

# GINGER

— СУШИ-БАР —  
НОВОЙ ЯПОНСКОЙ КУХНИ



# ЗАКУСКИ

## COLD STARTERS



**МУШИ ЭДАМАМЕ**  
МОЛОДЫЕ СОЕВЫЕ БОБЫ  
MUSHI EDAMAME  
YOUNG SOY BEANS  
/ 190 ₺ /



**ДОРАДО С ПАПРИКОЙ**  
ДОРАДО, ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, ИКРА ТОБИКО, СОУС  
DORADO WITH BAKED RED PEPPER  
DORADO, SWEET PEPPER, TOBIKO ROE,  
TERIYAKI SAUCE, GREEN ONIONS  
/ 590 ₺ /



**ТАЙ УЗУДЗУКУРИ**  
НАРЕЗКА ИЗ ДОРАДЫ С ЧЕСНОЧНЫМ  
СОУСОМ ПОНЗУ  
TAI USUDZUKURI  
DORADO SLICES WITH GARLIC SAUCE PONZU  
/ 670 ₺ /



**ГРЕБЕШКИ В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ**  
ГРЕБЕШКИ, МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ СОУС, ИКРА ТОБИКО, СИБУЛЕТ  
SCALLOPS IN HONEY AND MUSTARD SAUCE  
SCALLOPS, HONEY AND MUSTARD SAUCE, TOBIKO ROE, CHIVES  
/ 850 ₺ /



**УНА-КЮ**  
РОЛЛ С УГРЕМ И АВОКАДО В ОГУРЦЕ С СОУСОМ ТОСАДЗУ  
UNA-KU  
EEL AND AVOCADO ROLL WRAPPED IN CUCUMBER WITH TOSAZU SAUCE  
/ 1090 ₺ /



**САКЕ-КЮ**  
РОЛЛ С ДИКИМ ЛОСОСЕМ, АВОКАДО, СЫРОМ ФИЛАДЕЛЬФИЯ В ОГУРЦЕ  
С СОУСОМ ТОСАДЗУ  
SAKE-KU  
WILD SALMON, AVOCADO, PHILADELPHIA CHEESE ROLL WRAPPED IN  
CUCUMBER WITH TOSAZU SAUCE  
/ 1090 ₺ /

# ЗАКУСКИ

## COLD STARTERS



### ХОТАТЕ ТАТАКИ

ОБОЖЖЕННЫЙ МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК С СОУСОМ ТЕРИЯКИ,  
ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ИМБИРЕМ

HOTATE TATAKI  
BAKED SCALLOP WITH TERIYAKI SAUCE, GREEN ONION AND GINGER

/ 990 ₺ /



### СЯКЕ ТАТАКИ

ОБОЖЖЕННЫЙ ДИКИЙ ЛОСОСЬ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ,  
СОУСОМ ТЕРИЯКИ, СЕЛЬДЕРЕЕМ И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ

SYAKE TATAKI  
BAKED WILD SALMON WITH GARLIC SAUCE, TERIYAKI SAUCE,  
CELERY AND CHERRY TOMATOES

/ 790 ₺ /



### КАМО ТАТАКИ

ОБОЖЖЕННОЕ ФИЛЕ УТКИ С СОУСОМ ТЕРИЯКИ И КИВИ

KAMO TATAKI  
BAKED DUCK FILLET WITH TERIYAKI SAUCE AND KIWIFRUIT

/ 790 ₺ /



### ТАКО ТАТАКИ

ОБОЖЖЕННЫЙ ОСЬМИНОГ С ЯПОНСКИМ МАЙОНЕЗОМ, СЛИВОВОЙ  
ПАСТОЙ И ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ

TAKO TATAKI  
BAKED OCTOPUS WITH JAPANESE MAYONNAISE,  
CREAM PASTE AND GARLIC OIL

/ 890 ₺ /



### МАГУРО ТАТАКИ

ОБОЖЖЕННЫЙ ТУНЕЦ С ЧЕСНОЧНЫМ  
СОУСОМ, СОУСОМ ТЕРИЯКИ И СЕЛЬДЕРЕЕМ

MAGURO TATAKI  
BAKED TUNA WITH GARLIC SAUCE,  
TERIYAKI SAUCE AND CELERY

/ 1290 ₺ /

---

# САЛАТЫ

## SALADS

---



### СОБА СОРАДА

ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША, ОМЛЕТ, ОГУРЕЦ, ТОМАТ С КУНЖУТНОЙ ЗАПРАВКОЙ  
SOBA SARADA  
SOBA NOODLES, OMELETTE, CUCUMBER AND TOMATO WITH SESAME DRESSING

