

ЗАКУСКИ

アペタイザー



Картофель фри

подается с кетчупом

100/30 г	280
----------	------------



Битые огурцы

Классическая азиатская закуска из битых огурцов с кинзой, кунжутом и арахисом в остром соусе с кунжутным маслом

165 г	360
-------	------------



Креветки темпура

Тигровые креветки в хрустящей панировке с соусом спайси

170/30 г	650
----------	------------



Кимчи сет

Острый сет закусок из маринованных грибов муэр, томатов, огурцов и пекинской капусты в маринаде кимчи

200 г	480
-------	------------

Вместе выгоднее



Капуста кимчи

Капуста кимчи, кунжут, зеленый лук

50 г	150
------	------------



Огурцы кимчи

Огурцы кимчи, кунжут

50 г	150
------	------------



Черри кимчи

Томаты черри кимчи, кунжут, петрушка

50 г	150
------	------------



НОВИНКА!

Маринованный муэр

Гриб муэр с имбирем под соево-кунжутным соусом, кунжут

50 г	150
------	------------

Данная брошюра является рекламным материалом.
Обратитесь к персоналу, чтобы получить полное меню.
Если у вас есть пищевая аллергия, сообщите об этом официанту перед заказом



Чикен байтс

Кусочки куриного филе в хрустящей панировке с кисло-сладким соусом

100/30 г **390**



Сырные палочки

Сырные палочки чеддер с кисло-сладким соусом

125/30 г **390**



Спринг ролл с креветкой

Ролл из рисовой бумаги с креветкой, фунчозой, салатом романо, морковью, огурцом и кинзой. Подается с ореховым и соевым соусом

90 г **320**



Крылья по-сычуаньски

Классические куриные крылья в сладко-остром маринаде по-сычуаньски

300 г **590**



СОУСЫ

- Кимчи
- Сладкий чили
- Кисло-сладкий
- Том Ям
- Кетчуп
- Васаби
- Острый терияки

30 г

50

ところで

Рекомендуем к закускам



Пиво Hoegaarden

бельгийский бланш

400 мл **360**

САЛАТЫ

サラダ



НОВИНКА!

Цезарь NSP

Азиатский цезарь с куриным шницелем, томатами черри, салатом романо, маринованным яйцом аджитама и пармезаном под соусом цезарь

220 г

580



Салат по-китайски

Пекинская капуста с жареной свининой, фунчозой, огурцом, соевыми ростками, зеленым луком и кунжутом под рисовой заправкой

190 г

440



Чука грин

Салат с водорослями чука, икрой тобико, жареными листьями нори, салатом романо и кунжутом, с ореховым и унаги соусом

120 г

480



НОВИНКА!

Салат с баклажанами

Баклажаны с воздушной, хрустящей корочкой со свежими томатами черри, арахисом и кинзой. Подается с арахисовым и унаги соусом

200 г

440

Поке с курицей



Поке с курицей в хрустящей панировке с томатами черри, огурцом, яйцом аджитама, соевыми ростками, салатом и нори на рисовой подушке

200 г

480



Поке с охлажденным лососем

Поке с охлажденным лососем, авокадо, водорослями вакамэ, бобами эдамаме, икрой тобико, кунжутом и шпинатом на подушке из риса

220 г

690



Поке с тигровыми креветками

Поке с тигровыми креветками, авокадо, водорослями вакамэ, икрой тобико, бобами эдамаме, кунжутом и шпинатом под соусом горчица-чили

230 г

650



Данная брошюра является рекламным материалом. Обратитесь к персоналу, чтобы получить полное меню. Если у вас есть пищевая аллергия, сообщите об этом официанту перед заказом

СУПЫ

スーブ

Для супа том ям мы варим насыщенный бульон в течение нескольких часов, а после добавляем черри, вешенки и основу супа на выбор. Подаем с чашкой риса и долькой лайма. Степень остроты на ваш выбор.



Том Ям с курицей

Фирменный бульон том ям с куриным филе, томатами черри и вешенками

300/
100 г

490



Том Ям с креветками

Фирменный бульон том ям с тигровыми креветками, томатами черри и вешенками

300/
100 г

590



Том Ям с морепродуктами

Фирменный бульон том ям с тигровой креветкой, кальмаром, мидией, томатами черри и вешенками

300/
100 г

640

Давайте добавим



1 шт

80



50 г

120



3 шт

200



ОСТРЫЙ ВОПРОС



Первое знакомство



Опытный путешественник



Зажечь как следует



Попробовать огонь на вкус



Экстремально spicy!

НОВИНКА!



