

СЫТНЫЕ ТАЙЯКИ

Основатель проекта Тайяки
Анастасия Берзенец ^^



taiyakimission

НІТ

ЧИЗУ ТОРИ

Нежнейшая курочка в сливках с сыром, маринованными шиитаке и шампиньонами – тайяки, которую хочется есть вечно ^^

ВЫБОР НАСТИ

СИЦИЛИЯ

Пряная салями, горячий сыр, шампиньоны с итальянскими травами и натуральный томатный соус

НІТ

ЛОСОСЬ со сливочным сыром

Одна из наших самых популярных рыбок с начинкой из лосося и нежного сливочного сыра

НУТ с вялеными томатами

Потрясающе вкусная рыбка, завоевавшая сердца всей команды Тайяки! Рекомендуем!



ТОРИ НО ТЕРИЯКИ

Нежная курочка в домашнем соусе терияки

СЫР-ВЕТЧИНА

Можно комбинировать!



СЛАДКИЕ ТАЙЯКИ

НІТ

ЦУБУАН

Домашняя сладкая бобовая паста из настоящих бобов адзуки

ВЫБОР НАСТИ

МАТТЯ-КУРИМУ

Заварной крем с зелёным чаем маття*

ВЫБОР ГОСТЕЙ

АОЗОРА

Заварной крем с черникой и мятой

ВЫБОР ГОСТЕЙ

МАЛИНА-БАЗИЛИК

ГРУША

В МИСО КАРАМЕЛИ

БАНАН-НУТЕЛЛА

БИККУРИ-ТАЙЯКИ

Сладкая рыбка с удивительной начинкой, какой – попробуйте и узнаете! (^ ω ^)

*по Вашему запросу можем приготовить тайяки с классическим заварным кремом

1 шт - 190 р | 3 шт - 490 р

95 г



Юки-тян разъясняет

В Японии фасоль адзуки – второй по популярности сорт бобов после сои. Её используют в процессе приготовления первых блюд, а также гарниров из риса и, конечно, десертов. Она очень полезная, с большим содержанием белка (целых 19 грамм в 100 граммах!) и за годы нашей работы завоевала сердца тысяч наших гостей!



Кальций Селен Калий
Железо Медь Марганец Фосфор
Цинк Витамины группы В и ниациамин

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту



– вегетарианское блюдо



– веганское блюдо



ОНИГИРИ

おにぎり

Онигири – это очень популярное блюдо японской домашней кухни – треугольники из слегка подсоленного риса с различными начинками внутри. Исторически это еда, которую крестьяне брали с собой в поле как сытный и удобный перекус.

Но и сейчас онигири популярны в Японии настолько, что существуют даже отдельные специализированные магазинчики, которые продают только онигири :3

Ну а мы вот уже 8 лет готовим по мнению наших гостей (как русских, так и японцев) лучшие онигири в городе, сохраняя традиционные вкусы и придумывая свои ^ _ ^

У нас Вы можете попробовать онигири:

ННТ

ЛОСОСЬ со сливочным сыром

КОПЧЁНАЯ МОРКОВЬ с нори

НЕЖНЫЙ КРАБ И НОРИ

ВЫБОР
БРЕНД
ШЕФА

ОКАКА ЧИЗ

ГЮДОН

ТУНЕЦ И МАЙОНЕЗ

МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЧИКИ
со сливочным сыром



Бренд-Шеф проекта Тайяки
Тимофей Жигунов

1 шт - 190 р | 3 шт - 490 р

130 г



ЗАКУСКИ

前菜

Ни одна японская трапеза (как домашняя, так и в кафе или ресторане) не обходится без богатой палитры закусок: от жареного тофу и бобов эдамамэ до различных солений и корений. Для японцев закуска – это не просто дополнение к трапезе, а очень важная её составляющая – яркий и полезный вкусовой акцент, помогающий повару создать законченную картину своего произведения.

