

МЕДИО



A Z I A T I S H
В СЕАЗНАТКАР КЪРМ

КАПУСТА КИМЧИ

Капуста кимчи — острая капуста в корейской заправке

Cabbage kimchi

280.-

ХЕ ИЗ СУДАКА

Судак в маринаде по-корейски

Korean-style marinated pike perch

380.-

БИТЫЕ ОГУРЦЫ

Хрустящие маринованные огурцы с пикантной заправкой

Smashed cucumbers

280.-



СПРИНГ-РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ

Азиатские рисовые блинчики с креветкой, манго и огурцом

Spring roll with shrimp, mango and cucumber

540.-



СВИНЫЕ УШКИ

в пикантном соусе

Pork ears

380.-



ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

с маринованным луком

Beef tongue with pickled onions

440.-

СЕТ КОРЕЙСКИХ ЗАКУСОК №1

Лосось кимчи, овощи кимчи, древесные грибы, капуста кимчи

* Кимчи - острая корейская заправка

Korean Appetizer Platter №1: salmon kimchi, vegetables kimchi, wood mushrooms, cabbage kimchi

540.-**СЕТ КОРЕЙСКИХ ЗАКУСОК №2**

Судак в маринаде по-корейски, белые древесные грибы, маринованные ростки сои, спаржа и морковь по-корейски

Korean Appetizer Platter №2: Markovcha, white wood ear mushrooms, soy sprouts with shichimi togarashi, pikeperch fiwe

540.-

Lucky Buddha - лагер от гикварран.
Lucky Drink Company.

Бутылка выполнена в виде статуи благодушного улыбающегося Будды. Говорят, если потереть его живот, он выполнит любое желание.

Напиток с легкими солодовыми и медовыми нотами в аромате. Мягкий, сбалансированный. Легко пьется и отлично освежает.

Lucky Buddha (Китай) 0,33 л. **780.-**

Lucky Buddha
ENLIGHTENED BEER

РОЛЛЫ

ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Классический ролл с лососем, огурцом и сливочным сыром

Philadelphia

1240.-



РОЛЛ САМУРАЙ С ТУНЦОМ И ЛОСОСЕМ

Ролл с лососем, тунцом, авокадо и сливочным сыром, украшен острым соусом, унаги, миндалем и микрозеленью

Samurai roll with tuna and salmon

840.-



ОСТРЫЙ РОЛЛ С УГРЁМ И КРЕВЕТКОЙ

Острый ролл с огурцом, салатом айсберг, сливочным сыром, сверху — опалённая шапка из креветки, угря и острого соуса, украшен чипсами из сушеных водорослей (нори), соусом унаги и кунжутом

Spicy ebi-unagi roll

680.-



КАЛИФОРНИЯ

Классический ролл со снежным крабом, огурцом, авокадо и икрой летучей рыбы, украшен кунжутом

California

640.-



ВУЛКАН

Ролл с лососем и сливочным сыром, сверху — опалённая шапка из соуса лава, соус унаги, манго-соус и пряные специи

Volcano

680.-



СУШИ С УГРЁМ

Eel sushi

280.-



СУШИ С КРЕВЕТКОЙ

Shrimp sushi

280.-



СУШИ С ЛОСОСЕМ

Salmon sushi

340.-



УНАГИ ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Классический ролл с угрём, снежным крабом, сливочным сыром и томатами, украшен соусом унаги, дроблёным арахисом и кунжутом

Philadelphia with unagi

880.-

ТЁПЛЫЙ РОЛЛ ЯПОНИЯ

Тёплый темпура-ролл с угрём, лососем, снежным крабом и сливочным сыром, украшен соусом унаги и кунжутом

Tempura roll "Japan"

640.-



РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ В КЛЯРЕ

Ролл с салатом айсберг, сливочным сыром, манго, сверху — креветка в кляре, зелёный острый соус васаби, икра летучей рыбы

Tempura shrimp & mango roll

760.-



ОПАЛЁННАЯ ФИЛАДЕЛЬФИЯ с апельсином

Авторский ролл с опалённым лососем, сливочным сыром и свежим апельсином, украшен соусом унаги

Seared Philadelphia with orange

1240.-



РОЛЛ С ГЛАЗИРОВАННОЙ КРЕВЕТКОЙ

Ролл с креветкой, глазированной в соусе сладкий чили, огурцом, сливочным сыром, украшен соусом спайси, унаги и дроблёным арахисом

Roll with glazed shrimp, cream cheese and peanuts

680.-



МАКИ С ЛОСОСЕМ

Salmon maki

540.-



МАКИ С УГРЁМ

Eel maki

440.-



МАКИ С ОГУРЦОМ

Cucumber maki

340.-



МАКИ С АВОКАДО

Avocado maki

340.-

ТСУНАСАРАДА – ЯПОНСКИЙ САЛАТ
из тунца с маринованным яйцом, салатом
айсберг, томатами черри и апельсиновой
заправкой