Фо с курицей

Вьетнамский бульон фо с курицей, рисовой лапшой и красным луком. Подается с топингом из кинзы, чили, лайма и рисового уксуса

640 г

390



XL



BIG Том Ям

Большая порция фирменного супа на основе бульона том ям с томатами черри и вешенками. Подается с чашкой риса, лаймом и кинзой

с курицей

450/
150 г

640

с креветками

450/
150 г

790

с морепродуктами

450/
150 г

850



XL



Бангкок

Суп с фирменным бульоном том ям, тигровыми креветками, мидией, куриным филе, томатами черри и вешенками

500/
200 г

890

РАМЕН

ラーメン



Тори рамен с курицей

Домашняя лапша в томленом курином бульоне с филе курицы, грибом муэр, маринованным яйцом аджитама и ароматным маслом. Подается с зеленым луком, нори и кунжутом

320 г	340
-------	------------



600 г	540
-------	------------



Мисо рамен

Лапша собственного приготовления в томленом бульоне из свинины, со свиной тясью, маринованным яйцом аджитама, грибами шиитаке, водорослями вакамэ с добавлением мисо и соевого соуса

320 г	390
-------	------------



650 г	590
-------	------------



Добавить еще
яйцо аджитама?

6	50
---	-----------

Данная брошюра является рекламным материалом. Обратитесь к персоналу, чтобы получить полное меню. Если у вас есть пищевая аллергия, сообщите об этом официанту перед заказом



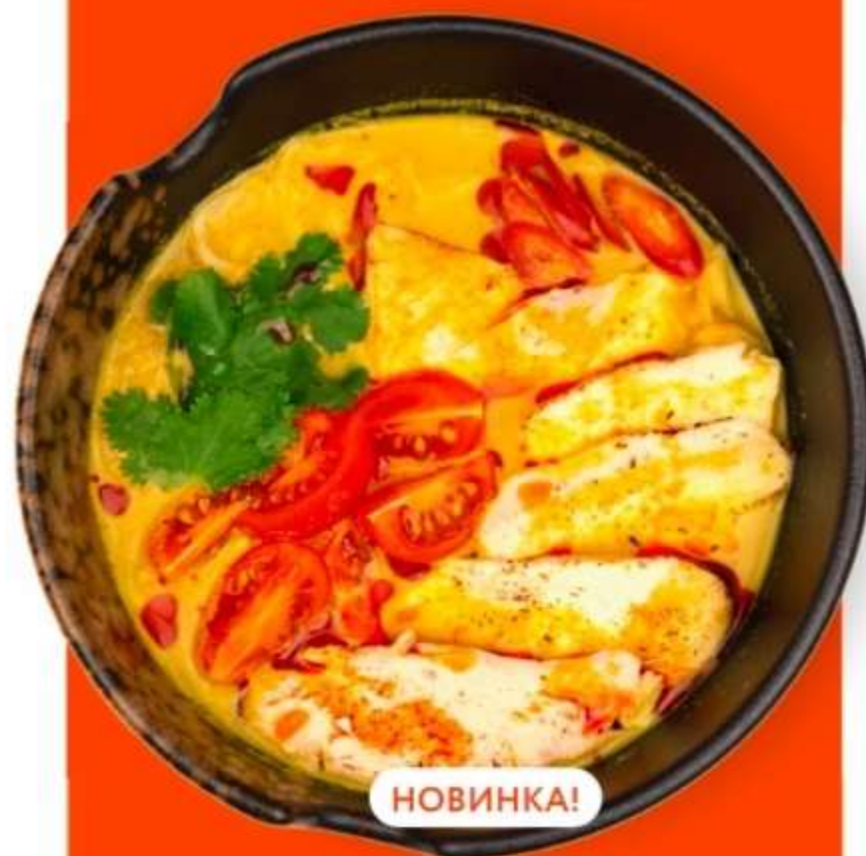
Том ям рамен

Фирменный бульон том ям с тигровыми креветками, лапшой собственного приготовления, яйцом аджитама, грибами шиитаке, томатами черри, маслом кинзы. Украшен рукколой и кунжутом

320 г	590
-------	------------



600 г	790
-------	------------



НОВИНКА!



Карри рамен

Домашняя лапша в пряно-остром, сливочном бульоне карри с куриным филе, томатами черри, перцем чили, кинзой и маслом том ям

340 г	390
-------	------------



500 г	590
-------	------------



ЖАРЕННЫЙ РИС



С морепродуктами

Жареный рис с тигровой креветкой, мидией, кальмаром, яйцом, кукурузой и морковью под соевым соусом. Подается с лаймом и зеленым луком

250 г	590	  
-------	------------	---

УДОН



С кимчи и беконом

Фирменный удон с беконом, острой капустой кимчи, яйцом аджитама, имбирем, чесноком, кунжутом, жареным и зеленым луком

