ЗАКУСКИ

Битые огурцы 120 г — 500 ₽
Огурцы, чёрный уксус, соевый соус, чили-перец, арахис, кинза

Капуста кимчи 120 г — 450 ₽
Пекинская капуста, дайкон, морковь, рисовая мука, перец

Древесные грибы муэр 120 г — 450 ₽
Грибы муэр, уксус, соус чили, лук репчатый

Томаты кимчи 120 г — 450 ₽
Помидоры черри, соевый соус, кунжут, уксус рисовый, кинза

Тартар из лосося 170 г — 1350 ₽
Лосось, авокадо, манго, креветочные чипсы, перец чили, лайм

САЛАТЫ

Чука с соусом гамадари 120 г — 420 ₽
Водоросли чука, соус гамадари (ореховый)

Салат с пекинской уткой и картофельной лапшой 180 г — 750 ₽
Утка, микс-салат, картофельная лапша, соус хойсин, огурец, чили перец, красный лук

Зелёный боул* 180 г — 650 ₽
Авокадо, микс-салат, свежий цукини, огурец, бобы эдамаме, киноа, микс семян, соевый дрессинг

*Можно добавить: креветка / лосось / угорь / курица / грибы шиитаке 50 г — 350 / 300 / 580 / 180 / 180 ₽

Из хрустящих баклажанов 160 г — 540 ₽
Баклажаны, томаты, кинза, соус чили, тыквенные семечки

Эби-харумаки 180 г — 800 ₽
Креветки, грибы шиитаке, тесто пшеничное, салат романо, морковь, сыр пармезан, соус эби-харумаки

СУШИ И ХЕНД-РОЛЛЫ

Суши с лососем / 2 шт 60 г — 480 ₽
Лосось, рис для суши

Суши с угрем / 2 шт 75 г — 480 ₽
Угорь, рис для суши

Суши с креветкой / 2 шт 50 г — 440 ₽
Креветка, рис для суши

Хенд-ролл с лососем / 2 шт 65 г — 480 ₽
Лосось, рис для суши, соус спайси, фурикаке

Хенд-ролл с угрем и курицей / 2 шт 65 г — 480 ₽
Угорь, курица, рис для суши, соус айоли, тобико

Хенд-ролл с креветкой / 2 шт 65 г — 480 ₽
Креветка, рис для суши, сырный соус спайси, лук сибулет

РОЛЛЫ

«Умами» / 8 шт 210 г — 980 ₽
Угорь, курица, рис для суши, сыр «Креметте», такуан, чука, нори, икра тобико, ореховый соус

«Унаги Эби» / 4 / 8 шт 102 / 205 г — 550 / 980 ₽
Угорь, креветка, темпура, рис для суши, икра тобико, сыр «Креметте», ореховый соус, лук, авокадо, нори

«Калифорния» / 4 / 8 шт 100 / 200 г — 750 / 1350 ₽
Краб, рис для суши, соус айоли, авокадо, икра тобико, нори

«Калифорния с лососем» / 4 / 8 шт 110 / 210 г — 550 / 980 ₽
Лосось, рис для суши, соус айоли, авокадо, икра тобико, нори

«Филадельфия» / 4 / 8 шт 100 / 200 г — 550 / 980 ₽
Лосось, рис для суши, сыр «Креметте», огурец, лук, нори

С лососем и клубникой / 8 шт 200 г — 1050 ₽
Лосось, рис для суши, соус манго-спайси, сыр «Креметте», клубника, огурец, тобико, кинза, нори

Горячий ролл с угрем и лососем / 6 шт 230 г — 900 ₽
Угорь, лосось, рис для суши, тобико, авокадо, соус айоли, нори

Горячий ролл «Кумамото» / 6 шт 245 г — 900 ₽
Угорь, лосось, креветка, рис для суши, сыр «Креметте», соус спайси, айоли, нори

Маки с лососем / 6 шт 105 г — 580 ₽
Лосось, рис для суши, нори

Маки с угрем / 6 шт 105 г — 580 ₽
Угорь, рис для суши, нори, кунжут, огурец

Маки с авокадо / 6 шт 105 г — 420 ₽
Авокадо, рис для суши, нори, кунжут

Маки с огурцом / 6 шт 105 г — 380 ₽
Огурец, рис для суши, нори

WOK

Лапша Пад Тай 280 г — 780 ₽
Рисовая лапша, креветки, кальмар, лук, мояси, омлет, орехи арахис, соус пад тай, лайм, табаджан, кинза

