

MEIN

SCHATZ

by Liner Group



Petrovka, 21 / Moscow



ЗАКУСКИ

- КАРПАЧЧО ИЗ КОПЧЁНОЙ УТКИ С САЛЬСОЙ ИЗ СУХОФРУКТОВ**.....190 гр. **610 ₺**
утиное филе собственного копчения с пармезаном, грибным соусом, соусом на основе апельсинового фреша, фундука и мёда, подаётся с сальсой из томлёной груши и сухофруктов
- ПАШТЕТ ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ С ШАЛФЕЕМ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**.....170/60 гр. **550 ₺**
нежный паштет из утиной печени с шалфеем, подаётся со сливочной страчателлой, фундуком и тёплым домашним хлебом
- ТАТАКИ ИЗ ЛОСОСЯ С СОУСОМ «ШИСО»**170 гр. **780 ₺**
опалённое филе лосося в соусе на основе лимонного сока, мёда и листьев шисо, подаётся со свежим огурцом и салатом чука
- ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С МУССОМ ИЗ РАКОВ**160/60 гр. **690 ₺**
говяжья вырезка маринованная с каперсами, корнишонами, соевым соусом и оливковым маслом, подаётся с воздушным муссом из раков и сливок
- СТРАЧАТЕЛЛА С ЖАРЕННЫМИ ТОМАТАМИ И ДОМАШНИМ ХЛЕБОМ**190/80 гр. **670 ₺**
сливочная страчателла с обжаренными томатами черри, чесноком и зеленью, подаётся с хлебом собственного производства
- МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ** 250 гр. **950 ₺**
копчёное филе утки, чоризо, пастроми, брезаола
- СЫРЫ**..... 250/30 гр. **1100 ₺**
бри, сыр из козьего молока, таледжи, горгонзола
- РЫБНОЕ ПЛАТО СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**..... 300/60 гр. **1550 ₺**
лосось «гравлакс», копчёная дорада, копчёный лосось, тартар из тунца, авокадо
- АССОРТИ ШПИКА**270/90 гр. **590 ₺**
ассорти из шпика собственного производства (солёный, копчёный, паста из шпика)

САЛАТЫ

- САЛАТ С КОПЧЁНОЙ УТКОЙ И СЛИВОВЫМ СОУСОМ**.....200 гр. **540 ₺**
микс-салат, яблоко, грейпфрут, копченое филе утки, кедровый орех, соус на основе сливы, апельсинового фреша и специй
- ПОКЕ БОУЛ С КРАБОМ И ЭДАМАМЕ**.....240 гр. **770 ₺**
рис, бобы эдамаме, фаланга камчатского краба, авокадо, манго, тобико, кунжут, соус на основе рисового уксуса, соевого соуса и лайма
- САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ, ТОМАТАМИ И КРАСНОЙ СЛИВОЙ**.....200 гр. **620 ₺**
микс-салат, томаты, красная слива, говяжья вырезка, пармезан, заправка на основе бальзамического уксуса, перца чили, мёда и соевого соуса
- ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ**.....180 гр. **490 ₺**
микс-салат, авокадо, обжаренный кабачок, бобы эдамаме, брокколи, кешью, кунжут, соус ореховый
- САЛАТ С КРЕВЕТКОЙ ТЕМПУРА И СПАРЖЕЙ**.....180 гр. **720 ₺**
микс-салат, авокадо, свежий огурец, спаржа, томаты черри, пармезан, креветки темпура, соус на основе устричного соуса, мёда и оливкового масла
- САЛАТ С РАССОЛЬНЫМ СЫРОМ И КУНЖУТОМ**.....280 гр. **650 ₺**
овощной салат с рассольным сыром и заправкой с вялеными томатами и горчицей



APPETIZERS

- CARPACCIO OF SMOKED DUCK WITH SALSA OF DRIED FRUITS**.....190 gr. **610 ₺**
smoked in-house duck fillet with parmesan, mushroom sauce, sauce based on fresh orange juice, hazelnut and honey, served with salsa of slow cooked pear and dried fruits
- DUCK LIVER PATE WITH SAGE AND STRACCIATELLA**170/60 gr. **550 ₺**
delicate duck liver pate with sage, served with creamy stracciatella, hazelnuts and warm homemade bread
- SALMON TATAKI WITH «SHISO» SAUCE**.....170 gr. **780 ₺**
seared salmon fillet in a sauce based on lemon juice, honey and shiso leaves, served with fresh cucumber and chuka salad
- BEEF TARTARE WITH CRAYFISH MOUSSE**.....160/60 gr. **690 ₺**
beef tenderloin marinated with capers, cornichons, soy sauce and olive oil, served with air mousse of crayfish and cream
- STRACCIATELLA WITH FRIED TOMATOES AND HOMEMADE BREAD**.....190/80 gr. **670 ₺**
creamy stracciatella with fried cherry tomatoes, garlic and greens, served with bread of own production
- MEAT DELICACIES**.....250 gr. **950 ₺**
smoked duck fillet, chorizo, pastrami, bresaola
- CHEESE**.....250/30 gr. **1100 ₺**
brie, goat cheese, taleggio, gorgonzola
- FISH PLATTER OF OWN PRODUCTION**.....300/60 gr. **1550 ₺**
«gravlax» salmon, smoked dorade, smoked salmon, tuna tartare, avocado
- ALL-SORTS OF LARD**.....270/90 gr. **590 ₺**
all-sorts of lard of own production (salted, smoked, lard paste)