В нашем меню Вы можете отведать несколько традиционных японских закусок:

ЭДАМАМЕ 150 г 290 р

Японские зелёные бобы с морской солью, самая традиционная закуска в Японии

СПАЙСИ КЮРИ 100 г 130 р

Огуречные пружинки в пряно-остром маринаде ^^

НОРИ АГЭ 100 г 150 р

Листы сушёных водорослей нори в хрустящем воздушном кляре!

ЦУКЕМОНО 100 г 120 р

Маринованный дайкон

ЭДАМАМЕ

枝豆



– вегетарианское блюдо



– веганское блюдо



САЛАТЫ

サラダ



С фотографиями
всех наших блюд Вы
можете ознакомиться здесь



ТУНА МАНГО САРАДА

ツナマンゴサラダ

СЯКЕ ОРЕНДЖИ САРАДА

220 г 520 p

Потрясающий свежий лосось с хрустящими листьями салата, нежным авокадо, бобами эдамамэ и сочным апельсином – эссенция здоровья и вкуса от команды Тайяки для Вас, Дорогой гость! 🌸🌿

Японцы большие любители зелёных салатов! А особенно им нравится придумывать для них различные заправки на основе соевого соуса, кунжута, японского майонеза. Мы с Шефом тоже очень любим экспериментировать и предлагаем Вам попробовать наши лучшие работы в этой категории ^_^

ТУНА МАНГО САРАДА

200 г 490 p

Два вида салата – Айсберг и листовой, кубики спелого манго, авокадо и свежего тунца в кисло-сладкой заправке с цитрусом юдзу! Сочетание пользы, удовольствия и яркости!

можем сделать веганский

ГЮНИКУ САРАДА

210 г 420 p

Сытный салат со свежими овощами, сладко-солёной заправкой и нежнейшей говядиной :3

можем сделать веганский

МИДОРИ САРАДА

120 г 280 p

Большая порция лёгкого зелёного салата с авокадо в домашней соево-кунжутной заправке, очень полезно для Вашего здоровья и красоты! 🌿



СУПЫ

スープ

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту

Супы в Японии являются такой же важной составляющей повседневного питания, как и у нас с Вами. По большей части это, конечно, всем известный король японских супов – мисо и всевозможные его сезонные и региональные вариации, но есть и другие интересные супчики, с которыми мы будем рады Вас познакомить ^_^

ННТ

СЛИВОЧНЫЙ СУП

270 г 450 p

С лососем и водорослями вакаме

МИСО СУП

250 г 190 p

От Шеф-повара с настоящим японским тофу

МИСО СУП С КРЕВЕТКОЙ

250 г 250 p

КИМЧИ МИСО

250 г 190 p

Классика японской кухни с огоньком: мисо суп с острой капустой кимчи :3



СЛИВОЧНЫЙ СУП

サーモンスープ



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ここは意外とたい焼きじゃない

Оооо, пожалуй это наш с Шефом любимый раздел японской кухни (хотя возможно я всё-таки больше склоняюсь к сладкому :D)

Вы даже представить себе не можете, насколько на самом деле разнообразна кухня этой казалось бы не такой уж большой страны! Дело в том, что Япония состоит из 47 административных единиц, которые называются префектуры. Так вот каждая из 47 префектур – это как отдельная мини страна со своими традициями, устоями и, конечно же, кухней! Каждый японец знает: хочешь удон – тебе в префектуру Кагава, окономияки – значит в Осаку, краба – однозначно в Фукуи или Тоттори и так далее.

В нашем горячем меню Вы найдёте подборку самых интересных и вкусных японских блюд, которые нам с Шефом удалось попробовать к нынешнему моменту :3

Приятного аппетита или как говорят японцы «Итадакимас!»

ДОНБУРИ 丼

(яп. «чаша с рисом»)

ГЮДОН

350 г 480 р

Нежная, тонко нарезанная говядина в сладко-солёном имбирном соусе с двумя видами лука на подушке из риса.