/ 450 ₺ /



### НАСУБИ ТОМАТО САРАДА

БАКЛАЖАНЫ, ПОМИДОРЫ, СТЕБЕЛЬ СЕЛЬДЕРЕЯ,  
СЫР ТОФУ, СОУС ТЕРИЯКИ, КУНЖУТ

NASUBI TOMATO SARADA  
EGGPLANTS, TOMATOES, CELERY STALK,  
TOFU CHEESE, TERIYAKI SAUCE, SESAME

/ 590 ₺ /



### ХИДЖИКИ СИВИ САРАДА

САЛАТ КАЙСО, КРАСНЫЕ ВОДОРОСЛИ  
И ОСОБЫЕ ЧЕРНЫЕ ВОДОРОСЛИ

HIDZHIKI SIVI SARADA  
KAISO SALAD, RED SEAWEED AND SPECIAL BLACK SEAWEED

/ 590 ₺ /



### САЛМОН МИДЗУНА САРАДА

ОБЖАРЕННЫЙ ЛОСОСЬ С САЛАТОМ ФРИССЕ,  
И АПЕЛЬСИНОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

SALMON MITZUNA SARADA  
BAKED SALMON WITH FRISSE SALAD, ARUGULA AND ORANGE DRESSING

/ 890 ₺ /



### ИЭЛ АВОКАДО САРАДА

УГОРЬ ТЕРИЯКИ С ГУАКАМОЛЕ ИЗ АВОКАДО  
И ЗАПРАВКОЙ ИЗ СОЕВОГО СОУСА

EEL AVOCADO SARADA  
TERIYAKI EEL WITH AVOCADO GUACAMOLE  
AND SOY SAUCE DRESSING

/ 1190 ₺ /



### ТУНА ТОМАТО САРАДА

ОБЖАРЕННЫЙ ТУНЕЦ С ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И ТРЮФЕЛЬНОЙ ЗАПРАВКОЙ

TUNA TOMATO SARADA  
FRIED TUNA WITH CHERRY TOMATOES AND TRUFFLE DRESSING

/ 1420 ₺ /

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## HOT APPETIZERS



### ЖАРЕННЫЕ ЯПОНСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ ГЁДЗА

СО СВИНИНОЙ / С КРЕВЕТКОЙ

JIAOZI — FRIED JAPANESE DUMPLINGS  
WITH PORK / WITH SHRIMP

/ 390 ₺ // 590 ₺ /



### КУРИЦА МИСОЯКИ

КУРИЦА ГРИЛЬ, МАРИНОВАННАЯ В БЕЛОМ МИСО

MISOYAKI CHICKEN  
GRILLED CHICKEN, MARINATED IN A WHITE MISO

/ 590 ₺ /



### КРЕВЕТКИ В КОРЗИНЕ С СОУСОМ ЧИЛИ

SHRIMPS IN A BASKET  
WITH CHILI SAUCE

/ 930 ₺ /



### КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА В КОРЗИНКЕ ИЗ ЯИЧНОЙ ЛАПШИ С СОУСОМ ВАСАБИ

TEMPURA SHRIMPS IN A BASKET MADE  
OF EGG NOODLES WITH WASABI SAUCE

/ 930 ₺ /



### ГРЕБЕШОК «ДЕНГАКУ»

ГРЕБЕШОК ГРИЛЬ С СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО МИСО

SCALLOP DENGAKU  
GRILLED SCALLOP WITH RED MISO SAUCE

/ 950 ₺ /



### СНЕЖНЫЙ КРАБ ТЕМПУРА С ОВОЩАМИ

SNOW CRAB TEMPURA WITH VEGETABLES

/ 1390 ₺ /

# СУПЫ

## SOUPS



### СУП «БУТА ГЁДЗА»

БУЛЬОН С ПЕЛЬМЕНЯМИ ГЁДЗА (СВИНИНА), ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, КИТАЙСКОЙ КАПУСТОЙ И ВОДОРΟΣЛЯМИ ВАКАМЕ

