



TOKYO

メニュー
AQUA
M E N U
シー
フー
ド



Краб камчатский

Камчатский краб, приготовленный на пару.
Подаётся с чесночно-масляным и томатным
соусами, украшается лимоном

4500 Р | кг

Рекомендуем вам попробовать камчатского краба, приготовленного на пару. Краб обладает не только невероятным вкусом, но и насыщен витаминами А, В, С и Рр, а также содержит натрий, калий, цинк, магний, йод и кальций.

帆立貝
ГРЕБЕШОК

Дальневосточный
гребешок

Очищенный дальневосточный
гребешок, подаётся с лимоном

1 шт | 410 ₽

Сет из гребешков

6 шт | 2450 ₽

12 шт | 4900 ₽



Гребешок запечённый

Дальневосточный гребешок,
запечённый под сырным
соусом

1 шт | 530 ₽

Гребешок жареный

Дальневосточный гребешок,
обжаренный на сливочном
масле с чесноком

110 г | 590 ₽



Тонкий сладковатый вкус, который не спутаешь ни с чем, и море пользы—это всё про морского гребешка. В дальневосточных гребешках много витамина B12, который способствует кровообращению, очищает организм от токсинов и поддерживает работу головного мозга.

М Δ
И Γ
Д ル
И 貝
Я



Мидии в томатном соусе

Чёрные мидии,
обжаренные
на сливочном масле
с томатным соусом.
Подаются с чиабаттой

350 / 40 г | 650 ₽



Мидия запечённая

Дальневосточная
мидия, запечённая
в собственном соку
с добавлением
чеснока, сливочного
масла и сливок

1 шт | 280 ₽



Питательный состав и многообразие вариантов приготовления сделали дальневосточную мидию невероятно популярной. Мягкое и нежное мясо мидии содержит огромное количество витаминов, особенно B12, жирных кислот омега-3 и железа. Это делает её полезной для работы мозга, снижает воспаления в организме и ускоряет обмен веществ.

牡蠣
УСТРИЦА



Устрица приморская

Живая приморская устрица. Подаётся с лимоном и малиновым уксусом

1 шт | 360 ₽

Сет из приморских устриц*

6 шт | 2100 ₽ 12 шт | 4200 ₽

Устрица Маака

Подаётся с лимоном и малиновым уксусом

1 шт | 320 ₽

Сет из устриц Маака*

6 шт | 1900 ₽ 12 шт | 3800 ₽

*ПРИ ЗАКАЗЕ СЕТА УСТРИЦ ВИНО В ПОДАРОК

6 ШТ | 1 БОКАЛ

12 ШТ | 2 БОКАЛА



Устрицы — очень полезный деликатес, к счастью, обитающий на Дальнем Востоке. Наличие в устрицах омега-3 благотворно сказывается на здоровье сердца и сосудов. Устрица обладает более высоким содержанием липидов, чем другие морепродукты. Это значит, что в ней больше витаминов А и D.

К
О
Р
Б
И
К
У
Л
А

し
じ
み



Мисо с корбикулой

Авторская интерпретация
мисо-супа с добавлением
моллюсков корбикулы
250 г | 295 ₽

Корбикула в соусе биск

Моллюски корбикула,
обжаренные на сливочном
масле с красным луком
и чесноком в соусе биск

250 г | 550 ₽



Корбикула — уникальный моллюск, обладающий полезными свойствами. Мясо корбикулы содержит целый ряд микроэлементов — от калия и селена до йода, фтора и кобальта. Они благотворно влияют на сердечную деятельность, препятствуют появлению тромбов. В медицинских целях используют отвар из корбикулы.

Вонголе в соусе биск

Моллюски вонголе, обжаренные на сливочном масле с чесноком и красным луком в соусе биск

300 г | 610 ₽



ボ
ン
ゴ
レ

В
О
Н
Г
О
Л
Е



Что объединяет средиземноморскую и дальневосточную кухни? Мы, как и жители солнечной Италии, очень любим вонголе. Это небольшие двустворчатые моллюски, нежное и мягкое мясо которых обладает неповторимым вкусом. Аутентичный деликатес укрепляет иммунитет и помогает снизить уровень холестерина.



ウ
ニ

М
О
Р
С
К
О
Й
Ё
Ж

Морской ёж

Икра серого морского ежа. Подаётся с соевым соусом и перепелиным яйцом

1 шт | 290 ₽



Пожалуй, один из самых известных дальневосточных деликатесов — морской ёж, который является рекордсменом по содержанию витамина B12. Его количество в четыре раза выше, чем в говяжьей печени. Он богат витамином E, который нормализует работу репродуктивной системы, улучшает здоровье кожи, ногтей и волос.



おいしい平日

ВКУСНЫЕ БУДНИ

НАПИТКИ К БИЗНЕС-ЛАНЧАМ ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ЦЕНЕ:

Домашнее вино 125 мл	290 ₺
Пиво TOKYO Beer 300 мл	210 ₺
Чай чёрный / зелёный пакетированный	80 ₺
Кофе американо	140 ₺
Кофе капучино	170 ₺
Кофе латте	170 ₺

ДЕСЕРТ ДНЯ 230 ₺

Информацию по десертам уточняйте у официанта

БИЗНЕС-ЛАНЧИ 650 ₺

Предложение действует с понедельника по пятницу с 11⁰⁰ до 16⁰⁰

Подробности узнавайте у вашего официанта.

*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

Ресторан не несёт ответственности за аллергические реакции, вызванные индивидуальной непереносимостью ингредиентов. Описания блюд в меню могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах. Уточняйте информацию о подробном составе блюд у официанта.



ПОНЕДЕЛЬНИК

Оливье с копчёной курицей, Дальневосточный борщ с кальмаром и морской капустой, мясная котлета с картофельным пюре

