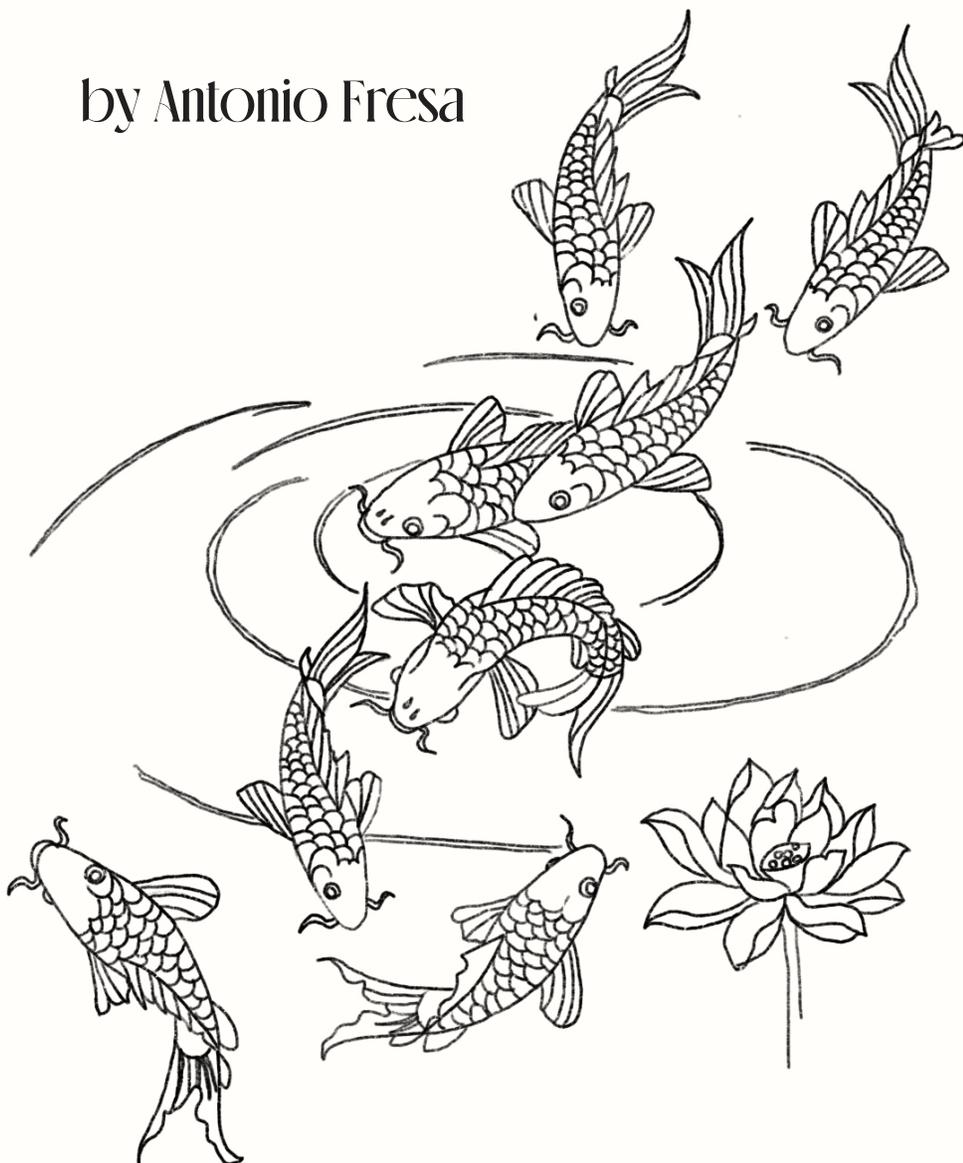


ASIAN
CUISINE
RESTAURANT

by Antonio Fresa



RAW BAR

Плато из живых морепродуктов в стол

SEA PLATEAU

Ассорти сашими: лосось,
гребешок, тунец блюфин,
креветка ама эби, хамачи.
Морской еж (1 шт).
Камчатский краб

6000

MARINE PLATEAU ROYAL

Ассорти сашими: лосось,
гребешок, тунец Аками,
креветка ама эби, хамачи,
тунец Чу-торо, Хоккигай,
осьминог. Черная икра.
Морской еж (4 шт).
Фаланга Камчатского краба.
Свежий корень васаби

18000

*Пожалуйста, предупредите нас заранее
о непереносимости определенных
продуктов питания или аллергии.*



OYSTERS

(Аквариум / за 1 шт.)