#### BUTA GYOZA SOUP

BROTH WITH GYOZA DUMPLINGS (PORK), GREEN PEAS, CHINESE CABBAGE AND WAKAME SEAWEED

/ 390 Р /

### СУП «ЭБИ ГЁДЗА»

БУЛЬОН С ПЕЛЬМЕНЯМИ ГЁДЗА (КРЕВЕТКИ), ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, КИТАЙСКОЙ КАПУСТОЙ И ВОДОРΟΣЛЯМИ ВАКАМЕ

#### EBI GYOZA SOUP

BROTH WITH GYOZA DUMPLINGS (SHRIMPS), GREEN PEAS, CHINESE CABBAGE AND WAKAME SEAWEED

/ 560 Р /



### СОБА-СУП С КУРИЦЕЙ

НАВАРИСТЫЙ БУЛЬОН С КУРИЦЕЙ, ГРЕЧНЕВОЙ ЛАПШОЙ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ

#### CHICKEN SOBA SOUP

RICH BROTH WITH CHICKEN, BUCKWHEAT NOODLES AND QUAIL EGG

/ 390 Р /

### СОБА-СУП С КРЕВЕТКАМИ

НАВАРИСТЫЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН С КРЕВЕТКАМИ, ГРЕЧНЕВОЙ ЛАПШОЙ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ

#### SHRIMP SOBA SOUP

RICH CHICKEN BROTH WITH SHRIMPS, BUCKWHEAT NOODLES AND QUAIL EGG

/ 490 Р /



### МИСО-СУП «СИРО»

КЛАССИЧЕСКИЙ МИСО-СУП С ВОДОРΟΣЛЯМИ ВАКАМЕ И НАМЕКО

#### SIRO MISO SOUP

CLASSIC MISO-SOUP WITH WAKAME AND NAMEKO SEAWEED

/ 290 Р /



### СУП «ЯСАЙ»

ЛЕГКИЙ ОВОШНОЙ СУП НА РЫБНОМ БУЛЬОНЕ

#### YASAI SOUP

LIGHT VEGETABLE FISH BROTH SOUP

/ 390 Р /



### СУП С КРЕВЕТКАМИ И ЯЙЦОМ

КРЕВЕТОЧНЫЙ СУП С ВОДОРΟΣЛЯМИ ВАКАМЕ

#### SOUP WITH SHRIMPS AND EGG

SHRIMP SOUP WITH WAKAME SEAWEED

/ 430 Р /

---

## ГОРЯЧЕЕ

### MAIN COURSE

---



#### САЛМОН АКА-МИСО

ОТВАРНОЙ ДИКИЙ ЛОСОСЬ  
В СОУСЕ ИЗ ШПИНАТА  
И КРАСНОГО МИСО

#### SALMON AKA MISO

BOILED WILD SALMON IN SPINACH  
SAUCE AND RED MISO

/ 1790 Р /



#### ТАЙ МУШИЗАКАНА

ДОРАДО НА ПАРУ В СОУСЕ  
НА САКЕ

#### TAI MUSCHISAKANA

STEAMED DORADO IN SAKÉ SAUCE

/ 1090 Р /



#### ВАСАБИ-СТЕЙК

ГОВЯДИНА ТЕНДЕРЛОЙН  
СО СПАРЖЕЙ ГРИЛЬ, ЛУКОМ  
ТЕМПУРА В СОУСЕ ВАСАБИ

#### WASABI STEAK

TENDERLOIN BEEF WITH GRILLED  
ASPARAGUS, ONION TEMPURA  
IN WASABI SAUCE

/ 4090 Р /

# ЯПОНСКИЙ ГРИЛЬ РОБАТА

GRILL



**МОРСКОЙ  
ВОЛК**

WOLFFISH

/ 790 ₽ /



**ДОРАДО**

DORADO

/ 1090 ₽ /



**ЛОСОСЬ**

SALMON

/ 1190 ₽ /

# СУШИ В НОВОМ СТИЛЕ

## NEW STYLE SUSHI



### КАМО

ОБЖАРЕННАЯ УТКА С СОУСОМ ИЗ ГОРЧИЦЫ И ТЕРИЯКИ

KAMO  
FRIED DUCK WITH MUSTARD AND TERIYAKI SAUCE

/ 160 ₺ /



### СЯКЕ

ОБЖАРЕННЫЙ ЛОСОСЬ С СОУСОМ ИЗ ТОМАТОВ ЧЕРРИ И БАЗИЛИКОМ

SYAKE  
BAKED SALMON WITH CHERRY TOMATO SAUCE AND BASIL

/ 180 ₺ /



### УНАГИ

УГОРЬ С ГУАКАМОЛЕ ИЗ АВОКАДО, ЧЕРРИ И СОУСОМ УНАГИ

UNAGI  
EEL WITH AVOCADO GUACAMOLE, CHERRY AND UNAGI SAUCE

/ 190 ₺ /



### МАГУРО

ОБЖАРЕННЫЙ ТУНЕЦ С СОУСОМ ИЗ ТОФУ И СЫРА ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ТОБИКО

MAGURO  
BAKED TUNA WITH TOFU SAUCE AND PHILADELPHIA CHEESE WITH TOBIKO

/ 220 ₺ /



### ТОРО

СУШИ ИЗ БРЮШКА ТУНЦА С ИЗМЕЛЬЧЕННЫМ ДАЙКОНОМ И СОУСОМ ПОНЗУ

TORO  
TUNA BELLY SUSHI WITH MINCED DAIKON AND PONZU SAUCE

/ 790 ₺ /

# ЯКИ-СУШИ

## YAKI SUSHI



### ЯКИ ЭБИ

ОБЖАРЕННАЯ НА ГРИЛЕ КРЕВЕТКА С ЛИМОННЫМ МАЙОНЕЗОМ

YAKI EBI  
GRILLED SHRIMP WITH LEMON MAYONNAISE

/ 160 ₺ /



### ЯКИ МОНГО

ОБЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ КАЛЬМАР С ИМБИРЕМ

YAKI MONGO  
GRILLED SQUID WITH GINGER

/ 180 ₺ /



### ЯКИ ТАКО

ОБЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ ОСЬМИНОГ СО СЛИВОВЫМ СОУСОМ

YAKI TAKO  
GRILLED OCTOPUS WITH PLUM SAUCE

/ 180 ₺ /



### ЯКИ ХОТАТЕ

ОБЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ ГРЕБЕШОК С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

YAKI HOTATE  
GRILLED SCALLOP WITH TOMATO SAUCE

/ 250 ₺ /



### ЯКИ ФУА-ГРА

ФУА-ГРА НА ГРИЛЕ С ОСОБЫМ БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ СОУСОМ ТЕРИЯКИ

YAKI FOIE GRAS  
GRILLED FOIE GRAS WITH SPECIAL BALSAMIC TERIYAKI SAUCE

/ 630 ₺ /

# СУШИ КЛАССИЧЕСКИЕ

## CLASSIC SUSHI



**ДОРАДО**  
DORADO  
/ 150 Р /



**КРЕВЕТКА**  
SHRIMP  
/ 150 Р /



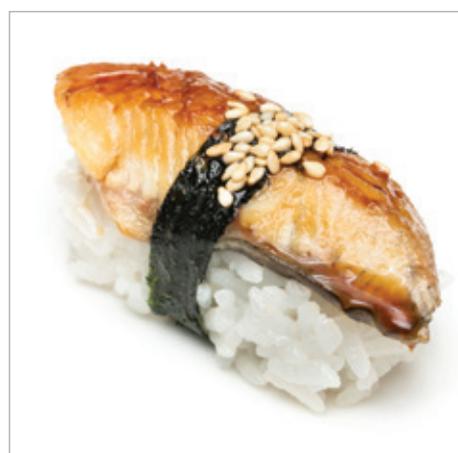
**ДИКИЙ ЛОСОСЬ**  
WILD SALMON  
/ 160 Р /



