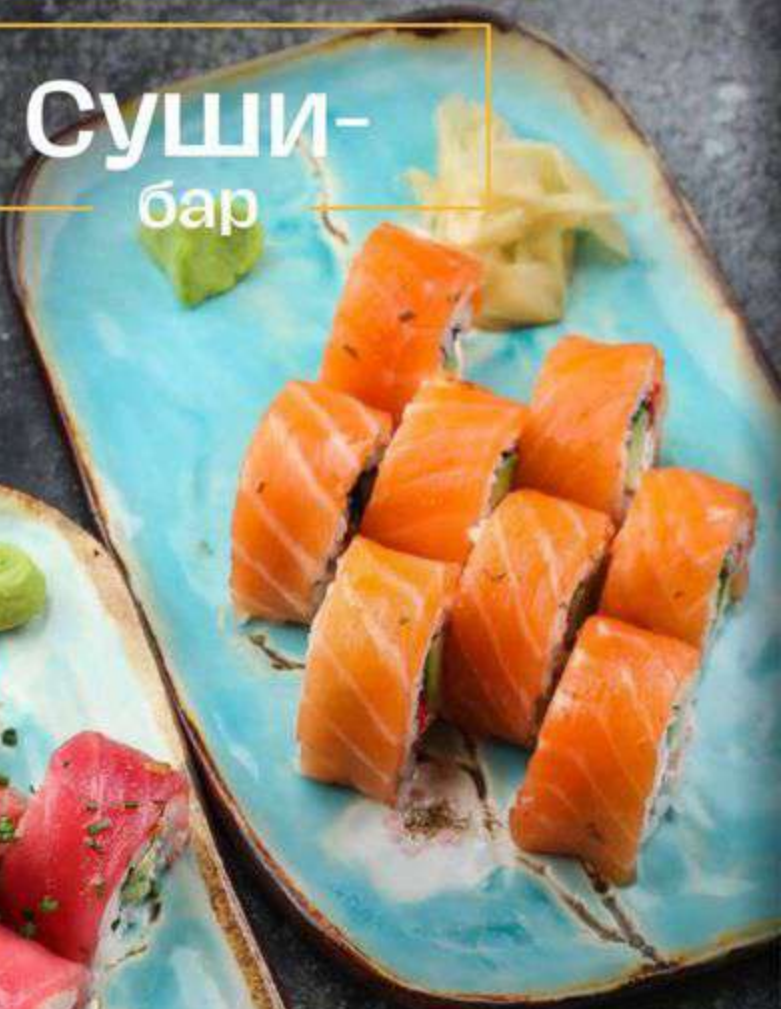
4000 г 180,-

**Арахис
с хлопьями чили**



20 г 180,-

СУШИ- бар



Ролл с лососем,
авокадо и
сливочным
сыром



Классический ролл в нашем
исполнении

270 г

800.-

Ролл с тунцом
и угрем



Японский рис с заправкой
Суйдзу, свежий тунец,
копченый угорь, сливочный сыр,
икра Масаго, лук сибублет, нори

220 г

630.-

Ролл с креветкой темпура



Хрустящая креветка, свежий манго, гребешок, спайси соус на основе пасты из острого перца Табаджан с икрой Масаго, нори

215 г

490. -



Жареный ролл с угрем и трюфельным соусом



Жаренный в кляре ролл с копченым угрем, сальсой из авокадо и сливочным сыром под трюфельным соусом

210/30 г

490. -





Онигири с цыпленком Spicy



Японский рис с заправкой
Сушидзу, цыпленок су-вид, соус
Spicy на основе пасты Табаджан
из острого перца, нори

160 г



250. -

Hand roll с гребешком, лососем и Масаго



Японский рис с заправкой
Сүшидзу, острый соус, свежий
лосось, гребешок, икра Масаго,
нори

160 г

490. -



Открытый ролл с тунцом



Японский рис с заправкой
Сүшидзу, свежий тунец, острый
соус, лук Сибүлет, кунжут, нори

120 г

390. -





«Том-Ям» с морепродуктами

Наш фирменный Том-ям

400 г

650,-

Мисо-суп с креветками, бамбуком и японским тофу



Классический японский бульон *донто* с пастой из ферментированных бобов, тигровые креветки, ростки бамбука, свежий тофу, водоросли *Вакаме*, зеленый лук, кунжут

300 г

390,-

Рамен-мисо со свининой



Наваристый бульон из свинины, лапша Рамен, свинина, маринированное яйцо, водоросли *Вакаме*, сукоку, чесночное масло, зеленый лук

460 г

390,-



Суп удон с говядиной, яицом и Портобелло



Говяжий бульон, стейк говядины, тушеная лапша быстрого приготовления, маринированное яйцо, шампиньоны портобелло, чесночное масло