540.-

Tuna Salad with marinated egg, lettuce, cherry tomatoes
and orange dressing



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ **580.-**
с авокадо, молодыми соевыми бобами эдамаме,
водорослями и ореховым соусом

Avocado & Edamame Green Salad with wakame, cucumber
and peanut sauce



САЛАТ С СТЕКЛЯННОЙ ЛАПШОЙ
(ФУНЧОЗОЙ) И КУРИЦЕЙ **540.-**

Salad with glass noodle and chicken



ПИКАНТНЫЙ САЛАТ ИЗ СВИНЫХ УШЕК
с морковью, огурцом и зеленым луком

440.-

Spicy Pork Ear Salad with carrot, cucumber and green onions

САЛАТЫ

ТЁПЛЫЙ САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
И СЛАДКИХ ПОМИДОРОВ
с кисло-сладким соусом

580.-

Sweet and Sour Eggplant Salad with sweet tomatoes



МИКС САЛАТА С ХРУСТЯЩИМ ЦЫПЛЁНКОМ
Salad mix with crispy chicken

540.-

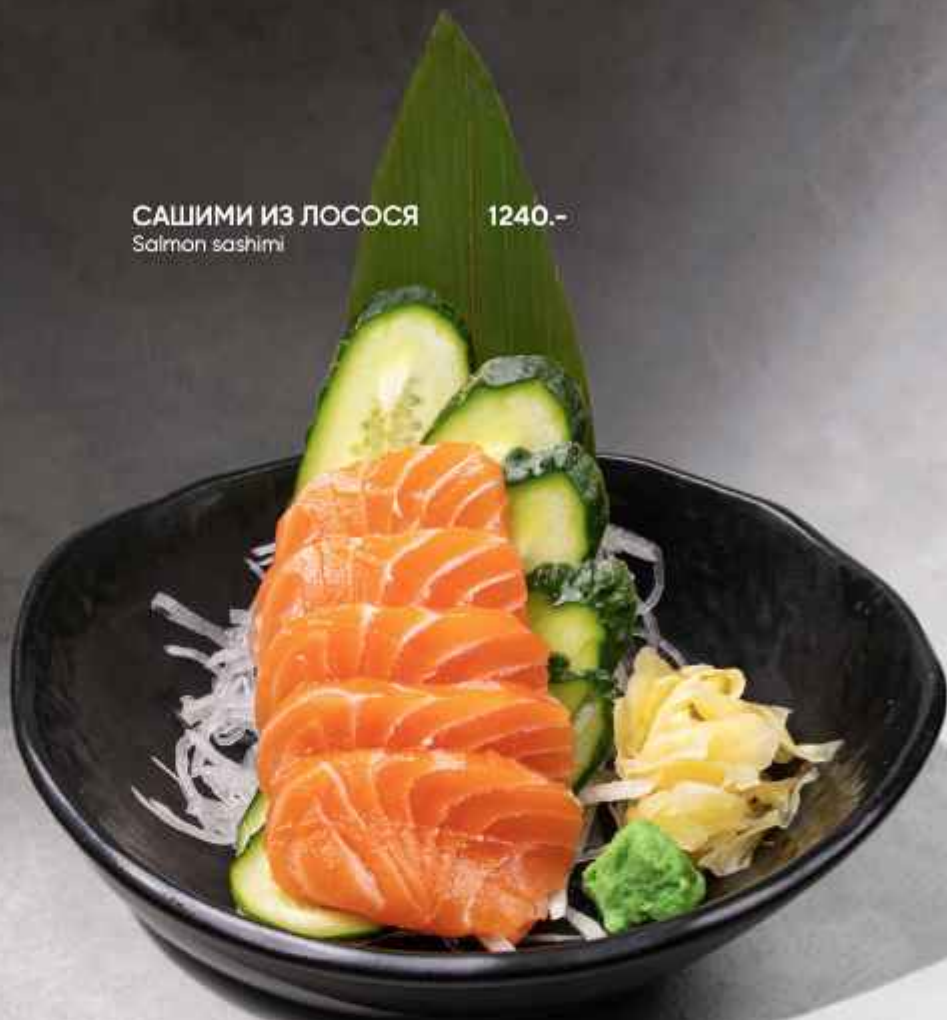


Тонкие ломтики свежей рыбы
высшего качества.

Сашими — изысканная японская
закуска, где главное — свежесть
и качество рыбы. В Японии считается,
что настоящее сашими можно
попробовать только в сезон. Блюдо
подают с соевым соусом
и васаби.

САШИМИ ИЗ ЛОСОСЯ
Salmon sashimi

1240.-



САШИМИ ИЗ УГРЯ
Eel sashimi

840.-

ПОКЕ

Поке — традиционное гавайское блюдо, название которого переводится как "резать на кусочки".