Сырой яичный желток или яйцо пашот на Ваш выбор



ГЮДОН
牛丼

ОЯКОДОН

450 г 370 р

Нежная курочка с японским омлетом, луком и фирменным соусом на подушке из риса

БУТАДОН

350 г 440 р

Нежнейшая свинина в оригинальном соусе Бутадон на подушке из риса – рецепт привезён прямо с Хоккайдо! Сырой яичный желток или яйцо пашот на Ваш выбор

СЯКЕ ТЕРИЯКИ ДОН

420 г 850 р

Нежный лосось, обжаренный в тонком слое темпуры, под фирменным соусом терияки на подушке из риса, подаётся с цукини, болгарским перцем и корнем лотоса

КАЦУДОН

360 г 480 р

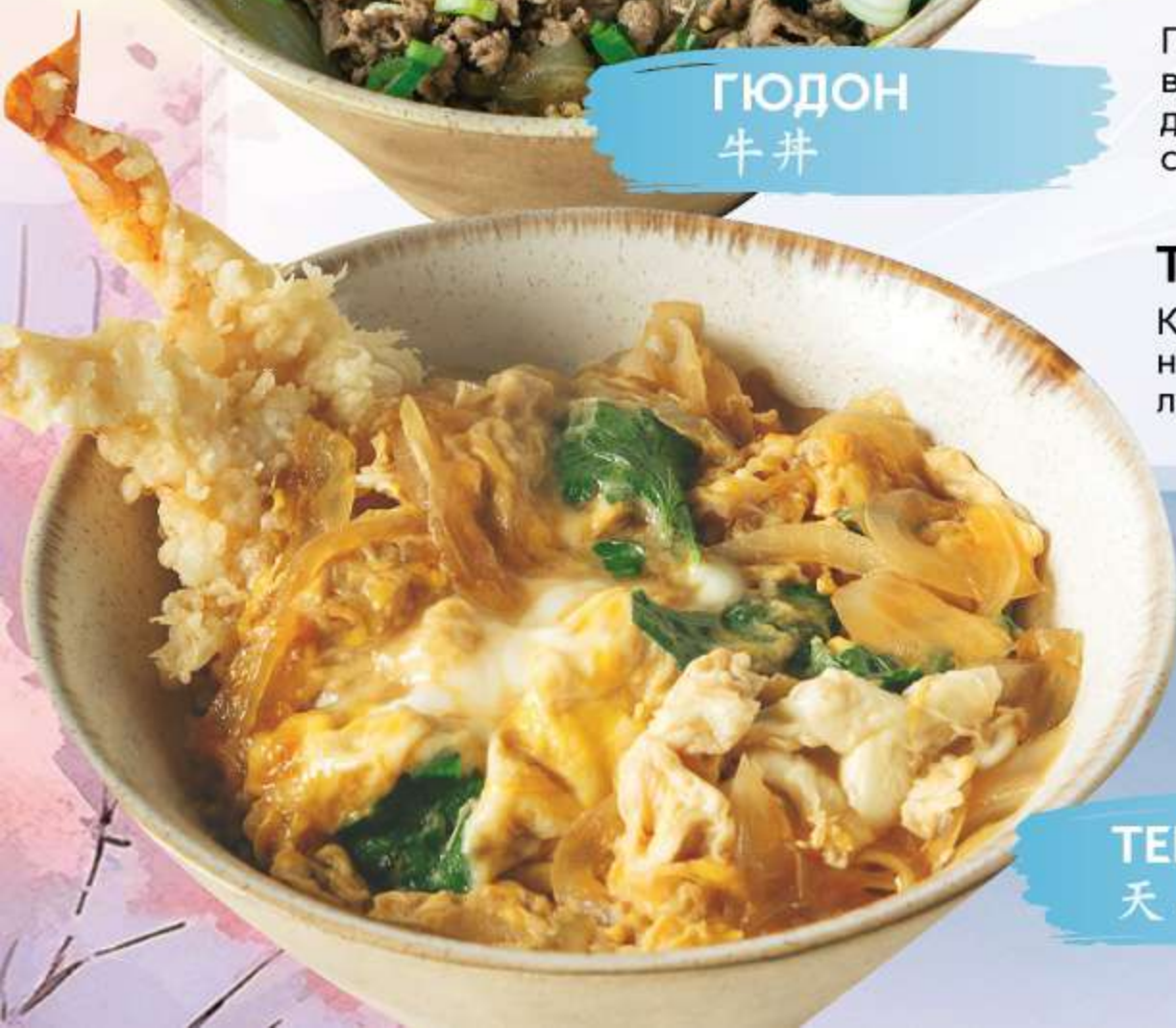
Потрясающий стейк из свинины в японской панировке под нежным домашним сладко-солёным соусом с яйцом и луком на подушке из риса



