

# Лодка



РЕСТОРАН ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ И VIP-КАРАОКЕ

+7 (495) 152-30-88

**М Е Н Ю**

[lodka2012.ru](http://lodka2012.ru)

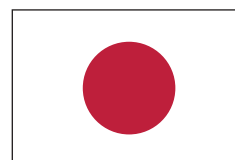
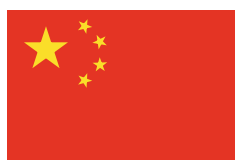
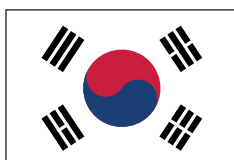


photo menu



фото меню





## Корейская кухня

Korean cuisine

Корейская кухня по праву считается диетической, потому и завоевала популярность у тех, кто следит за своей фигурой и заботится о своем здоровье. все дело в том, что в ее основе лежит раздельное питание, то есть традиционные корейские блюда полностью исключают сочетание несовместимых продуктов.

При выборе блюд для нашего меню активное участие принимал константин цзю, а уж он разбирается в здоровом питании, как никто другой. знаменитый спортсмен любит и рекомендует корейскую кухню, так как она богата клетчаткой, антиоксидантами и пробиотиками,— важнейшими элементами для здорового функционирования организма.

Именно поэтому корейцы — одна из немногих наций, которой известен секрет долголетия. стоит также отметить, что в корее наименьшее количество людей, страдающих излишним весом.

А самое главное — корейские блюда очень вкусные, очень красивые и очень легко усваиваются..

Korean cuisine has recently gained popularity among people who want to keep slim and healthy, and there is a reason for this. korean food is based on the principle of food combining which stands for mixing the ingredients in the way that makes our digestion as quick and efficient as possible.

Our dearest friend and highly respected athlete, konstantin tszyu, has taken an active part in the process of choosing particular items from a variety of delicious korean dishes for our new menu. it is undoubtedly that he is a real expert in a healthy diet. famous boxer loves and recommends korean food because it is rich in cellulose, antioxidants and probiotics, which are vital elements for healthy functioning of the body.

This is why korean nation is one of the few who knows the secret of longevity. it is worth noting that southkorea is the country with the least number of people who are overweight.

All these said, the most important is that korean food is very delicious, beautiful and easy to digest.

**Приятного аппетита!**

**Bon appetit!**



## 반찬 Панчан

Banchan

Панчан — это сэт из разнообразных закусок, которые сервируются на стол перед основными блюдами и являются важной частью корейского застолья.

Панчан олицетворяет корейскую традицию делить еду с близкими людьми за столом, а также стимулирует аппетит и усиливает пищеварение, благодаря растительным ингредиентам и специям, входящим в состав этих деликатесных закусок.

Banchan is a set of complimentary side dishes which are served ahead of the main course and is an important part of Korean meal.

All banchan is shared amongst everyone at the table because Korean cuisine is true family-style. Thanks to the plant ingredients and spices in those flavorful side dishes, banchan stimulates appetite and improves digestion.

## 공기밥 Рис

Rice

Ни для кого не секрет, что для жителей восточной Азии рис полностью заменяет хлеб. В качестве комплимента к каждому супу подается рис на пару.

It is well known that East Asians eat rice instead of bread. We serve steamed rice with any soup as a compliment.