SALADS

- SALAD WITH SMOKED DUCK AND PLUM SAUCE**.....200 gr. **540 ₺**
mix-salad, apple, grapefruit, smoked duck fillet, pine nut, sauce based on pulm, fresh orange juice and spices
- POKE BOWL WITH CRAB AND EDAMAME**.....240 gr. **770 ₺**
rice, edamame beans, king crab phalange, avocado, mango, tobiko, sesame, sauce based on rice vinegar, soy sauce and lime
- SALAD WITH VEAL, TOMATOES AND RED PLUM**.....200 gr. **620 ₺**
mix-salad, tomatoes, red plum, beef tenderloin, parmesan, dressing based on balsamic vinegar, chili pepper, honey and soy sauce
- GREEN SALAD WITH AVOCADO AND SATAY SAUCE**.....180 gr. **490 ₺**
mix-salad, avocado, fried zucchini, edamame beans, broccoli, cashew, sesame, satay sauce
- SALAD WITH TEMPURA SHRIMP AND ASPARAGUS**180 gr. **720 ₺**
mix-salad, avocado, fresh cucumber, asparagus, cherry tomatoes, parmesan, tempura shrimps, oyster sauce with honey and olive oil
- SALAD WITH PICKLED CHEESE AND SESAME**.....280 gr. **650 ₺**
vegetable salad with pickled cheese and dressing with air-dried tomatoes and mustard



СУПЫ

- ПЕЛЬМЕНИ УРАЛЬСКИЕ С УКРОПОМ И СМЕТАНОЙ**.....300 гр. **390 ₺**
пельмени из мраморной говядины, подаются с бульоном и укропом
- БОРЩ С КОПЧЕНЫМИ УТИНЫМИ ПОТРОХАМИ**.....300/90 гр. **420 ₺**
классический борщ с копчёными потрохами утки, подаётся с бородинским хлебом
собственного производства, пастой из шпика, зелёным луком и сметаной
- ЛАПША ИЗ ДОМАШНЕЙ КУРИЦЫ С ЯЙЦОМ**..... 300 гр. **390 ₺**
суп-лапша на крепком бульоне из домашней курицы
с половинкой яйца и сметаной
- ОСТРЫЙ СУП С КРАБОМ**.....260 гр. **490 ₺**
крем-суп из овощей (шалот, картофель, сельдерей) на рыбном бульоне со сливками
и кокосовым молоком, подаётся с фалангами краба и чесночным маслом
- СУП ЧАУДЕР С БРИСКЕТОМ** 300/90 гр. **490 ₺**
кукурузный крем-суп с овощами (лук, картофель, сельдерей) и сливками, подаётся с копчёной
говяжьей грудинкой, домашним хлебом и маслом с вялеными томатами
- ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКОЙ И КОПЧЁНЫМ ПАЛТУСОМ**.....350/55 гр. **590 ₺**
острый тайский суп с креветками, копчёным палтусом, томатами
черри и шиитаке, подаётся с отварным рисом

ПИЦЦА

- МАРГАРИТА С ЖЁЛТЫМИ ТОМАТАМИ**.....450 гр. **490 ₺**
основа из теста, выдержанного 48 часов, томатный соус,
сыр моцарелла, томаты, базилик
- ПЕППЕРОНИ**.....450 гр. **590 ₺**
основа из теста, выдержанного 48 часов, пикантная салями, сыр моцарелла
- 4 СЫРА**.....450 гр. **670 ₺**
томатный соус, 2 вида сыра моцарелла, горгонзола, пармезан
- ПАСТРАМИ С ГОРГОНЗОЛОЙ**.....500 гр. **950 ₺**
томатный соус, моцарелла, горгонзола, пастроми собственного
производства, вяленые томаты
- ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА**.....500 гр. **950 ₺**
томатный соус, моцарелла, страчателла, острые креветки кимчи,
груша с горгонзолой, грибы, тушеные в сливках
- ФОКАЧЧА С ТОМАТАМИ И БУРАТТОЙ**.....500 гр. **950 ₺**
лепёшка из теста, выдержанного 48 часов, оливковое масло, орегано,
сливочный сыр буратта, бальзамическая карамель



SOUPS

- URALIAN PELMENI WITH DILL AND SOUR CREAM**.....300 gr. **390 ₺**
marbled beef pelmeni, served with broth and dill
- BORSCH WITH SMOKED DUCK GIBLETS**.....300/90 gr. **420 ₺**
classic borsch with smoked duck giblets, served with borodino bread of own production, lard paste, spring onions and sour cream
- NOODLES OF DOMESTIC CHICKEN WITH EGG**..... 300 gr. **390 ₺**
noodle soup on the base of domestic chicken broth with half an egg and sour cream
- SPICY SOUP WITH CRAB**.....260 gr. **490 ₺**
vegetable cream soup (shallot, potatoes, celery) on the base of fish broth with cream and coconut milk, served with crab phalanges and garlic oil
- CHOWDER SOUP WITH BRISKET**..... 300/90 gr. **490 ₺**
corn cream soup with vegetables (onions, potatoes, celery) and cream, served with smoked beef breast, homemade bread and butter with air-dried tomatoes
- TOM YUM WITH SHRIMP AND SMOKED HALIBUT**.....350/55 gr. **590 ₺**
spicy thai soup with shrimps, smoked halibut, cherry tomatoes and shiitake, served with boiled rice

