

# ОМАКАСЕ

Традиция «омакасе» существует в Японии много веков. В переводе это означает «оставляю на ваше усмотрение». Так говорили посетители лучших суши-баров шеф-поварам, подразумевая, что они вольны подавать то, что считают нужным.



## Омакасе сет #1

Суши креветка, суши лосось, маки угорь, салат кайса, суп мисо с грибами шиитаке, жареный рис с овощами

1400 ₽



## Омакасе сет #2

Бобы эдамаме, суши угорь, суши гребешок, ролл «острый лосось», креветки васаби, гедза с курницей, суп с морепродуктами и лапшой удон

2000 ₽



## Омакасе сет #3

Сашими лосось, сашими тунец, сашими гребешок, осидзури ролл микс, спринг-ролл с креветкой, суп мисо с крабом, лосось в пивной капусте, моти

3200 ₽

# ХЕНД РОЛЛЫ

Хенд ролл — вручную скрученный ролл в хрустящем нори с теплым рисом и различными начинками. Каждый хенд ролл готовится поштучно и подается официантом последовательно в вашу тарелку от менее интенсивного по вкусу к более интенсивному, если вы не захотите иначе.



Гребешок

420

Угорь

400

Краб

550

Хрустящий угорь и авокадо

400

Лосось

450

Креветка темпура

400

Гребешок и трюфель

520

Калифорния

400

Угорь и фуа-гра

520

Филадельфия

400





## САШИМИ

Лосось  
690 ₽



Гребешок  
750 ₽



Краб  
980 ₽



Сибас  
820 ₽



Тунец bigeye  
890 ₽



Угорь  
680 ₽



## СУШИ

Суши-сет от шефа (8шт)  
тунец bigeye, опаленный сибас, лосось, гребешок, авокадо, угорь, креветка, фолонга краба  
1750 ₽



Лосось  
250 ₽



Тунец bigeye  
340 ₽



Гребешок  
280 ₽





## СУШИ

Фуа-гра  
450 ₽



Угорь  
250 ₽



Краб  
380 ₽



Сибас  
300 ₽

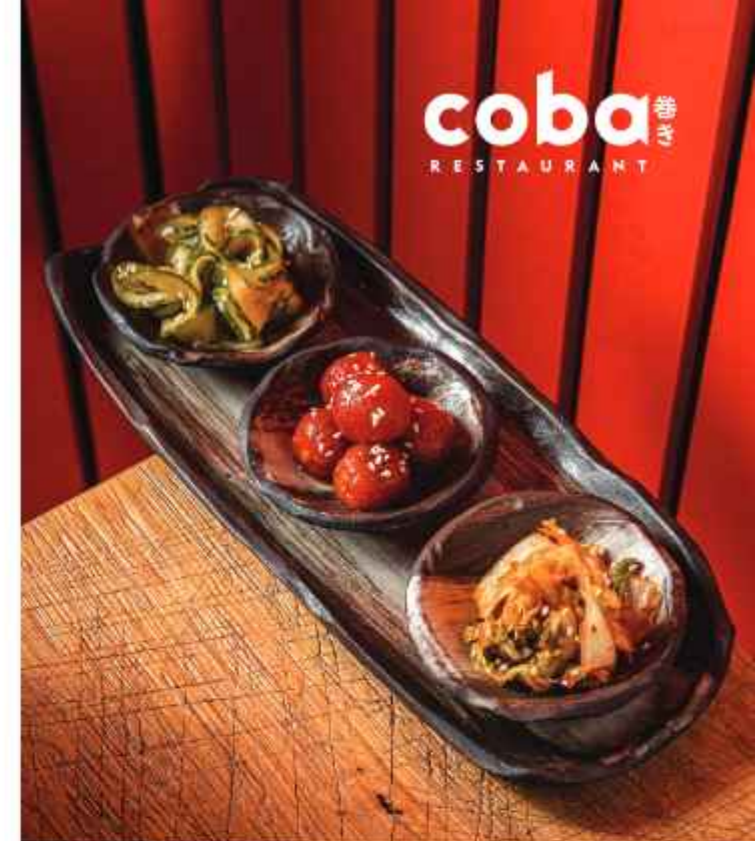


Креветка  
240 ₽

## ЗАКУСКИ

### Φ АЗИАТСКИЕ ЗАКУСКИ

огурцы	200
томаты	200
капуста кимчи	200



Спринг-роллы с креветкой  
рисовая бумага, романо, креветки, микс овощей, кунжутная заправка, авокадо, луковый дрессинг

