

МЕНЮ



ЗАВТРАКУ

ВСЬ ДЕНЬ

РИСОВАЯ КАША С БАНАНОМ

RICE PORRIDGE WITH BANANA

Наша зарисовка на тему любимой всеми молочно-рисовой каши. Со свежими бананами, банановым сиропом, голубым маком, семенами чиа и зёрнами граната для приятной кислинки

280 ₽



СЭНДВИЧ С ЯЙЦОМ И МОЦАРЕЛЛОЙ

SANDWICH WITH EGG, CHEESE AND PASTE

Две поджаренные булочки, внутри которых моцарелла, яйцо, свежий шпинат, песто по-азиатски и соус манго

330 ₽



ОМЛЕТ ПО-ТАЙСКИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

THAI OMELET WITH SEAFOOD

Омлет на кокосовом молоке с поджаренными креветками, кальмарами, помидорами черри, зеленью, песто по-азиатски и чили с кинзой. Ярко, нежно, атмосферно

450 ₽

ОМЛЕТ ПО-ТАЙСКИ

THAI OMELET

Неклассическая версия омлета. Плюс соус унаги, кунжут, кинза – и день определённо удался

390 ₽



Подача блюд может отличаться от фотографии

ЗАКУСКИ

ДРЕВЕСНЫЕ ГРИБЫ TREE MUSHROOMS

Маринованные в азиатском
стиле древесные грибы
с ягодами годжи и зелёным
луком

350 ₺



БИТЫЕ ОГУРЦЫ CRUSHED CUCUMBERS

Классика по-китайски.
Пикантные огурчики
с листьями свежей кинзы

330 ₺



КРЕВЕТКИ КАТАИФ С ЯГОДАМИ ГОДЖИ

KADAIF SHRIMPS
WITH GOJI BERRIES

Креветки, завёрнутые
в тесто катаиф и обжаренные
в темпуре. Подаём с соусом
«Шикари», зелёным луком
и ягодами годжи

470 ₺



ЗАКУСКИ



**ХРУСТЯЩИЕ
БАКЛАЖАНЫ
В СОУСЕ ШИКАРИ
AUBERGINE TEMPURA**

Для правильного настроения. Обжаренные баклажаны в фирменном соусе «Шикари» с семенами кунжута

430 Р



**КОЛЬЦА
КАЛЬМАРА ФУДЗИ
FRIED CALAMARI**

Кольца кальмара в пикантном хрустящем кляре для ярких воспоминаний. Подаются с соусом айолио

390 Р



**АКЦИЯ
Я/МЫ ВКУСНЕЕ**

**КОЛЬЦА КАЛЬМАРА
С ПИВОМ ВСЕГО ЗА**

620 Р*

* Пиво **НОЕГААРДЕН 0,33**
и кольца кальмара фудзи
по специальной цене

НАБОРЫ НА КОМПАНИЮ

ТЕМПУРА СЕТ

WARM SET

Тепло, ещё теплее, горячо!
Унаги темпура (6 шт.),
хрустящий сэндвич-ролл (4 шт.)
и ролл юме с лососем
и тобико (6 шт.)

1490 Р



НАБОРЫ НА КОМПАНИЮ



ШИКАРИ СЕТ

SHIKARI SET

Всё включено: кольца кальмара фудзи, хрустящие баклажаны, картошка фри, филе белой рыбы в темпуре и два соуса – айолио и кокосовый карри

1490 ₺

НАБОРЫ НА КОМПАНИЮ

СЕТ 4 СТИХИИ

SET 4 ELEMENTS

Хватит на всех: креветки в темпуре, картошка фри, курица в темпуре, лепёшка роти, битые огурцы, пюре авокадо и соус чили с кинзой

1490 Р



БОУЛ И ПОКЕ

БОУЛ С КРЕВЕТКАМИ

BOWL WITH SHRIMPS

Нарушители твоего вкусового спокойствия. Хрустящие креветки в панировке с паприкой, шпинат, дайкон, огурцы, рис, вакаме, ореховый соус

550 Р



ПОКЕ С ЛОСОСЕМ

POKE WITH SALMON

Восполняет нехватку Бали в организме. Лосось, манго, водоросли вакаме, рис, краснокочанная капуста, эдамаме, кунжут, и цитрусовая заправка

790 Р



БОУЛЫ

БОУЛ С КУРИЦЕЙ И КИНОА

BOWL WITH CHICKEN
AND QUINOA

Курица в темпуре, киноа, пюре авокадо, краснокочанная капуста, огурцы, редис, голубой мак, цитрусовая заправка и соус спайси. Знаем, звучит заманчиво