PIZZA

- MARGARITA WITH YELLOW TOMATOES**.....450 gr. **490 ₺**
base of dough, aged for 48 hours, tomato sauce, mozzarella cheese, tomatoes, basil
- PEPPERONI**.....450 gr. **590 ₺**
base of dough, aged for 48 hours, savory salami, mozzarella cheese
- 4 CHEESE**.....450 gr. **670 ₺**
tomato sauce, 2 types of mozzarella cheese, gorgonzola, parmesan
- PASTRAMI WITH GORGONZOLA**.....500 gr. **950 ₺**
tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, pastrami of own production, air-dried tomatoes
- FOUR SEASONS**.....500 gr. **950 ₺**
tomato sauce, mozzarella, stracciatella, kimchi shrimps, pear with gorgonzola, mushrooms stewed in cream
- FOCACCIA WITH TOMATOES AND BURRATA**.....500 gr. **950 ₺**
flat bread of dough, aged for 48 hours, olive oil, oregano, burrata cream cheese, balsamic caramel



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СУДАК ТОМ ЯМ С ОВОЩАМИ И ШИИТАКЕ.....240 гр. **850 ₺**
филе судака, запечённое с травами, под соусом том ям, подаётся с рагу из овощей (брокколи, томаты, стручковая фасоль) и грибами шиитаке

ПАЛТУС С ГУАКАМОЛЕ И АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ.....220 гр. **750 ₺**
обжаренное филе палтуса с гарниром из гуакамоле (соус из авокадо) и соусом из апельсинов

ТАЙСКОЕ КАРРИ С МИДИЯМИ И БАГЕТОМ.....300/60 гр. **920 ₺**
голубые мидии в створках в соусе карри с кокосовым молоком и кинзой

ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА В СОУСЕ ГОРГОНЗОЛА.....230 гр. **2100 ₺**
фаланги камчатского краба, отваренные с укропом, подаются с соусом на основе сливок и горгонзолы

ЛОСОСЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ, ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ280 гр. **850 ₺**
филе лосося горячего копчения с гарниром из жареного картофеля с грибами и луком

ГРЕБЕШКИ С ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ И КРЕМ-МУССОМ ИЗ БАТАТА.....260 гр. **1490 ₺**
обжаренные гребешки под голландским соусом (соус на основе яичного желтка и сливочного масла) с гарниром из батата

СТЕЙК ЛОСОСЯ С ФЕТУЧИНИ В СОУСЕ КАРРИ.....260 гр. **950 ₺**
филе лосося, запечённое в соусе тэрияки, подаётся с гарниром из фетучини в соусе карри

ГОЛУБЦЫ ИЗ КРАБА С КОПЧЁНЫМ ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ.....260 гр. **1100 ₺**
фаланги краба с гребешком, завернутые в листья китайской капусты, под копчёным голландским соусом

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ СО ШПИНАТОМ И СОУСОМ ИЗ КОПЧЕНОЙ ВИШНИ.....220 гр. **920 ₺**
утиная ножка томлёная с травами, подаётся с припущенным шпинатом и соусом из копчёной вишни

ГРУДКА ЦЫПЛЁНКА СО СПАРЖЕЙ И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ.....260 гр. **780 ₺**
обжаренное куриное филе под трюфельным соусом с гарниром из спаржи, подаётся с изюмом и фисташками

СВИНЫЕ РЁБРА БАРБЕКЮ С САЛАТОМ КОУЛ СЛОУ.....320 гр. **750 ₺**
свинные рёбра в специальном маринаде, приготовленные в смокере, подаются с салатом из красной капусты и яблока

БРИСКЕТ С «БИТЫМИ» ОГУРЦАМИ.....280/40 гр. **1400 ₺**
копчёная говяжья грудинка из смокера, подаётся с битыми огурцами и горчицей

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С ВЕШЕНКАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ.....320 гр. **1400 ₺**
стейк из говяжьей вырезки со сливочной страчателлой и жареными вешенками



HOT DISHES

TOM YUM PIKE PERCH WITH VEGETABLES AND SHIITAKE.....240 gr. **850 ₺**
pike perch fillet baked with herbs, under the tom yum sauce, served with vegetable stew (broccoli, tomatoes, string beans) and shiitake mushrooms

HALIBUT WITH GUACAMOLE AND ORANGE SAUCE.....220 gr. **750 ₺**
fried halibut fillet with guacamole garnish (avocado sauce) and orange sauce

THAI CURRY WITH MUSSELS AND BAGUETTE.....300/60 gr. **920 ₺**
blue mussels with shucks in curry sauce with coconut milk and coriander

KING CRAB PHALANGE IN GORGONZOLE SAUCE.....230 gr. **2100 ₺**
king crab phalanges boiled with dill, served with sauce based on cream and gorgonzola

HOT SMOKED SALMON, FRIED POTATOES.....280 gr. **850 ₺**
hot smoked salmon fillet with roasted potato garnish with mushrooms and onions

SCALLOPS WITH HOLLANDAISE SAUCE AND SWEET POTATO CREAM MOUSSE.....260 gr. **1490 ₺**
fried scallops under hollandaise sauce (sauce based on egg yolk and butter) with garnish of sweet potatoes

SALMON STEAK WITH FETUCHINI IN CURRY SAUCE.....260 gr. **950 ₺**
salmon fillet baked in teriaki sauce, served with fetuchini garnish in curry sauce

