

# РАМЕН



## РАМЕН С ЛАНГУСТОМ

Рамен с лангустинами, палтусом и лососем на рыбном бульоне с лапшой, мини кукурузой, чесноком, руколой, зеленым луком, пореем, яйцом нитамаго, нори, кунжутном и чили нитями

450 гр. / 650₽

700 гр. / 850₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



## РАМЕН КРЕМЧИЗ

Сырный рамен с кальмаром и лососем темпура, с лапшой, сыром креметта, кунжутном, чили нитями, руколой, зеленым луком, чесноком и грибами шиитаке

450 гр. / 560₽

700 гр. / 820₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



## ТРАДИЦИОННЫЙ СЁЮ РАМЕН

Рамен с ломтиками свинины тясю или куриной грудкой на прозрачном говяжьем бульоне, лапшой, яйцом нитамаго, тремя видами лука и нори

450 гр. / 520₽

700 гр. / 750₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



## ВАГЮ РАМЕН

Рамен с говядиной Вагю на говяжьем бульоне, с грибами эноки, яйцом нитамаго, луковым маслом, нори, руколой и чили нитями

450 гр. / 1200 ₽

700 гр. / 1800 ₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



### ТОНКОЦУ МИСО

Рамен с тясю на очень густом свином бульоне, лапшой, мясом пастой, шиитаке, яйцом нитамаго, тремя видами лука, кейлом, мини кукурузой, чесночным маслом и нори

450 гр. / 560₽

700 гр. / 820₽

海鮮  
ラー  
メン



### ТАН ТАН МЕН

Рамен с фаршем из курицы на густом говяжьем бульоне, лапшой, кешью, нори, тремя видами лука, кунжутом, руколой, кейлом, и чили нитями

450 гр. / 560₽

700 гр. / 820₽

海鮮  
ラー  
メン



### РАМЕН С РУБЛЕННЫМ ВАГЮ

Рамен с фаршем из Вагю на говяжьем бульоне, смесью мисо паст, яйцом нитмаго, нори, шиитами, чили нитями, тремя видами лука и кунжутом

450 гр. / 720₽

700 гр. / 990₽

海鮮  
ラー  
メン



### ТОНКОЦУ РАМЕН

Рамен с тясю на очень густом свином бульоне, лапшой, шиитаке, тремя видами лука, яйцом нитамаго, нори и чёрным чесноком

450 гр. / 520₽

700 гр. / 750₽

海鮮  
ラー  
メン





### СЯКЕ РАМЕН

Рамен с лососем, кальмаром и креветками на овощном бульоне, лапшой, яйцом нитамаго, мини кукурузой, нори, кунжутом, руколой, луком, чесноком и чили нитями

450 гр. / 680₽

700 гр. / 990₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



### КАЙСЕН РАМЕН

Рамен с тунцом и креветками на овощном бульоне, лапшой, яйцом нитамаго, шиитаке, луком пореем, нори, кейлом, руколой, кунжутом и чили нитями

450 гр. / 680₽

700 гр. / 990₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



### РАМЕН С УТКОЙ

Рамен с уткой, на прозрачном утином бульоне, лапшой, шиитаке, двумя видами лука, яйцом нитамаго, кунжутом, чесноком, чили нитями и мини кукурузой

450 гр. / 580₽

700 гр. / 850₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



### ТОМ ЯМ РАМЕН

Рамен с мясом краба и креветками на бульоне Том ям, лапшой, нори, яйцом нитамаго, луком, руколой, чили нитями и мини кукурузой

450 гр. / 620₽

700 гр. / 950₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン

## ОВОЩНОЙ РАМЕН

Рамен с постной лапшой на овощном бульоне, луковым маслом, маслом сычуаньского перца, чесноком, кунжутом, кунжутным маслом, брокколи, эдамаме, эноки, руколой, мини

450 гр. / 560₽

700 гр. / 780₽



## ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



### ТОМАТЫ КИМЧИ

Томаты, фаршированные пекинской капустой, в соусе кимчи с зелёным луком, чили перцем, кунжутом и кинзой

