

ЗАКУСКИ ПАНЧХАН

Огурцы по-пекински (соевый соус, чеснок, кинза, чили) 🌿	390
Маринованные томаты черри 🌿	390
Капуста Кимчи 🌶️ 🌿	390

СУШИ / 2 ШТ

Суши нерка 🍣	390
Суши кета 🍣	390
Суши угорь 🍣	390
Суши тунец 🍣	390

РОЛЛЫ / 4 ШТ / 8 ШТ

Ролл филадельфия нерка, угорь 🍣	400 / 650
Ролл филадельфия кета, угорь 🍣	400 / 650
Ролл калифорния с крабом 🍣	480 / 860
Ролл T&T тунец, трюфельный соус 🍣	470 / 850

ЗАКУСКИ

Тофу, кинза, соус ореховый 🌿	430
Севиче тунец, соус перуанский рокото 🌿 🍣	790
Севиче нерка, кета, соус трюфельный понзу 🍣	790
Тартар из говядины, крем мисо 🍣	820
Татаки из тунца, маринованные черри, соус томатный понзу 🍣	1150

ХРУСТ

Вешенки, соус айоли с трюфелем	460
Креветочные чипсы, соус айоли шрирача	360
Креветки в миндале, соус кисло-сладкий манго, соус айоли табаджан	520
Спринг ролл курица / утка, соус арахисовый, соус клубничный хойсин	520
Спринг ролл креветка, соус арахисовый, соус айоли шрирача	690

САЛАТЫ

Маринованный тунец, фенхель, соус имбирный	820
Рваная курица, сальса из томатов и печеного лука, соус ореховый, соус халапеньо	590
Салат с крабом, авокадо, соус юдзу цитронет	950

WOK

Лапша Пад Тай, креветки, яйцо, орехи, красный лук, соус соевый умами	640
Лапша, цыпленок, кунжут, соус терияки табаджан	560
Лапша, овощи, тофу, соус устричный 🌿	540
Жаренный рис, креветки, кальмар, яйцо, соус терияки табаджан	640

СУПЫ

УМАМИ (на основе том ям, кинза креветки, шиитаки, лапша, кокосовое молоко) 🌶️	550
Суп с уткой	450
Мисо 🌿	410

ГЕДЗА

На выбор: на пару или жареные	
Гедза курица, соус сирранча, соус табаджан, соус малиновый кимчи	460

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Угольная рыба в банкогском карри 🍣	860
Котлета из креветок и краба, соус Тонкатцу-Майо 🍣	730
Утиная ножка конфи, соус хойсин с вишней	840
Органическая Курица по-Сингапурски: (соус Ден Мисо, имбирная заправка, ореховый соус) 🍣	
целая 0,8 кг	1490
половинка 0,5 кг	950

ДЕСЕРТЫ

Вишня, кокосовый крем, тертый шоколад	450
Кокосовая панна котта, кунжутная карамель, сезонные ягоды	450
Жаренное мороженое, соус манго, мята	550

🌶️ ОСТРЫЙ 🌿 ПИКАНТНЫЙ 🍣 МНОГО БЕЛКА 🌿 ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ

СОУСЫ

Ореховый из обжаренного золотистого арахиса и кунжута, с добавлением чеснока и масла черного кунжута.

Ден мисо — светлая и темная паста из соевых бобов в сочетании с имбирем, листьями лайма и sake, медленно проваренными вместе и настоянными в течение 24 часов.

Имбирный — взбитая паста кимчи со свежим имбирем, маслом виноградной косточки и соком лайма.

Понзу — один из главных соусов японской кухни на основе сока и цедры цитрусовых, соевого соуса, водорослей, копченой стружки тунца, тростникового сахара, сока и листьев лайма.

Айоли-табаджан — соус из куриных желтков, сока лайма и острой пасты Табаджан на основе соевых бобов, красного перца и более 15-ти видов специй.

Перуанский рокото — острый и ароматный перец Рокото, произрастающий в Андах от Перу до Колумбии, в сочетании с кокосовым молоком, соком японского цитруса юдзу и маслом виноградной косточки.

Томатная сальса «Умами» — соус на основе томатов, кинзы, оливкового масла, соевого соуса, сока лайма и печеного лука, предварительно маринованного в течение 24 часов.

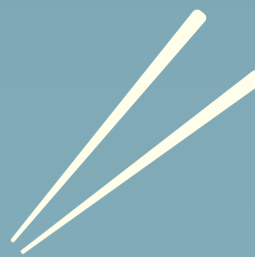
Сирранча — мексиканский соус на основе овощей, кунжута и чили.

Бангкокский карри — легкий соус карри на основе белого лука, чеснока, лимонника, сока и листьев лайма, тайского рыбного соуса, тростникового сахара и куркумы. Подаем с запеченной дикой дальневосточной треской, маринованными помидорами черри и японской приправой фурикаке.

УМАМИ

ПАНАЗИАТСКОЕ
БИСТРО

うま味



О ПРОЕКТЕ

УМАМИ — название в переводе с японского языка 旨味 означает «восхитительный вкус». В странах Азии его выделяют в самостоятельный наравне с кислым, горьким, соленным, сладким.

Наша команда обогнула половину земного шара, нашла современные и старинные рецепты, добавила щепотку авторского взгляда и создала лучшую подборку блюд паназиатской кухни.

ЗА КУХНЮ отвечает дуэт бренд-шефа Марка Стаценко и шеф-повара Ильи Ушакова. Ключевая идея — показать многообразие вкуса умами, который жители Азии возвели в культ.

В меню больше 40 китайских, японских, тайских, корейских и других блюд, а основной акцент сделан на локальных продуктах и соусах.

БАРНАЯ КАРТА от шеф-бармена Эмиля Закиева — волшебный экспресс, в котором за несколько часов можно обогнуть половину земного шара и познакомиться с барной культурой разных стран Азии.

Предлагаем взглянуть на традиции и мультикультурную кухню необъятной Азии по-новому!



Скачайте
карту гостя

**И ПОЛУЧИТЕ
500 БАЛЛОВ**



Следите
за новостями

**В СОЦИАЛЬНЫХ
СЕТЯХ**

+7 (925) 167-65-77

UMAMI.BISTRO.MSC

UMAMIBISTRO

UMAMIBISTRO.RU