

SPECIAL



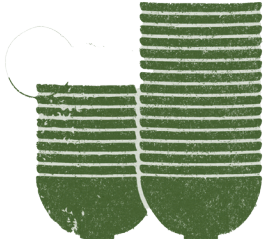
Готовим паназиатскую кухню с 2017 года.
Как на островах только в Петербурге.
Ранние завтраки с 8:00.

STARTERS

Закуски (75 гр):	
– Битые огурцы	150
– Томаты черри кимчи	250
– Ананас кимчи	250
– Китайские грибы	150
– Капуста кимчи	150
Бобы эдамаме с азиатским соусом	390
Баклажаны юньнань с острым арахисом	490
Креветки темпура с летним салатом	690

POKE & BOWL

Покe с овощами и соусом Оказу	450
Покe с креветками / с тунцом	620 / 550
Боул с лососем и авокадо	850



SALADS

Салат с утиной грудкой и свежим манго	790
Зеленый салат с авокадо, эдамаме и кешью	490
Тайский салат с кальмаром и грейпфрутом	590
Индонезийский тёплый салат с говядиной и манго соусом	650

NOODLES & RICE

Пад-тай с цыплёнком / креветками	570 / 670
Пшеничная лапша с медовой говядиной и кимчи огурцами	690
Тайский рис с говядиной и базиликом	590
Пшеничная лапша с морепродуктами и устричным соусом	790
Рис с овощами и цыпленком / и креветками	490 / 590
Пибимпап с говядиной, кимчи капустой и мисо бульоном	690
Пад Капао с говядиной и жареным яйцом	650

SOUPS

Тайский суп с морепродуктами и рисом	790
Насыщенный Фо Бо с говядиной и рисовой лапшой	630
Тыквенный крем суп на кокосовом молоке / с креветками	450 / 550



DUMPLINGS

Хрустящие гедза с говядиной	650
Дим самы с креветкой и камчатским крабом	720



ROLLS (6 pcs)

Лосось, сливочный сыр, авокадо крем	820
Угорь, груша, снежный краб, маракуйя крем	690
Креветки, манго, васаби крем и острый арахис	650
Лосось, снежный краб, пряный манго, миндаль	770
Тунец, креветка, манго, сливочный сыр	750
Острый тунец, снежный краб и соус халапеньо	620

BAKED ROLLS (6 pcs)

Запеченный ролл со снежным крабом, креветкой и авокадо	750
Запеченный ролл с угрем и креветкой	790
Запеченный ролл с лососем, авокадо и огурцом	850
Запеченный ролл с тунцом, снежным крабом, капустой кимчи и арахисом	690

SUSHI (2 pcs)

Угорь	350
Тунец	350
Лосось	390

SASHIMI (70 gr)

Лосось	690
Тунец	590
Угорь	690

HOT DISHES

Пананг карри с цыпленком и рисом	650
Жареная курица в кисло-сладком соусе	580
Треска с сиамским соусом и рисом	790
Стейк из тунца с древесными грибами и соусом чимичури	990
Говядина в соусе из черного перца с овощами	850
Утиная грудка со сливовым соусом и молодой морковью	990

SAKE

неразбавленный саке естественной крепости, изготовленный без пастеризации для того, чтобы выразить максимальную свежесть и чистоту вкуса и ароматики

Nihonsakari 200 ml	1200
--------------------	------

BAKED OR SPICY SUSHI (2 pcs)