Лапша с цыпленком и грибами 250 г — 690 ₽
Пшеничная лапша, лук, морковь, перец болгарский, курица, грибы муэр, вёшенки, соус терияки, мояси, жареный лук, лайм, табаджан

Рис с морепродуктами 300 г — 780 ₽
Рис, лосось, окунь, креветка, кальмар, цукини, лук, ананас, бобы эдамаме, соус соево-устричный, кунжут

Рис с говядиной 250 г — 1250 ₽
Рис, говяжья вырезка, соус фруктово-кунжутный, грибы шиитаке, омлет, нори, кунжут, лук

Цыпленок с ананасом в кисло-сладком соусе с рисом 235 г — 690 ₽
Курица, ананас, перец болгарский, лук, соус кисло-сладкий, рис

БАО

С томлёной свининой 160 г — 580 ₽
Булочка бао, томлёная свинина, соус айоли, пекинская капуста, огурец, лук, соус тонкатсу, табаджан, перец тогараси

С курицей терияки 155 г — 580 ₽
Булочка бао, курица в соусе терияки, соус спайси, огурец, лук, кинза

С лососем спайси 130 г — 810 ₽
Булочка бао, лосось, соус спайси, авокадо, лук, айоли, фурикаке

С креветкой и клубникой 130 г — 650 ₽
Булочка бао, креветка, клубника, соус манго-спайси, лук, шпинат

СУПЫ

Умами 420 г — 890 ₽
Куриный бульон, курица, пшеничная лапша, кокосовое молоко, красный карри, лук

Том ям 350 г — 790 ₽
Бульон том ям, креветка, помидоры черри, кальмар, грибы вёшенки, кинза, рис

Фо Бо 500 г — 820 ₽
Бульон говяжий, говядина, рисовая лапша, мояси, лук, мята, базилик, кунжут, кинза, соус шрирача, маринованный чили с чесноком, лайм

Рамен с уткой 450 г — 750 ₽
Бульон из птицы, утка, яйцо маринованное, ростки сои, лук зелёный, нори, кукуруза, шпинат

Рамен сырный 450 г — 750 ₽
Сырно-сливочный бульон, курица, лапша пшеничная, яйцо маринованное, кукуруза, вёшенки, сыр чеддер, лук

Кимчи теге 390 г — 700 ₽
Бульон куриный, капуста кимчи, лук зелёный, курица, тофу, масло кунжутное, булочка бао с курицей

Мисо* 200 г — 300 ₽
Мисо бульон, тофу, лук, водоросли вакамэ

*Можно добавить: креветка / лосось / угорь / курица / грибы шиитаки / кимчи 50 г — 350 / 300 / 580 / 180 / 180 / 200 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Гедза с креветками 125 г — 680 ₽
Тесто пшеничное, креветка, капуста белокочанная, лук репчатый, масло кунжутное, соус Умами

Гедза с курицей 125 г — 480 ₽
Тесто пшеничное, бедро куриное, капуста белокочанная, чеснок, имбирь, масло кунжутное, соус Умами

Гедза со свининой 125 г — 480 ₽
Тесто пшеничное, свинина, имбирь, чеснок, лук зелёный, капуста белокочанная, соус Умами

Жаренные спринг-роллы с креветками 165 г — 880 ₽
Тесто пшеничное, креветка, морковь, лапша крахмальная, айоли, огурцы

Нежные креветки с манго-спайси соусом 140 г — 580 ₽
Креветка, соус манго-спайси, лук

Нежные креветки с васаби-соусом 140 г — 580 ₽
Креветка, соус васаби, лук

ГОРЯЧЕЕ

Утиная ножка с бататом 130 г — 1550 ₽
Утиная ножка, батат, микс-салат, черри кимчи, китайский бальзамик, соус хойсин

Угольная рыба в бангкокском карри 280 г — 1420 ₽
Угольная треска, рис, бангкокский карри, лайм, зелёное масло, хрустящая приправа

Утка по-пекински 620 г — 2680 ₽
Половина утки, огурец, лук, кинза, соус хойсин, пшеничные блинчики