ПОКЕ С КРЕВЕТКАМИ

840.-

Гавайское блюдо с рисом, креветками, манго, салатом из водорослей (чука) и маринованным огурцом

Poke with shrimp, mango, chuka and pickled cucumber



ПОКЕ С ЛОСОСЕМ

1200.-

Гавайское блюдо с рисом, лососем, манго, авокадо и бобами эдамаме

Poke with salmon, mango and edamame

ДОБАВЬ В СВОЙ ПОКЕ

Лосось	30 г	480.-
Креветка	30 г	180.-
Угорь	30 г	340.-

Тофу	30 г	80.-
Ананас	30 г	80.-
Манго	30 г	140.-
Авокадо	30 г	140.-
Маринованный огурец	30 г	60.-
Молодые соевые бобы эдамаме	30 г	80.-
Чука	30 г	80.-
Имбирь	30 г	40.-
Ростки сои	30 г	60.-

Острый соус	50 г	80.-
Соус манго	50 г	140.-
Соус манго майонез	50 г	100.-
Ореховый	50 г	100.-

ЯПОНСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ ГЁДЗА



Японские пельмени с разнообразными начинками.

Гёдза пришли в Японию из Китая, но приобрели свой уникальный вкус. Особенность — характерная форма с открытым краем. Популярны как в ресторанах, так и в домашних условиях.

ЯПОНСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ ГЁДЗА
С КРЕВЕТКОЙ

shrimp gyoza

540.-

ЯПОНСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ ГЁДЗА
СО СВИНИНОЙ

pork gyoza

540.-

ЗАКУСКИ

КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ ТЭМПУРА С ВАСАБИ СОУСОМ 540.-

Tempura shrimp with wasabi sauce

Тэмпура — японское искусство обжарки
в легком кляре.



КИМЧИ ДЖОН 380.-

Кимчи Джон — корейские оладьи с овощами,
маринованными в корейской заправке, жарятся
на широкой железной сковороде тэппане

Kimchi John: Korean pancakes with kimchi,
fried on teppane



СПРИНГ РОЛЛ С УТКОЙ Жареные рисовые блинчики с уткой

Spring roll with vegetables / duck

280 / 440.-



СЛАДКО-ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

Sweet and spicy chicken wings

580.-

ラ RAMENY

Рамен стал культовым блюдом в Японии, где существует множество региональных вариаций. Секрет вкуса — в длительной варке бульона. Особенно популярен среди молодежи.

РАМЕН С ЯПОНСКИМИ ПЕЛЬМЕНЯМИ ГЕДЗА

Насыщенный куриный бульон, гедзо с креветками, маринованные древесные грибы, зеленый лук, лук порей, кинза.

Ramen with Gyoza

Rich chicken broth, shrimp gyoza, marinated wood-boring mushrooms, green onions, and leeks.

580.-



ТОП ПИН ГИ



ТОРИ ТЯСЮ
ТОМЛЁНАЯ КУРИЦА

Stewed chicken

80.-



ГЮ ТЯСЮ
ТОМЛЁНАЯ ГОВЯДИНА

Stewed beef

80.-



ТОРИ ТЕРИЯКИ
КУРИЦА ТЕРИЯКИ

Chicken teriyaki

80.-



ТИГРОВАЯ
КРЕВЕТКА

Shrimp

80.-



МАРИНОВАННОЕ ЯЙЦО
АДЖИТАМА
МАРИНОВАННОЕ ЯЙЦО
ВСМЯТКУ

Pickled ajitama egg

80.-



РОСТКИ СОИ

Soy sprouts

80.-



МЕНМА

МАРИНОВАННЫЕ ПОБЕГИ
БАМБУКА

Ménma

40.-



КУКУРУЗА

Corn

40.-

ТОМ ЯМ РАМЕН

Бульон том-ям, тигровые креветки, маринованное яйцо всмятку (яйцо аджитама), древесные грибы, лайм, зелёный лук, кокосовое молоко

Tom yum ramen

Tom yum broth, coconut milk, tiger prawns, ajitama egg, wood ear mushrooms, lime, green onion

740.-

РАМЕН С ГОВЯДИНОЙ И БАКЛАЖАНАМИ

Лёгкий говяжий бульон, мраморная говядина, баклажаны, маринованное яйцо всмятку (яйцо аджитама), зелёный лук, репчатый лук, перец чили, соевый соус, саке

Sukiyaki Ramen

Clear beef broth, eggplant, marbled beef, ajitama egg, green onion, chili, soy sauce, sake

760.-



КИМЧИ РАМЕН

Говяжий бульон с корейскими специями, куриные бедра, капуста в корейской заправке (капуста кимчи), маринованное яйцо всмятку (яйцо аджитама), древесные грибы, ростки сои, зелёный лук, огурец