200 гр. / 280₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



### КАРААГЕ ИЗ ПАЛТУС

Филе палтуса в хрустящей цитрусовой панировке, с романо, терияки, чили нитями, кунжутом, соусами понзу и якиникум

200 гр. / 950₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



### БОБЫ ЭДАМАМЕ С ЦИТРУСОВОЙ/ОСТРОЙ СОЛЮ

Опалённые бобы эдамаме с солью и кунжутом

150 гр. / 350₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



### ТЕМПУРА МИКС

Креветки, кальмары, цукини, морковь и перец, обжаренные в темпера, кунжут, чили нити, зелень

400 гр. / 720₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン





### ТАТАКИ ИЗ ЛОСОСЯ

Свежий лосось с авторским соусом от нашего шефа

190 гр. / 850₽

海鮮  
ラー  
メン



### ЯСАИ САРАДА

Овощной салат с томатами Черри, огурцами, цукини, авокадо, редисом, листьями салата, кешью, микрозеленью и соусом юдзу

200 гр. / 560₽

海鮮  
ラー  
メン



### ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА

Опалённые ломтики лосося в соусе атаки с маринованной грушей, малиной, кумкватом, редисом, редькой, кунжутом, микрозеленью и дайконом

190 гр. / 850₽

海鮮  
ラー  
メン



### ТАТАКИ ИЗ ВАГЮ

Ломтики Вагю с грибами эноки, медово-цитрусовым соусом, руколой и редисом

120 гр. / 2200₽

海鮮  
ラー  
メン



### ЧУКА С БИТЫМИ ОГУРЦАМИ

Салат из маринованных водорослей  
лука с битыми огурцами, кунжутом, чили  
перцем, чесноком и ореховым соусом

210 гр. / 420₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



### МАГУРО САРАДА

Зелёный салат с маринованной куриной  
грудкой сувид, маринованными шиитаке,  
яйцом нитамаго, томатами Черри, кешью,  
домашними чипсами из японского теста  
с паприкой и якиникум

200 гр. / 990₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



### ЧИРАШИ С ЛОСОСЕМ

Тёплый рис с лососем, авокадо, цукини,  
томатами Черри, огурцами, бобами  
эдамаме, яйцом нитамаго,  
микрозеленью, редисом, кунжутом и  
цитрусово-медовым соусом

180 гр. / 960₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



### ЧИРАШИ С ТУНЦОМ

Тёплый рис с тунцом, авокадо, цукини,  
томатами Черри, огурцами, бобами  
эдамаме, яйцом нитамаго,  
микрозеленью, редисом, кунжутом и  
цитрусово-медовым соусом

180 гр. / 960₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン





## ТАРТАР ВАГИЮ

Рубленное Вагю с белым луком,  
ворчестером, мирном, кешью и саке

60/30 гр. / 3500₽



## ЯКИСЯКЕ

Лосось-гриль на шпажках в соусе  
якитори с лимоном, редькой, редисом,  
дайконом и кунжутом

100 гр. / 620₽



## ЯКИЭБИ

Креветки-гриль на шпажках в соусе  
якитори с лимоном, редькой, редисом,  
дайконом и кунжутом

100 гр. / 570₽



## КАРААГЕ ИЗ КУРИЦЫ

Филе куриного бедра в хрустящей  
панировке, с салатом романо, якиникум,  
кунжутом, чили нитями и сладким васаби

300 гр. / 520₽





### ЯКИТОРИ НЕГИМА

Маринованные куриные бёдра на шпажках в соусе yakitori с зелёной редькой, редисом, дайконом, кунжутом, чили нитями и зеленью

100 гр. / 460₽

海鮮  
ラー  
メン



### ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ

Креветки в панировке панно, с редисом, перцем чили, паприкой и медово-горчичным соусом