обратите внимание



рекомендуем

3

Корейская кухня



<p> <b>육개장 Юкедзян</b> 1350 Yukgaejang 600 г Насыщенный острый говяжий бульон с крахмальной лапшой, папоротником, грибами Вешенками и зеленым луком. Благодаря травам, входящим в состав блюда, суп очень полезен; в нем много кальция и витамина А. Питательные вещества помогут истощенному организму обратиться к силе и энергии. Hot Soup with Beef, Egg, Mushrooms, Noodles and Vegetables</p>	<p> <b>김밥 Ким паб</b> 600 Kimpub 220 г Традиционный корейский ролл с говядиной, крабовыми палочками и овощами.</p>
<p><b>김치찌개 Кимчитиге</b> 890 Kimchi jjigae 550 г Суп с капустой Кимчи, с добавлением тонких кусочков свинины, тофу, крахмальной лапши и зелени. Кимчи богата пробиотиками, необходимыми для здорового пищеварения и хорошего иммунитета, укрепляет стенки сосудов и уменьшает уровень холестерина в крови. Суп станет настоящим спасением для людей, страдающих от похмелья! Hot Soup with Kimchi, Pork Slices, Tofu and Green Onions</p>	<p> <b>짬뽕 Хемуль чампон</b> 1550 Jjamppong 750 г Острый суп из свежих морепродуктов (осьминожки Чукуми, креветки, кальмары и мидии), с добавлением овощей и зелени. Морепродукты богаты белком и практически не содержат жиров. Благодаря сочетанию морепродуктов и овощей этот суп очень полезен для укрепления иммунитета, а также благотворно влияет на пищеварительную систему и обмен веществ в организме. Хемуль Чампон хорошо насыщает организм и при этом легко усваивается. Hot Soup with Noodles, Seafood Mix, Mushrooms and Vegetables</p>
<p> <b>갈비탕 Кальбитан</b> 1300 Galbitang 600 г Суп на основе говяжьих ребрышек, редьки Дайкон, яиц, крахмальной лапши и зелени. Считается роскошью среди корейских блюд, так как готовится из дорогого вида мяса; традиционно подается на стол для особых торжеств, таких как свадьба. Бульон супа Кальбитан очень сытный и обогащенный витаминами и микроэлементами. Это прекрасное тонизирующее средство. Soup with Beef Ribs, Starch Noodles, Green Onions and Fried Egg</p>	<p><b>도가니탕 Тоганитан</b> 1300 Toganitan 600 г Традиционный корейский суп на говяжьем бульоне с сухожилиями с добавлением женьшеня. Блюдо заряжает энергией и повышает выносливость, не говоря уже о том, что суп очень вкусный и питательный. Beef Tendons Soup with Ginseng</p>
<p><b>감자탕 Камдзятан</b> 1200 Gamjatang 900 г Суп из свиных ребрышек с картофелем, пекинской капустой, зеленым луком и специями. Камдзятан стимулирует работу головного мозга, и его, как правило, едят в обед люди, которые много работают. Суп — просто объедение! Hot Pork Bone Soup with Potatoes, Green Cabbage Leaves, Scallions and Spices</p>	<p> <b>닭갈비 Так кальби</b> 1600 Dak galbi 500 г Куриное филе, маринованное в перечной пасте Кочудян, обжаренное с капустой, морковью, репчатым луком, зеленью и рисовыми клецками. Одно из блюд, которые готовят, когда хотят произвести особое впечатление на гостей. Spicy Chicken Stir-Fry</p>
<p><b>매운탕 Квано меунтан</b> 1980 Maeuntang 650 г Острый суп из палтуса с грибами Вешенками, редькой Дайкон, кабачками и зеленью. Филе палтуса содержит ценные жирные кислоты Омега-3, которые очень важны для здоровья сердца. Кваноментан — хороший источник протеина и в то же время не очень калорийный. Этот суп согреет Вас в любую непогоду, а его вкус несомненно не оставит Вас равнодушным. Halibut Soup with Daikon, Tofu, Bean Sprouts, Green Onions, Zucchini, Oyster Mushrooms</p>	<p> <b>돼지갈비 Теди кальби</b> 1850 Dwaeji galbi 400 г Свиные ребрышки, маринованные в сладко-соевом соусе и обжаренные на гриле. Блюдо популярно за то, что нежное и сочное мясо тает во рту, а пикантный аромат маринада пробуждает аппетит. Grilled Pork Ribs</p>
<p><b>양념 치양념 치 Ягнем чикин</b> 1300 Yangnyeom chicken 400g Куриные крылышки, обжаренные во фритюре в остро-сладком соусе.</p>	<p> <b>갈비 Ла кальби</b> 3200 La galbi 400 г Нежные говяжьи ребрышки, маринованные в соевом соусе и обжаренные на гриле. К блюду подаются листья салата Санчу, чеснок и паста Тендян. Блюдо очень популярно и любимо корейцами за свой пикантный вкус. Очень ароматное, сочное и нежное мясо доставит Вам неповторимое удовольствие. Grilled Beef Ribs</p>





↑ **해물덮밥 Хемуль допаб**

Dopab 300 г  
Морепродукты тушеные с овощами и рисом. Благодаря сочетанию морепродуктов и овощей это блюдо способствует укреплению иммунитета, а также благотворно влияет на пищеварительную систему и обмен веществ в организме.  
Stewed Seafood and Vegetables with Rice

990

**회덮밥 Хе допаб**

Hedopab 450 г  
Отварной рис, лосось, свежие овощи, ким. К блюду подаётся бульон на основе ростков сои и острый соус Чодян.  
Steamed Rice with Salmon and Vegetables

1800



**제육 볶음 Чеюкпокым**

Jaeyookbokkeum 500 г  
Нежные кусочки свинины, обжаренные на воке с овощами, в остром соусе. Входящие в состав блюда овощи — морковь, капуста, репчатый лук и зелень — придают блюду нежный аромат. Деликатный вкус блюда доставит. Блюдо на 2 персоны.  
Fried Pork Slices with Vegetables and Hot Sauce

1950



**잡채 Чапче**

Japchae 500 г  
Крахмальная лапша Танмен, обжаренные кусочки говядины, грибы Вешенки, древесные грибы с овощами, украшается яичным блинчиком. Блюдо любимо корейцами за изобилие полезных веществ. Лапша состоит из крахмала бобовых культур и содержит в себе витамины группы В. Блюдо на 2–3 персоны.  
Starch Noodles with Sliced Beef and Vegetables

1800

**오징어볶음 Одинопокым**

Ojingeobokkeum 500 г  
Кальмары, обжаренные на воке с болгарским перцем, морковью, капустой, репчатым луком и зеленью в остром соусе. Это блюдо идеально подходит для тех, кто жаждет вкусной и острой еды.  
Fried Calamari with Vegetables and Hot Sauce