Kimchi Ramen

Beef broth with kimchi, chicken thigh, kimchi cabbage, wood ear mushrooms, bean sprouts, green onion, cucumber and sesame

680.-

ТРАДИЦИОННЫЙ РАМЕН ГЮ СЁУ С ГОВЯДИНОЙ

Лёгкий говяжий бульон, томлёная говядина, маринованное яйцо всмятку (яйцо аджитама), маринованные побеги бамбука, соевый соус, зелёный лук

Beef Shoyu Ramen

Light beef broth, braised beef, ajitama egg, menma, soy sauce, green onion

580.-



СУПЫ



ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ 980.-

Tom yum with seafood



ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ 840.-

Tom yum with shrimp



ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ 640.-

Tom yum with chicken

Том ям — визитная карточка тайской кухни.
В переводе означает «варить острые ингредиенты».



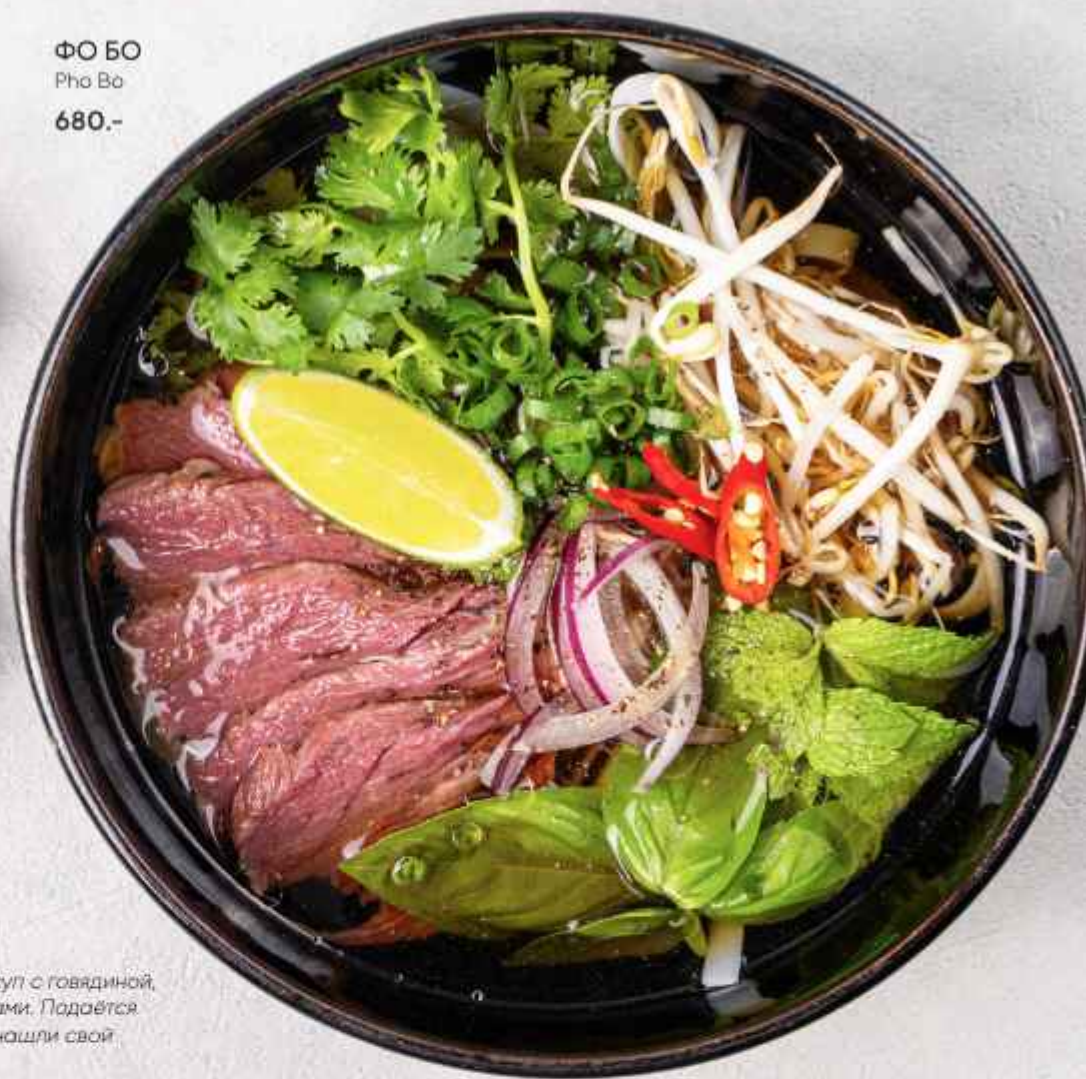
Пряный соус на основе
ферментированных соевых бобов

ФО БО
Pho Bo
680.-



Уксус с перцем чили и чесноком

Фо бо — традиционный вьетнамский суп с говядиной, рисовой лапшой и ароматными травами. Подается с набором топпингов, чтобы вы сами нашли свой идеальный вкус.