110 / 270 / 240 г | 650 ₽



ВТОРНИК

105 / 280 / 230 г | 650 ₽

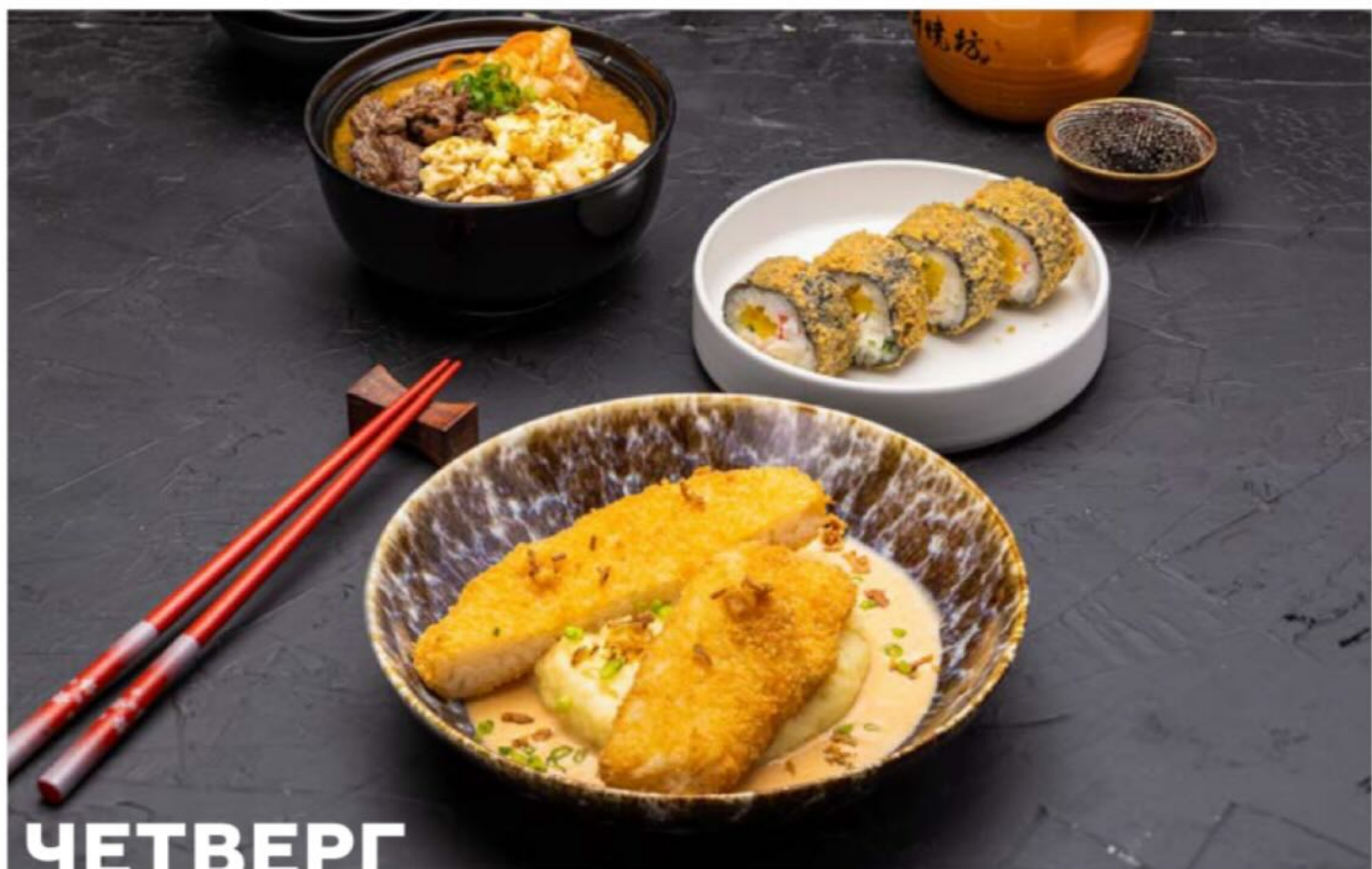
Запечённый ролл со снежным крабом, сырный рамен с копчёной курицей, свинина с овощами и стрелками чеснока



СРЕДА

100 / 280 / 230 г | 650 ₽

Салат с морской капустой, картофельно-грибной крем-суп, зелёный удон с куриным филе



ЧЕТВЕРГ

Темпура ролл со снежным крабом и ореховым соусом, кимчи-мисо с говядиной, белая рыба с пюре в соусе биск

90 / 280 / 250 г | 650 ₽



ПЯТНИЦА

Азиатский овощной салат, Том Ям с курицей, кацу с рисом в соусе карри

100 / 230 / 250 г | 650 ₽

ЗАКУСКИ おやつ

Ассорти фрай

Наггетсы из морепродуктов, курицы, сыр моцарелла в панировке, лосось в панировке, китайские пельмени фри, картофельные дольки и картофель фри. Подаётся с кетчупом и сырным соусом

370 / 30 / 30 г | 830 ₽



Креветки васаби

Креветки, жареные в кляре, с соусом унаги. Подаются с соломкой из дайкона, соусом васаби и долькой лимона

