

DESU!!

азиатское
бистро

Луговский 121

З
А
К
А
З

Н
А

К
А
С
С
Е



дополнения к любому блюду

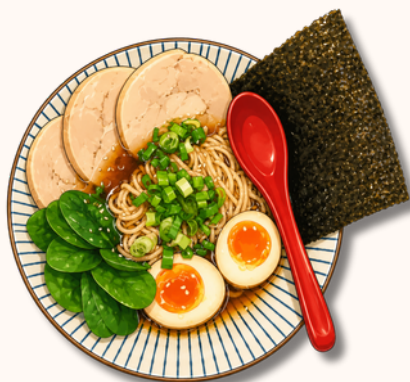
яйцо 1 шт	+50
луковое масло 20 мл	+50
острое масло 20 мл	+50
чесночное масло 20 мл	+50
кукуруза 40 г	+50
водоросли вакамэ 40 г	+50
маринованный лотос 40 г	+50
микс грибов 40 г	+80
тофу 40 г	+80
шпинат 20 г	+80
креветка панко 1 шт	+100
сырная палочка 1 шт	+100
куриный рулетик 80 г	+150
курица кацу 145 г	+200
курица карааге 120 г	+200
митболы 5 шт	+200
креветки обжаренные 50 г	+200

Если у вас есть аллергия или вам не нравится какой-то ингредиент (например лук), сообщите об этом до оформления заказа – мы уберем его из блюда.

Но некоторые ингредиенты входят в готовые бульоны, соусы и заготовки и не могут быть исключены.

японский рамен

размеры: [L] / [XL]

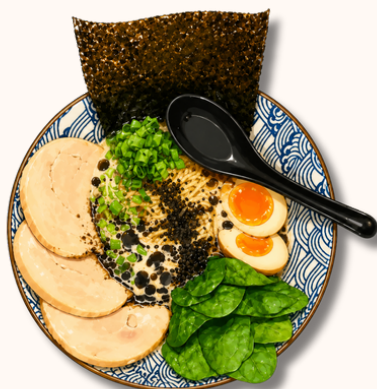


базовый сёу

с куриными рулетиками

базированная классика для тех, кто хочет понять концепцию рамена
куриный бульон, лапша, куриные рулетики, яйцо, шпинат, зелёный лук

[420 / 590]



сливочный с куриными рулетиками и чёрным чесночным маслом

нежный и сливочный рамен
с сырно-сливочным бульоном и ярким
чёрным чесночным маслом

сливочно-сырный куриный бульон,
лапша, куриные рулетики, яйцо,
чесночное масло, шпинат, зелёный лук,
чесночные чипсы

[520 / 690]



сырный с хрустящей курицей карааге ★

сырное изобилие прямо в этом рамене
– ещё больше сыра богу сыра

сливочно-сырный куриный бульон,
лапша, карааге, чеддер, сырные
палочки, кукуруза, маринованный
желток, шпинат, зелёный лук

[590 / 780]

японский рамен

размеры: [L] / [XL]



том ям рамен ★

популярный фьюжн тайской и японской кухонь – мы не могли обойти эту классику стороной

бульон с пастой том ям и кокосовым молоком, кокосовые сливки, лапша, курица, микс грибов, яйцо, креветка панко, лайм, шпинат, зелёный лук

[590 / 780]

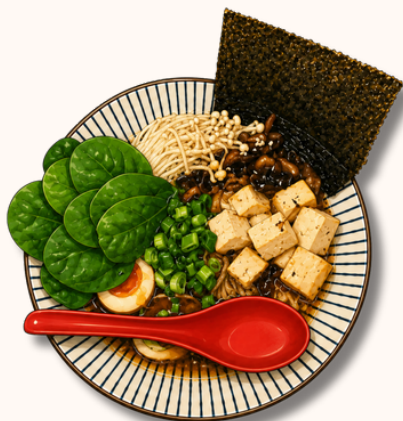


куриный мисо терияки

с плотным мисо-бульоном и курицей в соусе терияки

куриный мисо-бульон, лапша, курица терияки, яйцо, эноки, лотос, криспи лук, шпинат, зелёный лук

[480 / 670]



с тофу и грибами

лёгкий рамен с полотняным тофу и разными грибами

куриный бульон, лапша, полотняный тофу, эноки, микс грибов, шпинат, яйцо, зелёный лук

[440 / 630]

японский рамен

размеры: [L] / [XL]



карри рамен с курицей кацу ★

очень яркий и пряный, но совсем не острый – один из самых популярных куриный бульон, лапша, карри-соус, курица кацу, яйцо, шпинат, морковь, лотос, зелёный лук

[560 / 750]



икеа рамен с митболами и брусничным соусом

мы тоже скушаем по вайбам икеи – те самые митболы и брусничный соус сливочно-сырный куриный бульон, лапша, фрикадельки, брусничный соус, яйцо, кукуруза, криспи лук, шпинат, зелёный лук

[570 / 760]