TOM KHA 
Tom Kha
780.-



Том Кха — классический тайский суп на кокосом молоке с курицей, шампиньонами, лаймом и пряными травами

ЛАПША С УТКОЙ

Лапша удон, утка по-пекински, болгарский перец, лук, морковь, шпинат, соус хойсин, лайм

Duck noodles

Udon noodles, Peking duck, pepper, onion, carrot, spinach, hoisin sauce, lime

640.-



ЛАПША С МОРЕПРОДУКТАМИ

Лапша удон, креветки, кальмары, мидии, болгарский перец, красный лук, ростки сои, шпинат, чили соус, соевый соус

Seafood noodles

Udon noodles, shrimp, squid, mussels, pepper, red onion, bean sprouts, spinach, chili sauce, soy sauce

740.-



Лапша на воке

В Азии лапша — больше чем еда, это целая философия: быстрый перекус на шумной улице или основа для уютного семейного ужина. Каждая тарелка — история о балансе вкусов и традиций.

ЛАПША С КУРИЦЕЙ В СЛАДКОМ СОУСЕ ТЕРИЯКИ

Лапша удон, куриное бедро в соусе на основе соевого, имбиря и пряностей (терияки), овощи, свежий шпинат, арахис и яичный блинчик

Chicken teriyaki noodles

Udon noodles, teriyaki chicken thigh, vegetables, spinach, peanuts, egg pancake

580.-

ЛАПША ПО-ТАЙСКИ

ПАДТАЙ С КРЕВЕТКАМИ / КУРИЦЕЙ

Рисовая лапша, яйцо, арахис, овощи, классический кисло-сладкий тайский соус, (падтай), лайм, японская приправа (шичими тогараш), кинза, тофу, креветки или курица на выбор

Pad thai noodles with shrimp or chicken

Rice noodles, egg, peanuts, vegetables, pad thai sauce, lime, shichimi togarashi, cilantro, tofu, shrimp or chicken.

780/640.-



ЖАРЕНАЯ ЛАПША С ГОВЯДИНОЙ И ОМЛЕТОМ

Лапша соба, говядина, морковь, лук, капуста, омлет, японский майонез, японский густой соус с кисло-сладким пряным вкусом (соус танкэцу), стружка тунца, зелёный лук

Yakisoba with Beef & Egg

Soba noodles, beef, carrot, onion, cabbage, omelette, Japanese mayonnaise, tankatsu sauce, bonito, green onions

580.-

РИС



РИС С ШАШЛЫЧКОМ ИЗ КРЕВЕТОК

Rice with shrimp kushiyaki

640.-

Гюдон

Рисовая тарелка с говядиной в соусе.

Гюдон — рис с говядиной, капустой в острой корейской заправке (капустой кимчи), имбирём, яйцом и зелёным луком



ГЮДОН — рис с говядиной, кимчи, имбирём, яйцом и зелёным луком

Gyudon

660.-



РИС С ОВОЩАМИ

Rice with vegetables

440.-

Кацудон

Куриная котлета в панировке на подушке из риса и капусты.

Кацудон считается блюдом для удачи. В Японии его часто едят перед экзаменами. Особенность — хрустящая панировка и яичный желток.



КАЦУДОН С КУРИЦЕЙ

Katsudon with chicken

540.-

北京烤鴨

УТКА

по-пекински peking duck

Знаменитое китайское блюдо из запечённой утки.

Утка по-пекински — одно из самых известных блюд китайской кухни. Приготовление требует особых навыков и времени. Кожа должна быть хрустящей, а мясо — сочным.

ЖАРЕНАЯ УТКА
ПО РЕЦЕПТУ ГОСПОДИНА МЭНГА

МАНДАРИНСКИЕ БЛИНЧИКИ
mandarin pancakes

ОГУРЦЫ
cucumbers

СОУС ХОЙСИН
hoisin sauce

ЗЕЛЁНЫЙ ЛУК
green onions

УТКА ПО-ПЕКИНСКИ

Нежное утиное мясо, подается с мандаринскими блинчиками, свежим огурцом, молодым луком, сладким бобовым соусом хойсин и утиной похлебкой с тофу и фунчозой.
Tender duck meat, served with Mandarin pancakes, fresh cucumber, young onions, sweet bean sauce hoisin and duck soup with tofu and funchose.