780 ₽



Гедза с курицей/уткой/креветками

720/750/780 ₽



Эдамаме/острые эдамаме

390 ₽



Креветки том ям

640 ₽



Креветки васаби

650 ₽



Закуска с говяжим языком

730 ₽



## ЗАКУСКИ



Тартар из говядины

850 ₽



Тартар из лосося

950 ₽



Карпаччо из гребешка

1100 ₽



Татаки из лосося

1100 ₽



Татаки из тунца bigeye

1300 ₽



Кацу-сэндвич с курицей

570 ₽



Кацу-сэндвич с говядиной

1100 ₽



Нори темпура с лососем и тунцом bigeye

770 ₽



Темпура сет  
креветки, кальмары, баклажан, кабачок, грибы виаки

720 ₽

## ОСИДЗУСИ



Осидзуси микс Premium

2300 ₽



Осидзуси с лососем, авокадо и красной икрой

1600 ₽



Осидзуси с тунцом, крабом и трюфелем

2500 ₽



Осидзуси с угрём и фуа-гра

2500 ₽

## РОЛЛЫ



Филадельфия  
лосось, авокадо, красная икра, огурец, сливочный сыр

1050 ₽



Канада  
копченый угорь, лосось, унаги соус

970 ₽



Сибас с трюфелем  
сибас, трюфель, авокадо, вяленый лук, кунжут

1200 ₽





**Калифорния**  
краб, авокадо, огурец, тобико

950 ₺



**Опаленный лосось**  
лосось, угорь, авокадо, тобико, юдзу

1200 ₺



**Острый тунец**  
тунец, тобико, авокадо, огурец, спайси соус

980 ₺



**Острый лосось**  
лосось, авокадо, огурец, тобико, спайси соус

780 ₺



**Ролл креветка темпура**  
креветка, авокадо, соус спайси, тобико

690 ₺



**Ролл с лососем, крабом и авокадо**  
лосось, краб, огурец, авокадо, соус панзу, тобико

1200 ₺



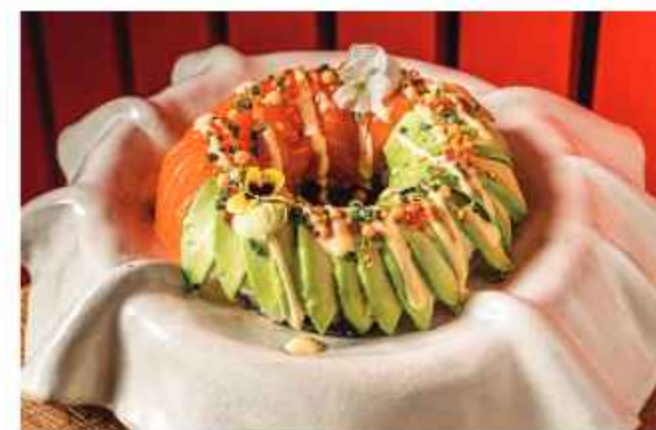
**Филадельфия с креветкой и соусом манго**  
сливочный сыр, лосось, авокадо, огурцы, креветка, соус манго