160 г | 510 ₽

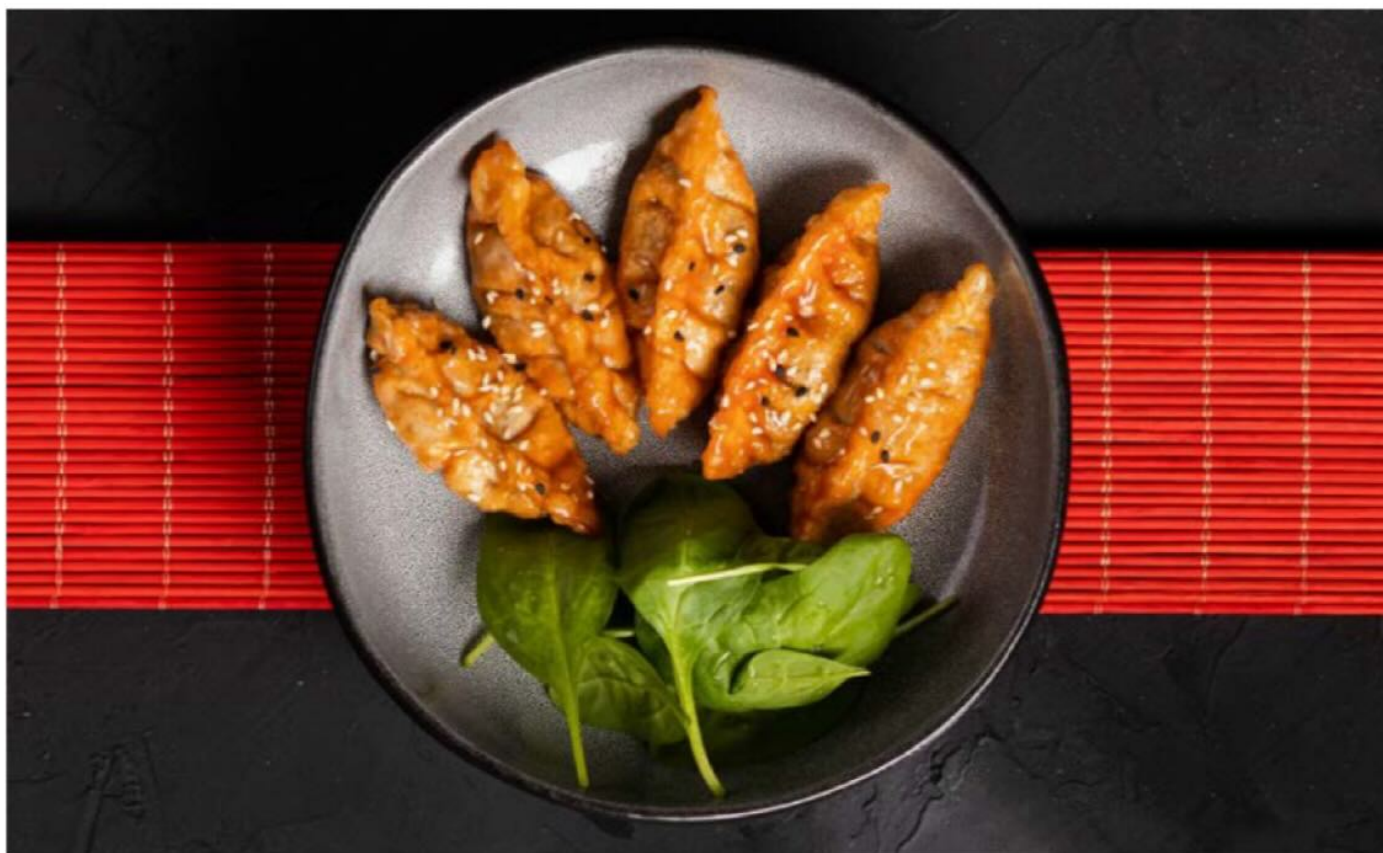


Мидии гриль

Филе мидий с грибами шиитаке, репчатым луком и белым соусом, запечённое под сыром пармезан

155 г | 610 ₽





Гёдза Го Бао Жоу ХИТ

125 г | 450 ₽

Авторские гёдза с начинкой из свинины в кисло-сладком соусе. Украшаются кунжутом и шпинатом

Гёдза с сёмгой / свининой / курицей 350 ₽

Японские пельмени с начинкой на выбор. Подаются с соусом на основе кунжутного масла, острого перца чили, чеснока, имбиря и соевого соуса

Гёдза с гребешком / креветкой 450 ₽

Японские пельмени с начинкой на выбор. Подаются с соусом на основе кунжутного масла, острого перца чили, чеснока, имбиря и соевого соуса

Способ приготовления на выбор:
классический или во фритюре
110 / 30 г или 90 / 30 г

Гёдза – легендарные японские пельмени в форме изящного полумесяца из тонкого нежного теста с огромным разнообразием начинок. Своими корнями уходят в многогранную китайскую культуру, где впервые и были приготовлены. Однако именно в Японии их рецептура и вкус были доработаны до привычных и полюбившихся всему миру.



Гёдза с крабом

150 г | 510 ₽

Гёдза с крабом в соусе биск.
Украшаются зелёным луком и кунжутом



Гёдза с креветкой **ХИТ**
в сливочном соусе

140 г | 450 ₽

Гёдза в сливочном соусе, с начинкой из креветки, зелёного горошка, моркови и зелёного лука. Украшаются кунжутом, зелёным луком и острым маслом



Гёдза Том Ям

150 г | 450 ₽

Гёдза с начинкой из креветки, кальмара и грибов в сочетании со знаменитым соусом Том Ям. Украшаются зелёным луком



Китайские пельмени

370 ₽

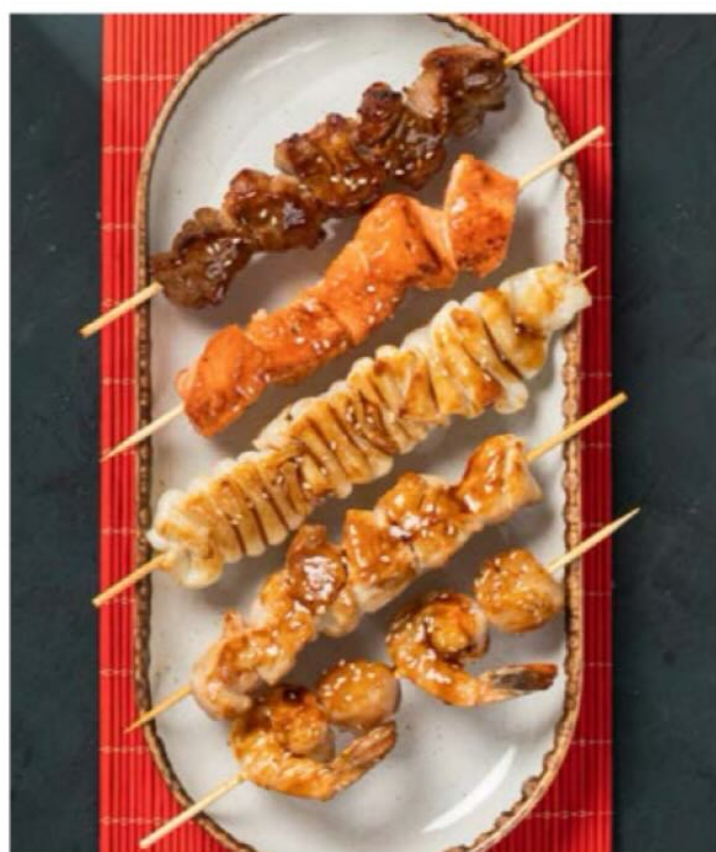
Классические китайские пельмени с начинкой из свинины, шпината и креветки. Способ приготовления на выбор: отварные или во фритюре 140 / 30 или 90 / 30 г



Сифудо фрай

200 / 30 г | 730 ₽

Шарики из краба, филе кальмара, лосося и креветки в хрустящей корочке. Подаются с сырным соусом



Кани муни

90 / 30 г | 510 ₽

Хрустящие шарики из нежного крабового мяса и сливочного сыра. Подаются с сырным соусом

 ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КУХНЯ

Эби фрай

75 / 30 г | 410 ₽

Тигровые креветки в хрустящей корочке. Подаются с сырным соусом

Сифудо наггетс

125 / 30 г | 410 ₽

Хрустящие треугольники из морепродуктов. Подаются с сырным соусом

Тори моцарелла фрай

110 / 30 г | 410 ₽

Хрустящие палочки из куриного филе, сыра моцарелла и соуса кимчи. Подаются с сырным соусом

Баклажаны с грибами шиитаке

150 г | 350 ₽

Баклажаны с грибами шиитаке, обжаренные с чесноком в соусе унаги. Украшаются зелёным луком

 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ

Кушияки-сет

240 г | 830 ₽

Сет японских шашлычков из лосося, свинины, курицы, кальмара, креветки и гребешка, в соусе унаги. Украшается кунжутом



Дальневосточные намазки

210 г | 690 ₽

Паштет из трески. Украшается красной икрой и кунжутом.

Рийет из лосося с красной икрой и луком фри. Украшается зелёным луком.

Паштет из осьминога. Подается с луком фри, соусом унаги, трюфельным маслом.

Сет намазок подается с хрустящей чиабаттой.

 ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КУХНЯ  ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН

Маринованные огурцы

80 г | 210 ₽

Огурцы в пикантном соусе. Украшаются острыми орехами и перцем

 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ

Кимчи

80 г | 210 ₽

Пикантная закуска из пекинской капусты, маринованной в остром соусе

 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ  ОСТРОЕ

Маринованные томаты

80 г | 210 ₽

Томаты черри в пикантном соусе. Украшаются кинзой

 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ

Салат Вакамэ

70 / 20 г | 270 ₽

Салат из водорослей вакамэ. Подается с ореховым соусом

 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ

БЛЮДА ИЗ КРАБА

カニ

Блэк пеппер краб

Фаланга краба в соусе на основе чёрного перца и сливочного масла с чесноком, луком-пореем, имбирём и кинзой. Подаётся с рисом

300 г | 1690 ₽



Запечённая фаланга краба

Фаланга краба, запечённая с сыром моцарелла и сыром пармезан. Подаётся с сырным соусом и лимоном

150 / 30 г | 1690 ₽



Фаланга краба

со сливочным маслом

Фаланга краба. Подаётся с лимоном и топлёным сливочным маслом с добавлением чеснока

150 / 30 г | 1490 ₽



СУПЫ

スープ



Том Ям

Знаменитый острый тайский суп с морепродуктами, белой рыбой, лемонграссом, грибами, луком и свежими томатами. Украшается зелёным луком, кинзой и перцем чили

300 г | 530 ₽

+ рассыпчатый рис

100 г | 120 ₽



Дальневосточный борщ

Зелёный борщ с крабом, гребешком, кальмаром, щавелем и морской капустой, с добавлением зелёного масла

300 г | 590 ₽



Тыквенный суп с крабом

Крем-суп из тыквы, с добавлением кокосового молока и трюфельного масла. Подаётся с крабом. Украшается нитями чили и лепестками арахиса

230 г | 540 ₽





Мисо рамен со свининой

650 г | 650 ₽

Мясной бульон на основе пасты мисо с лапшой рамен. Подаётся с пак-чой, маринованными грибами, с добавлением чесночного масла. Украшается кунжутом и зелёным луком

Тори сиру

300 г | 410 ₽

Традиционный суп на лёгком курином бульоне с обжаренным куриным филе, яичной лапшой и перепелиным яйцом. Украшается зелёным луком

Острый суп со свининой ОСТРОЕ БЛЮДО

300 г | 450 ₽

Острый суп с лапшой рамен, обжаренной свининой, маринованными грибами и японским омлетом. Украшается кинзой

Рамен – густой, наваристый суп с упругой пшеничной лапшой, пришедший в Страну восходящего солнца из Китая и именно с неё начавший своё триумфальное путешествие по всему миру. В равной степени относящийся как к ресторанным деликатесам, так и к хитам японского стритфуда.

Мисо суп

200 г | 270 ₽

Традиционный японский суп из соевой пасты мисо и сыра тофу с водорослями вакамэ. Украшается зелёным луком



Грибной  ВЕГЕТАРИАНСКОЕ 220 / 30 г | 450 ₽

Крем-суп из грибов с добавлением сливок. Подаётся с хрустящими сырными гренками. Украшается лепестками арахиса, зелёным луком и трюфельным маслом



Суп-биск крабовый 300 г | 530 ₽

Крабовый биск с добавлением гёдза с креветками. Украшается зелёным маслом и подаётся с зелёным луком, кинзой, перцем чили и долькой лимона



Дальневосточная уха с морской капустой  ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КУХНЯ

300 г | 570 ₽

Фирменная уха на основе лосося и белой рыбы с отварным картофелем и морской капустой. Украшается кинзой



Том кха  ОСТРОЕ

300 г | 530 ₽

Традиционный острый тайский суп на основе кокосового молока с морепродуктами, белой рыбой, грибами, лемонграссом, луком и томатами. Украшается зелёным луком, кинзой и перцем чили



Унаги сиру

270 г | 530 ₽

Сливочный суп с угрём, водорослями вакамэ, рисом. Украшается зелёным луком и кунжутом



Кани сиру

250 г | 570 ₽

Сливочный суп с мясом краба, шпинатом, с добавлением чеснока

САЛАТЫ

サラダ



Салат Цезарь с креветкой

Салат цезарь с креветкой, листьями салата айсберг и романо, томатами черри, крутонами и сыром пармезан

200 г | 690 ₽

Салат с тунцом гриль

Тунец со стручковой фасолью, салатом фризе, картофелем, маринованными томатами и перепелиным яйцом с заправкой на основе рисового вина и сока апельсина

210 г | 530 ₽



Оливье по-приморски

Салат оливье с крабом, зелёным горошком, картофелем, яйцом. Заправляется домашним майонезом, луковым соусом с добавлением горчицы и приправы фурикакэ. Украшается красной икрой и перепелиным яйцом

200 г | 710 ₽





Салат с ростбифом **НОВИНКА** **ОСТРОЕ**

210 г | 690 ₽

Салат с ростбифом, салатом айсберг, помидорами, картофелем, грибами, с добавлением лукового дрессинга. Заправляется перечным соусом, украшается кунжутом юдзу

Салат Цезарь с курицей **НОВИНКА**

210 г | 670 ₽

Салат цезарь с курицей, листьями салата айсберг и романо, томатами черри, крутонами и сыром пармезан

Салат с лососем терияки

170 г | 470 ₽

Салат с лососем, обжаренным в соусе терияки, томатами черри, огурцом и миксом салатов, заправленный цитрусовым соусом. Украшается лепестками арахиса

Салат с осьминогом

195 г | 550 ₽

Салат с мини-осьминожками, огурцом и томатами. Украшается кунжутом



Салат с томатами и хрустящими баклажанами

280 г | 430 ₽

Пикантный салат с хрустящими баклажанами, томатами и сливочным сыром. Украшается кинзой и кунжутом



Салат с авокадо

140 г | 410 ₽

Микс салатов с авокадо, свежими и маринованными томатами черри, заправленный трюфельным соусом



Сифудо сарада ХИТ

120 г | 470 ₽

Салат из обжаренных морепродуктов, микса салатов и томатов черри в соусе гамадари на основе кешью, посыпанный приправой фурикакэ



Гюнику сарада

180 г | 510 ₽

Азиатский салат с говядиной, томатами черри, огурцом, печёным болгарским перцем, красным луком в цитрусово-кунжутном соусе. Украшается луком фри и кунжутом



Дальневосточный салат ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КУХНЯ ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН

220 г | 530 ₽

Салат с треской, обжаренной с чесноком в сливочном соусе, с добавлением морской капусты и огурца. Заправляется копчёной сметаной, украшается красной икрой и луком фри

ВОК

中華鍋



Вок с креветкой в соусе карри и лапшой удон

Лапша удон, обжаренная в соусе карри с креветкой, шампиньонами, цукини и кукурузой. Украшается кинзой

250 г | 530 ₽

Вок с копчёной курицей и лапшой удон

Вок со шпинатной лапшой удон, обжаренной в сливочном соусе с копчёной курицей, шампиньонами, капустой пак-чой, томатами черри и сыром пармезан

250 г | 510 ₽



Вок с крабом и лапшой удон

Обжаренная на сливочном масле лапша удон и фаланга краба под соусом биск с добавлением кокосового молока и капусты пак-чой.