**КАЛЬМАР**  
SQUID  
/ 170 Р /



**КРАСНАЯ ИКРА**  
RED CAVIAR  
/ 210 Р /



**УГОРЬ**  
EEL  
/ 220 Р /



**ТУНЕЦ**  
TUNA  
/ 220 Р /



**ГРЕБЕШОК**  
SCALLOP  
/ 220 Р /



**КРАБ**  
CRAB  
/ 320 Р /

**ТОБИКО / ТОВІКО**  
/ 170 Р /

**ОСЬМИНОГ / ОСТОРУС**  
/ 180 Р /

**ТОРО / ТОРО**  
/ 590 Р /

# САШИМИ

## SASHIMI



**ДИКИЙ ЛОСОСЬ**  
WILD SALMON  
/ 390 ₺ /



**ТУНЕЦ**  
TUNA  
/ 690 ₺ /



**ГРЕБЕШОК**  
SCALLOP  
/ 690 ₺ /



**КАЛЬМАР**  
SQUID  
/ 390 ₺ /



**УГОРЬ**  
EEL  
/ 590 ₺ /



**КРЕВЕТКА**  
SHRIMP  
/ 390 ₺ /

**ДОРАДО / DORADO**  
/ 390 ₺ /

**ТОБИКО / ТОВІКО**  
/ 390 ₺ /

**КРАСНАЯ ИКРА**  
RED CAVIAR  
/ 420 ₺ /



**САШИМИ ДОРАДО**  
SASHIMI DORADO  
/ 1290 ₺ /

**САШИМИ ОСЬМИНОГ**  
SASHIMI OCTOPUS  
/ 490 ₺ /

**КРАБ / CRAB**  
/ 1090 ₺ /

**ТОРО / TORO**  
/ 1870 ₺ /

# СУШИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

## BAKED SUSHI



**ЛОСОСЬ**  
SALMON  
/ 180 ₺ /



**ДОРАДО**  
DORADO  
/ 180 ₺ /



**КАЛЬМАР**  
SQUID  
/ 220 ₺ /



**УГОРЬ**  
EEL  
/ 220 ₺ /



**ТОРО**  
TORO  
/ 790 ₺ /

<b>КРЕВЕТКА / SHRIMP</b> / 180 ₺ /
<b>ОСЬМИНОГ / OCTOPUS</b> / 220 ₺ /
<b>ГРЕБЕШОК / SCALLOP</b> / 220 ₺ /
<b>ТУНЕЦ / TUNA</b> / 250 ₺ /
<b>КРАБ / CRAB</b> / 390 ₺ /

# СУШИ ОСТРЫЕ

## SPICY SUSHI



**ЛОСОСЬ**  
SALMON  
/ 180 ₺ /



**ДОРАДО**  
DORADO  
/ 180 ₺ /



**КАЛЬМАР**  
SQUID  
/ 220 ₺ /



**УГОРЬ**  
EEL  
/ 220 ₺ /



**ОСЬМИНОГ**  
OCTOPUS  
/ 220 ₺ /

<b>КРЕВЕТКА</b> SHRIMP / 180 ₺ / .....	<b>КРАБ</b> CRAB / 390 ₺ / .....
<b>ГРЕБЕШОК</b> SCALLOP / 220 ₺ / .....	<b>ТОРО</b> TORO / 790 ₺ /
<b>ТУНЕЦ</b> TUNA / 250 ₺ /	

# РОЛЛЫ В НОВОМ СТИЛЕ

## NEW STYLE ROLLS



**ОВОШНОЙ  
ТЕМПУРА РОЛЛ**  
VEGETABLE TEMPURA ROLL  
/ 450 ₺ /



**ЭБИ ТЕМПУРА РОЛЛ**  
КРЕВЕТКА В ТЕМПУРЕ, ОГУРЕЦ,  
ИКРА МАСАГО  
EBI TEMPURA ROLL  
SHRIMPS TEMPURA,  
CUCUMBER, MASAGO ROE  
/ 690 ₺ /



**РУЛЕТ «ДИНАМИТ»**  
ЛОСОСЬ, ОГУРЦЫ, ГРИБЫ  
ШИИТАКЕ, ФАСОЛЬ  
СТРУЧКОВАЯ, ЗУБАТКА, СОУС  
ТЕРИЯКИ, ИКРА МАСАГО  
DYNAMITE ROLL  
SALMON, CUCUMBERS,  
SHIITAKE MUSHROOMS,  
RUNNER BEANS, WOLFFISH,  
TERIYAKI SAUCE, MASAGO ROE  
/ 790 ₺ /



**РУЛЕТ «ЧЕРНЫЙ  
ТРЕУГОЛЬНИК»**  
КРЕВЕТКА ТЕМПУРА, ИКРА  
ТОБИКО, САЛАТ РОМЕЙН,  
ОГУРЦЫ, ТОМАТ, СОУС МАНГО-  
АПЕЛЬСИН, ИКРА КРАСНАЯ  
ROLL «BLACK TRIANGLE»  
TEMPURA SHRIMP, TOBIKO ROE,  
ROMAINE LETTUCE, CUCUM-  
BERS, TOMATO, MANGO AND  
ORANGE SAUCE, RED CAVIAR  
/ 790 ₺ /