900 ₺



**Поке ролл**  
с лососем и тунцом Bigeye

1200 ₺



**Суши пончик с лососем**

1100 ₺

## ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ



**Запечённый ролл с крабом**  
краб, авокадо, сырный соус

820 ₺



**Запечённый ролл с лососем**  
лосось, спайси соус, огурец, тобико, сырный соус

700 ₺



**Запеченный ролл с угрем**  
угорь, авокадо, унаги соус, лук фри, сырный соус

720 ₺

## ТЕМПУРА РОЛЛЫ



**Креветки и авокадо**  
креветки, авокадо, спайси соус, тобико, огурцы, сыр хреметте

750 ₺



**Лососем**  
сливочный сыр, авокадо, лосось, соус кумачи

850 ₺



**Угорь и креветки**  
угорь, креветки, творожный сыр, авокадо, унаги соус

700 ₺





## ФУТОМАКИ

Угорь, манго

1040 ₺



Креветка, лосось, сибас, тунец

1600 ₺



Угорь, лосось

1300 ₺



Краб, татаки лосось

1100 ₺

## МАКИ (не острые/острые)



Лосось

720 ₺



Угорь

680 ₺



🌀 Огурец кунжут

270 ₺



🌀 Авокадо кунжут

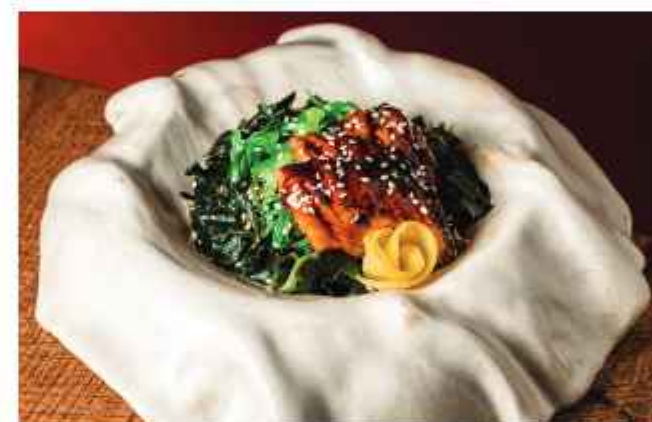
270 ₺

## САЛАТЫ

coba RESTAURANT

🍴 Салат с крабом  
краб, авокадо, мини-шпинат, огурец, манго, тобико

1200 ₺



Кайсо с угрем

угорь, водоросли чука, вакаме, маринованный дайкон

800 ₺



Кайсо с креветками и манго

креветки, водоросли чука, манго, авокадо, огурец, айури, кинза, кунжут казу

820 ₺



Кайсо

400 ₺



Креветки, авокадо, огурцы

1050 ₺

🍴 — шеф рекомендует 🌀 — вегетарианское блюдо

www.cobarest.ru @cobarest



## ПОКЕ/БОУЛ



Покс микс (гребешок / лосось / тунец)

880 Р



Лосось

880 Р



Угорь

880 Р



Тунец

980 Р

## СУПЫ



☞ Мисо, вакаме, шиитаке, тофу

380 Р



Мисо с крабом

890 Р



Мисо с лососем

680 Р

## СУПЫ



Рамен с говядиной на прозрачном бульоне

950 Р

ДОБАВЬТЕ В ВАШ РАМЕН:

Бак Чой	390
Говядина	340
Грибы Эноки	90
Креветки	310
Курица	80
Маринованное куриное яйцо (1 шт)	100
Маринованные перепелиные яйца (2 шт)	150
Безглютеновая лапша	100



Рамен том ям

980 Р



Рамен с курицей на прозрачном бульоне

840 Р



Суп с морепродуктами

860 Р



# ЯПОНСКИЙ ГРИЛЬ РОБАТА

coba 卷  
RESTAURANT

☞ Лосось в пекинской капусте

790 ₽



☞ Кукуруза с пармезаном с соусом чимичури

350 ₽



Халуми с томатами кимчи

650 ₽



Цукунэ (люля из курицы)

250 ₽



Курица

250 ₽



Куриные крылья

300 ₽



Куриные сердечки

250 ₽



Говяжий язык

450 ₽



Гребешок

950 ₽



Креветка

450 ₽



Осьминог

960 ₽



Яйца перепелиные

250 ₽



☞ Цукини

250 ₽



☞ Шинитакэ

250 ₽



☞ Авокадо

300 ₽



☞ Брокколи

250 ₽



☞ Брюссельская капуста

250 ₽



## СОУСЫ

терияки	200
имбирный крем	200
спайси	200
кунжутно-соевый	200
овощной	200
курозу	200
трюфельный майо	200
кунжутный крем	200