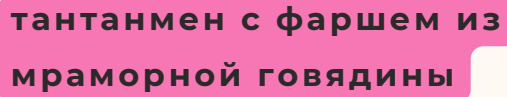
сио с лососем и креветками панко

богатый рамен с сочным стейком из лосося и креветками

куриный бульон, лапша, стейк из лосося, креветки панко, лотос, яйцо, вакамэ, шпинат, зелёный лук

[790 / 990]

размеры: $[L] / [XL]$



куриный мисо-бульон, лапша,
мраморный фарш, лотос,
маринованный желток, кукуруза,
арахис, нити чили, шпинат, зелёный лук

надо все раменны
попробовать ;)



ВОК С ЛАПШОЙ УДОН ИЛИ РИСОМ

с курицей

[450]

лапша или рис, курица, морковь, пекинская капуста, болгарский перец, ароматное масло, зелёный лук, кунжут

с тофу и грибами

[400]

лапша или рис, тофу, микс грибов, морковь, пекинская капуста, болгарский перец, ароматное масло, зелёный лук, кунжут

с лососем

[560]

лапша или рис, лосось, морковь, пекинская капуста, болгарский перец, кукуруза, ароматное масло, зелёный лук, кунжут

с креветкой



[560]

лапша или рис, креветки, морковь, пекинская капуста, болгарский перец, кукуруза, ароматное масло, зелёный лук, кунжут

с фаршем из мраморной говядины

[500]

лапша или рис, фарш из мраморной говядины в соусе, морковь, пекинская капуста, болгарский перец, арахис, ароматное масло, зелёный лук, кунжут

ズバッと



японский карри с рисом

торикацу карри ★

[550]

густой и ароматный японский соус-карри с тушеными овощами, рис, куриная отбивная в хрустящей панировке, зелёный лук

карри с курицей

[500]

густой и ароматный японский соус-карри с тушеными овощами, рис, жареные кусочки курицы, зелёный лук

карри с митболами

[520]

густой и ароматный японский соус-карри с тушеными овощами и тофу, домашние фрикадельки, рис, зелёный лук

карри с тофу

[400]

густой и ароматный японский соус-карри с тушеными овощами и тофу, рис, зелёный лук

мапо тофу карри

[580]

густой и ароматный японский соус-карри с тушеными овощами, тофу, фарш из мраморной говядины в томатном соусе, рис, зелёный лук

カレーライス



тайяки японские вафли в форме рыбок

с разными начинками

[260]

сытные

лосось

лосось, филадельфия

курица терияки

курица терияки, филадельфия

креветка

креветка, филадельфия

суперсырная



очень много моцареллы

сладкие

анко-адзуки



сладкая бобовая паста

заварной пудинг

заварной ванильный пудинг

банан-шоколад

свежий банан, шоколад

яблочный пай

яблоко, грецкий орех, корица

сет из трёх тайяки

[700]

トキッ



супы и закуски

суп

[260]

мисо классический

японский суп с яичными хлопьями

вместе вкуснее

онигири

[280]

с лососем

с креветкой

с курицей терияки

с тунцом



закуски

курица карааге 6 шт

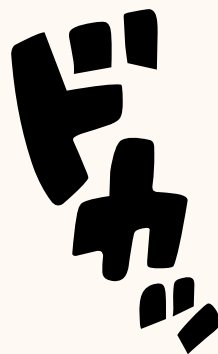
[360]

креветки панко 5 шт

[650]

сырные палочки 4 шт

[420]



гонконгские вафли

сытные

[690]

вафля-бургер с мраморной говядиной

котлета из мраморной говядины,
салат, сыр, помидоры, огурец, соус



филадельфия с лососем

сыр филадельфия, лосось, огурец,
приправа фурикакэ



[640]

сладкие



колдунский блеск

фрукты, взбитый крем, печенье
Оreo, магия

карамельный взрыв

шоколад, орео, карамельная
посыпка, взбитый крем, M&M's

классические напитки

чай в чайнике

[360]

ганпаудер

китайский лёгкий классический зелёный чай

жасминовая жемчужина гракона

китайский скрученный зелёный чай с ароматом жасмина

молочный улун

нежный молочно-карамельный вкус

медовая гыня

улун с густым и сладковатым ароматом спелой дыни

лесная груша

чёрный чай с кусочками груши, боярышником и иван-чаем

чжэн шань сяо чжун

китайский горный чёрный чай с дымными нотками

классический чёрный чай

тот самый чёрный индийский чай с насыщенным вкусом

кофе

капучино

200 / 300

230 / 270

латте

300

270

айс-латте

300

270

флэт уайт

200 / 300

270 / 290

раф

300

350

американо

200 / 300

160 / 190

эспresso

40

160

раф банановое мороженое с солёной карамелью



[400]

матча / хоззича латте

классика

[380]

матча-латте классический

хоззича-латте классический

авторские напитки

[420]

ананас-черника

груша-манго ★

дыня-лаванда

гёрти матча-латте

холодная
или
тёплая
версия –
на выбор



освежающие лимонады

[350]



лаванда-пачули

грушевый ★

цитрусовый микс

малиновый



холодный матча-тоник со льдом

[440]

матча-тоник классический

гёрти матча-тоник ★

малина-ромашка

манго-клубника

дыня-облепиха





заказ на кассе



@SPBDESU