CRAB STUFFED CABBAGE LEAVES WITH SMOKED HOLLANDAISE SAUCE.....260 gr. **1100 ₺**
crab phalanges with scallop wrapped in chinese cabbage leaves under smoked hollandaise sauce

DUCK LEG CONFIT WITH SPINACH AND SMOKED CHERRY SAUCE.....220 gr. **920 ₺**
duck leg slow cooked with herbs, served with wilted spinach and smoked cherry sauce

CHICKEN BREAST WITH ASPARAGUS AND TRUFFLE SAUCE.....260 gr. **780 ₺**
fried chicken fillet under truffle sauce with asparagus garnish, served with raisins and pistachios

BARBECUE PORK RIBS WITH COLE SLAW SALAD.....320 gr. **750 ₺**
pork ribs in a special marinade, prepared in smoker, served with salad of red cabbage and apple

BRISKET WITH «BEATEN» CUCUMBERS.....280/40 gr. **1400 ₺**
smoked beef breast from smoker, served with beaten cucumbers and mustard

BEEF TENDERLOIN WITH OYSTER MUSHROOMS AND STRACCIATELLA.....320 gr. **1400 ₺**
beef tenderloin steak with creamy stracciatella and fried oyster mushrooms



ГАРНИРЫ

ЖАРЕНАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С СОУСОМ КАРРИ	220 гр.	360 ₺
КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ.....	150 гр.	250 ₺
ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ	220 гр.	250 ₺
ОТВАРНЫЕ БРОККОЛИ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ.....	250 гр.	390 ₺
КРЕМ-ПЮРЕ ИЗ БАТАТА.....	200 гр.	420 ₺
КОПЧЁНАЯ КАПУСТА С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ.....	300 гр.	390 ₺

ГАСТРОНОМИЯ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

БРИСКЕТ.....	100 гр.	450 ₺
СВИНЫЕ РЁБРА.....	100 гр.	320 ₺
КОПЧЁНАЯ ДОРАДА.....	1 шт.	950 ₺
КОПЧЁНЫЙ СИБАС.....	1 шт.	980 ₺
УТИНАЯ ГРУДКА.....	100 гр.	350 ₺
ПАСТРАМИ.....	100 гр.	390 ₺
УТКА КОПЧЁНАЯ (ПО ПРЕДЗАКАЗУ).....	2,5 кг. средний вес сырой утки	3700 ₺



GARNISHES

FRIED CAULIFLOWER WITH CURRY SAUCE.....	220 gr.	360 ₺
FRENCH FRIES WITH PARMESAN.....	150 gr.	250 ₺
FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS.....	220 gr.	250 ₺
BOILED BROCCOLI WITH SATAY SAUCE.....	250 gr.	390 ₺
CREAM-PUREE OF SWEET POTATOES.....	200 gr.	420 ₺
SMOKED CABBAGE WITH TRUFFLE SAUCE.....	300 gr.	390 ₺

GASTRONOMY OF OWN PRODUCTION

BRISKET.....	100 gr.	450 ₺
PORK RIBS.....	100 gr.	320 ₺
SMOKED DORADE.....	1 pcs.	950 ₺
SMOKED SEA BASS.....	1 pcs.	980 ₺
DUCK BREAST.....	100 gr.	350 ₺
PASTRAMI.....	100 gr.	390 ₺
SMOKED DUCK (DUE TO PREORDER).....	2,5 kg. average weightraw duck	3700 ₺



ДЕСЕРТЫ

ТАРТАЛЕТКА С МАЛИНОЙ	180 гр.	410 ₺
песочная основа, крем франжипан (суфле из сливочного сыра и сметаны), крем из взбитых сливок, свежая малина		
КРЕМ-БРЮЛЕ ИЗ ГОРГОНЗОЛЫ С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ И ЯГОДАМИ	200 гр.	450 ₺
суфле из запечённых сливок с сыром горгонзола и перцем чили, корочка из сахарной карамели, свежие ягоды		
ЛАЙМОВЫЙ ТАРТ	180 гр.	390 ₺
песочная основа, лаймовый курд, швейцарская белковая меренга		
МИЛЬФЕЙ С КРЕМОМ «ПЛОМБИР»	200 гр.	420 ₺
коржи из слоёного теста, ванильный крем из сливок и шоколада, джем, ягоды		
ФИСТАШКОВЫЙ «ПАРИ-БРЕСТ»	130 гр.	390 ₺
кольцо из заварного теста с кремом на основе фисташковой пасты		

ОСОБЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ

НАПОЛЕОН	125 гр.	350 ₺
НАПОЛЕОН	1000 гр.	1500 ₺
МЕДОВИК	112 гр.	320 ₺
ЭСТЕРХАЗИ	150 гр.	450 ₺
ЧИЗКЕЙК	100 гр.	320 ₺
ТИРАМИСУ	150 гр.	350 ₺
БАНОФФИ	150 гр.	350 ₺
ОПЕРА	120 гр.	350 ₺



DESSERTS

RASPBERRY TARTS	180 gr.	410 ₺
shortbread base, frangipane cream (soufflé of cream cheese and sour cream), whipped cream, fresh raspberry		
GORGONZOLA CREME BRULEE WITH CHILI PEPPER AND BERRIES	200 gr.	450 ₺
souffle of baked cream with gorgonzola cheese and chili pepper, caramel crust, fresh berries		
LIME TART	180 gr.	390 ₺
shortbread base, lime kurd, swiss protein meringue		
MILLE-FEUILLE WITH «PLOMBIERES» CREAM	200 gr.	420 ₺
puff pastry crusts, vanilla cream with chocolate, jam, berries		
PISTACHIO «PARI-BREST»	130 gr.	390 ₺
puff pastry crusts, vanilla cream with chocolate, jam, berries		