☞ — шеф рекомендует ☞ — вегетарианское блюдо





## РИС И ЛАПША

Угорь на подушке из риса  
**890 ₺**



Курица в соусе терияки

**600 ₺**



Жареный рис  
с овощами / курицей / морепродуктами

**520/600/950 ₺**



☐ Рис на пару

**220 ₺**



Стеклянная лапша  
с курицей / говядиной / морепродуктами

**670/820/890 ₺**



Удон  
с курицей / говядиной / морепродуктами

**670/820/890 ₺**



Соба  
с курицей / говядиной / морепродуктами

**670/820/890 ₺**

## ДЕСЕРТЫ

coba  
RESTAURANT



Восходящее солнце

**730 ₺**



Кокос-манго

**730 ₺**



Нама

**600 ₺**





Сакура  
600 ₽



**КОКТЕЙЛИ**



Японский рулет  
600 ₽



Моти клубника-смородина  
390 ₽



Моти киви-мята  
390 ₽



Моти манго-апельсин юдзу  
390 ₽

<b>Martini Fiero &amp; Tonic</b> Мартини Фиеро, тоник, оливки	670
<b>Lavender Spritz</b> Джин, клубничный соджу, лавандовый кордиал, содовая / Не менее легендарен, чем версия с Аперолам	700
<b>Maiko</b> Саке настоянный на драгонфруте, сакура, тоник персик-жасмин / Пей-танцуй	700
<b>Negroni Coda</b> Джин, юдзу саке, микс вермутов и биттеров / Как Негрони, но помагче	700
<b>Jasmine Spritz</b> Джин, виноградный соджу, жасминовый кордиал, игристое вино / Виноград и жасмин: вкусно и понятно	700
<b>Pornstar Coda</b> Саке настоянный на манго, ванильный сироп, пюре маракуйя, игристое вино / Облегченная версия порнстаро без лишних шотов	700
<b>Hanamachi</b> Саке, сливовое вино, клубничный соджу, кордиал / Город цветов и огня	700
<b>Koi</b> Водка Beluga Noble, чай гинмайча, белый какао, баланс кислого и сладкого, шоколад / Поймай удачу	700
<b>Busido</b> Настойка Beluga Noble Botanicals Pear and Linden, саке, содовая «йогурт» / У самурая нет цели, только путь	700
<b>Yudzu-Aloe sour</b> Водка Beluga Noble, алое мёд, юдзу, анчан / Этот сауэр раскроет Японию по-новому	700
<b>Kampai</b> Джин, юдзу саке, лимонграсс, кордиал / Пьем до дна	700
<b>Geisha Kiss</b> Водка Beluga Noble, сливовое вино, пряный кордиал из чёрного винограда / Впусти страсть в свою жизнь	700
<b>Fujiyama</b> Дынный ликёр, апельсиновый ликёр, юдзу, бузинная пена / Не только чудо природы	700



## ШАМПАНСКИЕ И ИГРИСТЫЕ ВИНА

NV "Tete de Cheval" Rose Brut /РОССИЯ/ <i>Нежное розе с хорошим соотношением цены и качества.</i>	125 мл	<b>590</b>
NV Prosecco Brut, Bruni /ИТАЛИЯ/ <i>Долго не думая — самое популярное игристое.</i>	125 мл	<b>630</b>
NV Lorient-Pagel Cart D'or Brut /ФРАНЦИЯ, ШАМПАНЬ/ <i>Классическое шампанское с нежным фруктово-сливочным тоном.</i>	750 мл	<b>9300</b>

## РОЗОВЫЕ ВИНА

Golubitskoe Estate Rose /РОССИЯ/ <i>Доминирующие нотки спелой вишни, нежных лепестков розы и клубники.</i>	125 мл	<b>570</b>
Rose de Loire les Versaines /ФРАНЦИЯ/ <i>Не кислотное и фруктово-ягодное, клубничный джем, земляника и малина.</i>	750 мл	<b>3600</b>
Studio By Miraval Rose /ФРАНЦИЯ/ <i>Классический Прованс от Брэда Питта и Анжелины Джоли.</i>	750 мл	<b>6100</b>