Свиные ребра из грудинки по-азиатски 320 г — 1300 ₽
Свиные ребра, капуста кимчи, соус из соевых бобов, лук

Ребро Кальби 300 г — 1800 ₽
Говяжье ребро, битые огурцы, лук

Стейк лосося на пару 240 г — 1550 ₽
Лосось, рис, лук, кунжут

Токпокки 350 г — 1250 ₽
Рисовые клецки, колбаски куриные подкопчённые, куриный бульон, сливки, сыр, яйцо куриное, лук зелёный

ДЕСЕРТЫ

Жареное молоко, соус манго 230 г — 600 ₽
Молоко, молоко кокосовое, крахмал кукурузный, соус манго-маракуйя, клубника

Чизкейк Манго 160 г — 700 ₽
Творожный сыр, сахар, манго

Панакотик 150 г — 600 ₽
Молоко, сливки, желатин, сахар, соус малиновый

Мусс ананас-кокос 150 г — 550 ₽
Пюре ананаса, сливки, кокосовое молоко, сыр «Креметте», соус ананас, кокосовая стружка, мята

Мороженое в ассортименте / 2 шарика, 100 г — 600 ₽

Спринг-ролл с манго и заварным кремом 120 г — 600 ₽
Манго, заварной крем, пшеничное тесто, соус апельсиновый, ванильное мороженое

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ, ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ИНГРЕДИЕНТЫ, ПРОСИМ СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ.

ВСЕ БЛЮДА ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ МОЖНО СДЕЛАТЬ ЕЩЕ ОСТРЕЕ.

ОСТРЫЙ · ПИКАНТНЫЙ · МНОГО БЕЛКА · ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ

UMAMI

ПАНАЗИАТСКОЕ БИСТРО うま味

СОУСЫ

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

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

Соус понзу — классический соус японской кухни, состоящий из сока цитрусовых, соевого соуса и бульона даси.

Соевый дрессинг — соус на основе цитрусового и рисового уксуса с добавлением соевого соуса, кунжутного и растительного масел.

Соус Пад Тай — солёно-сладкий соус с лёгкой остринкой, состоящий из плодов тамаринда, устричного и рыбного соусов.

Кисло-сладкий соус — традиционный китайский соус, состоящий из томатов, рисового уксуса и сахара с добавлением имбиря и чеснока.

Глазурь из соевых бобов — густой соус для свиных рёбер, состоящий из таких ингредиентов, как хойсин, сладкий чили, сливовый и устричный соусы. Обладает ярко выраженным пикантным вкусом.

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, соленым, сладким.

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

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

АКЦИИ И СКИДКИ
НЕ СУММИРУЮТСЯ

Скачайте карту гостя
И ПОЛУЧИТЕ 1000 БАЛЛОВ

влюбляйтесь во вкус —
СМОТРИТЕ ЭЛЕКТРОННОЕ МЕНЮ С ФОТО

+7 (925) 167-65-77

UMAMIBISTRO

UMAMIGROUPREST.RU

БЕНТО-ЛАНЧИ ПО 750 Р



БЕНТО 1

Тори Кацу с рисом
(куриный шницель, яйцо, паровой рис, соус тонкацу)

Салат Эби харумаки
(айсберг, креветки и шиитаке в пшеничном тесте, пармезан)

Грибы муэр маринованные

Ролл с огурцом



БЕНТО 2

Токпокки в сырном соусе с куриными колбасками
(сливки, сыр, куриный бульон, рисовые клёцки, жареный лук)

Салат с пекинской уткой
(айсберг, огурец, утка, соус хойсин)

Ролл с окунем

Грибы муэр



БЕНТО 3

Курица карааге
(куриное бедро во фритюре, глазированное соусом свит чили)

Овощной салат
(айсберг, болгарский перец, огурец, морковь, овощной дрессинг)

Капуста кимчи

Ролл с огурцом



БЕНТО 4

Пшеничная лапша с говядиной и грибами
(пшеничная лапша, вешенки, говядина, лук, кунжутный соус)

Салат гой га
(красная капуста, куриная грудка, тайская заправка, арахис, лук)

Капуста кимчи

Ролл с окунем

БЕНТО-ЛАНЧИ ПО 750 Р

с 12:00 до 16:00
по будням

УМАМИ うま味



На меню ланча скидки и акции не распространяются