Мы выловим и откроем свежие устрицы из наших аквариумов. Пожалуйста, уточните, какие сегодня у нас есть устрицы в ресторане.

Жилардо (Франция) 1600

Муроцу (Япония) 1100

AQUARIUM

(за 100г / за 1 шт.)

Морской еж (1шт) 770

Живой Камчатский краб (100гр). 1500

Краб подается с соусами: спайси соус, сливочно-чесночное масло, соевый соус, свежий лимон

Фаланга Камчатского краба (100гр). 2500

Подается со спайси соусом

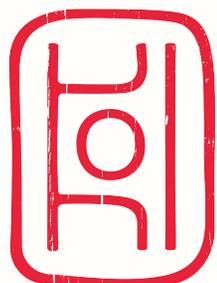
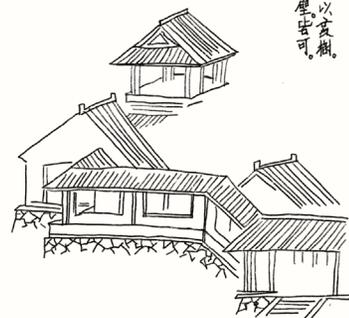
USUZUKURI

Японское блюдо: свежая рыба нарезается тонкими слайсами, выкладывается по кругу в виде хризантемы. Добавляется васаби дрессинг и тертый дайкон.

Лосось 1300

Сибас 1400

此處或酒以支樹
或枕以石屋皆可



春信画



SUSHI

(1 шт.)

Лосось	470
Тунец Блюфин (Япония)	830
Угорь	480
Гребешок	490
Краб Камчатский	770
Сибас	430
Ама Эби	590
Хамачи (Япония)	890
Ботан Эби	800
Хоккигай	800
Осьминог	550
Тунец Чу-Торо (Япония)	990
Вагю	1200

SASHIMI

Лосось	1030
Тунец Блюфин (Япония)	2550
Угорь	1030
Гребешок	1130
Ама Эби	1150
Хоккигай	1700
Осьминог	1250
Тунец Чу-Торо (Япония)	2990
Хамачи (Япония)	2250

TARTARE

Лосось	1030
Тунец Блюфин (Япония)	2350

GUNKANS

(1 шт.)

Лосось	570
Тунец Блюфин (Япония)	850
Угорь	550
Гребешок	610
Сибас	490
Краб Камчатский	760
Ама Эби	630
Ботан Эби	800
Осьминог	500
Хоккигай	900
Тунец Чу-Торо (Япония)	990
Хамачи (Япония)	950
Икура (красная икра, чёрная икра, уни)	1650
Вагю	1300

ROLLS

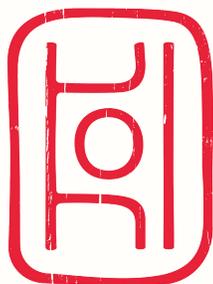
(4 шт.)

Пюре авокадо с васаби	780
Лосось	1100
Гребешок и черная икра	1540
Ама Эби и черная икра	1610
Хамачи (Япония)	2100
Угорь	1100
Камчатский краб и красная	1670
Вагю	2300
Тунец Чу-Торо (Япония)	2250
Тунец Блюфин Япония	1890

HAND ROLL

(1 шт.)

