

СУШИ

寿司

ЛОСОСЬ サーモン	23 г	250₽
ТУНЕЦ まぐろ	23 г	230₽
УГОРЬ うなぎ	23 г	250₽
ГРЕБЕШОК ほたて	23 г	290₽
ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА うしえび	23 г	230₽
СИБАС シーバス	23 г	230₽

СУШИ ОШИ

寿司押

КРАБ かに	65 г	420₽
ЛОСОСЬ サーモン	65 г	390₽
ТУНЕЦ まぐろ	65 г	390₽
УГОРЬ うなぎ	66 г	390₽
ГРЕБЕШОК ほたて	64 г	450₽
ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА うしえび	64 г	390₽

РОЛЛЫ

ロール

ЛОСОСЬ ТАТАКИ たたきサーモンロール	195 г	790₽
СПАЙСИ С УГРЕМ うなぎスパイシーロール	232 г	790₽
ГОРЯЧИЙ РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ ТЕМПУРА И ЛОСОСЕМ 天ぷらえびとサーモンのホットロール	267 г	740₽
КАЛИФОРНИЯ カリフォルニアロール	168 г	760₽
ФИЛАДЕЛЬФИЯ フィラデルフィアロール	195 г	790₽

САШИМИ РОЛЛЫ

刺身ロール

ХАТИКО РОЛЛ ハチ公ロール	165 г	890₽
САШИМИ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ うなぎとアボカドの刺身巻き	170 г	1150₽
САШИМИ РОЛЛ С ТУНЦОМ マグロの刺身巻き	190 г	950₽
САШИМИ РОЛЛ С УГРЕМ И АВОКАДО うなぎとアボカドの刺身巻き	170 г	980₽

СЕТЫ

セット

ТЕМПУРА СЕТ 天ぷらセット	485 г	1590₽
СУШИ СЕТ 寿司セット	120 г	850₽
СУШИ ОШИ СЕТ 寿司押しセット	463 г	1990₽

РИС И ЛАПША

ご飯と春雨

**Донбүри** — дословно переводится как «круглая чаша», то есть это японский боул. Щедрая порция риса с начинкой, которую выкладывают сверху.

**Тяхан** — дословно переводится как «жареный рис». Клейкий круглый рис обжаривается с овощами и подается с разными начинками.

**Харусамэ** — дословно переводится как «весенний дождь». Прозрачная рисовая лапша заправляется соусом и подается с разными начинками.

ДОНБУРИ ЦЫПЛЕНОК ТЕРИЯКИ どんぶり照り焼きチキン	220 г	450₽
ДОНБУРИ УГОРЬ どんぶりうなぎ	220 г	590₽
ДОНБУРИ МОРЕПРОДУКТЫ どんぶり海鮮	220 г	650₽
ТЯХАН С КУРИЦЕЙ チキンチャーハン	380 г	520₽
ТЯХАН С КРЕВЕТКОЙ えびえびチャーハン	325 г	630₽
ХАРУСАМЭ КАРРИ ГОВЯДИНА 春雨とビーフカレー	280 г	690₽
ХАРУСАМЭ КАРРИ КРЕВЕТКА 春雨とえびカレー	275 г	650₽

ДЕСЕРТ

デザート

АНАНАС НА УГЛЯХ, ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ И СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ グリルパイナップル、バニラアイスクリーム、 塩キャラメル	140 г	490₽
МАТЧА ТИРАМИСУ 抹茶ティラミス	150 г	550₽
ФУДЗИ 「富士山」のケーキ	150 г	490₽
МОТИ もち	45 г	350₽

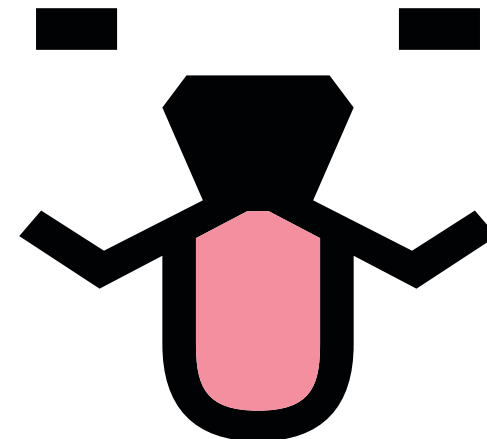
[Хатико] — круглосуточный японский гриль-бар для друзей  
Пятницкая ул., 25с1

Стать нашим другом:



HA  
CHI  
KŌ

JAPANESE  
BAR & KITCHEN



M E N U

## ЗАВТРАКИ

## 朝食

ЕЖЕДНЕВНО 4:00 – 12:00

毎日 4:00 – 12:00

## ОМЛЕТ

## オムレツ

ЛОСОСЬ サーモン	245 г	690₽
УГОРЬ うなぎ	225 г	690₽
АВОКАДО アボカド	230 г	390₽
ТОМАТ トマト	230 г	390₽
ГРИБЫ きのこ	210 г	390₽
БРИОШЬ С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО サーモンとアボカドのブリオッシュ	210 г	720₽
КАША С ПЕЧЕНЫМ АНАНАСОМ 焼きパイナップルのお粥	250 г	450₽
ЯПОНСКИЙ ЗАВТРАК: РИС С ОВОЩАМИ И КУРИЦЕЙ, ТОФУ ТЕМПУРА, ОНИГИРИ С ЛОСОСЕМ, МИСО СУП 朝食セット: 野菜と鶏肉のご飯   豆腐天ぷら   サーモン のおにぎり   味噌汁	520 г	650₽