1950

**비빔밥 Тольсот пибимпаб**

Bibimbar 450 г  
Отварной рис, обжаренные кусочки говядины, морковь, огурцы, ростки сои, папоротник, грибы, кабачки, яичного желтка, кунжутного масла и соус Кочудян.  
Steamed Rice with Beef, Vegetables and Hot Sauce

990



↑ **족발 Чокпаль**

Jokbal 900 г  
Отварная свиная рулька, томленная в ароматном соусе. К блюду подаются листья салата Санчу, чеснок, паста Тендян и фирменный соус.  
В этом ароматном блюде содержится очень важное для организма вещество — коллаген, который сохраняет красоту и здоровье кожи. Блюдо на 2 персоны  
Braised Pig's Trotters

2400

**두부김치 Тубу кимчи**

Tubu kimchi 600 г  
Нежные кусочки свинины, обжаренные с традиционной корейской капустой Кимчи. Подаются с кусочками тофу.  
Блюдо прекрасно сочетается с корейской рисовой водкой Соджу.  
Fried Pork Slices with Kimchi and Tofu

1700



**불고기 Пулькоги**

Bulgogi 300 г  
Сочные кусочки маринованной говядины, обжаренные на воке с грибами Вешенками, зеленым луком и кунжутными семечками. Блюдо подается с листьями салата Санчу, чесноком и пастой Тендян.  
Korean Grilled Beef

2150

**순대 Сунде**

Sundae 250 г  
Традиционная кровяная колбаса с добавлением свинины, стеклянной лапши и риса. Подается с соевым соусом.  
Korean Blood Sausage

1400

**깜풍기 Курица «кампунги» в сладко-остром соусе**

Chicken "kampungi" in sweet and spicy sauce 450 г  
Ломтики нежнейшего куриного мяса, обжаренные до хрустящей корочки воздушного кляра в кисло-сладком соусе

1150

**тансуёк**

Tangsuyuk, 400 g

1700





## Китайская кухня

Chinese cuisine

Китайская кухня удостоилась любви гурманов по всему миру по нескольким причинам. Это одна из древнейших кухонь мира. Она довольно сложная в приготовлении, экзотическая на вкус, в чём-то мистическая и поражающая своим разнообразием. Даже посвятив всю жизнь путешествию по Китаю, Вам не удастся попробовать абсолютно все существующие блюда.

В китайской кухне много разных направлений (как минимум восемь основных), и каждое из них отличается уникальностью и особым вкусом. Объединяющей характеристикой является то, что соусы и специи используются в изобилии для создания интенсивного сочетания вкуса и аромата.

Благодаря разнообразию, китайская кухня подойдёт для всех — и для любителей морепродуктов, и мясоедов, и вегетарианцев, и поклонников других диет.

В основе китайской кухни лежит ЭНЕРГИЯ, которая передаётся через названия блюд, через их цвет и форму, а также через легенду, связанную с конкретным блюдом.

В связи с этим многие блюда несут в себе определённый смысл; например, удачу, единство, воспоминание, добрые пожелания и т.д.

Китайцы считают, что первый кусок съедается глазами, поэтому для украшения блюд используются яркие, фигурно нарезанные овощи и декоративные травы, а блюда сервируют в особенно красивой посуде.

Китайский шеф-повар ресторана Лодка приглашает Вас попробовать уникальные блюда китайской кухни и получить незабываемые впечатления, окунувшись в таинственный мир китайских традиций.



## Японская кухня

Japanese cuisine

Японская кухня уже давно завоевала репутацию одной из самых здоровых в мире, благодаря несравнимой продолжительности жизни японцев.

В сущности, японская кухня — это всего лишь простое приготовление продуктов высочайшего качества. Главным же принципом японской кухни является разнообразие и баланс. В этом и есть секрет любимой многими кухни.

Разнообразие и баланс достигаются через “правило пяти”:

- использование пяти цветов (чёрный, белый, красный, жёлтый, зелёный)
- пяти методов приготовления (сырое, на гриле, на пару, варение, жаренье)
- пяти вкусов (сладкий, острый, солёный, кислый, горький)

Хорошо сбалансированная японская еда является низкокалорийной, нежирной и в то же время питательной, так как японцы употребляют в основном ценные белки — рыбу и соевые бобы -, тем самым исключая вредные жиры и получая огромную пользу для сердца и головного мозга.

Именно ежедневное употребление разнообразных продуктов помогает организму бороться с токсинами, одновременно насыщая организм важными витаминами и микроэлементами, полезными бактериями, ферментами и антиоксидантами.

В сочетании с изысканной презентацией свежайшие и высочайшего качества ингредиенты превращаются в удивительно красивые и незабываемо вкусные блюда, которые являются неотъемлемой частью гастрономического путешествия на роскошной Лодке.