530 ₽



БОУЛ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И КИНОА

BOWL WITH AUBERGINE

Для тех, кто на зелёной стороне. Хрустящие баклажаны, киноа, салат айсберг, шпинат, краснокочанная капуста, свежие огурцы, бобы эдамаме, цитрусовая заправка и соус чили с кинзой

510 ₽



САЛАТЫ

САЛАТ С МОРЕПРО- ДУКТАМИ

SALAD WITH SEAFOOD

Кальмары, креветки, мидии, свежие овощи, фунчоза и соус сладкий чили. Унесут к морю, очаруют, сделают вкусно

650 ₺



САЛАТ С РЫБОЙ И ОГУРЦАМИ

SALAD WITH FISH AND
CUCUMBERS

Наш любимчик. Салат с битыми огурцами, хрустящей рыбой, шпинатом, помидорами, жареным луком, ореховым соусом и чили с кинзой. Сильные стороны – пикантность, свежесть и лёгкость

510 ₺



САЛАТЫ

ТРОПИЧЕСКИЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРАМИ

CITRUS SALAD WITH SEAFOOD

Лови волну! Салат с креветками и кальмаром, кусочками манго, апельсинами, овощами, айсбергом, базиликом, сельдереем, зёрнами граната и цитрусовой заправкой

690 ₺



СУПЫ



ФО БО PHO BO

4 буквы, а сколько смысла!
Суп с рисовой лапшой, слайсами говядины, базиликом, кинзой, мятой и соусом шрирача

630 Р

ЛАКСА LAX SOUP

В меру пикантный и очень самостоятельный. С яичной лапшой, креветкой, яйцом, обжаренной куриной грудкой, ростками бобов, кинзой и маслом чили

560 Р



СУПЫ

РАМЕН С КУРИЦЕЙ

RAMEN WITH CHICKEN

Популярный во всём мире суп с яичной лапшой, куриным яйцом, поджаренной курицей, древесными грибами, кунжутно-арахисовой пастой с добавлением мисо, зелёным луком и кунжутом. В Японии даже есть музей в его честь!

510 ₺



ТОМ ЯМ

ТОМ YUM

Тот самый суп с креветками, мидиями, кальмарами, шампиньонами, кинзой и кокосовым молоком. Подаётся с рисом. Всегда хорошая идея

610 ₺



РОТИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

CHEESE ROTI

1 ШТ. 220 ₺

РОТИ

РОТИ

1 ШТ. 170 ₺



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

КУРИЦА В СОУСЕ КОКОСОВЫЙ КАРРИ С РИСОМ

CHICKEN WITH RICE
AND COCONUT CURRY

Настоящая чаша изобилия: рис с обжаренными кабачками и баклажанами, спаржей, помидорами черри, лемонграссом и кусочками курицы в соусе кокосовый карри

530 ₺



СВИНИНА С АПЕЛЬСИНАМИ В КАРАМЕЛЬНОМ СОУСЕ

PORK IN CARAMEL SAUCE

Главная звезда – свинина в карамельном кисло-сладком соусе, на бэк-вокале – апельсины, перец, древесные грибы, лук

550 ₺



БО ЛУК ЛАК

BO LUK LAK

Маринованная говядина в соусе лок-лак с имбирём. Подается на листе салата с рисом, помидорами и брокколи. Заказать, влюбиться, повторить

670 ₺



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



БАТТЕР ЧИКЕН

BUTTER CHICKEN WITH RICE

Курица в сливочно-томатном соусе. Попробовать её – такой же обязательный ритуал, как увидеть Тадж-Махал в Индии. Вкус в меру острый, спокойный, аутентичный. Подаём с рисом – для баланса

570 ₽

РЫБА С АНАНАСАМИ В КАРАМЕЛЬНОМ СОУСЕ

FISH IN CARAMEL SAUCE

Филе белой рыбы в темпуре с ананасом, перцем, древесными грибами и кисло-сладким соусом с нотками карамели и приключений

590 ₽



ЛАПША У РИС

ЛАПША ТОМ ЯМ

NOODLES TOM YUM

Яичная лапша с креветками, мидиями, грибами и шпинатом под миксом соусов том ям и кокосового. Украшается цедрой лимона. Когда хочется стабильности

610 Р



УДОН С КУРИЦЕЙ 5 СПЕЦИЙ

UDON WITH 5 SPICES CHICKEN

Пшеничная лапша с курицей, обжаренной в соусе хойсин с добавлением пряной смеси из пяти специй, грибами и шпинатом

550 Р

ЛАПША И РИС

РИС С ЖАРЕННЫМ СЫРОМ И КУРИЦЕЙ

RICE WITH FRIED CHEESE
AND CHICKEN

Жареный рис с курицей,
грибами, ростками бобов,
моцареллой, соевым
соусом и пастой чили
для небольшой остроты