## НАПИТКИ НА ЗАВТРАК

## デザート

МАТЧА ЛАТТЕ 抹茶ラテ	300 мл	360₽
ЖАСМИНОВЫЙ РАФ ジャスミンのラフ	300 мл	380₽
ХОЛОДНЫЙ КОФЕ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ 冷たいココナッツミルクのコーヒー	300 мл	380₽
МАТЧА НА МИНДАЛЬНОМ МОЛОКЕ アーモンドミルクの抹茶	300 мл	380₽
ЯБЛОЧНЫЙ ПУЭР りんごのプーアル茶	300 мл	390₽
РАФ ГЭММАЙТЯ 玄米茶ラフ	300 мл	380₽
КАКАО САКУРА 桜のカカオ	300 мл	380₽

## АВТОРСКИЕ ЛИМОНАДЫ

## 著者のレモネード

ГРУША И ЦВЕТЫ ЖАСМИНА 梨のレモネードとジャスミンの花	300 мл	300₽
КОПЧЕНЫЙ АНАНАС И ЛАЙМОВЫЙ ЛИСТ スモークパイナップルレモネードとライムの葉	300 мл	300₽
ЗЕЛЕНЫЙ БАЗИЛИК グリーンバジルレモネード	300 мл	300₽

В наличии всегда свежие морепродукты,  
цену и ассортимент подскажет официант

## УСТРИЦА

かき

## МОРСКОЙ ЕЖ

うに

## СТАРТЕРЫ

## お通し

БОБЫ ЭДАМАМЕ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ 枝豆と海塩	150 г	350₽
ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА まぐろたたき	125 г	690₽
ТАТАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СОУС ПОНЗУ 牛タタキとポン酢ソース	130 г	750₽
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ: ЦУКИНИ, ОГУРЕЦ, АВОКАДО, ШПИНАТ, ЭДАМАМЕ グリーンサラダ, ズッキーニ, キュウリ, アボカ ド, ほうれん草, 枝豆	225 г	530₽
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ 牛肉と かいサラダ	165 г	690₽
КАРПАЧЧО ИЗ ГРЕБЕШКА ホタテのカルパッチョ	150 г	790₽
ЧУКА С СОУСОМ ГАМАДАРИ 中華とごまドレッシング	95 г	420₽
ОПАЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ С ИМБИРНЫМ ОГУРЦОМ 生姜キュウリと鮭のたたき	100 г	590₽

## ТЕМПУРА

## 天ぷら

КАЛЬМАР И СОУС СПАЙСИ いかとスパイシーソース	130 г	490₽
КРЕВЕТКИ И СОУС ВАСАБИ えびとわさびソース	135 г	570₽
БАКЛАЖАН АБРАМИСО И ЙОГУРТ 油味噌のナスとヨーグルト	140 г	350₽

## СУПЫ

## スープ

МИСО СУП С ЭНОКИ И ВАКАМЕ えのきとわかめの味噌汁	210 г	350₽
ТОМ ЯМ トム-ヤム	300 г	750₽
РАМЕН С КУРИЦЕЙ チキンラーメン	400 г	590₽
РАМЕН С КРЕВЕТКОЙ えびラーメン	400 г	690₽
РАМЕН С ГРИБАМИ きのこ醤油ラーメン	400 г	520₽
МИСО РАМЕН С ОПАЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ 牛肉味噌ラーメン	400 г	750₽
РАМЕН ТОМ ЯМ トムヤムラーメン	450 г	790₽

## РОБАТА И КУСИЯКИ

## 「炉端」と「串焼き」

Робата — древняя японская техника приготовления пищи,  
в которой для приготовления продуктов используется мангал

Кусияки — с японского — «все, что можно проткнуть».

Это блюда, которые готовят на гриле робата  
и подают на деревянной шпажке.

## РОБАТА

## 炉端

КАЛЬМАР И ТОМАТНАЯ САЛЬСА いかとサルサ	130 г	560₽
СИБАС С ЦУКИНИ И ШИСО СОУС シーバスとズッキーニとしそソース	120 г	750₽
ФИЛЕ МИНЬОН И МИСО СОУС フィレミニョンと味噌ソース	100 г	1190₽
ЛОСОСЬ И ЧИЛИ СОУС サーモンとチリソース	100 г	1090₽
ЦУКИНИ ズッキーニ	150 г	320₽
БАКЛАЖАН ナス	150 г	320₽

## КУСИЯКИ

## 串焼き

КРЕВЕТКА えび	100 г	530₽
УГОРЬ うなぎ	80 г	890₽
ЦЫПЛЕНОК チキン	100 г	490₽
ГРИБЫ ШИИТАКЕ しいたけ	80 г	490₽

## САШИМИ

## 刺身

ЛОСОСЬ サーモン	50 г	590₽
ТУНЕЦ まぐろ	50 г	530₽
УГОРЬ うなぎ	50 г	690₽
ГРЕБЕШОК ほたて	50 г	790₽
КРЕВЕТКА えび	50 г	530₽
СИБАС シーバス	50 г	590₽