# Лодка



РЕСТОРАН ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ И VIP-КАРАОКЕ

+7 (495) 152-30-88

**М Е Н Ю**

[lodka2012.ru](http://lodka2012.ru)

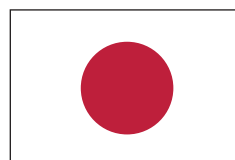


photo menu



фото меню





## Аквариум raw bar

Устрицы (Новозеландская, средиземноморская) 1 шт Oysters (New Zealand, Mediterranean)	750
Камчатский краб 100 г King Crab	1350
Морские гребешки 100 г Scallop	550

## Салаты salads

Авокадо кани салат 190 г kani-avocado salad	1950
Теплый салат с морепродуктами 260 г warm seafood salad	1900
Салат с крабом 280 г crab salad	2500
Сашими салат с лососем и тунцом 250 г salmon and tuna sashimi salad	1700
Салат из баклажанов 260 г eggplant salad with soy sauce	890
Салат из утки в сливовом соусе 135 г duck salad with plum sauce	1050
Кайсо сарада 100/30 г mixed seaweed salad	500
Микс салат с маринованной говядиной 180 г Mixed Greens with Marinated Beef	1900
Цезарь с креветками 200 г Caesar with Shrimp	1300
Цыплёнок в миксе зелёных листьев с апельсином 200 г Mixed Greens with Chicken and Oranges	950
Баклажаны по-сычуаньски 250 г Sichuan-style eggplant	890
Салат с копченым угрем 190 г Smoked Eel Salad	990

## Холодные закуски cold appetizers

Тар-тар из тунца с авокадо 135 г Tuna Tartar with Avocado	1500
Тар-тар из лосося в соево-горчичном соусе 145 г Salmon tar-tar in soy-mustard sauce 1200	1800
Вьетнамские роллы с крабом 170/10/40 г Vietnamese Crab Roll	1600
Вьетнамские роллы с креветкой 180/40/10 г Vietnamese Shrimp Roll	1200
Отварной говяжий язык в соево-чесночном соусе 180 г Boiled beef tongue in soy-garlic sauce	1700
ЭДАМАМЭ 100/30 г Edamame	500

## Горячие закуски hot appetizers

Спринг роллы с крабом 130/40 г Crab Spring Rolls	1400
Гребешки в соусе ХО 175 г Soft Scallop with XO Sauce	2150
Эби темпура 125/55/35 г Ebi Tempura	1050
Спринг роллы с уткой 130/40 г Duck Spring Rolls	790
Спринг роллы с овощами 130/40 г Vegetable Spring Rolls	890
Жареный рис с яйцом, мидиями и креветками 280 г Fried Rice with Egg, Mussels and Shrimp	950
Китайский жареный рис с говядиной 280 г Chinese Beef Fried Rice	950
Рис с овощами по-китайски 280 г Chinese-Style Vegetable Rice	750
Соте из баклажанов и копченого угря в кисло-сладком соусе Eggplant and Smoked Eel Sauté with Sweet and Sour Sauce, 230 г	1500







soups

## Супы

Фирменный Суп 3100

«Фото Тиао Очанг» 250 г  
Shanghai Xiao Long (с трепангом, акульими плавниками, гребешком и барбарисом)  
Signature Pho Tai Chang Soup (sea cucumber, shark fin, scallop, barberries)

Суп с морепродуктами 3600

«Фан Чин» 700 г  
(с крабом, гребешком, креветкой и стеклянной лапшой на кокосовом молоке)  
Seafood Fan Chin soup (crab, scallop, shrimp, glass noodles, coconut milk)

Том ям на кокосовом молоке с морепродуктами 1300

300 г  
Seafood Tom Yum with Coconut Milk

Том ям на кокосовом молоке с креветками 1150

300 г  
Shrimp Tom Yum with Coconut Milk

Вьетнамский суп Фо Бо 1700

с говядиной 500/60/120 г  
Vietnamese Pho Bo with Beef

Суп удон с курицей 900

400 г  
Udon soup with chicken

Суп карри с морепродуктами 1800

400 г  
(ама эби, креветка, гребешок, кальмары, мидии)  
Curry Seafood Soup (amaebi, shrimp, scallop, squid, mussels)

Суп из акульих плавников и мяса краба 3400

220 г  
Shark Fin and Crab Meat Soup

Суп с кулачками крабов, рисом и яйцом 1950

350 г  
Flavorful Crab Claw Soup with Rice and Egg

Китайский остро-кислый суп 750

300 г  
Chinese Hot and Sour Soup

Мисо суп 450

300 г  
(традиционный японский суп с водорослями, зелёным луком и тофу)  
Miso Soup with Tofu and Green Onion

Суп с пельменями «Ван Тон» 750

(с курицей) 370 г  
Chicken Wonton Soup

Традиционный суп Рамэн 1400

350 г  
Traditional Ramen Soup

dim sum

## Дим самы

Дим самы 950

с креветками и бамбуком 160/60 г  
Shrimp and Bamboo Dim Sum

Дим самы с морепродуктами 130/60/50 г 1050

Seafood Dim Sum

Дим самы с крабом 110/60/5 г 1150

Crab Dim Sum

Дим самы с говядиной на пару 120/60 г 800

Beef Dim Sum (steamed)