Гребешок	860
Лосось	860
Сибас	830
Камчатский краб	1250
Хамачи	1350



APPETIZERS

Лепешка с луком, авокадо, васаби	620
Битые огурцы	540
Капуста кимчи	510
Грибы по-гонконгски	550
Ананасы кимчи	620
Эдамаме, чили, соль	510
Тартар из говядины, лепешка Роти	1450
Креветки с чесноком и чили	1150
Бао бургер с томлёной щекой	1150
Салат с хрустящей уткой	1490
Зеленый салат с соусом шисо/ с крабом и соусом шисо	790/1990
Хе из сибаса	1150
Такаи из говядины с фуа гра	1750
Кацу сандо с говядиной	1100

GYOZA AND WONTONES

Вонтоны со свиной и креветкой в чили масле	800
Гёдза с вагю	1700
Дамплинги с уткой	770
Спринг-ролл с крабом и креветкой	1650
Спринг-ролл с говяжьей щекой, Вагю и сыром сулугуни	1990

SOUPS

Фо Бо	1190
Суп Кимчи с говядиной и грибами эноки	1350
Тайский суп с морепродуктами	1590



NOODLES AND FRIED RICE

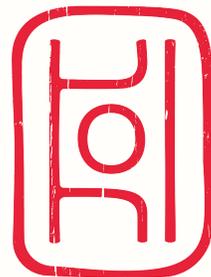
Пшеничная лапша с курицей кацу	1010
Жареный рис с крабом	1750
Пшеничная лапша с томлеными щечками	1040
Пшеничная лапша с креветками	1070
Вок с морепродуктами	1450
Жареный рис с говядиной	1700

MAIN COURSE

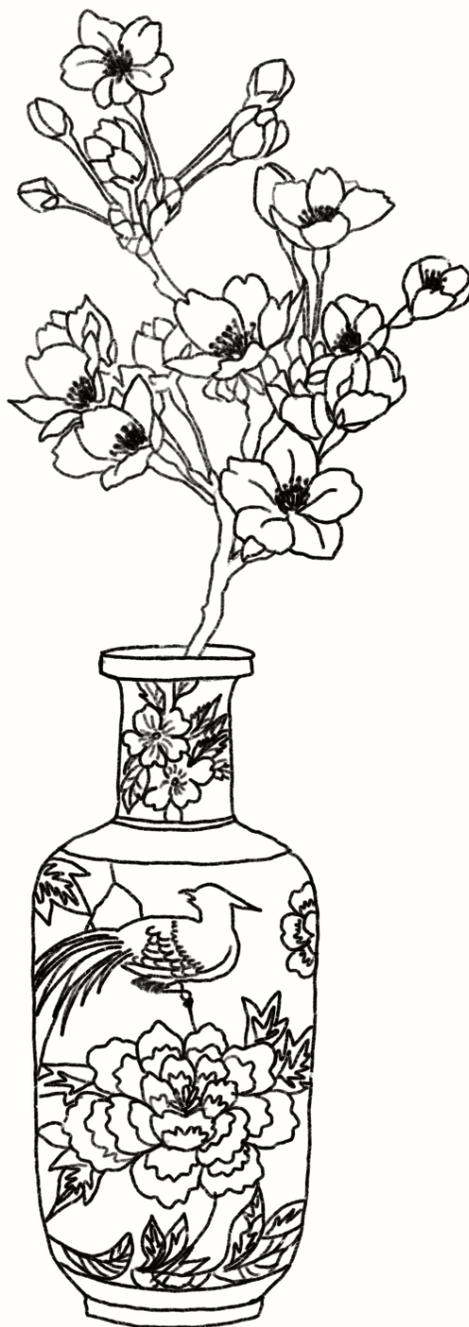
Утка Чар Сю	3800
Палтус мисо, кукурузный мусс	2100
Сибас на гриле, чили BBQ	2390
Осьминог, томаты, бок-чой	2500
Тек бургер с креветками	1100
Томленая свиная грудинка	1200
Кушияки ла Лиго	1500
Скерт стейк	1390
Рибай, мисо масло, Японский барбекю (100 г)	1950
Вагю, стейк Рибай (A5) 100г	6300



DESSERTS



Тирамису с земляникой и матчей	890
Крем-брюле, маракуйя и бобы тонка	690
Мороженое и сорбеты в ассортименте	290
Нама шоколад	330
Вагаси Моти	390
Панна-котта лемонграсс	520



Шеф-повар: Виталий Хезай

Управляющий: Андрей Амелин

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание, что сервисный сбор равный 15% автоматически включен в сбор при обслуживании компании от 6 человек.