

# ЗАКУСКА

**Ким чи капуста** 250 ₹

**Проростки сои** 230 ₹

**Маринованные огурцы** 230 ₹

**Окономияки** 390 ₹

Японская «пицца» из теста, микса свежей и ким чи капусты с маринованным имбирём и копчёным беконом. Подаётся с соусами японский майо и «окономияки», стружкой тунца и зелёным луком.

**Гёза со свининой** 350 ₹

Японские пельмени из тончайшего теста с сочной начинкой из свинины, пекинской капусты и ароматных приправ. Подаются с пряным соусом на основе сои и ароматных масел.

**Гёза с лососем** 390 ₹

Японские пельмени из тончайшего теста с сочной начинкой из лосося, пекинской капусты и ароматных приправ. Подаются с пряным соусом на основе сои и ароматных масел.

**Бобы с солью** 200 ₹

Молодые соевые бобы эдамаме с солью. Традиционная закуска к пиву в Японии.

**Бобы мисо-понзу** 250 ₹

Молодые соевые бобы эдамаме, обжаренные в ароматном масле с фирменным соусом на основе японского мисо и кислинкой понзу.

**Карааге** 390 ₹

Маринованное в ароматных специях сочное куриное бедро, обжарено до хруста! Подаётся с японским цитрусовым майо, приправленным пряной шичими тогараши.

**Никуман свинина ким чи** 250 ₹

Традиционные паровые булочки с сочной начинкой из свинины и капусты ким чи. Подаются с пряным соусом на основе сои и ароматных масел.

**Никуман говядина** 250 ₹

Традиционные паровые булочки с сочной начинкой из говядины, капусты, лука и пряностей. Подаются с пряным соусом на основе сои и ароматных масел.

**Никуман овощи** 250 ₹

Традиционные паровые булочки с грибами муэр, фунчозой, капустой ким чи, луком и морковью. Подаются с пряным соусом на основе сои и ароматных масел.

# СУП

## Мисо щиру

250 ₽

Приготовленный по традиционному рецепту суп, на бульоне из тунца, водорослей комбу, японского мисо, шёлкового тофу и водорослей вакаме. Подаётся с зелёным луком и ароматным кунжутом.

## Мисо гёза лосось

390 ₽

Подаётся с хрустящими пельмешками гёза с сочной начинкой из лосося, пекинской капусты и ароматных приправ.

## Мисо гёза свинина

310 ₽

Подаётся с хрустящими пельмешками гёза с сочной начинкой из свинины, пекинской капусты и ароматных приправ.

# УДОН ЦУЮ

Лалша удон ручной работы в бульоне из японского соевого соуса, тунца, морепродуктов и водорослей, комбу. Подаётся с зелёным и хрустящим луком, омлетом томаго яки, водорослями вакаме и пряной приправой шичими тогараши.

## Карааге

390 ₽

С ароматным и хрустящим куриным бедром.

## Эби темпура

540 ₽

С королевскими креветками в копчёном беконе темпура.

## Тонкацу

490 ₽

С ароматной свиной отбивной в хрустящей панировке.

## Торикацу

470 ₽

С ароматным куриным бедром в хрустящей панировке.

# РАМЕН

## Шёю

590 ₽

Прозрачный куриный бульон, приправленный шёю таре на основе японского соевого соуса и ароматных масел, домашняя лапша рамен, бамбук менма, маринованное яйцо, томлёная свинина чяшу, зелёный лук и водоросли нори.

## Мисо

590 ₽

Куриный бульон с японским мисо, домашняя лапша рамен, бамбук менма, маринованное яйцо, сладкая кукуруза, томлёная свинина чяшу, зелёный лук, сливочное масло, водоросли нори и ароматный кунжут.

## Сио

590 ₽

Прозрачный куриный бульон, приправленный сио таре на основе японской соли и ароматных масел, водорослей и морепродуктов, домашняя лапша рамен, бамбук менма, креветки темпура, зелёный лук, водоросли вакаме и нори.

## Тонкоцу

590 ₽

Плотый свиной бульон с домашней лапшой рамен, бамбук менма, маринованное яйцо, сладкая кукуруза, томлёная свинина чяшу, грибы моэр, зелёный лук, маринованный имбирь, кунжут и сладковато-острый соус «ичиран».