Жареные дим самы с говядиной 120/20 г 800

Beef Dim Sum (fried)

Дим самы с курицей 140/60 г 700

Chicken Dim Sum

Дим самы с овощами 120/60 г 600

Mixed Vegetable Dim Sum



Шанхай "Xiao Long Bao" 200 г 800

Shanghai Xiao Long Bao

Дим самы со свиной 280 г 650

Pork Dim Sum

Ассорти из дим самов 140/60 г 1100

(краб, креветка, морепродукты, говядина, курица, овощи)

Assorted Dim Sum

(crab, shrimp, seafood, beef, chicken, vegetable)



Большое ассорти дим самов 230 г 1300

(краб, креветка-бамбук, креветка лосось, морепродукты, овощи, говядина, баранина, курица, курица-шиитакэ)

Large Assorted Dim Sum

(crab, shrimp and bamboo, shrimp and salmon, seafood, vegetable, beef, lamb, chicken, chicken and shiitake mushroom)



обратите внимание



рекомендуем



Роллы и сашими





## rolls Роллы

Ролл от Шефа 210 г (ролл с угрем, крабом и авокадо) Chef's Special Roll (eel, crab, avocado)	1700
Аляска 210 г Alaska Roll	2350
Ролл с О-торо (брюшко тунца) 200 г Otoro Roll (tuna belly)	2550
Хамачи Абури маки 225 г Hamachi Aburi Maki	3250
Острый ролл с Аками и Торо 185 г Akami and Toro Spicy Roll	3000
 Горячий ролл с угрем 145 г Eel Hot Roll	900
Горячий ролл с крабом 155 г Crab Hot Roll	1500
Хэндролл с лососем 95 г Salmon Hand Roll	700
Хэндролл с угрем 95 г Eel Hand Roll	650
Хэндролл с о-торо (брюшко тунца) 95 г Otoro Hand Roll (tuna belly)	2100
Унаги маки (угорь) 210 г Unagi Maki (eel)	1450
Спайси унаги маки 200 г Spicy Unagi Maki	2650
Ролл «Лодка» (ролл с лососем и крабом) 200 г Lodka Roll (salmon and crab)	1550
Ясай маки (овощной) 150 г Yasai Maki (vegetable)	550
Авокадо маки 100 г Avocado Maki	450
Каппа маки (огурец) 100 г Kappa Maki (cucumber)	450
Сяке маки (лосось) 100 г Sake Maki (salmon)	700
Ролл с угрем 100 г Eel and Cucumber Roll	800

↑ Текка маки (тунец) 100 г Tekka Maki (tuna)	1600
Калифорния 200 г California Roll	1500
Острый ролл с крабом 200 г spicy Crab Roll	2200

## sashimi Сашими

Сашими Магуро Аками (спинка тунца) 45/40 г Maguro Akami (tuna back)	2650
Сашими Чу-торо (брюшко тунца) 45/40 г Chu-Toro (medium fatty tuna)	3900
Сашими О-торо (брюшко тунца) 45/40 г Otoro (tuna belly)	3800
 Сашими Хамачи (желтохвост) 45/40 г Hamachi (yellowtail)	2400
Сашими Сяке (лосось) 45/40 г Sake (salmon)	950
Сашими Унаги (копченый угорь) 45/45 г Unagi (smoked eel)	800
Сашими Эби (креветка) 45/40 г Ebi (shrimp)	800
Сашими Ама Эби (сладкая креветка) 45/40 г Amaebi (sweet shrimp)	2700
Сашими Кани (краб) 45/40 г Kani (crab meat)	1650
Сашими Нихон Тай (морская дорадо) 45/40 г Nihon Tai (sea dorado)	4500
Сашими Уни (икра морского ежа) 30/55 г Uni (sea urchin roe)	5800



## Суши/Гунканы sushi / gunkan

Эби (креветка) 24 г Ebi (shrimp) 240	240
Унаги (угорь) 24 г Unagi (eel) 210	250
Сяке (лосось) 24 г Sake (salmon) 250	300
 Кани (мясо краба) 24 г Kani (crab meat) 360	450
Хамачи (желтохвост) 24 г Hamachi (yellowtail) 370	650
Магуро Аками (нежирное мясо тунца) 24 г Maguro Akami (lean tuna) 490	700
Ама Эби (сладкая креветка) 24 г Amaebi (sweet shrimp) 490	900
Чу-Торо (мясо тунца средней жирности) 24 г Chu-Toro (medium fatty tuna) 1100	1100
О-Торо (брюшко тунца) 24 г Otoro (tuna belly) 1100	1100
 Карашаи Сяке (острый лосось) 30 г Karashi Sake (spicy salmon) 290	320
Карашаи Унаги (острый угорь) 30 г Karashi Unagi (spicy eel) 290	320
Тобико зелёная (икра летучей рыбы зелёная) 30 г Green Tobiko (flying fish roe, green) 270	300
Тобико оранжевая (икра летучей рыбы оранжевая) 30 г Orange Tobiko (flying fish roe, orange) 270	300
Икура (икра лосося) 30 г Ikura (salmon caviar) 300	400
Карашаи Кани (острое мясо краба) 30 г Karashi Kani (spicy crab meat) 400	450
Карашаи Магуро (острый тунец) 30 г Karashi Maguro (spicy tuna) 490	800