4640.-

После первого курса мы можем приготовить для вас утиный суп

After the first course, we can prepare duck soup for you

ПОЛОВИНА УТКИ ПО-ПЕКИНСКИ
Half of peking duck

2880.-



ХИТЫ КИТАЯ



СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ
с ананасами и овощами
Sweet and sour pork with pineapple and vegetables

640.-



РУБЛЕННАЯ ХРУСТЯЩАЯ УТКА
с соусом СЛАДКИЙ ЧИЛИ

1640.-

Crispy chopped duck with sweet chili sauce



СВИНЫЕ РЕБРА
в азиатской глазури
Pork ribs in asian glaze

740.-

ДЕСЕРТЫ

МОТИ / MOSHI

МОТИ – ТРАДИЦИОННЫЙ ЯПОНСКИЙ
ДЕСЕРТ ИЗ РИСОВОГО ТЕСТА

клубника / strawberry

440.-

манго / mango

440.-

киви / kiwi

380.-



ЖАРЕННЫЙ БАНАН
в сливочной карамели
Fried banana in creamy caramel
540.-



**ШОКОЛАДНЫЙ РОЛЛ
с манго**
Chocolate mango roll
580.-



**ИСПАНСКИЙ ЧИЗКЕЙК
с соусом из маракуйи**
Spanish cheesecake
with passion fruit sauce
440.-



ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК
Chocolate cheesecake
540.-

МОРОЖЕНОЕ:
пломбир / ягодная жвачка /
шоколад
Ice cream: plombir/bubble gum/chocolate
280.-





КЛУБНИЧНЫЙ СМЭШ

Джин, клубничный ликёр, микс кислот
250 мл

540.-



ЯПОНСКОЕ СОЛНЦЕ

Лимончелло на саке, пюре
из маракуйи, кордиал ваниль, игристое
270 мл

580.-



РАССВЕТ НАД ШАНХАЕМ

Кардамоновый инфюз, дыня,
ежевика, миндаль, содовая
250 мл

540.-



КОДЕКС САМУРАЯ

Джин, кардамон, кордиал личи,
бергамот
150 мл

540.-



ТАЙВАНЬСКИЙ РУССКИЙ

Настойка на лимонграссе
со сливками, кофейный
ликер, мороженое
200 мл

640.-



БАНСАИ

Сливовое вино, саке на вишне,
красный вермут, ягодный джин,
мороженое
100 мл

780.-

КОКТЕЙЛИ



СЛИВОВЫЙ САУЭР

Бурбон, кордиал из лапсанга, сливовое вино, саке, вишня
200 мл

640.-



МИН ДЖУН

Текила, водка на клубнике и сычуанском перце, кордиал из лапсанга, белок

200 мл

640.-



ЦВЕТОК СЛИВЫ

Soju Sibsa, слива, саке, кордиал из ежевики, содовая

220 мл

580.-



ТРОПИЧЕСКАЯ КОЛАДА

Ром, водка на листе лайма с какосом и личи, пюре маракуи, мороженное

120 мл

680.-



СЕТ "ВОЙНА КИТО"

Сливовое вино, саке на вишне

200 мл

580.-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА Mineral water

ЖЕМЧУЖИНА БАЙКАЛА	530/750 ml	380 / 480
Карачинская	500 ml	240
КЕЛЬ	330/500 ml	280/380

НАПИТКИ Soft drinks

330 ml



RICH КОЛА	280
RICH КОЛА Без сахара	280
RICH Индиан тоник	280
RICH Биттер лимон	280

BURN Original	440
---------------	-----

СОК "RICH" RICH Juice

200 ml

Апельсин, Вишня, Томат, Яблоко	280
--------------------------------	-----

СОК в ассортименте Juice

250 ml

Апельсин, Яблоко, Вишня, Томат	280
--------------------------------	-----

МОРС Fruit drinks

250 ml / 1000 ml

Манго с каффирским лаймом	240 / 640
---------------------------	-----------

ЛИМОНАДЫ Lemonade

300 ml / 1000 ml

Цитрусовый	340 / 840
Пряная дыня	280 / 780
Японский фрукт	280 / 780
Маракуйя-персик	340 / 840

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ Milkshakes

250 ml

Манго	480
Ореховый	480
Ванильный	380

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ Fresh Juice

250 ml

Апельсиновый	480
Яблочный	380
Морковный	380

ЧАЙ

800 ml

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЗАКАТ

440

Апельсиновый сок, мёд, апельсин, гвоздика, имбирь, кордиал сычуанский перец

ОБЛЕПИХА ПО-ТАЙСКИ

440

Пюре облепихи, пюре личи, свежая груша, мускатный орех, розмарин

СМОРОДИНОВЫЙ ЛАЙМ

440

Пюре смородины, сахарный сироп, лист лайма

Чайная церемония

480



Генмайча	280
Гречишный	280
Те Гуанинь/Улун	280
Да Хун Пао/Сильноферментированный Улун	280
Габа/Особо ферментируемый Улун	340
Най Сян Цзинь Сюань/Молочный Улун	280
Улун с манго	280
Моли Лун Чжу/Жасминовый	280
Сенча/Зелёный	280
Дянь Хун/Красный	280
Тибетская ромашка/Травяной	280
Ройбуш/Чилийская вишня	280
Пу эр Крепкий орешек	280