## БЕЛОЕ ВИНО

Crab & More Chardonnay. BWC /США/ <i>Легко пьющееся — с гладкой текстурой, сочным фруктово-цитрусовым вкусом.</i>	125 мл	<b>570</b>
Tsumitate No Zeitaku Hanaya Kanikaorushiro /ЯПОНИЯ/ <b>ПОЛУСУХОЕ</b> <i>Яркий аромат сочных citrusовых фруктов с мускатными нотами.</i>	125 мл	<b>630</b>
Gewurztraminer "Vina Esmeralda". Torres /ИСПАНИЯ/ <b>ПОЛУСУХОЕ</b> <i>Аромат напитка интригует цветочными аккордами, окутанными минеральными штрихами.</i>	125 мл	<b>650</b>
Sauvignon Blanc. Maunt Fishtail /НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ/ <i>Маракуйя, черносмородиновый лист, крыжовник — освежает!</i>	125 мл	<b>690</b>
Riesling Urban. Nik Weis /ГЕРМАНИЯ/ <i>Цитрусовый и сбалансированный рислинг — идеальная пара с азиатской кухней.</i>	750 мл	<b>3700</b>
Vermentino Labianca. Lunae Bosoni /ИТАЛИЯ/ <i>Спелые желтые фрукты, луговые травы, абрикосы и мед — основа стиля.</i>	750 мл	<b>4900</b>
Chablis. Louis Moro /ФРАНЦИЯ/ <i>Минеральное, морское, цитрусово-свежее и самое устричное вино Франции.</i>	750 мл	<b>7100</b>

## КРАСНЫЕ ВИНА

Garnacha Syrah Bodegaverde /ИСПАНИЯ/ <i>Мощный, насыщенный, со спелыми и сладкими танинами.</i>	125 мл	<b>570</b>
Tsumitate No Zeitaku Hanaya Fukaminoaruga /ЯПОНИЯ/ <b>ПОЛУСУХОЕ</b> <i>Рубиновое — яркий аромат спелого винограда, сбалансированный вкус.</i>	125 мл	<b>630</b>
Valpolicella Villa Mura. Sartori /ИТАЛИЯ/ <i>Вино из того же региона, что и Просекко. Легкое и сочное.</i>	125 мл	<b>650</b>
J. de Villebois Pinot Noir /ФРАНЦИЯ/ <i>Округлый, сбалансированный вкус с фруктово-пряными тонами.</i>	750 мл	<b>4200</b>
Domaine de Nerleux Saumur Champigny /ФРАНЦИЯ/ <i>Красные ягоды и черная смородина — элегантный вкус.</i>	750 мл	<b>5900</b>
Chianti Classico. L'aura /ИТАЛИЯ/ <i>Нежное, сливово-графитовое и вишневое, легкое. Для тех, кто ценит консервативный стиль.</i>	750 мл	<b>6300</b>

## БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

Riesling. Dr. Zenzen /ГЕРМАНИЯ/ <b>БЕЛОЕ</b> <i>Обладает свежим вкусом с нотками лимона, спелого персика и ванили.</i>	750 мл	<b>2600</b>
Dornfelder. Dr. Zenzen /ГЕРМАНИЯ/ <b>КРАСНОЕ</b> <i>Сочная вишня, ежевика и черная смородина, средние танины.</i>	750 мл	<b>2600</b>

## СЛИВОВОЕ ВИНО

Kishu Umeshu	75 мл	<b>700</b>
Kishu Akai Umeshu	75 мл	<b>700</b>

## СОДЖУ

Soju Jinro Strawberry	40 мл	<b>300</b>
Soju Jinro Grape	40 мл	<b>300</b>

## САКЕ

Kaori Junmai Ginjo Namachozo	100 мл	<b>650</b>
Inatahime Ryokan Junmai	100 мл	<b>790</b>
Hakushika Junmai Ginjo	300 мл	<b>2900</b>
Hakushika Junmai Taruzake	300 мл	<b>3250</b>
Hakushika Hana-Kohaku	300 мл	<b>3450</b>
Alladin Yuzu	300 мл	<b>4100</b>
Iku's Shiro	500 ml	<b>9500</b>
Junmai Ginjo Inatahime Goriki	720 мл	<b>11200</b>
Aizu Homare Daiginjo	720 мл	<b>16900</b>