Уни (икра морского ежа) 30 г Uni (sea urchin roe) 2500	2500
Него Торро (мясо тунца с зелёным луком) 30 г Negitoro (tuna and green onion) 1100	1100

## Морепродукты seafood

Краб васаби 310 г Crab with Wasabi Sauce	4850
 Осьминог на гриле 325 г Grilled octopus	4300
Тигровые креветки на гриле 350 г Grilled Royal Shrimp	3900
Трепанг в устричном соусе с пак чой 280 г Sea Cucumber with Oyster Sauce	7800
Лангуст по-янджуски 280 г Sea Cucumber with Oyster Sauce	7500
Сет из морепродуктов 1450/180/200 г (крабы, креветки, кальмары, морские гребешки, мидии с мини-спаржей, листья салата, 5 фирменных соусов) Seafood Plateau (crab, shrimp, squid, scallop and black mussels, with baby asparagus and lettuce, 5 specialty sauces)	13950
Моллюск Трубач в соусе ХО 200 г Whelk with XO Sauce	2650
Чили краб по-сингапурски 120/80/5 г Singapore-Style Chili Crab	4500
Лангуст на воке в соусе ХО 280 г Wok-Fried Spiny Lobster with XO Sauce	7600
 Морепродукты в устричном соусе 110/170 г Seafood with Oyster Sauce	1900
Креветки в кисло-сладком соусе 250 г Sweet and Sour Shrimp 1300	1400
Креветки васаби 140 г Wasabi Prawns 1200	1350





seafood

## Морепродукты

- ↑ Крабы в перечном соусе 120/80/5 г 4500  
Crab with Pepper Sauce
- Мини-кальмары с овощами 2400  
в чесночном соусе 250 г  
Baby Squid With Garlic Sauce And Veggies



Суп с морепродуктами  
«Фан Чин» 700 г  
(с крабом, гребешком, креветкой и стеклянной лапшой на кокосовом молоке)

3600

fish entrees

## Рыбные блюда



- Черная треска с грибами еринги 260 г 2300  
Black Cod with Eringi Mushrooms
- Стерлядь по-пекински 700/400/300 г 15000  
Peking-Style Sterlet
- Чилийский сибас 4950  
в соусе «Са-Са» 140 г  
Chilean Sea Bass with Sa-Sa Sauce
- Зеркальный карп 2950  
в кисло-сладком соусе 850 г  
Mirror Carp with Sweet-and-Sour Sauce
- Дорадо с Пак чой 400 г 1500  
Dorado with bok choy
- Сибас в соусе из черных бобов 270 г 1950  
Seabass in black bean sauce
- Дорадо с грибами 2550  
в соевом соусе 110/120/80 г  
Dorado with Oyster Mushrooms and Soy Sauce
- Сибас на пару 1800  
с овощной стружкой и лаймом 350 г  
Steamed Sea Bass  
with Shaved Vegetables and Lime
- Филе палтуса 2150  
на гриле с пак чой 290/40 г  
Grilled Halibut Filet with Bok Choy
- Стейк из лосося 3650  
с овощами на тепане 200/135/100 г  
Salmon Steak with Vegetable Teppanyaki



Роллы

Спайси унаги маки 200 г  
Spicy Unagi Maki

2650

meat entrees

## Мясные блюда

- Говядина на воке 1900  
в устричном соусе 110/170 г  
Wok-Fried Beef with Oyster Sauce
- Говяжья вырезка в соусе Терияки 3250  
с мозговой косточкой 250/330 г  
Beef Tenderloin with Teriyaki Sauce  
and Marrow Bone
- Ягненок гриль в тайском соусе 270 г 4050  
Grilled Lamb Chops with Thai Sauce
- Цыпленок в тайском стиле 425 г 1500  
Thai-Style Chicken
- Кусочки курицы 1300  
в кисло-сладкой глазури 250 г  
Sweet and Sour Glazed Chicken Tenders
- Хрустящая утка по-сычуаньски 2050  
280/130/50 г  
Sichuan-Style Crispy Duck
- Нежные кусочки говядины 1990  
в перечном соусе 110/170 г  
Tender Sliced Beef with Pepper Sauce
- Говяжьи ребра 3800  
в сливовом соусе 435 г  
Beef Ribs with Plum Sauce
- Курица «Кумбао» 380 г 1050  
Chicken Cumbao
- Кобэ с соусом терияки 18500  
(стейк из японской мраморной говядины  
с овощами на гриле в соусе Терияки)  
Teriyaki Kobe Beef
- Сябу-сябу 150/675/92 г 19500  
(традиционный японский суп  
с говядиной и овощами)  
Shabu-Shabu  
(traditional Japanese soup  
with marbled beef and vegetables)