**ТЕМПУРА РОЛЛ  
С УГРЕМ И АВОКАДО**  
EEL AND AVOCADO TEMPURA ROLL  
/ 840 ₺ /



**РОЛЛ «ОГАВА»**  
ЛОСОСЬ, АВОКАДО,  
СПАРЖА, САЛАТ РОМЕЙН,  
СПАЙСИ СОУС, ИКРА ТОБИКО  
OGAWA ROLL  
SALMON, AVOCADO,  
ASPARAGUS, ROMAINE LETTUCE,  
SPICY SAUCE, TOBIKO ROE  
/ 890 ₺ /



**РОЛЛ С ОСТРЫМ  
ГРЕБЕШКОМ**  
SPICY SCALLOP ROLL  
/ 950 ₺ /



**РЕКОМЕНДУЕТ  
ШЕФ-ПОВАР!**

**РОЛЛ «ДРАКОН»**  
УГОРЬ, АВОКАДО,  
ИКРА ТОБИКО  
DRAGON ROLL  
EEL, AVOCADO,  
TOBIKO CAVIAR  
/ 1290 ₺ /

# РОЛЛЫ БАТТЕРА (ПРЕСС)

## BATTERA ROLLS (PRESS)



**С КРЕВЕТКАМИ**  
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ,  
ВОДОРОСЛИ ХИДЖИКИ, СЫРНЫЙ  
СОУС, СОУС КОКТЕЙЛЬ  
WITH SHRIMPS  
TIGER SHRIMPS, HIJIKI  
SEAWEED, CHEESE SAUCE,  
COCKTAIL SAUCE  
/ 690 ₺ /



**С ДИКИМ ЛОСОСЕМ**  
ДИКИЙ ЛОСОСЬ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ,  
ЯПОНСКИЙ МАЙОНЕЗ, ЧЕРНАЯ  
ИКРА ТОБИКО, ВОДОРОСЛИ  
ХИДЖИКИ  
WITH WILD SALMON  
WILD SALMON, CHERRY TOMA-  
TOES, JAPANESE MAYONNAISE,  
BLACK TOBIKO ROE,  
HIJIKI SEAWEED  
/ 790 ₺ /



**С УГРЕМ**  
УГОРЬ, ГУАКАМОЛЕ  
ИЗ АВОКАДО,  
ВОДОРОСЛИ ХИДЖИКИ  
WITH EEL  
EEL, AVOCADO GUACAMOLE,  
HIJIKI SEAWEED  
/ 1190 ₺ /



**С ТУНЦОМ**  
ТУНЕЦ, ЯПОНСКИЙ МАЙОНЕЗ,  
ЧЕРНАЯ ИКРА ТОБИКО  
И ВОДОРОСЛИ ХИДЖИКИ  
WITH TUNA  
TUNA, JAPANESE MAYONNAISE,  
BLACK TOBIKO CAVIAR  
AND HIJIKI SEAWEED  
/ 1190 ₺ /

---

# КЛАССИЧЕСКИЕ РОЛЛЫ

## CLASSIC ROLLS

---



**РОЛЛ  
С ОГУРЦОМ**  
CUCUMBER ROLL  
/ 350 Р /



**РОЛЛ  
С АВОКАДО**  
AVOCADO ROLL  
/ 390 Р /



**РОЛЛ  
С ЛОСОСЕМ**  
SALMON ROLL  
/ 450 Р /



**РОЛЛ С ДИКИМ  
ТУНЦОМ**  
TUNA ROLL  
/ 630 Р /



**ФИЛАДЕЛЬФИЯ  
С ЛОСОСЕМ**  
PHILADELPHIA  
WITH SALMON  
/ 750 Р /



**ФИЛАДЕЛЬФИЯ С КРАБОМ  
И КРЕВЕТКОЙ**  
PHILADELPHIA WITH CRAB  
AND SHRIMP  
/ 790 Р /



**КАЛИФОРНИЯ  
С ЛОСОСЕМ**  
CALIFORNIA  
WITH SALMON  
/ 830 Р /



**КАЛИФОРНИЯ  
С УГРЕМ**  
CALIFORNIA WITH EEL  
/ 990 Р /



**ФИЛАДЕЛЬФИЯ  
С УГРЕМ**  
PHILADELPHIA WITH EEL  
/ 950 Р /



**КАЛИФОРНИЯ  
С КРАБОМ**  
CALIFORNIA WITH CRAB  
/ 1250 Р /