КОФЕ

Эспрессо	50 ml	180
Американо	150 ml	180
Латте	220 ml	280
Капучино	220 ml	280

ГЛИНТВЕЙН

Глинтвейн Aziatish	150 ml	440
Глинтвейн Aziatish б/а	150 ml	280

ПИВО

AZIATISH SPECIAL	300 ml / 500 ml	340 / 480
ДАЛЬНЯЯ ДАЧА П/СУХ	300 ml / 500 ml	380 / 580
YICHANG	300 ml / 500 ml	340 / 480

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

ЯПОНИЯ

Asahi Super Dry	330 ml	640
-----------------	--------	-----

КИТАЙ

Tsingtao Stout	330 ml	540
Tsingtao Lager	330 / 640 ml	540 / 740
Harbin Premium	610 ml	740
Lucky Buddha	330 ml	780

МЕКСИКА

Corona Extra	330 ml	640
--------------	--------	-----

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

Clausthaler Non-Alcoholic	330 ml	480
Tsingtao	330 ml	440

САКЕ

Sakagura 100 ml	340
Столовое саке с нотами белых грибов и тонами благородного сыра	
Нихонсакари Хондзёдзо Намагенсю 200 ml	1980
Нихонсакари Дайгиндзё Намагенсю 200 ml	1980
Нихонсакари Дзюнмай Гиндзё Намагенсю 200 ml	1980
Нихонсакари Дзюнмай Дайгиндзё Намагенсю 200 ml	1980
Nakushika Honjozao Namachozo 300 ml	3400
Премиум саке с цветочными нотами и тонами сыра. Подается охлаждённым	
Nakushika Snow Beauty Nigori 300 ml	3800
Премиум саке на основе знаменитой воды "Миямидзу". Имеет цветочные и молочные ноты и тона дыни в послевкусии	
Aladdin Yuzu 300 ml	5740
Премиум саке с добавлением экстракта сока юдзу. Имеет яркий аромат цитрусовых	



СОДЖУ

Soju Sibsa Peach	40 ml	340	Soju Sibsa Grape-aloe	40 ml	340
Персик, 14% alc			Зелёный виноград и алоэ, 14% alc		
Soju Sibsa Plum	40 ml	340	Soju Sibsa Strawberry	40 ml	340
Слива, 14% alc			Клубника, 14% alc		
Soju Sibsa Grapefruit	40 ml	340	Soju Sibsa Cherry and Mangosteen	40 ml	340
Грейпфрут, 14% alc			Вишня и Мангостин, 14% alc		

ВИНА БОКАЛАМИ

ИГРИСТЫЕ ВИНА Sparkling wines

125 ml

Prosecco Bruni Brut, Veneto, Italy
[Просекко Бруни Брют, Венето, Италия]

780

БЕЛЫЕ ВИНА White wines

125 ml

Riesling Zimmerman-Graeff, Pfalz, Germany
[Рислинг Циммерман-Граеф, Пфальц, Германия]

880

Sauvignon Blanc Willowbank, Medium Dry, New Zealand

920

[Совиньон Блан Уиллоубанк, полусухое, Новая Зеландия]

КРАСНЫЕ ВИНА Red wines

125 ml

Tempranillo Próximo Marques de Riscal, Rioja, Spain

880

[Темпранильо Проксимо Маркиз де Рискаль, Риоха, Испания]

ВИНА В БУТЫЛКАХ

ИГРИСТЫЕ ВИНА Sparkling wines

Prosecco Bruni Brut, Veneto, Italy
[Просекко Бруни Брют, Венето, Италия]

4 800

Asti Bruni Sweet, Piemonte, Italy
[Асти Бруни Сладкое, Пьемонт, Италия]

4 800

Crémant Tresors Joseph Verdier, Loire Valley, France

7 800

[Креман Трезор Жозеф Вердье, Долина Луары, Франция]

Champagne Gounel Lassalle Terre d'Ancetres Premier Cru 2018, Extra Brut, Champagne, France

15 800

[Шампанское Гунель Лассаль Терре д'Ансетрес Премье Крю 2018, Экстра Брют, Шампань, Франция]

РОЗОВЫЕ ВИНА Rose wines

Solist Usadba Divnomorskoe, Kuban, Russia

4 000

[Сolist Усадьба Дивноморское, Кубань, Россия]

Blush Pinot Grigio Cielo, Medium Dry, Veneto, Italy

3 800

[Блаш Пино Гриджио Чиело, полусухое, Венето, Италия]

БЕЛЫЕ ВИНА White wines

Petula Casa Da Fonte Pequena Médium Dry, Vinho Verde, Portugal

4 800

[Петула Каза де Фонте Пекена Полусухое, Винья Верде, Португалия]