220 гр. / 780₽

海鮮  
ラー  
メン



### ЯПОНСКИЙ ЦЕЗАРЬ

Зелёный салат с маринованной куриной грудкой сувид, маринованными шиитаке, яйцом нитамаго, томатами Черри, кешью, домашними чипсами из японского теста с паприкой и якиникум

220 гр. / 750₽

海鮮  
ラー  
メン



### ТАТАКИ ИЗ АВОКАДО

Авокадо с маринованным манго, кумкватом, редисом, редькой, кунжутом, малиной и дайконом

190 гр. / 850₽

海鮮  
ラー  
メン



## ЧИРАШИ С УГРЁМ

Тёплый рис с угрём, авокадо, цукини, томатами Черри, огурцами, бобами эдамаме, яйцом нитамаго, микрозеленью, редисом, кунжутом и цитрусово-медовым соусом

180 гр. / 960₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



## ГЁДЗА СО СВИНИНОЙ

Свинина, китайская капуста, чеснок, кунжут, лук, лимон и имбирь

200 гр. / 460₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



## ГЁДЗА С КРЕВЕТКОЙ

Креветки, лук порей, имбирь, кунжутное масло, паприка, чили нити, лимон

200 гр. / 640₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



## ГЁДЗА С ВАГЮ

Вагю, лук, сливки, кунжут

200 гр. / 1300₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



## ГЁДЗА С ШИИТАКЕ И ОВОЩАМИ

Китайская капуста, лук порей, шиитаке, шампиньоны, кунжутное масло, микрозелень, лимон

200 гр. / 420₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



## УНАГИДОН

Копчёный угорь в соусе якиникум, романо, рис, пирилла, фурикаки, зелёный лук, редис, дайкон, редька, пак чой и кунжут

430 гр. / 1400₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



## КАРААГЕДОН

Филе куриного бедра, маринованное в соусе якиникум, в хрустящей панировке, романа, рис, пирилла, соус якиникум, чили нити, кунжут, сладкий васаби соус

430 гр. / 680₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



## БУТАДОН

Свиная грудинка с рисом, соусом якиникум, романо, яйцом сувид, нори, пириллой, кунжутом и зелёным луком

430 гр. / 720₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



## КАЦУДОН

Свиная вырезка в панировке, рис, зелёный горошек, зелёный лук, кунжут и овощной соус тонкацу

430 гр. / 680₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン





## АБУРА СОБА С РУБЛЕННЫМ ВАГЮ

Домашняя пшеничная лапша с рубленным Вагю, цукини, луком, перцем, соусом якиникум, кунжутом, зелёным и фри луком, теремки, сладким перцем, чили нитями и микрозеленью

340 гр. / 990₽



## АБУРА СОБА С УГРЁМ

Филе копчёного угря, лапша, рукола, лук порей, белый лук, зелёный лук, яйцо нитамаго, нори, кунжут, чили нити, кешью, чеснок

340 гр. / 1200₽



## ВАГЮДОН

Японский рис с вагю и соусом якиникум с луком и чесноком, юкари, романо, яйцом сувид, паприкой, кунжутом, нори и микрозеленью

430 гр. / 1600₽



## РИБАЙ ВАГЮ

150/55 гр. / 17500₽



## СТРИПЛОЙН ВАГЮ

150/55 гр. / 17500₽

海鮮  
ラー  
メン



## СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

Стейк из лосося с овощным мисо, брокколи, бобы эдамаме, кунжут, лимон, соус понзу

270 гр. / 1300₽

海鮮  
ラー  
メン



## СТЕЙК ИЗ ТУНЦА

Стейк из тунца с овощным мисо, брокколи, бобы эдамаме, кунжут, чили нити, лимон, соус понзу

270 гр. / 1200₽

海鮮  
ラー  
メン



## ДОНБУРИ С УТКОЙ

Маринованная утиная грудка сувид, соус якиникум, рис с соево-чесночным соусом, редис, дайкон, карамелизованный апельсин, кунжут, зелёный лук, романо