320 г	490	
-------	------------	---

ПАД ТАЙ



С курицей

Вок на рисовой лапше с куриным филе, жареным луком, яйцом, арахисом, соевыми ростками в фирменном соусе пад тай. Подается с лаймом

300 г	560	
-------	------------	---



С беконом

Жареный рис с беконом, кукурузой, морковью и яйцом в соусе терияки. Подается с лаймом и зеленым луком

250 г	390	
-------	------------	---



С курицей

Вок с лапшой собственного приготовления с куриным филе и грибами муэр в соусе хойсин с кунжутом и зеленым луком

280 г	390	
-------	------------	---



С креветками

Пад тай с рисовой лапшой, тигровыми креветками, жареным луком, яйцом, арахисом, соевыми ростками в фирменном соусе пад тай. Подается с лаймом

300 г	690	
-------	------------	---

С курицей

Жареный рис с куриным филе, кукурузой, морковью, яйцом в соусе терияки. Подается с лаймом и зеленым луком

250 г	440	
-------	------------	---

Со свинойной

Вок на домашней лапше со свинойной, салатом романо, морковью, ростками сои, луком и кунжутом

320 г	540	
-------	------------	---

Если у вас есть пищевая аллергия, сообщите об этом официанту перед заказом



Тонкацу

Куриное филе в хрустящей панировке с гарниром из салата коул-слоу с соусом цезарь. Подается с долькой лайма

240 г

490



Свинина с грибами

Жареная свинина с грибом муэр, вешенками, шиитаке, салатом романо, зелёным луком, чесноком и имбирем в соусе устричный терияки с добавлением анисового масла. Подается с рисом

200/
120 г

490



Курица в кисло-сладком соусе

Куриное филе с болгарским перцем и ананасом в кисло-сладком соусе. Подается с рисом, зеленым луком, кунжутом и лаймом

400 г

590



Булочку бао или чашку риса?

Давайте добавим



60



60

Данная брошюра является рекламным материалом. Обратитесь к персоналу, чтобы получить полное меню.

РОЛЛЫ

ロール



НОТ!



Том ям ролл 🌶️

Фирменный ролл в панировке с тигровыми креветками, сливочным сыром, вешенками и луком фри, томатами черри и кинзой под соусом чили

160 г

480



320 г

840



Ролл Мексика

Ролл в сырной тортилье с рисом, куриным филе, сливочным сыром, салатом романо, томатами черри, огурцом и луком фри. Подается со спайси соусом

125 г

340



250 г

580



НОТ!



Биг ролл с лососем

XXL-ролл с атлантическим лососем, авокадо и луком фри под сливочным соусом с икрой тобико, зеленым луком и соусом унаги

210 г

560



420 г

980



НОТ!



Сяке темпура ролл

Классический темпура ролл с атлантическим лососем и двумя видами сыра под соусом унаги

125 г

440



250 г

780



РОЛЛЫ

ロール



Филадельфия с охлажденным лососем

Самый популярный ролл с охлажденным лососем, рисом, нори и сливочным сыром

125 г	540	🌀	250 г	890	🌀
-------	------------	---	-------	------------	---



Эби фурай 🌶️

Ролл с креветкой, сливочным сыром, огурцом, зеленым луком под соусом кимчи и унаги с луком фри

105 г	340	🌀	210 г	580	🌀
-------	------------	---	-------	------------	---



Опаленный лосось

Ролл с опаленным атлантическим лососем, снежным крабом, огурцом, микрозеленью и соусом унаги

115 г	490	🌀	230 г	890	🌀
-------	------------	---	-------	------------	---



Унаги филадельфия

Филадельфия с угрем, сыром креметте, апельсином и арахисом под соусом унаги и ореховым

120 г	460	🌀	240 г	840	🌀
-------	------------	---	-------	------------	---



Калифорния

Классический ролл в икре тобико с сурими, огурцом и авокадо

100 г	280	🌀	200 г	490	🌀
-------	------------	---	-------	------------	---



С креветкой темпура

Горячий ролл с тигровой креветкой в темпуре со спелым манго, сливочным сыром, икрой тобико и кунжутом с соусом унаги и васаби

130 г	360	🌀	260 г	620	🌀
-------	------------	---	-------	------------	---



Пинк лава

Фирменная лава с лососем и огурцом под шапочкой из сливочного сыра с икрой тобико

105 г	340	🌀	210 г	580	🌀
-------	------------	---	-------	------------	---

Если у вас есть пищевая аллергия, сообщите об этом официанту перед заказом

ДЕСЕРТЫ

デザート

НОВИНКА!

Шоколадный ролл

Шоколадный ролл со сливочным сыром и фруктовой начинкой из груши, банана и киви. Подается с шоколадным соусом

280 г

540

Банановая темпура

Бананы в хрустящей панировке с мороженым, карамелью и лемонграссом

180 г

340

Сладкий ролл с вишней

Нежный ролл в рисовой бумаге со сливочным сыром, кокосом, вишней, бананом и киви. Подается с шоколадным соусом

180 г

440

ДЕСЕРТЫ

デザート



НОВИНКА!

