

АЗИЯ

ПОКЕ

Тунец	720
с кокосовым соусом, авокадо и манго	
Лосось	840
с кокосовым соусом, авокадо, бобами эдамамэ, огурцом, томатами черри и чукой	
Креветка	690
с соусом из красного карри, бобами эдамамэ и капустой кимчи	

РОЛЛЫ

Филадельфия классическая	870
с лососем и огурцом	
Филадельфия люкс	1190
с лососем, авокадо, огурцом и красной икрой	
Калифорния	1490
с камчатским крабом и икрой летучей рыбы	
Калифорния с креветкой	790
с авокадо и огурцом	
Сашими-ролл от Козы Дерезы	990
с лососем, тунцом и креветкой	
Сливочный угорь	1120
с авокадо, огурцом и сливочным сыром	
Острый тунец	890
с манго и авокадо	
Маки с лососем 6 шт	690
Сет с лососем	2420
филадельфия люкс, маки, гунканы 2 шт, нигири 2 шт	

ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ

Токио запеченный	990
с лососем, сливочным сыром и огурцом	
Креветка	690
с соусом спайси	
Лосось	820
с соусом майо	
Угорь	760
с соусом сладкий чили и унаги	

СУШИ

Хенд-роллы 3 шт	
Лосось с соусом майо-манго	
Тунец с устричным соусом	420
Креветка с соусом спайси	320
Угорь с соусом сладкий чили и унаги	360
Сашими 50 г	390
Лосось	
Тунец	520
Креветка	520
Угорь	670
Сахалинский гребешок	820
Гунканы 2 шт	
Лосось	
Сахалинский гребешок	420
Тунец	390
Креветка	290
Угорь	290
Нигири 2 шт	
Лосось	
Тунец	390
Сахалинский гребешок	290
Обоженный торо лосося	420
Креветка	420
Угорь	290

ПАСТА

Карбонара	760
Лингвини с морепродуктами	1290
с вонголе, креветками, кальмаром и гребешком	
Спагетти с креветками	790
с цукини в сливочном соусе	
Добавить третий сыр грана падано, 20 г	180

veg ГАРНИРЫ

Свежие овощи	490
с оливковым маслом или сметаной на выбор	
Листья салата	350
с оливковым маслом и лимоном	
Баклажан алла пармиджана	640
Цветная капуста с соусом блю чиз	470
Овощи на гриле с грибами и песто	490
Картофель фри	340
Картофельное пюре	320
Бэби-картофель с грибами и луком	390

ХЛЕБ

Фокачча	
с песто	
с грана падано	390
Хлебная корзина	290

СОУСЫ

Кетчуп / Нью-Йорк	90
Брусничный с розмарином / Чимичурри	100
Блю чиз	120
Перечный / Демиглас / Песто	150

ДЕСЕРТЫ

show Домашнее мороженое шоу-подача	920
Натуральное мороженое, приготовленное у стола в жидком азоте при температуре -196°C с хересом Pedro Ximenez 20 y.o.	
Греческая олива	1360
с муссом из шоколада и итальянским вермутом	
Анна Павлова	590
с сезонными фруктами	
show Медовик шоу-подача	640
со свежими ягодами	
Шоколадный фондан	590
с соленой карамелью	
Баскский чизкейк	490
с шоколадным соусом и карамелизированным фундуком	
Пирожное Шу с заварным кремом	270
с шоколадом / с черной смородиной	
veg Сорбет 60 г	260
в ассортименте	
Добавить Limoncello Limonaie del O'Sole	120
К любому десерту можно добавить свежие ягоды, 40 г	290

KOZA
стрекоза



В 2025 году мы взяли вектор на азиатское направление. Обратите внимание на раздел меню «Азия», он был разработан нашим бренд-шефом Антоном Коростелевым, вдохновленным яркой поездкой в Японию.

Философия японской кухни предполагает терпеливый нрав мастеров и высокое качество продукта. Эти основы Антон гармонично сочетает в блюдах, отдавая предпочтение натуральному камчатскому крабу первой фаланги, икре летучей рыбы и мурманскому лососю, тщательно доводя до совершенства каждый рецепт.



Переходите по ссылке, чтобы увидеть фото блюд



English menu