230 г | 610 ₽





Сырный вок с беконом **НОВИНКА**

320 г | 530 ₽

Вок с лапшой рамен, обжаренной с беконом, томатами, шпинатом под сливочно-сырным соусом. Украшается зелёным луком



Рамен с говядиной **ОСТРОЕ** 250 г | 550 ₽

Лапша рамен, обжаренная с говядиной, шампиньонами, стрелками чеснока и цуккини, с добавлением перечного, унаги и устричного соусов. Украшается зелёным луком и кунжутом



Рамен с курицей 250 г | 450 ₽

Куриное филе с овощами и лапшой рамен, обжаренное с соусом унаги и устричным соусом. Украшается зелёным луком и кунжутом



Косу соба ВЕГЕТАРИАНСКОЕ 290 г | 430 ₽

Гречневая лапша с шампиньонами, брокколи и стрелками чеснока, обжаренная в соусе терияки. Украшается кешью и кинзой



Тофу с овощами ВЕГЕТАРИАНСКОЕ 250 г | 410 ₽

Кубики тофу, обжаренные с капустой пак-чой, фасолью, томатами черри и сладким перцем в соусе сладкий чили



Кимчи тяхан ОСТРОЕ 300 г | 430 ₽

Рис, обжаренный с беконом, свининой и капустой кимчи в перечно-устричном соусе. Подаётся с яйцом

Сифудо тяхан 220 г | 470 ₽

Жареный рис с креветками, кальмаром, осьминогом, мидиями и овощами в устричном соусе

Сякэ тяхан 220 г | 420 ₽

Жареный рис с лососем, стрелками чеснока и омлетом, обжаренный в соусе терияки с приправой фурикакэ. Украшается водорослями нори

Ясай тяхан ВЕГЕТАРИАНСКОЕ 250 г | 390 ₽

Жареный рис с овощами в соусе терияки

Тори тяхан 250 г | 410 ₽

Жареный рис с курицей и овощами в соусе терияки. Украшается зелёным луком

Осьминожки с овощами 280 г | 650 ₽

Осьминожки, обжаренные в пряном соусе с картофелем, грибами и стрелками чеснока, с добавлением зелёного лука и имбиря. Украшается кунжутом



**Вок с курицей
и лапшой удон**

250 г | 510 ₽

Куриное филе, обжаренное с лапшой удон
и овощами под соусом унаги, украшенное зелёным
луком



**Вок со свинойной
и лапшой удон**

250 г | 490 ₽

Лапша удон со свинойной, грибами шиитаке, перцем
и луком-пореем в соусе терияки



Вок с морепродуктами и лапшой удон **ХИТ**

230 г | 590 ₽

Лапша удон с обжаренными морепродуктами под соусом унаги. Украшается зелёным луком

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

熱い

Гюнику ясай

Филе говядины, обжаренное
с шампиньонами и овощами
в перечном соусе

250 г | 550 ₽



Морепродукты на гриле

Кальмар, креветка,
гребешок и мидия,
обжаренные на воке
со стрелками чеснока,
стручковой фасолью
и сладким перцем
в соусе якинику

270 г | 730 ₽



Кальмар фаршированный с морепродуктами

Кальмар, фаршированный
муссом из краба и креветки,
в сливочном соусе кальби.
Украсается кольцами зелёного
лука, фурикакэ и зелёным
маслом

250 г | 690 ₽





Куриные крылышки по-корейски ОСТРОЕ

230 г | 690 ₽

Куриные крылышки во фритюре в сладко-остром соусе и кунжute. Украшаются зеленым луком

Курица терияки ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН
в сливочно-грибном соусе

300 г | 530 ₽

Курица терияки, обжаренная на чугуне, со сливочно-грибным соусом. Украшается хлопьями чили перца, луком фри и зелёным луком

Свинные рёбрышки гриль ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН

350 г | 930 ₽

Жареные во фритюре свиные рёбра, глазированные в сладко-остром соусе, с добавлением чеснока и лука. Подаются с картофельными дольками, стрелками чеснока и украшаются перьями зелёного лука

Запечённый лосось ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН
терияки в сливочном соусе

270 г | 570 ₽

Лосось запечённый в сливочно-грибном соусе. Украшается перьями зелёного лука

Эби чили ОСТРОЕ

250 г | 750 ₽

Креветки, мидии и стрелки чеснока, обжаренные на чугуне со сливочно-кокосовым соусом, с добавлением соусов шрирача и кимчи. Украшаются миксом кунжута



Голубец Кани Рору

260 г | 710 ₽

Голубец с начинкой из камчатского краба и креветки в соусе биск. Подаётся с красной икрой и креветочным чипсом

 **НОВИНКА**  ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН



Жареный гребешок со стрелками чеснока

200 г | 990 ₽

Жареный гребешок с мидией и стрелками чеснока в устричном и терияки соусах. Украшается миксом кунжута



Свинина с грибами в соусе терияки **НОВИНКА**

270 г | 570 ₽

Свинина, обжаренная с грибами, картофельными дольками и помидорами в соусе терияки. Украшается луком фри и зелёным луком