ТЕНТОДЗИ ДОН

400 г 650 р

Креветки в хрустящей темпуре на подушке из риса с японским омлетом, луком и нашим фирменным соусом



ТЕНТОДЗИ ДОН
天とじ丼

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту

УДОН うどん

(яп. «лапша»)



БУТАНИКУ УДОН

420 г 490 р



АДЗИТАМА УДОН

390 г 320 р



ЦУКИМИ УДОН

380 г 320 р



ГЮНИКУ УДОН

460 г 550 р



ТЕМПУРА УДОН

天ぷらうどん



НІТ

ТЕМПУРА УДОН

430 г 570 р

Сытное блюдо, основой которого является особая пшеничная лапша удон в сладко-солёном домашнем бульоне цюю, подаётся с креветками и крабовыми палочками в темпуре, маринованным яйцом и грибами шиитаке



КАРААГЕ УДОН

390 г 370 р



ТОППИНГИ

КОРЕНЬ ЛОТОСА В ТЕМПУРЕ

НІТ

45 г 110 р

АДЗИТАМА

Маринованное яйцо

50 г 80 р

ЦУКЕМОНО

Маринованный дайкон

30 г 80 р

СЫР

30 г 50 р

СОУС КИМЧИ

20 г 50 р

КРЕВЕТКА В ТЕМПУРЕ

НІТ

35 г 120 р

КАРААГЕ

75 г 160 р

ШИИТАКЕ

30 г 50 р

НОРИ

2 шт 30 р

ЯЙЦО ПАШОТ или ГЛАЗУНЬЯ

50 г 80 р



СЁЮ РАМЕН
しょうゆラーメン

РАМЕН ラーメン

СИО РАМЕН 600 г 560 р

Классический Сио Рамен по японскому рецепту – теперь и в Тайяки! Насыщенный бульон на основе курицы и свинины, соус таре с приятной кислинкой, яйцо адзитама в домашнем маринаде, маринованный бамбук и знаменитая томлёная свиная грудка тясю... Вот он, вкус Японии ^__^

СЁЮ РАМЕН 600 г 560 р

Наш фирменный рамен на соевом соусе для ценителей знаменитого пятого вкуса – умами :3

МИСО РАМЕН 630 г 650 р

Плотный бульон на основе мисо-пасты, свинина тясю, сочная кукуруза, грибы шиитаке, яйцо адзитама в домашнем маринаде и острая паста табаджан – острый и яркий рамен, просто огонь!

КАРРИ カレー

КАЦУ КАРРИ 370 г 450 р

Домашний карри (не очень острый) с рисом и тонко отбитым свиным шницелем в панировке по японскому рецепту

КАРААГЕ КАРРИ 350 г 420 р

Сочная хрустящая курочка карааге, замаринованная в имбире и саке, в сочетании с пряным домашним карри и рисом ^^

КАРРИ РАЙСУ 350 г 350 р

Домашний карри (не очень острый) с рисом по японскому рецепту

КАРРИ УДОН 370 г 450 р

Традиционное блюдо японской домашней кухни, лапша удон во вкуснейшем домашнем карри со свининой



КАЦУ КАРРИ
カツカレー



Юки-тян разъясняет

Японцы заимствовали карри – блюдо из мяса с овощами и одноимённой приправой – из Индии, но затем переработали на свой вкус, и получилось настолько невероятно, что теперь это блюдо является неотъемлемой частью рациона японской нации минимум раз в неделю.