обратите внимание



рекомендуем

12

→ Вегетарианское меню и лапша



meat entrees

## Мясные блюда

↑	Ножка молодого барашка с медово-розмариновой корочкой 1600 г (баранья ножка, томлёная в специях, с овощами-гриль) Honey and Rosemary Crusted Leg of Lamb (herb braised leg of lamb with grilled vegetables)	11300
	Говяжьи ребра в устрично-соевом соусе 450 г Beef Ribs With Oyster-Soy Sauce 2980	4100
⚓	Утка по-пекински Peking Duck 1 440/140/140/40 г 4000 0,5 220/60/70/40 г 2000	
	Тендерлоин Терияки 110/120/160 г Teriyaki Tenderloin	3400
	Бараньи ребра 400 г Lamb ribs	3200
	Ребра свиные в соусе «Хун Шао» с Пак Чой 400 г Pork Ribs with Hong Shao Sauce and Bok Choy	1700
	Хрустящая перепелка со спаржей Crispy Quail and asparagus, 200 g	1950
	Томленая свиная грудинка Slow Cooked Pork Belly, 400 g	1750

noodles

## Лапша

	Лапша по-сингапурски 300 г (стеклянная лапша с курицей и креветками) Singapore-Style Noodles	990
	Удон с морепродуктами 350 г Seafood Udon	1500
⚓	Удон с говядиной в соевом соусе 270 г Beef Udon with tender sliced beef and soy sauce	1100
	Удон с овощами 280 г (пак чой, болгарский перец, ростки сои) Vegetable Udon	800
	Удон с курицей и овощами в соевом соусе 280 г Chicken and Vegetable Udon with Soy Sauce	750
	Рисовая лапша с креветками в остром соусе Rice Noodles with Shrimp and Spicy Sauce 270 г	990
	Гречневая лапша «Яки Соба» с курицей 300 г Buckwheat noodles "Yaki Soba" with chicken	850
	Яичная лапша с креветками 300 г Egg noodles with shrimp	950



Салат

Авокадо кани салат  
kani-avocado salad 190 г

1950

vegetarian

## Вегетарианское

	Овощи на воке 250 г Wok-Fried Vegetables	1200	↑	Фунчоза с овощами 220 г Vegetable Funchoza (Korean noodle salad)	850
	Салат с мояши и пак чой 250 г Moyashi Salad with Bok Choy	950		Салат из «битых огурцов» 310 г Asian Smashed Cucumber Salad 820	920
⚓	Овощной азиатский суп 350 г Asian Vegetable Soup	800		Тофу по-Сычуаньски 400 г Sichuan Tofu	950
↓	Брокколи с грибами муэр на воке 280 г Wok-Fried Broccoli with Black Fungus Mushroom	990		Пак чой с шиитаке на воке 250 г Wok-Fried Bok Choy with Shiitake	1450



обратите внимание



рекомендуем

13

Десерты →



deserts

## Десерты

	Десерт Павлова 150 г Pavlova Dessert	850		Чизкейк по-домашнему рецепту 200 г Home-Style Cheesecake	1150
	Птичье молоко с манго-маракуйя на лимонном бисквите 100 г Pigeon's Milk Cake with Mango and Passion Fruit (white souffle on lemon sponge cake with mango and passion fruit glaze)	670		Мусс «Лунная роса» 85 г Moon Dew Mousse	850
	Ореховый чизкейк 120 г (кешью, арахис, фундук, орех пекан) Mixed Nut Cheesecake (cashew, peanut, hazelnut, pecan)	750		Ананасы в карамели 150/40 г Caramel Pineapples	700
	Шоколадные Трюфели 30 г Chocolate Truffles	400		Кокосовая панакота с семенами чиа 150/75 г Coconut Panna Cotta with Chia Seeds	900
	Яблоки в карамели 140/40 г Caramel Apples	620		Ягодное ассорти 160 г Fresh Berries	1600
	Медовик 180 г Medovik Cake (honey cake)	800		Фруктовое ассорти 1370 г Fruit Platter	3500
	Яблочный штрудель 230 г Apple Strudel	1100		Мороженое 80 г ваниль, фисташка, шоколад, клубника Ice-Cream (vanilla, pistachio, chocolate, strawberry)	400
	Шоколадный флан 120/80/45 г Chocolate Flan Cake	990		Сорбет 80 г манго, лимон-лайм, клубника-малина, смородина Sorbet (mango, lemon and lime, strawberry and raspberry, black currant)	400
	Мусс «Белая Орхидея» 160 г White Orchid Mousse	1100		Варенье 100 г из ананаса, манго-киви, ягодное ассорти, черника, смородина Russian-Style Jam (pineapple, mango and kiwi, mixed berries, blueberry, black currant)	400
	Мильфей с ягодами 145/25 г Millefeuille with Berries	1150			