Sauvignon Blanc Willowbank, Medium Dry, New Zealand,

5 800

[Совиньон Блан Уиллоубанк, полусухое, Новая Зеландия]

Riesling Zimmerman-Graeff, Pfalz, Germany

5 200

[Рислинг Циммерман-Граеф, Пфальц, Германия]

Gewürztraminer Special Zimmerman-Graeff, Pfalz, Germany,

4 800

[Гевюрцтраминер Спецл, Циммерман-Граефф, полусухое, Пфальц, Германия]

Solo Vermentino Tenuta Dodici, Toscana, Italy

5 800

[Соло Верментино Тенута Додичи, Тоскана, Италия]

КРАСНЫЕ ВИНА Red wines

Vechernitsa Usadba Divnomorskoe, Kuban, Russia

3 200

[Вечерница, Усадьба Дивноморское, Кубань, Россия]

Arena Krinitza Winery, Kuban, Russia

3 800

[Арена Винодельня Криница, Кубань, Россия]

Malbec La Linda, Mendoza, Argentina

4 800

[Мальбек Ла Линда, Мендоса, Аргентина]

Rosso Tenuta Dodici, Toscana, Italy

5 200

[Россо Тенута Додичи, Тоскана, Италия]

Urga Tenuta Dodici, 2017, Toscana, Italy

12 800

[Урга Тенута Додичи, Тоскана, Италия]

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

АПЕРИТИВ Aperitif

40 ml

Aperol	480
Campari	480
Cynar	480
Amaro Averna	480

ВИСКИ Whisky

40 ml

АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

Jim Beam	580
Jim Beam Apple	580
Jim Beam Red Stag	580
Maker's Mark	840

КУПАЖИРОВАННЫЙ ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

Black Ram	380
Famous Grouse	540

ИНДИЙСКИЙ ВИСКИ

Royal Ranthambore	740
Rampur Double Cask	1880

ЯПОНСКИЙ ВИСКИ

Fujigane Rich Peat	1180
Matsui The Sun-In	1280

ФРАНЦУЗСКИЙ ВИСКИ

Heriose Le Classique	1280
Heriose Le Petit Tourbe	1460

ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

Writers' Tears Red Head	1 440
-------------------------	-------

КОНЬЯК Cognac

40 ml

Francois De Martignac VS	1180
Francois De Martignac VSOP	1480
Francois De Martignac XO	4980
Courvoiser VS	1040
Courvoiser VSOP	1280

POM Rum

40 ml

Brugal Anejo	520
Calados White	440

ДЖИН Gin

40 ml

Gin Lockwood Original Dry	440
Roku Gin	680
Sipsmith London Dry	740
Impact Japanese Craft Gin	740
Tanglin Orchid Gin	980
Tanglin Singapore Gin	980
Tanglin Black Powder Gin	1480
Broom Pink / Citrus	540



ТЕКИЛА Tequila

40 ml

Текила Buen Amigo Silver	440
--------------------------	-----

ВОДКА Vodka

50 ml

Водка ОНЕГИН	640
Водка Schmidt	580
Водка Schmidt grapefruit	580
Водка Schmidt cranberry	580
Водка Хаски	340



ЯГОДНЫЕ НАСТОЙКИ ОНЕГИН ГУРМЭ

Onegin gourmet berry tinctures

50 ml

Вишня / Cherry	640
Грейпфрут / Grapefruit	640
Чёрная смородина / Black currant	640
Черноплодная рябина / Chokeberry	640

АВТОРСКИЕ НАСТОЙКИ

Flavored tinctures

50 ml

Ежевика - лемонграсс / Blackberry-lemongrass	280
Лайм - личи - кокос / Lime-lychee-coconut	280
Манго - маракуйя / Mango-passion fruit	280
Клубника - сычуаньский перец / Strawberry-szechuan pepper	280
Саке на кимчи / Sake kimchi	280
Сливочный лемонграсс / Creamy lemongrass	280

СЕТ НАСТОЕК "РОНИН" 6X50 мл

1580

Set of tinctures «Ronin»

Ежевика-лемонграсс / Лайм-личи-кокос /
Манго-маракуйя / Клубника-сычуаньский перец /
Саке на кимчи / Сливочный лемонграсс

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ



A Z I A T I S H
ВСЕАЗИАТСКАЯ КУХНЯ

+7 (383) 382-88-88
НОВОСИБИРСК, ЛЕНИНА, 21
AZIATISH.RU | @AZIATISH.NSK

Ди Бонус

Бонусная система ресторанов Дениса Иванова теперь в вашем смартфоне.

Вы можете оплатить бонусами до 20% от чека.



Ди Деливери

Списывайте бонусы при заказе, а также получайте подарки в приложении и на сайте didelivery.ru



Denis Ivanov

НОВОСИБИРСК • МОСКВА
ТЮМЕНЬ • ЕКАТЕРИНБУРГ