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту



– вегетерианское блюдо



КУСИКАЦУ 串カツ

Японские шашлычки на палочке, подаются с соусом от Шефа :)

Курица • Свинина
Сыр • Цукини • Лук
Перепелиное яйцо

3 любых вкуса – 480 р

КУСИКАЦУ
串カツ

ЧТО-ТО ОСОБЕННОЕ :3



МИСО КАЦУ

ННТ

260 г 450 р

Тот самый (:3) стейк из свинины в японской панировке на подушке из пекинской капусты со вкуснейшим соусом мисо кацу по фирменному рецепту нашего Шеф-повара, команда Тайяки от души рекомендует!

ЯКИСОБА

можем сделать
вегетарианской

340 г 370 р
440 р

Знаменитая японская лапша со свининой, пекинской капустой, морковью и болгарским перцем в фирменном соусе якисоба – одно из тех блюд, которыми мы гордимся :3

КАРААГЕ

255 г 460 р

Куричка, промаринованная в имбире, соевом соусе и саке, сочная внутри и хрустящая снаружи!

ОМУРАЙСУ

500 г 650 р

Легендарное блюдо, популярное в японских мейд-кафе! Рис, поджаренный бекон, бобы эдамамэ, кубики красного лука и горячий, тягучий сыр в золотистом омлете ^^
Подаётся с томатно-овощным соусом



ОМУРАЙСУ
オムライス



С фотографиями
всех наших блюд
Вы можете ознакомиться
здесь



ДЕСЕРТЫ デザート

Итак, мы в моём любимом разделе :3

Мир японских десертов настолько неповторим и увлекателен, что сперва он может даже немного сбить с толку. Сладкая бобовая паста? Это как? Десерт из рисовой муки и зелёного чая? «Десерт» вы сказали? Для японцев такие вкусы уже обыденны и известны им в течение нескольких столетий, нам же с Вами только предстоит их открыть и по-моему, это прекрасно!

Интересный факт: в 2012 году волей судьбы (а больше, конечно, моей, но это



отдельная история :) я оказалась в Нью-Йорке и там попробовала свой первый настоящий японский десерт – дораяки – круглые блинчики со сладкой бобовой пастой.

Вы не представляете, сколько мыслей пронеслось тогда в моей голове: «Боже, как это вкусно! Вот это да!! Почему этого нет в России?! Как я буду без этого дальше жить?!»

В тот момент я приняла решение, что во что бы то ни стало исправлю эту ошибку мира, и обязательно буду кушать сладкую бобовую сама и делиться ею с друзьями каждый день! Делюсь, Друзья! ^_^

ТИРАМИСУ

ННТ

МАТТЯ-ТИРАМИСУ 140 г 440 р

Нежный лёгкий десерт с сочными савоярди и японским зелёным чаем маття вместо кофе – божественный вкус!

АОЙ-ТИРАМИСУ 140 г 440 р

Сочный тирамису с лёгким лавандовым кремом и голубым чаем анчан – голубая мечта всех сладкоежек! :)



МОТИ もち

ЦУБУАН МОТИ 50 г 190 р

Нежнейшее рисовое тесто, под которым скрывается Цубуан – сладкая бобовая паста с кусочками бобов, мы готовим её сами ^^



ВЫБОР
ГОСТЕЙ

МОТИ МАЛИНОВЫЙ МУСС 50 г 190 р

Десерт из нежнейшего рисового теста с добавлением пудры сладкого картофеля таро, а внутри начинка из воздушного мусса с кусочками малины!

ВЫБОР
ГОСТЕЙ

МОТИ КАРАМЕЛЬНОЕ ЯБЛОКО 55 г 190 р

Нежный лёгкий десерт с яблоками в сливочной карамели



ИЧИГО МОТИ 70 г 270 р

Нежнейшее моти со сладкой бобовой пастой и сочной ягодой свежей клубники!