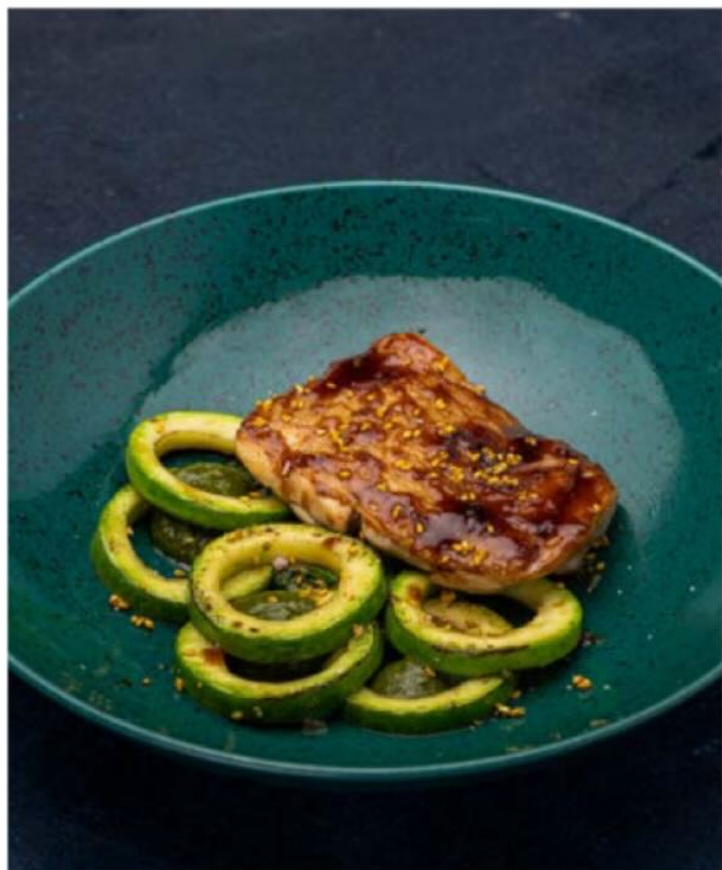


Креветочные крокеты в соусе карри

 **НОВИНКА**  **ОСТРОЕ**

250 г | 570 ₽

Крокеты из креветки, зелёного горошка, цукини и сладкого перца в соусе карри



Куриный стейк

250 г | 520 ₽

 **НОВИНКА**  **ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН**

Стейк из курицы с цукини, шпинатом и соусом песто

Котлета из краба с картофельным пюре

230 г | 670 ₽

Нежная крабовая котлета в панировке с золотистой корочкой, сливочным соусом и гарниром из картофельного пюре. Украшается соусом унаги

Унаги дзю

220 г | 650 ₽

Нежное филе копчёного угря под соусом унаги на подушке из риса. Украшается кунжутом

Стейк из палтуса

170 г | 1100 ₽

 **ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН**

Стейк из палтуса со сливочным соусом

Стейк из лосося

170 г | 950 ₽

 **ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН**

Стейк из лосося с азиатским соусом

Пянсе с морепродуктами

170 г | 390 ₽

 **ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КУХНЯ**

Нежное тесто с начинкой из креветки и кальмара, с добавлением сыра креметта, креветочного биска, имбиря и сока лайма



Кацудон  ХИТ  ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН

320 г | 450 ₽

Филе свинины в сухарях под соусом кацудон с зелёным луком и яйцом. Подаётся на рисе



Кацу карри

250 г | 430 ₽

Сочное куриное филе в сухарях с кокосовым соусом на основе карри. Подаётся с гарниром из риса и маринованными томатами



Говядина в сливочном
соусе с картофельным пюре

250 г | 450 ₽

Говядина, обжаренная в сливочном соусе с шампиньонами. Подаётся с картофельным пюре



Кацу с говядиной и картофельным пюре

 **НОВИНКА**

270 г | 690 ₺

Сочная говядина в сухарях в винном соусе с добавлением карри. Подаётся с картофельным пюре, украшается луком фри и зелёным луком



Бургер с говядиной

350 г | 620 ₺

Бургер с говяжьей котлетой, беконом, сыром, яйцом, листьями салата фризе и айсберг, томатом, красным луком и соусом барбекю

 ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН

Бургер с курицей

350 г | 550 ₺

Бургер с котлетой из курицы, салатом айсберг, маринованным огурцом, сыром, яйцом и авторским соусом

 ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН

РОЛЛЫ И СУШИ

寿司

Авокадо кранч маки

Ролл с нежным мясом камчатского краба, копчёной курицей и авокадо. Украшается соусом унаги и легким майонезом

8 шт | 230 / 15 г | 570 ₽

4 шт | 115 / 15 г | 340 ₽



Ролл с лососем
и кунжутом юдзу
Урамаки ролл с лососем
и кунжутом юдзу

8 шт | 180 / 15 г | 830 ₽

4 шт | 90 / 15 г | 500 ₽



Радуга

Классический урамаки ролл из нежного лосося, тунца, сливочного сыра и огурца

8 шт | 230 / 15 г | 570 ₽

4 шт | 115 / 15 г | 340 ₽





Фудзиями **НОВИНКА**

Треугольный ролл с огурцом и снежным крабом, лососем и тунцом

6 шт | 200 / 15 г

690 ₽



Такеши китано **ХИТ** **ОСТРОЕ**

Острый ролл с лососем в спайси соусе, омлетом, огурцом, сливочным сыром и икрой летучей рыбы. Украшается соусом шрирача

8 шт | 275 / 15 г

4 шт | 135 / 15 г

670 ₽

405 ₽



Йоко Оно

Ролл с тунцом, огурцом и сливочным сыром, посыпанный стружкой тунца

8 шт | 180 / 15 г

4 шт | 90 / 15 г

430 ₽

260 ₽



Кани фрай маки

Урамаки ролл в хрустящей корочке, с начинкой из мяса краба, огурца и сливочного сыра

8 шт | 205 / 15 г

4 шт | 100 / 15 г

550 ₽

330 ₽



Ролл Кани Муни



НОВИНКА



ОСТРОЕ

Ролл с омлетом, сливочным сыром, огурцом, жареным крабовым шариком, соусами спайси и васабико

6 шт | 200 / 15 г

520 ₽



Саппоро

Урамаки ролл с икрой летучей рыбы, и начинкой из малосоленного лосося, сливочного сыра, огурца и зелёного лука. Украшается лёгким майонезом и приправой фурикакэ

8 шт 230 / 15 г	490 ₹
4 шт 115 / 15 г	295 ₹



Калифорния ХИТ

Знаменитый урамаки ролл с икрой летучей рыбы, начинкой из мяса краба, авокадо и огурца

8 шт 220 / 15 г	590 ₹
4 шт 110 / 15 г	355 ₹

Калифорния лайт

Знаменитый урамаки ролл с икрой летучей рыбы, начинкой из крабовой палочки и огурца. Украшается кунжутом

8 шт 220 / 15 г	450 ₹
4 шт 110 / 15 г	270 ₹

Филадельфия лосось ХИТ

Урамаки ролл с нежным лососем, сливочным сыром, огурцом и авокадо

8 шт 265 / 15 г	610 ₹
4 шт 130 / 15 г	370 ₹

Филадельфия кунжут

Урамаки ролл в семенах кунжута с нежным лососем, сливочным сыром, огурцом и авокадо

8 шт 205 / 15 г	510 ₹
4 шт 100 / 15 г	310 ₹

Криспи краб ролл

Тёплый ролл с огурцом, под шапкой из крабовой палочки, икры тобико и сливочного сыра. Украшается соусом унаги

8 шт 240 / 15 г	430 ₹
4 шт 120 / 15 г	260 ₹

Сякэ икура дельюкс ХИТ

Урамаки ролл с нежным лососем, икрой лосося, огурцом и сливочным сыром, украшенный зелёным луком

8 шт 230 / 15 г	790 ₹
4 шт 115 / 15 г	475 ₹



Ролл с креветкой васабико

Урамаки ролл с креветкой васабико, сливочным сыром, омлетом и огурцом. Украшается острой кунжутной смесью