## Тантан

590 ₽

Крепкий куриный бульон с пряно-ореховым вкусом, домашняя лапша рамен, свиной фарш, обжаренный с орехами и аутентичными специями, омлет тамаго яки, сладкая кукуруза, бамбук менма, хрустящий и зелёный лук, ароматное масло на корейском перце кочукару.

## Ice Ice Baby ЧТО? ДА! ЕДИНСТВЕННЫЙ В РОССИИ РАМЕН С МОРОЖЕНЫМИ!

620 ₽

Острый рамен на курином бульоне с японским мисо и ферментированной чили пастой, домашняя лапша рамен, ореховое мороженое, специально разработанное #UMAMI\_CLAN для Ice Ice Baby рамен, омлет тамаго яки, проростки сои, свиной фарш, обжаренный с орехами и аутентичными специями, зелёный лук, крипи бекон, ароматное масло на корейском перце кочукару и пряная японская приправа шичими тогараши.

## Тори пайтан

590 ₽

Плотный куриный бульон, приправленный сио таре на основе японской соли и ароматных масел, водорослей и морепродуктов, домашняя лапша рамен, сочное куриное бедро в хрустящей панировке, маринованное яйцо, бамбук менма, зелёный лук, маринованный имбирь и водоросли нори.

## КОЯН XXL РЕЦЕПТ ПРИВЕЗЕН НАШИМ ШЕФОМ ИЗ ТОКИО!

750 ₽

Супертяжёлый рамен на ароматном мисо бульоне со сладкой кукурузой, сливочным маслом, бамбуком менма и томлёной свиной чяшу.

## NARUTO XXL

750 ₹

Любимый рамен Наруто Узумаки из одноимённого аниме, который подают в заведении «Рамен Ичираку». Бульон тонкоцу, лапша рамен, бамбук менма, маринованное яйцо, зелёный лук, свинина чяшу и водоросли нори.

## Торнадо

610 ₹

Плотный куриный бульон, приправленный сию таре на основе японской соли и ароматных масел, водорослей и морепродуктов, домашняя лапша рамен, свиной фарш, обжаренный с орехами и аутентичными специями, маринованный имбирь, хрустящий и зелёный лук, нежный торнадо омлет и пряная шичими тогараши.

## Том ям

ЛЕГЕНДАРНАЯ КЛАССИКА ОТ #UMAMI\_CLAN В НОВОМ СТИЛЕ!

670 ₹

Ароматный овощной бульон с тайскими специями и нежным кокосовым молоком, домашняя лапша рамен, королевские креветки, хрустящий, красный и зелёный лук, соломенные грибы цао гу, душистая кинза и чили масло.

## KARAI XXL

720 ₹

Острый рамен на курином бульоне с японским мисо и ферментированной чили пастой, домашняя лапша рамен, бамбук менма, сладкая кукуруза, капуста ким чи, томлёная свинина чяшу, свиной фарш, обжаренный с орехами и аутентичными специями, проростки сои, зелёный лук и ароматный кунжут.

# ДОБАВЬ МЕНЯ

## Бульон для рамен

170 ₹

мисо, тонкоцу, сию, шёю, тантан, тори пайтан, том ям, карай мисо, цую

## Дополнительно

Свинина чяшу	130 ₹	Тонкацу	190 ₹
Бамбук менма	100 ₹	Торикацу	160 ₹
Сладкая кукуруза	60 ₹	Курица карааге	160 ₹
Водоросли вакаме	80 ₹	Куриное бедро	150 ₹
Водоросли нори	50 ₹	Перец чили	30 ₹
Капуста ким чи	80 ₹	Паста кочудян	40 ₹
Лапша рамен	150 ₹	Соус ширача	40 ₹
Лапша удон	150 ₹	Грибы мозэ	50 ₹
Соус Ичиран	40 ₹	Яйцо маринованное	60 ₹
Креветка королевская	100 ₹	Омлет тамаго яки	60 ₹
Креветка темпура	120 ₹	Проростки сои	50 ₹
Креветка бекон темпура	150 ₹	Пряный свиной фарш с орехами	120 ₹

# КАРРИ

## **Рис** **350 ₺**

Овощной яблочно-медовый карри, приготовленный по японской технологии. Подаётся с рисом японика, маринованным имбирём, зелёным луком и ароматным кунжутом.