ННТ

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту

ДАНГО



МИТАРАШИ ДАНГО

Традиционный японский десерт: шарики из рисовой муки на палочке, покрытые сладко-солёным соусом митараша

АНКО ДАНГО

Подаются с традиционной бобовой пастой цубуан домашнего приготовления, которая уже завоевала сердца наших гостей! ^_^

СЁЮ ДАНГО

Подпечённый солоноватый данго, завернутый в хрустящий лист нори, сочетание вкуса и текстуры нори с нежным рисовым тестом



КИНАКО ДАНГО

Сладковатая соевая мука в сочетании с нежными шариками данго и соусом «чёрный мёд»

КУСИ ДАНГО

Упругие шарики данго, обжаренные во фритюре! Хрустящие снаружи, тягуче-жевательные внутри, политые сладко-солёным соусом Мисо Кацу



АНКО КУРИМУ ДАНГО

Увкуснённая версия нашего классического Анко Данго ^^
Теперь шарики из рисового теста сочетаются не только со сладкой бобовой пастой, но и со взбитым сладким кремом

1 🍡 - 260 р | 2 🍡 - 420 р
3 🍡 - 590 р

1 палочка - 45 г

ФУРУТСУ САНДО フルーツサンド

КЛУБНИКА-БАНАН

Для тех, кто любит послаще :з

165 г 370 р



— вегетерианское блюдо



— веганское блюдо

НАПИТКИ 飲み物

В Японии, как и во всём мире, в ходу очень много различных напитков, а вот то, что отличает эту страну от остальных – это обилие зелёного чая во всевозможных его вариантах: порошковый, обжаренный на углях, чай с воздушным рисом и многие, многие другие.

Особое место в мире японского чая занимает маття. Его выращивают в пяти основных регионах и даже в Японии хороший маття сильно ценится и стоит довольно дорого. Я пробовала маття всех пяти регионов и выбрала для нас с Вами маття из города Нисио: он показался мне мягким и лёгким по вкусу и настроению, таким же, как и сам проект Тайяки ^_^ А ещё маття невероятно полезен, отлично бодрит, сохраняет молодость кожи, так что пейте на здоровье!

МАТТЯ 抹茶

НIT

МАТТЯ ЛАТТЕ 🌱❄️ 300 мл 320 р

Наш самый популярный напиток из традиционного чая маття из Японии и взбитого молока с лёгкой воздушной пенкой

МАТТЯ АФФОГАТО 100 мл 360 р

МАТТЯ ЛАТТЕ ДЛЯ САМУРАЕВ :) 🌱❄️ 300 мл 390 р

Более крепкий маття латте

НIT

МАТТЯ ЛАТТЕ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ ❄️ 300 мл 380 р

Вкуснейший маття латте с добавлением сливок и белого бельгийского шоколада – незабываемый вкус...💖

ВЫБОР НАСТИ

БАНАНОВЫЙ МАТТЯ ЛАТТЕ 🌱❄️ 300 мл 390 р

с банановой меренгой ручной работы

ЦЕРЕМОНИАЛЬНЫЙ МАТТЯ 40 мл 380 р

ЯПОНСКИЙ ЧАЙ 花茶

СЕНТЯ-МАТТЯ 330 мл 190 р

Классический зелёный чай с добавлением порошкового чая маття, имеет очень насыщенный вкус и аромат

ГЕНМАЙТЯ 330 мл 190 р

Смесь зелёного чая и обжаренного риса. Сочетает терпкие нотки чая с ароматом риса :3

ХОДЗИТЯ 330 мл 190 р

Удивительный обжаренный чай, обладающий очень мягким вкусом и лёгким шоколадно-дымным ароматом

ХОДЗИ ほうじ茶

ХОДЗИ ЛАТТЕ 🌱❄️ 300 мл 320 р

Дымно-шоколадный вкус обжаренного чая Ходзи, смешанный с нежностью взбитого молока с воздушной пенной шапочкой – необычный и запоминающийся вкус, наполняющий сердце теплом Японии <3

ХОДЗИ РАФ 300 мл 380 р

Чай ходзи, молоко, сливки и натуральный белый шоколад – вкус, оставляющий впечатление