460 г

390,-



ВОК

Рис со свинойной, соусом Терияки и яйцом Пашот



Жареный китайский рис со свежими овощами, соевым соусом и соусом Терияки, с яйцом Пашот, маслом чили и зеленым луком

320 г

370. -

Рис с креветками



Жареный китайский рис, с тигровыми креветками, свежими овощами, куриным маслом, соевым соусом

320 г

420. -

Рис с курицей, ананасами и тофу



Жареный на воле рис в специальном соусе с морковью и яйцом

350 г

370. -

Пшеничная лапша со свиной



Свинина и свежие овощи,
приготовленные на воке
в соусе Терияки, с пшеничной
лапшой собственного
приготовления

350 г



320. -

Рисовая лапша с креветками



Тигровые креветки, куриное яйцо и ростки сои готовятся на воке с тайским соусом, рисовой лапшой, арахисом и чипсами из чили перца

320 г



550. -

Яичная лапша с цыпленком, брокколи и грибами



Филе цыпленка, свежая
капуста брокколи и грибы,
приготовленные на воке
в соусе Терияки, с яичной
лапшой собственного
приготовления и кунжутом

350 г



350. -

Яичная лапша с говядиной



Говядина и свежие овощи,
приготовленные на воке
в пряном соусе, с яичной
лапшой собственного
приготовления

350 г



380. -

Мейзмен с морепродуктами



Лапша Рамен, морепродукты,
приготовленные на гриле,
классический японский соус,
бобы Эдамаме, нори

250 г



520. -



Рис с пекинской уткой и соусом Хойсин



Жареный китайский рис с печеной уткой, свежими овощами, куриным яйцом, соевым соусом и соусом Хойсин

320 г



390. -

Пельмени

Бао



Гедза
с курицей и
трюфельным
соусом



Жареные японские пельмени
с соусом из мясного бульона,
сливок и трюфеля

5 шт / 180 г

300. -

Китайские
Пельмени
с говядиной
и свиной



Подаются с традиционным
соусом и свежей кинзой

220 г

300,-



Спринг роллы
с креветкой
и ростками
бамбука



Обжаренные в масле
с начинкой из креветок,
свежей капусты, брокколи
и маринованных ростков
бамбука. Подаются с тайским
соусом «Сладкий чили»

120 г

320,-



Бао
Shrimpburger



Булочка Бао, котлета из
креветок в хрустящем кляре,
свежий Айсберг, икра Масago,
острый соус и соус Терияки,
кунжут

280 г

490,-



Горячие блюда



Баклажаны Dong Po

Баклажаны и красная паста, обжаренные на сковороде в пикантном соусе, подаются с рисом, приготовленным на пару

350

350



Кальмар с соусом Том-Ям



Филе кальмара, обжаренное
на гриле, соус «Том-ям», рис,
приготовленный на пару,
свежая кинза

250 г



450. -



Креветки-темпура в соусе из черного перца



Тигровые креветки,
обжаренные в кляре
с японским соусом из черного
перца, листья салата, свежий
дайкон, лук Сибулет, заправка
с перцем чили

150 г



450. -



Курица в кисло-сладком соусе



Филе цыпленка, обжаренное
в кляре, сладкая паприка,
свежий ананас, бобы Эдамаме,
свежая кинза

260 г



380. -



Говядина Кунг-Бао с бамбуком и овощами



Говядина, приготовленная на воке, сладкая паприка, красный лук, ростки бамбука в пикантном соусе «Кунг-Бао». Подается с арахисом и чипсами чили

280 г



520. -



Лосось с листьями салата



Филе лосося, приготовленное на пару или обжаренное на гриле, листья салата, свежая морковь, дайкон, лайм и пряный кокосовый соус

180 г



690. -

Десерты



Наполеон
с кокосовым
кремом

.....
Любимый десерт наших гостей.
Подается с соусом из лесных
ягод

.....
220 г

.....
300. -

Моти Клубника с личи



Традиционный японский десерт с начинкой из крем-чиз, с кусочками личи и клубничным конфи

55 г

150. -



Матча-чизкейк

С малиновым соусом

150/30 г

270. -



Меренговый рулет с кремом Юдзу

Руллет из мягкой меренги,
с кремом Юдзу

100 г

250. -



Фондан-Матча

С шариком мороженого
из клубники и имбиря
и малиновым соусом

130 г

280. -



Жареное МОЛОКО



Традиционный десерт из провинции Гуандун. Нежное молочное суфле, обжаренное в кляре. Подается с мандариновым соусом

120/30 г

200. -



Мороженое

The image shows three scoops of ice cream stacked vertically on a wooden cutting board. The top scoop is purple, the middle one is red, and the bottom one is yellow. The background is a light blue wall.

Фиолетовая кукуруза
Клубника/имбирь
Манго/Маракуйя

1 шарик 60 г

100. -