SPECIAL DESSERTS

NAPOLEON	125 gr.	350 ₺
Cake made of thin layers of pastry with custard filling		
NAPOLEON	1000 gr.	1500 ₺
HONEY CAKE	112 gr.	320 ₺
ESTERHAZY	150 gr.	450 ₺
Chocolate and almond cake		
CHEESECAKE	100 gr.	320 ₺
TIRAMISU	150 gr.	350 ₺
BANOFFEE PIE	150 gr.	350 ₺
OPERA	120 gr.	350 ₺



ЯПОНСКОЕ МЕНЮ
BY LINER GROUP

ПРОСТЫЕ РОЛЛЫ



МАКИ
С ТУНЦОМ

РИС, НОРИ, ТУНЕЦ

410 Р

МАКИ
С ОГУРЦОМ

РИС, НОРИ, ОГУРЕЦ

290 Р





МАКИ
С УГРЕМ

РИС, НОРИ, УГОРЬ

470 Р



МАКИ
С АВОКАДО

РИС, НОРИ, АВОКАДО

290 Р



МАКИ
С ЛОСОСЕМ

РИС, НОРИ, ЛОСОСЬ

390 Р



СЛОЖНЫЕ РОЛЛЫ



РОЛЛ №1

СНЕЖНЫЙ КРАБ, ЛОСОСЬ,
СОУС СПАЙСИ, АВОКАДО,
МАНГО, ТУНЕЦ, ИКРА

870 Р

РОЛЛ №2

КРЕВЕТКА ТЕМПУРА, СОУС
СПАЙСИ, АВОКАДО, МАНГО
ЧАТНИ

890 Р



РОЛЛ №3

АВОКАДО, ТОБИКО, УГОРЬ,
ОГУРЕЦ, КУНЖУТ, МИКРОЗЕЛЕНЬ

790 Р





РОЛЛ №4

ТОБИКО, ЛОСОСЬ, ЛУК ФРИ

750 Р

РОЛЛ №5

ЛОСОСЬ "ГРАВЛАКС", ТУНЕЦ,
ЛОСОСЬ СВЕЖИЙ, КРЕМ-СЫР,
ОГУРЕЦ

850 Р



РОЛЛ №6

КРЕМ-СЫР, ОГУРЕЦ, ЛОСОСЬ
СВЕЖИЙ

850 Р





РОЛЛ №7

КРЕМ-СЫР, ОГУРЕЦ, ЛОСОСЬ
СВЕЖИЙ

850 Р



РОЛЛ №9

КРЕМ-СЫР, ТОБИКО,
ОГУРЕЦ, ЛОСОСЬ

850 Р

РОЛЛ №8
ГОРБУША КОПЧЕНАЯ,
КРЕВЕТКА ТЕМПУРА,
КРЕМ-СЫР, ТУНЕЦ, ТАР-ТАР ИЗ
ГРЕБЕШКА

950 Р





РОЛЛ №10

КРЕМ-СЫР, ОГУРЕЦ, УГОРЬ

970 Р

РОЛЛ №11

АВОКАДО, ОГУРЕЦ,
КАМЧАТСКИЙ КРАБ, СОУС
СПАЙСИ, ТОБИКО

950 Р



РОЛЛ №12

КРЕМЕТТО, КРЕВЕТКА ТЕМПУРА,
ТОБИКО, ЛОСОСЬ, МАНГО ЧАТНИ

850 Р





РОЛЛ №13

РОЛЛ №13

ТОБИКО, ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА

730 Р

ЛУК ЗЕЛЕНый, ЖАРЕНый
ЛОСОСЬ, ОГУРЕЦ, ТОБИКО

790 Р



РОЛЛ №14

РОЛЛ №15

ОГУРЕЦ, ОКУНЬ, ТУНЕЦ, КЛЯР
ЯПОНСКИЙ, ПАНИРОВОЧНЫЕ
СУХАРИ, ТЕРИЯКЕ, КУНЖУТ

650 Р





РОЛЛ №16

УГОРЬ, КРЕВЕТКА, КРЕМ-СЫР,
КЛЯР ЯПОНСКИЙ, СУХАРИ
ПАНИРОВОЧНЫЕ,
ТЕРИЯКЕ, КУНЖУТ

РОЛЛ №17

АВОКАДО, ЛУК ЗЕЛЕНый,
ЛОСОСЬ ЖАРЕНый, ТОБИКО,
МИДИИ МАРИНОВАННЫЕ

850 Р



РОЛЛ №18

ТУНЕЦ, ОГУРЕЦ
ШАПКА: ЛОСОСЬ, СОУС
СПАЙСИ, СЫР

950 Р



610 Р





РОЛЛ №19

КРЕВЕТКА ВАРЕНАЯ, КРЕМ-СЫР,
СЫР СУЛГУНИ, ЛОСОСЬ

820 Р

РОЛЛ №20

АВОКАДО, КРЕМ-СЫР
ШАПКА: ЛОСОСЬ, СОУС СПАЙСИ

610 Р



РОЛЛ №21