550 Р



ЛАПША С ГОВЯДИНОЙ И ГРИБАМИ

BEEF NOODLES WITH
MUSHROOMS

Секретные агенты из спецотряда
«съесть немедленно». Лапша
удон с маринованной говядиной,
шампиньонами, соевой спаржей,
брокколи и свежим шпинатом
в соусе терияки

590 Р

РОЛЛЫ

ЛОСОСЬ МАНГО ПЭШН

SALMON AND MANGO ROLL

Must eat. Внутри – сливочный сыр, омлет с куркумой, рис и голубой мак. Снаружи – лосось и икра тобико. Вокруг – манго-майонез и соус унаги

6 шт. **830 Р**



ФИЛАДЕЛЬФИЯ

PHILADELPHIA

Роллы с лососем и нежным сливочным сыром. Всегда в тренде

6 шт. **670 Р**

КАЛИФОРНИЯ

CALIFORNIA

Роллы с креветкой, огурцом, майонезом, авокадо и тобико. 100% попадание

6 шт. **560 Р**

КАЛИФОРНИЯ СО СНЕЖНЫМ КРАБОМ

CALIFORNIA SURIMI

Особенный квартет: роллы с авокадо, огурцом и миксом крабовых палочек с икрой тобико

6 шт. **490 Р**

ЮМЕ

UME

Горячие роллы с лососем, сливочным сыром и тобико, обжаренные в хрустящих сухарях панко. Достойный выбор

6 шт. **490 Р**

УНАГИ ТЕМПУРА

WARM UNAGI ROLL

Горячий привет. Роллы в хрустящих сухарях панко с копчёным угрём, свежим авокадо, сливочным сыром, креветками, рисом и ореховым соусом

6 шт. **510 Р**

РОЛЛ УНАГИ

ROLL UNAGI

Свежие и гармоничные. Роллы с рисом, огурцом, копчёным угрём и семенами кунжута

6 шт. **360 Р**

УНАГИ ОНИГАРА

UNAGI ONIGARA

Ещё больше угря! Копчёное филе и соус унаги в компании сливочного сыра, огурца, водорослей нори, риса и кунжута

6 шт. **590 Р**

СЭНДВИЧ-РОЛЛ

SANDWICH ROLL

Горячие сэндвичи с миксом крабовых палочек и икры тобико, дайконом, кунжутом и тремя соусами: унаги, спайси и ореховым. Первые по всем показателям

4 шт. **420 Р**

НАСЛАДИСЬ
ВКУСОМ
С RICH



RICH COLA 330 мл

+
СЭНДВИЧ
РОЛЛ 4 шт.

ВСЕГО ЗА
560 Р

РОЛЛЫ

УГОРЬ ДЕЛЮКС DELUXE EEL ROLL

Роллы повышенной важности. С филе копченого угря, авокадо, сливочным сыром и соусами унаги и спайси. Украшаем икрой тобико и дайконом

6 шт. **830 Р**



МАНГО-ЧИА СПАЙСИ MANGO-CHIA SPICY

Когда хочется дать волю фантазии. Роллы с кусочками манго, чиа, рисом, миксом крабовых палочек и икры тобико, манго-майонезом и соусом спайси

6 шт. **650 Р**

ДЕСЕРТЫ

КЕКС С КОКОСОВЫМ КРЕМОМ И СОУСОМ ЛИЧИ

LYCHEE-YUZU

Тропический капкейк с воздушным кокосовым кремом, соусом личи-юдзу и нотками персикового ликёра. На вершине – заснеженные зёрна граната в сахарной пудре

350 Р



18+ ПО ЖЕЛАНИЮ,
МОЖЕМ
ПРИГОТОВИТЬ
БЕЗ ЛИКЕРА



АЗИАТСКИЙ КРЕП

ASIAN CREPE

Хрустящие блинчики с кусочками того самого тайского манго, взбитыми сливками и сгущёнкой. Удержаться нельзя, съесть

430 Р

МОРОЖЕНОЕ

ICE CREAM

Клубничное/шоколадное/ванильное

1 ШАРИК **145 Р**

СОРБЕТ МАНГО

MANGO SORBET

1 ШАРИК **145 Р**



МАНГО С КОКОСОВЫМ КРЕМОМ

MANGO WITH COCONUT CREAM

Манго с воздушным кокосовым кремом, семенами чиа и сорбетом из манго. Есть и вспоминать свои лучшие приключения

370 ₺



ТАЙСКИЙ БЛИНЧИК

THAI BANANA PANCAKE

Лепёшка роти с жареными бананами и сгущённым молоком. Заказывать, чтобы лето не кончалось

390 ₺

ЧИА С МАНГО И КИВИ

CHIA WITH MANGO & KIWI

Чао, чиа! С кокосовым соусом, манго, киви и голубым маком

380 ₺