## ДЖИН

135 East Hyogo	40 мл	<b>650</b>
Mankai Gin Artisane Japanese	40 мл	<b>700</b>

## АПЕРИТИВ

Martini Fiero	80 мл	<b>400</b>
Aperol	40 мл	<b>450</b>
Campari	40 мл	<b>450</b>
Beluga Noble Botanicals Pear&Linden	40 мл	<b>450</b>
Chiyomusubi Ultra Yuzu	40 мл	<b>650</b>



## ВОДКА

Beluga Noble	40 мл	420
Onegin	40 мл	470

## РОМ

Plantation Three Stars	40 мл	500
Botucal Reserva Exclusiva	40 мл	850

## ВИСКИ

### SCOTLAND

Dewar's White Label	40 мл	500
Dewar's 8 Y.O. Japanese Smooth	40 мл	550
Glenfiddich 12	40 мл	1100

### JAPAN

Hatozaki	40 мл	650
Fujigane Pure Malt Rich Peat	40 мл	850

### USA

Jack Daniels	40 мл	550
--------------	-------	-----

### IRISH

Jameson	40 мл	550
---------	-------	-----

## ПИВО

Tsingtao	330 мл	470
Asahi Super Dry	330 мл	500
Clausthaler (6/алк)	330 мл	500

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

San Benedetto	500 мл	500
Tonic Nunchi (без сахара)	200 мл	400
Coca Cola	330 мл	360
Sangaria (дыня/виноград/лимон лайм/йогурт-сода)	250 мл	400
Сок (яблока/вишня)	200 мл	300

## ЛИМОНАДЫ

Жасмин/лимон/лайм	300 мл	450
Виноград/пряности/тоник	300 мл	450
Лаванда / анчан / лайм	300 мл	450
Грейпфрут / роза / тоник	300 мл	450

## КОФЕ

Эспрессо	30 мл	200
Американо	150 мл	250
Флэт уайт	150 мл	350
Капучино	210 мл	350
Латте	300 мл	350
Раф	300 мл	350
Матча латте	300 мл	380

## ЧАЙ

Цейлон	500 мл	450
Генмайча с матча	500 мл	450
Ходзича обжареный зеленый	500 мл	450
Те Гуань Инь	500 мл	450
Габа	500 мл	450
Да Хун Пао	500 мл	450
Ку Цяо (гречишный)	500 мл	450

## ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ ЧАИ

Клубника / кизил	500 мл	500
Морошка / грейпфрут	500 мл	500
Лист лайма	500 мл	500
Годжи	500 мл	500





**Новая площадь, 10**  
+7 (495) 744-36-46

**Малая Дмитровка, 3**  
+7 (495) 744-39-26

@cobarest



# РАМЕН

coba  
RESTAURANT



Пайтан рамен с курицей/говядиной  
на густом бульоне

840/950 ₽



Маземен рамен с курицей без бульона

650 ₽

К ЛЮБОМУ РАМЕНУ ВЫ МОЖЕТЕ  
ДОБАВИТЬ СПАЙСИ СОУС



Овощной рамен с шиитаке

680 ₽





Рамен том ям  
**980 ₺**



Рамен с курицей на прозрачном бульоне  
**840 ₺**



Рамен с говядиной на прозрачном бульоне  
**950 ₺**

ДОБАВЬТЕ В ВАШ РАМЕН:

Бак Чой	390
Говядина	340
Грибы Эноки	90
Креветки	310
Курица	80
Маринованное куриное яйцо (1 шт)	100
Маринованные перепелиные яйца (2 шт)	150
Безглютеновая лапша	100

Новая площадь, 10  
+7 (495) 744-36-46

Малая Дмитровка, 3  
+7 (495) 744-39-26