АВОКАДО, КРЕМ-СЫР, КРЕВЕТКА
ОТВАРНАЯ, ТОБИКО

820 Р



РОЛЛ №22

АВОКАДО, ТУНЕЦ
ШАПКА: ГОРБУША КОПЧЕНАЯ,
ТОБИКО, АВОКАДО, КАРТФОЕЛЬ
ПАЙ, СОУС ТЕРИЯКЕ

890 Р

РОЛЛ №23

ЗЕЛЕНый ЛУК, ОГУРЕЦ, ГРЕБЕШОК
ТЕМПУРА, АВОКАДО, ТАР-ТАР ИЗ
ЛОСОСЯ, ЯПОНСКИЙ ОМЛЕТ

850 Р



РОЛЛ №24

ГОРБУША КОПЧЕНАЯ, КРЕМ-СЫР,
АВОКАДО, ОГУРЕЦ, ЛОСОСЬ
ШАПКА: АВОКАДО, КОКОСОВОЕ
МОЛОКО, ПАСТА ТОМ ЯМ, ТОБИКО

940 Р





РОЛЛ №25

КРЕВЕТКА ТЕМПУРА, ОГУРЕЦ,
ЛОСОСЬ, СНЕЖНЫЙ КРАБ,
СПАЙСИ СОУС, АВОКАДО, СОУС
ВАСАБИ, ТОБИКО

750 Р

РОЛЛ №26

АВОКАДО, ЛОСОСЬ, КРЕМЕТТО, УГОРЬ,
КЛЯР ЯПОНСКИЙ, ПАНИРОВКА "НАЧОС",
СОУС ВАСАБИ, СОУС ТЕРИЯКЕ,
ФИСТАШКИ

870 Р



РОЛЛ №27

АВОКАДО, КРЕВЕТКА ТЕМПУРА,
КЛЯР ЯПОНСКИЙ, ПАНИРОВКА
"НАЧОС", СОУС ТЕРИЯКЕ, СОУС
ТОМ ЯМ, СОУС СПАЙСИ

890 Р



РОЛЛ №28

КРЕВЕТКА ТЕМПУРА, СОУС ТОМ ЯМ,
КУНЖУТ
ШАПКА: МАНГО, АВОКАДО, ТУНЕЦ,
СОУС ТОМ ЯМ

870 Р

РОЛЛ №29

ГРЕБЕШОК, КРЕВЕТКА ВАРЕНАЯ,
ОГУРЕЦ, СНЕЖНЫЙ КРАБ, СОУС
СПАЙСИ, САЛАТ ИЗ ВОДОРΟΣЛЕЙ
ЧУКА, СОУС ВАСАБИ, ФИСТАШКИ

750 Р



СУШИ



СУШИ
С КРЕВЕТКОЙ

200 Р

СУШИ
С ЛОСОСЕМ

210 Р



СУШИ
С ТУНЦОМ

230 Р





СУШИ
С УГРЕМ

250 Р

СУШИ
С ТОБИКО

200 Р



ГУНКАНЫ



ГУНКАНЫ
С ЛОСОСЕМ

210 Р

ГУНКАНЫ
С ТУНЦОМ

230 Р



ГУНКАНЫ
С УГРЕМ

250 Р

ЗАПЕЧЕННЫЕ ГУНКАНЫ



ГУНКАНЫ
С КРАБОМ
300 Р

ГУНКАНЫ
С КРЕВЕТКОЙ

200 Р



ГУНКАНЫ
С ЛОСОСЕМ
210 Р





ГУНКАНЫ
С МИДИЯМИ

200 Р

ГУНКАНЫ
С ОКУНЕМ

190 Р



ГУНКАНЫ
С ТУНЦОМ

230 Р



СЕТЫ



«ДЛЯ НЕГО»

РОЛЛ№1, РОЛЛ№7,
РОЛЛ№29

2300 Р

«ДЛЯ НЕЕ»

РОЛЛ№23, РОЛЛ№25,
РОЛЛ№29

2200 Р





«ДЛЯ НИХ»

РОЛЛ№23, РОЛЛ№25,
РОЛЛ№29

4500 Р

«ЛАЙНЕР»

РОЛЛ№1, РОЛЛ№4,
РОЛЛ№7, РОЛЛ№9,
РОЛЛ№13

3700 Р





«ТЕПЛЫЙ КАЙФ»

РОЛЛ№15, РОЛЛ№20,
РОЛЛ№24

2100 Р

«ХОЛОДНЫЙ КАЙФ»

РОЛЛ№2, РОЛЛ№21,
РОЛЛ С ТУНЦОМ, СУШИ С
ТОБИКО, СУШИ С ЛОСОСЕМ

2700 Р





«ПОБАЛУЙ СЕБЯ»

РОЛЛ№22, РОЛЛ№24,
РОЛЛ№26, РОЛЛ№27

3400 Р

«ОТ ШЕФА»

РОЛЛ№2, РОЛЛ№7,
РОЛЛ№5, РОЛЛ№10,
РОЛЛ№14, РОЛЛ№21

2450 Р





«ЯРАТАМ»

РОЛЛ№2, РОЛЛ№7,
РОЛЛ№5, РОЛЛ№10,
РОЛЛ№14, РОЛЛ№21

4900 P



«ТЕПЛЫЙ»

РОЛЛ№15, РОЛЛ№16,
РОЛЛ№18, РОЛЛ№20

2500 Р

«ГОРЯЧИЙ БОЛЬШОЙ»