420 гр. / 820₽

海鮮  
ラー  
メン





### ДОНБУРИ С ТУШЁНКОЙ ВАГИО

Нежнейшее ваго с рисом, луком, кукурузой, зелёным горошком, грибами эноки, нори, кунжутом, паприкой и яйцом сувид

340 гр. / 1500₽



### УДОН С КУРИЦЕЙ

Лапша с курицей,, цукини, перцем, луком в соусе терияки, украшается кунжутом, зелёным луком

300 гр. / 490₽



### УДОН С МОРЕПРОДУКТАМИ

Лапша с кальмаром, креветками, палтусом, луком пореем, шампиньонами, обжаренная в сливках, соевом соусе с табаско, ворчестер, кунжут, чеснок, зелёный лук

300 гр. / 650₽



### СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА

Запечённый стейк их палтуса с овощным мимо, бобы эдамаме, брокколи с соевым соусом, лимон и соус понзу

270 гр. / 1200₽



### ГЁДЗА С УТКОЙ

Утка, лук, груша, чеснок, лимон

200 гр. / 560₽

海鮮  
ラー  
メン



### ГЁДЗА С КРАБОМ

Краб, творожный сыр, лук, юкари, лимон

220 гр. / 1100₽

海鮮  
ラー  
メン



### ГЮДОН С ТЕЛЯЧЬИМИ ЩЕЧКАМИ

Томлёные говяжьи щёчки с овощами,  
романо, рис, пирилла, якиникум,  
паприка, нори, яйцо сувид, грибы эноки,  
зелёный лук и кунжут

430 гр. / 900₽

海鮮  
ラー  
メン



### ДОНБУРИ С ОВОЩАМИ ТЕМПУРА

Брокколи, перец, белый лук, кабачок и  
морковь в темпура, рис, пирилла, нори,  
чили нити, кунжут, микрозелень и  
овощной соус тонкацу

430 гр. / 680₽

海鮮  
ラー  
メン





### КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ

Кальмар, понзу, лимон, чили нити, микрозелень

200 гр. / 1000₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



### АССОРТИ ГЁДЗА

Свинина или утка, креветки, овощи с шиитаке

560 гр. / 1300₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



### ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Баклажан, запечённый в мисо, лук порей, цукини, батат, кунжут, микрозелень

380 гр. / 750₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン

## ДЕСЕРТЫ



### ГЁДЗА ИЗ АНАНАСА

Тонкие ломтики ананаса с начинкой из сливочного сыра

120 гр. / 480₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



### ПАННА-КОТТА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Классическая панна-котта со свежей клубникой

180 гр. / 390₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



### МАТТЯ ТОРТ

Бисквитный торт с чаем маття и сливками, украшается хрустящей малиной

160 гр. / 490₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



### ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ С УМЕСЮ ОТ ШЕФА

Два шарика домашнего мороженого, сливовое варенье и японское умесю

140 гр. / 420₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン





### ШОКОЛАДНЫЙ РОЛЛ

Домашнее мороженое с грильяжем в тонкой прослойке шоколада с ягодным вареньем и малиной

140 гр. / 490₽



### ПАНКЕЙКИ С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ И ВАРЕНЬЕМ

Домашние панкейки из традиционного японского теста, ванильный соус и малиновое варенье

150 гр. / 460₽

## ЗАВТРАКИ



### ОКОНОМИЯКИ С БЕКОНОМ

Традиционное японское блюдо на основе пшеничной муки с беконом, стружкой тунца, капустой, соусом унаги и домашним майонезом

200 гр. / 450₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



### ОКОНОМИЯКИ С ОВОЩАМИ

Традиционное японское блюдо на основе пшеничной муки с брокколи, грибами шиитаке, бобами эдамаме и домашним майонезом

300 гр. / 450₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



### ОМЛЕТ ТОРНАДО

Омлет на подушке из риса с овощами

340 гр. / 450₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン



### ЙОГУРТ С МЮСЛИ И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

Йогурт с добавлением мюсли и свежих ягод клубники и малины

200 гр. / 450₽

海  
鮮  
ラ  
ー  
メ  
ン