8 шт | 280 / 15 г 540 ₹

4 шт | 140 / 15 г 310 ₹



Запечённый ролл с курицей

Ролл с курицей, огурцом, сливочным сыром и омлетом, запечённый с икрой летучей рыбы, лёгким майонезом с чесноком и сыром

8 шт | 250 / 15 г 450 ₹

4 шт | 125 / 15 г 270 ₹

Запечённый ролл с мидией

Ролл с мидией, огурцом, омлетом и сливочным сыром, запечённый с икрой летучей рыбы, лёгким майонезом с чесноком и сыром

8 шт | 250 / 15 г 450 ₹

4 шт | 125 / 15 г 270 ₹

Запечённый ролл с шиитаке

Ролл с грибами шиитаке, сливочным сыром, омлетом и огурцом, запечённый под лёгким майонезом и сыром с добавлением чеснока. Украшается соусом унаги и кунжутом

8 шт | 250 / 15 г 450 ₹

4 шт | 125 / 15 г 270 ₹

Запечённый ролл с гребешком

Ролл с гребешком, огурцом, сливочным сыром и омлетом, запечённый с икрой летучей рыбы, лёгким майонезом с чесноком и сыром

8 шт | 250 / 15 г 530 ₹

4 шт | 125 / 15 г 320 ₹

Запечённый ролл с лососем

Ролл с лососем, огурцом и омлетом, запечённый с икрой летучей рыбы, лёгким майонезом с чесноком и сливочным сыром. Украшается соусом терияки и кунжутом

8 шт | 245 / 15 г 490 ₹

4 шт | 120 / 15 г 295 ₹



Чеддер ролл

Урамаки ролл с обожжённым сыром чеддер, с начинкой из огурца, мусса лосося и белой рыбы. Украшается зелёным луком и соусом сладкий чили

8 шт | 220 / 15 г

4 шт | 110 / 15 г

440 ₽

265 ₽



Гайдамаки

Урамаки ролл с креветкой в кляре, крабом и икрой тобико. Украшается кунжутом

8 шт | 210 / 15 г

4 шт | 105 / 15 г

550 ₽

330 ₽



Ролл Солёная карамель НОВИНКА

Ролл с угрём, сливочным сыром, огурцом и лососем, с добавлением морской соли

6 шт | 180 / 15 г

690 ₽



Персик ролл **НОВИНКА**

Ролл с лососем, сливочным сыром и персиком. Украшается нитями чили
6 шт | 220 / 15 г

690 ₽



Сякэ эби спайси **ОСТРОЕ**

Урамаки ролл с начинкой из креветки темпура, малосоленного лосося и кальмара. Украшается зеленым луком и 3 видами соусов: Унаги, Ореховый и Спайси
8 шт | 240 / 15 г
4 шт | 120 / 15 г

550 ₽
330 ₽



Паттай

Оригинальный ролл с нежным лососем, угрём, икрой летучей рыбы, огурцом и сливочным сыром
8 шт | 225 / 15 г
4 шт | 110 / 15 г

590 ₽
355 ₽



Кристмасс

Авторский урамаки ролл с мясом камчатского краба, сливочным сыром, омлетом и огурцом, запечённый под сыром моцарелла

8 шт | 285 / 15 г

4 шт | 140 / 15 г

570 ₽

340 ₽



Спайси магуро ОСТРОЕ

Урамаки ролл в пряной смеси из ореха и кунжута с острым тунцом, начинкой из сливочного сыра, огурца и зелёного лука

8 шт | 255 / 15 г

4 шт | 125 / 15 г

470 ₽

285 ₽



Спайси унаги ОСТРОЕ

Авторский ролл с угрём, начинкой из огурца и омлета, соусами спайси и унаги в приправе фурикакэ

8 шт | 240 / 15 г

4 шт | 120 / 15 г

530 ₽

320 ₽



Унаги урамаки

Урамаки ролл с копчёным угрём, сливочным сыром и огурцом, под соусом унаги

8 шт | 220 / 15 г

4 шт | 110 / 15 г

610 ₽

370 ₽



Тамагояки ролл НОВИНКА

Урамаки ролл в малиновой тобике с начинкой из лосося, омлета, авокадо и соуса унаги

6 шт | 180 / 15 г

610 ₽



Суши тунец 2 шт 50 г	320 ₹	Суши лосось 2 шт 50 г	320 ₹	Суши гребешок 2 шт 50 г	320 ₹
Суши угорь 2 шт 50 г	320 ₹	Суши креветка 2 шт 50 г	320 ₹	Суши осьминог 2 шт 50 г	320 ₹



Хэнд суши с лососем 40 г	190 ₹	Хэнд суши с тунцом 40 г	190 ₹	Сет хэнд суши Лосось, осьминог, тунец, гребешок и манго 160 г	760 ₹ 690 ₹
Хэнд суши с гребешком и манго 40 г	190 ₹	Хэнд суши с осьминогом 40 г	190 ₹	 ОСТРОЕ	



Суши
филадельфия
2 шт | 60 г 320 ₽



Суши с крабом
и икрой лосося
2 шт | 50 г 320 ₽



Спайси суши
креветка
2 шт | 50 г 320 ₽



Суши
калифорния
2 шт | 60 г 320 ₽



Спайси суши
с угрём
2 шт | 50 г 320 ₽



Спайси суши
краб
2 шт | 50 г 350 ₽



Суши с икрой
лосося
2 шт | 50 г 420 ₽



Спайси суши с крабом
и огурцом
2 шт | 50 г 320 ₽



Спайси суши
осьминог
2 шт | 50 г 320 ₽



Суши с икрой
летучей рыбы
2 шт | 50 г 320 ₽



Спайси суши
тунец
2 шт | 50 г 320 ₽



Спайси суши
гребешок
2 шт | 50 г 320 ₽



Запечённые суши
с лососем / осьминогом / крабом /
гребешком / креветкой / мидией /
с тунцом / угрём
2 шт | 60 г 320 ₽



Суши с икрой
морского ежа
2 шт | 50 г 420 ₽



Спайси суши
лосось
2 шт | 50 г 320 ₽



Сет гунканов фрай ОСТРОЕ

Жареные гунканы с креветкой, тунцом, лососем, угрём, гребешком и осьминогом, с добавлением соусов терияки и шрирача. Украшаются зелёным луком

6 шт | 225 г

840 ₹



Сашими из тунца 45 / 50 г	410 ₹	Сашими из лосося 45 / 50 г	470 ₹	Сашими из гребешка 45 / 50 г	470 ₹
Сашими из креветки 45 / 50 г	410 ₹	Сашими из угря 45 / 50 г	470 ₹	Сет из сашими Лосось, угорь, осьминог, гребешок, креветка, тунец 270 / 150 г	1990 ₹
Сашими из икры морского ежа 45 / 50 г	710 ₹	Сашими из осьминога 45 / 50 г	430 ₹		