РОЛЛ№15, РОЛЛ№16,
РОЛЛ№18, РОЛЛ№19,
РОЛЛ№20, РОЛЛ№26

3950 Р

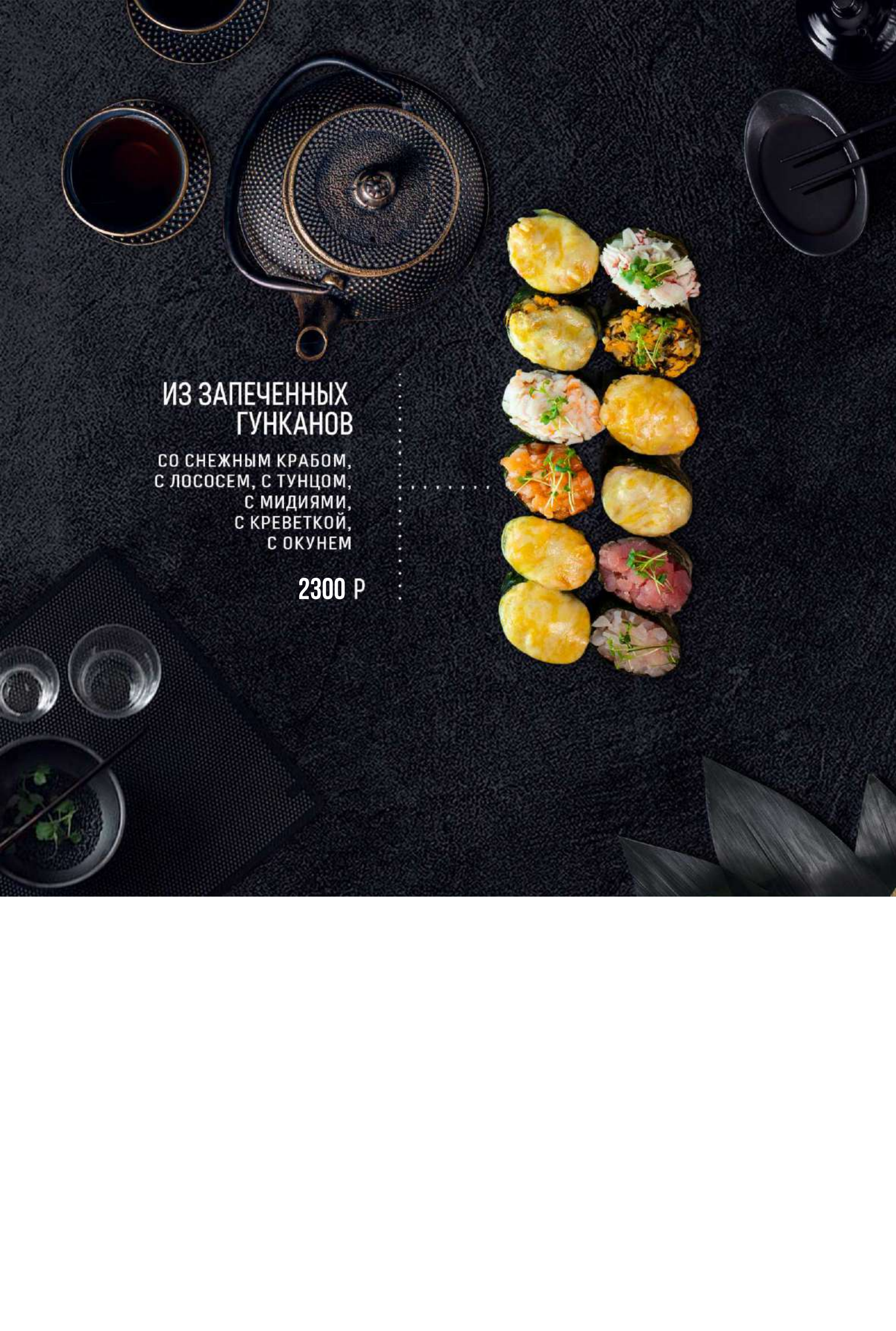




**«НА БОЛЬШУЮ
КОМПАНИЮ»**

РОЛЛ№1, РОЛЛ№4,
РОЛЛ№7, РОЛЛ№9,
РОЛЛ№20, РОЛЛ№21,
РОЛЛ№23, РОЛЛ№25,
РОЛЛ№26

6700 Р



**ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ
ГУНКАНОВ**

СО СНЕЖНЫМ КРАБОМ,
С ЛОСОСЕМ, С ТУНЦОМ,
С МИДИЯМИ,
С КРЕВЕТКОЙ,
С ОКУНЕМ

2300 Р

COMPOUND ROLLS:

