

НОБУ ТАКОС (2 шт)

Японская мраморная говядина	750	Лобстер васаби айоли	1500
чили понзу		Королевский краб васаби айоли	1200
Курица антикучо	200	Тунец с сухим мисо	850
Лосось с острым мисо	300	Креветка и авокадо севиче	400

ФИРМЕННЫЕ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

Сапими из желтохвоста с халапеньо	1300
Сапими из белой рыбы с сухим мисо	1300
Тунец татаки с соусом тосазу / сальсой	1500
Говядина татаки	1700
Говядина с сухим мисо	1950
Сапими торо с халапеньо	3500
Японские устрицы в стиле Нобу с соусом на выбор (1 шт)	950
Широми Усузукури (белая рыба)	1200
Торо и уни в Новом Стили	6200
Сапими из лосося с сухим мисо	1300
Чу-торо насу	2000
Лосось татаки с соусом карашу су мисо / халапеньо	1300
Уни шутер (1 шт)	2000
Шима Ажи с силантро	1900

ФИРМЕННЫЕ ЗАКУСКИ

Черная греска в листьях салата	2800
Эдамаме / Острые эдамаме	800 / 850
Нобу овощной хэнд ролл с кунжутным соусом	350
Острые мисо чипсы с тунцом и гребешком (4 шт)	950
Хрустящий рис с пряным тунцом / лососем / крабом	750/750/1200
Фуа гра карашу су мисо / юзу чатни	950
Гедза с японской мраморной говядиной и фуа гра	1800
Куриные крылышки умами на гриле	500
Слегка обжаренный гребешок с васаби сальсой и трюфельным понзу	2100

САПИМИ В НОВОМ СТИЛЕ

Лосось	1100
Японская устрица (1 шт.)	950
Говядина	1500
Белая рыба	1200
Гребешок	1500
Лобстер	6000

ТАРТАР С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ

Торо	2500
Лосось	1100
Желтохвост	1650

ТИРАДИТО

Белая рыба	1200
Гребешок	1500
Шима Ажи	2200
Лосось	1100

СЕВИЧЕ

Томаты	500
Ассорти морепродуктов с манго	1500
Краб и авокадо	2500
Лобстер с киноа	5500

ФИРМЕННЫЕ САЛАТЫ

Шеф повар рекомендует добавить в салат:

Лобстер 5500	Нога королевского краба 5000	Креветки 1500	Краб 3500
Зеленый салат с пряно – лимонным соусом			950
Салат из шпината с сухим мисо и трюфельным маслом			1500
Салат из латука с заправкой из тофу			1300
Салат из артишоков с сухим мисо и трюфельным маслом			2100
Сапими салат с соусом Матсукиса			2200
Салат с говядиной татаки и гома – трюфельным соусом			2800
Салат с хрустящими шитаке и гома – трюфельным соусом			1600
Теплый грибной салат			1600
Салат с грибами шитаке и пряно – лимонным соусом			1500
Зеленый салат с соусом Матсукиса			950
Салат из водорослей			1200
Салат с кожей лосося			1200
Опинко			700
Суномоно из огурцов			500
Суномоно из морепродуктов			1500

КУШИЯКИ

(2 шт. в порции)

с соусом Антикучо или Терияки

Говядина	1700	Курица	900
Лосось	1200	Креветки	1200
Кальмар	950	Гребешки	2200
Овощи	700		

ТОБАН ЯКИ

Говядина	2900	Морепродукты	2100
Торо	4500	Грибы	1500
Овощи	1200	Тофу	1200

НОБУ ТЕМПУРА

Лобстер темпура с тремя соусами	7000	Кальмар с соусом васаби айоли	900
Хрустящий гребешок катаяфи	2300	Мягкопанцирный краб амацу понзу	2500
Креветки темпура с пряно-кремовым / понзу	1600	Какияге из креветки и гребешка	1200
		Нога королевского краба с соусом	5500
		Флорида понзу	

ТЕМПУРА

(2 шт в порции)

Спаржа	300	Сладкий картофель	300
Шитаке	300	Авокадо	300
Тофу	200	Сладкий горошек	300
Сладкий перец	200	Цуккини	200
Креветка	500	Брокколи	200
Гребешок	900	Эноки	400
Морковь	150	Баклажан	250
Белая рыба	750	Шожин (Овощной микс)	800
Тыква	200	Темпура сет (подается с рисом и мисо супом)	1500
Лук	150		

НОВЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Лобстер хобаяки	6800	Чилийский сибас с гранатовым мисо	3800
Цыпленок с трюфельным васаби соусом	1800	Средиземноморский сибас с мятной сальсой	1600
Вагью сувид с пряным мисо	2600	Рис в каменной чаше с говядиной / кальмаром / креветкой / лососем / овощами	1650

ФИРМЕННЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Черная треска с юзу мисо соусом	4500
Лобстер с васаби-перечным соусом	7000
Паста из кальмаров с сакэ-соевым соусом	1300
Нога королевского краба с соусом пмисо сальса	5500
Креветки с пряно-чесночным / васаби-перечным соусом	2100
Утиная грудка с апельсиновым мисо соусом	900
Королевский краб с пряно-кремовым соусом	3000
Осьминог с соусом мисо антикучо	2800
Чилийский сибас на пару с сухим мисо	3800
Чилийский сибас с соусом даши понзу	3800
Средиземноморский сибас с соусом халапеньо	1900
Шейка желтохвоста с тремя соусами	2200
Гребешки с васаби-перечным / пряно-чесночным соусом	3000
Гребешки с фуа гра и ванильным денмисо соусом	2500
Спаржа с яичным соусом и красной икрой	1200
Баклажан мисо	750
Цветная капуста с соусом халапеньо	1050
Рибай с соусом денмисо антикучо / сливочным тосазу	2900

ЯКИМОНО

С соусом Терияки, Васаби-перечным или Антикучо и Рисом

Курица	1200	Ягненок	3000
Говядина	2500	Лосось	1600
Рибай (300г)	4500		

СУП И РИС

Мисо	300	Бульон с морепродуктами	500
Грибной	650	Рис	300
С пряными морепродуктами	1100	Ризотто из киноа	850

ОМАКАСЕ – ВЫБОР ШЕФ-ПОВАРА

Дегустационное меню от шеф-повара

состоит из 7 блюд

* заказ принимается до 22.30

6000 или 8000 рублей на одну персону

СУШИ И САШИМИ

Цена за 1 шт.

Тунец	700	Лосось	300
Чу-торо	850	Копченый лосось	300
О-торо	950	Красная икра	450
Опаленное о-торо	950	Королевский краб	750
Желтохвост	450	Японский окунь	600
Креветка	300	Гребешок	400
Гигантская креветка	750	Моллюск	500
Угорь	400	Кальмар	250
Альбакор	350	Тобико	200
Сибас	300	Тамаго	250
Осьминог	250	Шима Ажи	700
Рыба меч	450	Уни (икра морского ежа)	1350

Суши сет (подается с мисо супом) 3700

Сашими сет (подается с рисом и мисо супом) 3900

РОЛЛЫ

	Cut	Hand
Тунец	900	700
Пряный тунец	950	700
Тунец и спаржа	950	750
Торо и лук	1800	1300
Лосось	500	450
Пряный лосось	500	450
Лосось и авокадо	600	500
Кожица лосося	850	500
Желтохвост и сибунет	700	500
Желтохвост и халапеньо	750	600
Угорь и огурец	900	600
Угорь и авокадо	900	600
Калифорния	1250	950
Калифорния с тобико	1300	1000
Креветка темпура	650	450
Вегетарианский	600	400
Огурец	350	350
Авокадо	450	350
Маринованная слива и огурец	450	350
Пряный гребешок	850	600

СПЕЦИАЛЬНЫЕ РОЛЛЫ

Мягкопанцирный краб	2500	Лобстер ролл	3100
Фирменный	1500	Радуга	2000
Угорь фуа гра	1900	Дракон	1200
Дабл лосось	1100	Специальный торо ролл	1700
Пряно-кремовый краб	2200	Ролл лосось в новом стиле	1500
Ролл лосось с сухим мисо	1900		

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА

A5
(Япония)

ФИРМЕННЫЕ ЗАКУСКИ

50 гр / 100 гр

Татаки

4000 / 8000

Новый стиль

4000 / 8000

A5
(Япония)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

150 гр

Фламбе на камне с овощами и тремя
соусами

13000

Тобан

12000

Стейк

12000

Ишияки

12000