ЦЕРЕМОНИАЛЬНЫЙ МАТТЯ
ИЗ УДЗИ, КИОТО

Наш чай
маття из Японии,
а именно
из Киото, Удзи
и Нисио



АВТОРСКИЕ ЧАИ

特製のお茶

ПЕРСИКОВЫЙ ЧАЙ

с ванилью и нотками мяты

HIT

500 мл 380 р

КРАСНЫЙ ЧАЙ

с вишней

ВЫБОР
ГОСТЕЙ

500 мл 350 р

СЛАДКИЙ ЧЕРНИЧНО-ЦИТРУСОВЫЙ ЧАЙ

с карамелью и корицей

300 мл 320 р

СОГРЕВАЮЩИЙ ЧАЙ

с имбирём, мёдом, чабрецом и лимоном

330 мл 320 р

ЮДЗУ ЧА

Согревающий чай с японским цитрусовым юдзу

ВЫБОР
НАСТИ

330 мл 350 р

ЧТО-ТО ОСОБЕННОЕ :3

特別なもの

АОЙ ЛАТТЕ



300 мл 260 р

Молочный напиток потрясающего синего цвета на основе голубого чая анчан с добавлением лавандового сиропа

АДЗУКИ ЛАТТЕ



300 мл 240 р

Тёплый молочный коктейль, с добавлением классической сладкой бобовой пасты адзуки

ВАНИЛЬНЫЙ ЛАТТЕ

300 мл 240 р

Нежный ванильный напиток со вкусом из детства принесёт Вам самое тёплое настроение

КАКАО



300 мл 260 р

Самый уютный напиток в мире! Мягкий вкус какао, согревающий сердце, который Вы можете изменить по своему желанию – добавить сладких зефирок или любой сироп из нашего ассортимента

КОФЕ コヒー

РАФ СЛИВОЧНАЯ КЛУБНИКА

с клубничной меренгой ручной работы

ВЫБОР
НАСТИ

280 мл 350 р

МОМО ЛАТТЕ



280 мл 320 р

Невероятное сочетание кофе и... персика! Напиток, который точно Вас приятно удивит!

ЭСПРЕССО

18 мл 90 р

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО

36 мл 120 р

АМЕРИКАНО

150 мл 120 р

КАПУЧИНО



300 мл 250 р

ЛАТТЕ



300 мл 250 р

РАФ

Сироп на выбор – спрашивайте у официанта ^^

280 мл 320 р

АФФОГАТО

100 мл 360 р



РАФ СЛИВОЧНАЯ КЛУБНИКА

ВЫБОР
НАСТИ

ラフクリーミーストロベリー



Растительное молоко в ассортименте

+ 80 р

Топпинги: сироп на выбор, сливки или маршмеллоу

+ 40 р



– можем сделать холодным :3



– можем сделать на растительном молоке



ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

冷たい飲み物

HIT

МАТТЯ ФРАППЕ

300 мл 390 р

Нежный молочный напиток с ледяной стружкой и чаем маття премиум класса

HIT

ТАРО ФРАППЕ

300 мл 390 р

Молочный напиток с ледяной стружкой и японским фиолетовым картофелем таро - совершенно необычный сладкий вкус, команда Тайяки от души рекомендует! ;)

NEW

ЧЕРРИ ФРАППЕ

300 мл 390 р

Молочный напиток с насыщенным вишнёвым сиропом, ледяной крошкой и шапочкой из взбитых сливок – для вишнёвого настроения ^^

ФИРМЕННАЯ ВОДА ТАЙЯКИ

500 мл 70 р

МАТТЯ АЙС С МАНГО 300 мл 320 р

Сладость манго и терпкость маття – сочетание поистине королевских вкусов!

МАТТЯ МОМО АЙС 300 мл 320 р

Водоворот вкуса персикового сока и чая маття, попробуйте обязательно! (•ω•)

ИЧИГО МАТТЯ ЛАТТЕ 300 мл 290 р

Трёхслойный напиток с пюре из свежей клубники, молоком с ванильным сиропом и японским зелёным чаем маття – яркий вкус от Тайяки

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту

С фотографиями всех наших блюд Вы можете ознакомиться здесь



МАТТЯ ФРАППЕ
抹茶フラッペ



МАТТЯ МОМО АЙС
抹茶桃アイス



ТАРО ФРАППЕ
タロフラッペ