Лосось	490	Угорь	450
Тунец	420	Креветка	420

DESSERTS

Моти ручной работы с кокосом и манго (2 pcs)	490
--	-----

Шеф-повар – Евгений Скуэ

Мастер суши – Евгений Нам

Гостеприимство – Николай Викулин



WINE

BUBBLE			
Cavas Masachs. Vibracions Cava Brut Catalonia. Spain	650 / 3900		
Prosecco Malizioso DOC Veneto. Italy	750 / 4500		
WHITE			
Sauvignon Blanc Golubitskoe Estate Краснодарский край, Россия	490 / 2940		
Vinho Verde. Pavao Vinho Verde. Portugal	590 / 3540		
Muscadet. Domaine Ollivier Freres Loire Valley. France	600 / 3600		
Riesling. Michel Sheid Mosel. Germany	750 / 4500		
ROSE			
Petula Rose. Casa da Fonte Pequena Minho. Portugal	550 / 3300		
RED			
Zweigelt Stiegelmar Burgenland. Austria	600 / 3600		
Shiraz Double Pass Aussimento. Byrne South Australia. Australia	650 / 3900		
Cabernet Sauvignon Santa Monica California, USA	750 / 4500		
			

COCKTAILS

Jungle Пряный ром, манго, кокосовый ликер, ананасовый сок, лимон 650	Basil Smash Джин, базилик, лимонный сок, сахарный сироп 550 / 500 (n/a)	Limoncello Sour Лимончелло, водка Белуга, лимонный сок, бузинный сироп 750
Raspberry Sour Текила, апероль, малина, лайм 650	Sake Special Саке, сухой вермут, куантро, мята, лайм 700	Yuzu Bellini Сорбет юдзу, игристое вино, джин, мед алое 700
Negroni Джин Грин Бабун, Кампари, Мартини Россо, апельсин 700	Beluga Botanicals tonic Белуга Ботаникалс Огурец и Мята, тоник 550	Aperol Spritz Апероль, игристое вино, содовая, апельсин 750 / 600 (n/a)
	Beluga Tropical Белуга Нобл, кокосовая вода, сок лайма, пюре маракуйи 700	

BEER / CIDER

DRAFT (400 ml)

Vienna Lager, Dutch Хрустящий янтарный лагер с деликатной горечью, 4.9%	450
Blanche, Dutch Легкий пшеничный бланш с цитрусовым профилем, 4,6%	470

BOTTLE

Singha Premium, Thailand 330 ml Лагер, 5%	550
Tsingtao, China 330 ml Лагер, 4,7%	450
Tsingtao IPA, China 330 ml IPA, 5,2%	490
Tsingtao Wheat, China 330 ml Пшеничное, нефilterованное, 4.7%	490
Tsingtao Stout, China 330 ml Стаут, 6,7%	490
Tsingtao Zero, China 330 ml Б/а, лагер, 0.0%	420
DaDa Cider №2, Russia 500 ml Нефилтрованный, полусухой, 5%	600
Jungle Spirit, Parodox, Russia 500 ml Фруктовый эль с ананасом и маракуйей, 6%	650



SOFT DRINKS

Вода Shambala (газированная / негазированная) 548 ml	350
Вишня / Томат / Яблоко	250
Японские лимонады Tominaga / Кокосовая вода Chaokoh 350 ml	450
Coca Cola 330 ml	350

HOME-MADE

Манго-маракуйя	350
Малина-базилик	350
Домашний клюквенно-брусничный / облепиховый морс	350

COFFEE

Эспрессо / Американо	220
Капучино / Латте / Флэт Уайт	300
Раф	350
Эспрессо тоник	300
Бамбл кофе	400

* так же можем приготовить для вас Decaf

NOT COFFEE

Какао с маршмеллоу	350
Матча Латте	350
* любой напиток можем приготовить на альтернативном молоке	120

TEA

КЛАССИЧЕСКИЕ 700 ml	
Ассам / Эрл грей / Сенча / Жасмин / Молочный Улун / Вечерний	550
ДОМАШНИЕ 700 ml	
Клюквенный чай / Имбирный чай	600
ПРЕМИАЛЬНЫЕ ЧАИ В ЧАЙНИКАХ ГУНФУ 1000 ml	
Листовой «Дикий пуэр» (Китай)	750
Улун «Габа Таюань» (Тайвань)	759
Улун «Те гуань Инь» (Китай)	750

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
Сервисный сбор от 6 человек - 10%, от 10 человек - 15%.