Владивостокио

1415 г | 2600 ₽

Тёплый набор из роллов: Паттай, Кристмасс, Криспи краб ролл, Кани фрай маки, Мураками, Запечённый ролл с шиитаке
На 3-5 персоны



Хот микс

950 г | 1990 ₽

Тёплый набор из роллов: Паттай, Криспи краб ролл, Кани фрай маки, Кристмасс. На 3-4 персоны



Киото сет

990 г | 1700 ₽

Набор из роллов: Запечённый ролл с мидией, Запечённый ролл с гребешком, Запечённый ролл с шиитаке, Запечённый ролл с курицей. На 2-3 персоны



Окинава

1980 г | 3500 ₽

Набор из роллов: Калифорния лайт, Спайси магуро ролл, Сякэ маки, Тунa барбекю, Унаги урамаки, Ролл чеддер, Лосось-спайси маки, Митаки, Филадельфия кунжут, Йоко Оно. На 8-10 персон



Токио сет

2345 г | 4500 ₽

Набор из роллов: Сякэ эби спайси, Калифорния, Авокадо Кранч Маки, Сякэ маки, Туна барбекю, Унаги урамаки, Ролл чеддер, Митаки, Лосось-спайси маки, Унаги маки, Филадельфия кунжут, Йоко Оно. На 8-10 персон



Супер Спайси ОСТРОЕ

475 г | 1830 ₽

Набор из суши и роллов. Спайси суши креветка 2 шт, Спайси суши гребешок 2 шт, Спайси суши краб с огурцом 2 шт, Спайси суши осьминог 2 шт, роллы Такеши Китано. На 1-2 персоны



Икигай

485 г | 1450 ₽

Набор из роллов: Калифорния 1/2, Унаги урамаки 1/2, Филадельфия лосось 1/2, Филадельфия тунец 1/2. На 1-2 персоны



Ваби-саби

1050 г | 2100 ₽

Набор из роллов: Спайси магуро ролл, Такеши китано, Спайси унаги ролл, Ролл с креветкой васабики. На 2-3 персоны



Кансай

885 г | 1930 ₽

Набор из роллов: Филадельфия лосось, Саппоро, Авокадо кранч маки, Лосось-спайси маки. На 2-3 персоны



Осака

385 г | 1100 ₽

Калифорния 1/2, Филадельфия кунжут 1/2, Унаги маки 1/2 и суши: лосось 2 шт., осьминог 2 шт. На 1-2 персоны



Ханами

650 г | 1590 ₽

Набор из роллов: Калифорния 1/2, Филадельфия лосось 1/2, Тунa барбекю 1/2, Йоко Оно 1/2, Унаги Урамаки 1/2, Филадельфия Кунжут 1/2. На 2 персоны

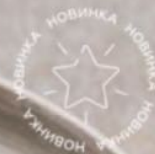
ДЕСЕРТЫ デザート



Кокосовый милфей

Десерт из слоёного теста
с кокосовым кремом, малиновым
конфитюром и солёной карамелью.
Укращается свежими ягодами
и сахарной пудрой

175 г | 450 ₽



Яблочное клафути

Яблочный пирог с карамельным
соусом и ванильным мороженым.
Укращается клубникой

170 г | 390 ₽



Медовик

Медовые коржи со сметанным
кремом, подаются с брусничным
соусом. Укращаются красной
смородиной

150 г | 360 ₽





Лимонный тарт

125 г | 390 ₽

Хрустящая корзинка из песочного теста с итальянской меренгой и лимонным кремом внутри. Украшается безе и ягодой



Дубайский чизкейк **НОВИНКА** 120 г | 510 ₽

Классический чизкейк, покрытый слоем из теста катаифи и фисташковой пасты. Украшается красной смородиной



Павлова с клубникой

150 г | 430 ₽

Воздушная меренга со сливочным кремом на основе сыра маскарпоне с добавлением ягод клубники

Павлова с вишней

150 г | 430 ₽

Воздушная меренга со сливочным кремом на основе сыра маскарпоне с добавлением вишневого варенья



Наполеон с клубникой

130 г | 450 ₽

Знаменитый десерт из слоёного теста с кремом из белого шоколада, украшенный клубникой и клубничным топпингом



Клубничный тартар

140 г | 380 ₽

Изысканный десерт из клубники под муссом из пюре манго. Украшается вафельной крошкой



Тирамису

180 г | 390 ₽

Классический утончённый итальянский десерт с сыром маскарпоне и печеньем савоярди. Подаётся в кружке



Сырники

150 г | 350 ₽

Нежные творожные сырники со сметаной и вишнёвым вареньем



Сан-Себастьян

160 г | 420 ₽

Чизкейк сан-себастьян, подаётся с тёплым карамельным соусом



Моти манго-маракуйя

65 г | 170 ₽

Японский десерт из нежного рисового теста с начинкой манго-маракуйя, сливками и белым шоколадом

Моти брусничный щербет

65 г | 170 ₽

Японский десерт из нежного рисового теста с сырным кремом и брусникой со сливками

Моти малина-ваниль

65 г | 170 ₽

Японский десерт из нежного рисового теста с сырным кремом, малиной и ванилью

Моти фруктово-ягодное трио

195 г | 450 ₽



Шоко Ролл

125 г | 330 ₽

Шоколадный ролл в бисквитном блинчике, с нежным кокосовым кремом и печеньем. Украшается лепестками жареного арахиса



Фрукту Ролл

125 г | 330 ₽

Сладкий ролл на основе воздушного блинчика, с начинкой из нежного сливочного крема и фруктов



Шоколадный фондан

90 / 50 г | 390 ₽

Нежный шоколадный кейк с хрустящей корочкой и тающей шоколадной начинкой. Подаётся с шариком мороженого

Тарталетка с сезонными ягодами

★ НОВИНКА

140 г | 480 ₽

Хрустящая корзинка из песочного теста, с кремом маскарпоне, сезонными ягодами и фруктами

Дамские пальчики

★ НОВИНКА

140 г | 250 ₽

Мини эклеры из заварного теста под карамельным кремом. Украшаются арахисовой крошкой в карамельной глазури

Жареное мороженое

★ НОВИНКА

100 г | 250 ₽

Пломбир, обжаренный в тесте фило

Фрукты в тесте харумаки

★ НОВИНКА

130 г | 250 ₽

Хрустящие блинчики с ананасом, манго и персиком. Подаются с соусом манго-маракуйя и мятным соусом. Украшаются кунжутом



Ванильный пломбир

50 г | 150 ₽

Сырный пломбир с лесными ягодами

50 г | 150 ₽

Фисташковый пломбир

50 г | 150 ₽

Шоколадный пломбир

50 г | 150 ₽

Сорбет манго-маракуйя  НОВИНКА

50 г | 150 ₽

Сорбет малина  НОВИНКА

50 г | 150 ₽