## **Тонкацу рис** **490 ₺**

С ароматной свиной отбивной в хрустящей панировке.

## **Торикацу рис** **470 ₺**

С ароматным куриным бедром в хрустящей панировке.

## **Эби темпура рис** **540 ₺**

С королевскими креветками темпура.

## **Удон** **350 ₺**

Овощной яблочно-медовый карри, приготовленный по японской технологии. Подаётся с лапшой удон ручной работы, маринованным имбирём, зелёным луком и ароматным кунжутом.

## **Тонкацу удон** **490 ₺**

С ароматной свиной отбивной в хрустящей панировке.

## **Торикацу удон** **470 ₺**

С ароматным куриным бедром в хрустящей панировке.

## **Эби темпура удон** **540 ₺**

С королевскими креветками темпура.

# ЛАПША / РИС

## Оякодон

390 ₽

Сочное куриное бедро, обжаренное с луком и яйцом в соусе на японском саке, сладковатом мирине, тунце и аутентичных специях. Подается на рисе японика с зелёным луком, ароматным кунжутом и пряной приправой шичими тогараши.

## Торикацу донбури

460 ₽

Сочное куриное бедро в хрустящей панировке, обжаренное с луком и яйцом в соусе на японском саке, сладковатом мирине, тунце и аутентичных специях. Подается на рисе японика с зелёным луком, ароматным кунжутом и пряной приправой шичими тогараши.

## Тонкацу донбури

490 ₽

Свинья отбивная в хрустящей панировке, обжаренная с луком и яйцом в соусе на японском саке, сладковатом мирине, тунце и аутентичных специях. Подается на рисе японика с зелёным луком, ароматным кунжутом и пряной приправой шичими тогараши.

## Бутанику донбури

390 ₽

Свинина, тушёная в японском саке, сладком мирине, с чили, луком и аутентичными специями. Подается с рисом японика, маринованным имбирём, зелёным луком, ароматным кунжутом, свежим желтком и пряной приправой шичими тогараши.

## Омурайсу

450 ₽

Свинина, обжаренная с рисом японика, бобами эдамаме, грибами шиитаки, сладкой кукурузой и овощным соусом тонкацу. Подается в нежном омлете с зелёным луком, маринованным имбирём, японским кетчупом и ароматным кунжутом.

## Удон ски

460 ₽

Свинина, тушёная в японском саке, сладком мирине, с чили, луком и аутентичными специями. Подается с домашней лапшой удон, маринованным имбирём, зелёным луком, ароматным кунжутом, свежим желтком и пряной приправой шичими тогараши.

## Яки удон

490 ₽

Домашняя лапша удон, обжаренная с сочным куриным бедром, грибами моэр, овощами, ростками сои и сладковатым имбирно-соевым соусом. Подается с ароматным кунжутом, зелёным и хрустящим луком.

## Якисоба

490 ₽

Домашняя лапша рамен, обжаренная со свиной, овощами, ростками сои и японским соусом якисоба. Подается с зелёным луком, маринованным имбирём, кунжутом и шёпотом самурая.

# ДЕСЕРТ

## Дораяки «Жареный гонг»

220 ₽

Вагаша из воздушных медовых бисквитиков «кастелла» с мисо, между которыми находится анко, сладковатая паста из красных бобов азуки.

*Дораяки — это традиционное блюдо японской кухни. По старинной легенде, дораяки впервые приготовил крестьянин, в доме которого самурай по имени Бэнкэй оставил свой гонг. Инструмент пригодился крестьянину в хозяйстве: на нём он пёк пирожки, которые по форме и напоминали гонг.*

## Яблоко Рюка

350 ₽

Нежное домашнее мороженое с добавлением грильяжа из миндаля, в хрустящей велюровой оболочке. Подается на подушке из шоколадного крамбла, с горячим вишнёвым соусом.

## Юки

290 ₽

Японский воздушный бисквит с домашним сливочным кремом, варёной гущёнкой и свежим бананом, укрытый снегом из сахарной ваты. Подается с сочной мякотью маракуйи.

## Снежный юэбин

Единственный мун кейк, который не запекается, а готовится из толчённого в пасту клейкого риса, как японский десерт моти.

## Снежный юэбин белый шоколад с вишней 230 ₽

## Снежный юэбин копчёный шоколад 230 ₽