Моти с ежевикой

Японский десерт из рисового теста со сливочным кремом и ежевикой

100 г 290

Десертная карта остается ярким штрихом нашего меню. Мы сочетаем популярные вкусы с традиционной подачей и авторским видением. От нежного, сладкого ролла до, пожалуй, самого необычного грибного чизкейка — каждый найдет свое!

Данная брошюра является рекламным материалом. Обратитесь к персоналу, чтобы получить полное меню. Если у вас есть пищевая аллергия, сообщите об этом официанту перед заказом



Чизкейк шиитаке

Фирменный десерт NSP с крем-чизом на основе грибов шиитаке на бисквитной подушке, пропитанной соевой карамелью. Украшен сахарным слайсом

120 г 360



Мороженое

Официант расскажет об ассортименте и топпингах

1 шарик	50 г	120
2 шарика	100 г	200
Топпинги	20 г	40

АВТОРСКИЕ ЛИМОНАДЫ

Апельсин-маракуйя

Тропический лимонад с экзотическими нотками и легкой кислинкой. Идеален к острым блюдам

Маракуйя-Бабл-Гам

Яркий лимонад со вкусом фруктово-цитрусовой жвачки с пюре маракуйи, содовой и мармеладом

Пряный мандарин

Пряный мандариново-ананасовый лимонад с имбирным миксом, гренадином, содовой, анисом и розмарином

Манго-огурец

Домашний лимонад на основе пюре манго с цитрусовой кислинкой. Украшен огуречным слайсом

Лаванда-личи

Легкий лимонад со сладко-кислым личи и ароматной лавандой

380 мл

290

Манговая пина колада

Плотный шейк на кокосовом молоке с манговым акцентом и долькой свежего ананаса

380 мл

320

* объем указан
с учетом льда



АВТОРСКИЙ ЧАЙ

ブランドティー

Тропический
Имбирно-лимонный
Голубая масала

Цветочный личи
Гранат-базилик
Мятное яблоко

500 мл

380



НАПИТКИ

飲み物

ЧАЙ お茶

- Сенча
- Ассам
- Дынный улун
- Огненная вишня
- Серебряный жасмин
- Зеленый с кактусом
- Имбирный лимонник с ягодами годжи

500 мл

290

МАТЧА 松茶

Матча латте

350 мл

290

КОФЕ コヒー

Эспрессо	60 мл	190
Американо	250 мл	190
Капучино	350 мл	260
Латте	350 мл	260
Лавандовый раф	400 мл	260
Кокосовый раф	400 мл	280
 Кофе по-вьетнамски	150 мл	290

Крепкий кофе со сгущенным молоком в лучших традициях Вьетнама.

Готовим капельным способом с использованием традиционного фена. По желанию можем сделать без добавок

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ 冷たい飲み物

Coca Cola /в ассортименте/	330 мл	190
Coca-Cola Original /Китай/	330 мл	280
Вода VonAqua	330 мл	190
Сок /в ассортименте/	200 мл	200
Клюква-брусника		
Витаминная классика нашего бара - домашний клюквенный морс с брусничной ноткой	200 мл	180
Малина-лемонграсс		
Ягодный хит летнего сезона — домашний морс из малины с нотками лемонграсса	200 мл	180

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Классический	400 мл	320
Клубничный	400 мл	360



АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ アルコール飲料

ПИВО НА КРАНАХ

Stella Artois светлый лагер  400 мл **320**

Hoegaarden бельгийский бланш  400 мл **360**

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

АЗИАТСКОЕ

Singha светлый лагер /Тайланд/ 330 мл **390**

Feilong светлое рисовое /Россия/ 450 мл **290**

Asahi Dry светлое рисовое /Япония/ 330 мл **390**

Tsingtao светлое рисовое /Китай/ 330 мл **340** | 640 мл **490**

Tsingtao Stout темное /Китай/ 330 мл **340**

Harbin светлое рисовое /Китай/ 610 мл **490**

ЕВРОПЕЙСКОЕ

Hoegaarden Cherry бланш со вкусом вишни  440 мл **340**

EL CAPULCO светлый лагер  400 мл **280**

Spaten Hell светлый лагер  450 мл **340**

Franziskaner пшеничное н/ф  450 мл **340**

Abbe Brune темный эль  330 мл **280**

Сидр BON SEASON яблоко/груша  400 мл **290**

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

Stella Artois светлый лагер  440 мл **280**

Tsingtao /Китай/ 330 мл **300**

ГЛИНТВЕЙН

Безалкогольный 200 мл **250**