	Чёрный чай Чёрный чай с цедрой бергамота 500 мл	600
--	--	-----

	Кофе Espresso Decaf 40 мл	320
--	------------------------------	-----

	Зелёный чай Улун «Золотой цветок с молочным ароматом» 500 мл	600
--	---	-----

	Ягодно-фруктовый чай Имбирь-маракуйя 500 мл	600
--	--	-----




black tea

## Черный чай 500мл

-  Черный чай «Ассам» 600  
Assam black tea
- Черный чай с цедрой бергамота 600  
Black tea with bergamot zest
- Черный чай «Пуэр 1997 года» 600  
Puerh, 1997 black tea


green tea

## Зеленый чай 500мл

-  «Весна 4-х сезонов» 550  
4 seasons spring green tea
-  Зеленый чай с жасмином 600  
Jasmine green tea
- Улун «Золотой цветок с молочным ароматом» 600  
Milk oolong tea
-  Улун «Женьшеневый» 600  
Ginseng oolong tea


organic tea

## Органический чай 500мл

-  Лесной кипрей 500  
Forest willow-herb tea
- Альпийский 600  
Alpine


berry and fruit tea

## Ягодно-фруктовый 500мл

- Имбирный чай 600  
Ginger tea
- Облепиховый чай 600  
Sea buckthorn tea
- Транс-сибирский чай 600  
trans-siberian tea
-  Ягодный чай 750  
Berry tea
- Имбирь-маракуйя 600  
Ginger-passion fruit tea
- Земляничный с ягодами 750  
Strawberry tea with berries
- Черная смородина с мятой 650  
Blackcurrant tea with mint
- Яблоко-имбирь-корица 600  
Apple-ginger-cinnamon tea
- Брусничный 650  
Cowberry tea

coffee

## Кофе

- Ristretto 20 ml 320
- Espresso 40 ml 320
-  Espresso Decaf 40 ml 320
- Americano 120 ml 320
- Cappuccino 120 ml 380
- Latte Macchiato 200 ml 400
- Раф кофе 200 ml 420
- Flat White 120 ml 500
- Double Espresso 80 ml 480



Десерт  
Шоколадные Трюфели  
30 г

400



Десерт  
Мусс «Белая Орхидея»  
160 г

1100



обратите внимание



рекомендуем

15

Чай в гейзерном сифоне



## Чай в гейзерном сифоне 500мл

tea syphon

<p> <b>Черный чай «Лао ча»</b> 1000 Lao cha black tea Черный чай с сильным выраженным «древесным» вкусом. В аромате присутствует легкая прелая нота. Обладает тонизирующим действием.</p>	<p><b>Улун «Тегуанинь»</b> 1000 Tieguanyin oolong tea Светлый чай, имеет насыщенный, с оттенком дорогой сигары, аромат. Обладает терпким, слегка сладковатым вкусом. Оказывает слегка бодрящее и, одновременно, создающее ощущение комфорта действие. Отлично сочетается с коньяком и часто очень нравится курильщикам.</p>	<p><b>Синий чай улун анчан</b> 1000 Blue oolong tea Классический улун в сочетании с цветками клитории тройчатой (анчан) и лемонграссом. Обладает необычным цветом настоя, приятным ароматом и вкусом. Чай который удивляет!</p>	<p> <b>Шу пуэр CNNP "Красная печать" 2008</b> 1000 2008 Shu puer CNNP red print Классический выдержанный пуэр неизменного качества с особыми вкусовыми свойствами. Освежающий напиток темно-красного, насыщенного шоколадного цвета. В аромате Шу Пуэра присутствуют ноты ореха, кураги, чернослива и горького шоколада.</p>	<p> <b>Шен пуэр CNNP 2014 г. со старых деревьев Бан Чжан 1700 метров</b> 1000 2014 Old banzhang ancient tree green pu-erh tea cake Уникальный чай с многовековой историей, который обладает уникальным вкусом и ароматом, не свойственным чаям, выращенным даже неподалеку от поселения Лао. Особого внимания заслуживает тот факт, что листья собираются со старинных чайных деревьев, возраст которых может превышать несколько сотен лет. Это придает чаю оригинальные свойства – легкий горьковатый привкус, который постепенно становится все более сладким, а также легко узнаваемый аромат, который не спутаешь ни с каким другим.</p>	<p> <b>Шен пуэр CNNP 2007 г. со старых деревьев Иу, регион Иу</b> 1000 2007 CNNP Yiwu ancient tree green pu-erh tea cake (limited edition) Регион Иу - это самый известный чаепроизводящий регион в чайной промышленности Юннани. Горы Иу – это самые большие чайные горы из шести других известных чайных гор. Шен Пуэры с горы Иу отличаются особенно мягким и нежным вкусом, который свойственен только чаю с горы Иу.</p>
--	---	---	---	---	---



Десерт

**Шоколадный флан**  
120/80/45 г

990



Десерт

**Яблоки в карамели**  
140/40 г

620



обратите внимание



рекомендуем

16