OUTPUT WEIGHT / RETAIL PRICE

ROLL NO. 1.....230 G / 870

SNOW CRAB, SALMON, SPICY SAUCE, AVOCADO, MANGO, TUNA, CAVIAR

ROLL NO. 2.....250 G / 890

TEMPURA SHRIMP, SPICY SAUCE, AVOCADO, MANGO-CHUTNEY

ROLL NO. 3.....170 G / 790

AVOCADO, TOBIKO, EEL, CUCUMBER, SESAME, MICROGREENS

ROLL NO. 4.....190 G / 750

TOBIKO, SALMON, FRIED ONIONS

ROLL NO. 5.....250 G / 850

GRAVLAX* SALMON, TUNA, FRESH SALMON, CREAM-CHEESE, CUCUMBER

ROLL NO. 6.....250 G / 850

CREAM-CHEESE, CUCUMBER, "GRAVLAX" SALMON

ROLL NO. 7.....250 G / 850

CREAM-CHEESE, CUCUMBER, FRESH SALMON

ROLL NO. 8.....260 G / 950

SMOKED HUMPBACK SALMON, TEMPURA SHRIMP, CREAM-CHEESE,
TUNA, SCALLOP TARTARE

ROLL NO. 9.....250 G / 850

CREAM-CHEESE, TOBIKO, CUCUMBER, SALMON

ROLL NO. 10.....240 G / 970

CREAM-CHEESE, CUCUMBER, EEL

OUTPUT WEIGHT / RETAIL PRICE

ROLL NO. 11.....200 G / 950

AVOCADO, CUCUMBER, KING CRAB, SPICY SAUCE, TOBIKO

ROLL NO. 12.....260 G / 850

CREMETTE, TEMPURA SHRIMP, TOBIKO, SALMON, MANGO-CHUTNEY

ROLL NO. 13.....210 G / 730

TOBIKO, TUNA TARTARE

ROLL NO. 14.....220 G / 790

SPRING ONIONS, FRIED SALMON, CUCUMBER, TOBIKO

ROLL NO. 15 (FRIED)290 G / 650

CUCUMBER, PERCH, TUNA, JAPANESE BATTER, DRIED BREAD CRUMBS,
TERIYAKI, SESAME

ROLL NO. 16 (FRIED).....280 G / 850

EEL, BOILED SHRIMP, CREAM-CHEESE, JAPANESE
BATTER, DRIED BREAD CRUMBS, TERIYAKI, SESAME

ROLL NO. 17.....240 G / 950

AVOCADO, SPRING ONIONS, FRIED SALMON, TOBIKO, PICKLED MUSSELS

ROLL NO. 18. (BAKED)210 G / 610

TUNA, CUCUMBER, CAP: SALMON, SPICY SAUCE, CHEESE

ROLL NO. 19 (BAKED)240 G / 820

BOILED SHRIMP, CREAM-CHEESE, SULUGUNI CHEESE, SALMON

ROLL NO. 20 (BAKED)170 G / 610

AVOCADO, CREAM-CHEESE, CAP: SALMON, SPICY SAUCE

COMPOUND ROLLS:

OUTPUT WEIGHT / RETAIL PRICE

ROLL NO. 21.....210 G / 820

AVOCADO, CREAM-CHEESE, BOILED SHRIMP, TOBIKO

ROLL NO. 22.....270 G / 890

AVOCADO, TUNA , CAP, SMOKED HUMPBACK SALMON, TOBIKO, AVOCADO,
STRAW POTATOES, TERIYAKI SAUCE

ROLL NO. 23.....230 G / 850

SPRING ONIONS, CUCUMBER, TEMPURA SCALLOP, AVOCADO,
SALMON TARTARE, JAPANESE OMELETTE

ROLL NO. 24.....290 G / 940

SMOKED HUMPBACK SALMON, CREAM-CHEESE, AVOCADO, CUCUMBER, SALMON,
CAP: AVOCADO, COCONUT MILK, TOM YUM PASTE, TOBIKO

ROLL NO. 25.....260 G / 750

TEMPURA SHRIMP, CUCUMBER, SALMON, SNOW CRAB, SPICY SAUCE,
AVOCADO, WASABI SAUCE, TOBIKO

ROLL NO. 26.....270 G / 870

AVOCADO, SALMON, CREMETTE, EEL, JAPANESE BATTER,
"NACHOS" BREADING, WASABI SAUCE, TERIYAKI SAUCE, PISTACHIOS

ROLL NO. 27.....270 G / 890

AVOCADO, TEMPURA SHRIMP, JAPANESE BATTER, "NACHOS" BREADING,
TERIYAKI SAUCE, TOM YUM SAUCE, SPICY SAUCE

ROLL NO. 28.....260 G / 870

TEMPURA SHRIMP, TOM YUM SAUCE, SESAME, CAP: MANGO, AVOCADO,
TUNA, TOM YUM SAUCE

ROLL NO. 29.....240 G / 750

SCALLOP, BOILED SHRIMP, CUCUMBER, SNOW CRAB, SPICY SAUCE,
CHUKA SEAWEED SALAD, WASABI SAUCE, PISTACHIOS

SIMPLE ROLLS:

OUTPUT WEIGHT / RETAIL PRICE

ROLL WITH CUCUMBER 100 G / 290

ROLL WITH SALMON 100 G / 390

ROLL WITH AVOCADO..... 100 G / 290

ROLL WITH TUNA 100 G / 410

ROLL WITH EEL 100 G / 470

SUSHI:

WITH SHRIMP 35 G / 200

WITH SALMON 35 G / 210

WITH TUNA 35 G / 230

WITH EEL 35 G / 250

WITH TOBIKO 35 G / 200

SUSHI-GUNKANY:

WITH SALMON 35 G / 210

WITH TUNA 35 G / 230

WITH EEL 35 G / 250

BAKED GUNKANY:

OUTPUT WEIGHT / RETAIL PRICE

WITH CRAB	40 G / 300
WITH SHRIMP	40 G / 200
WITH SALMON	40 G / 210
WITH MUSSELS	40 G / 200
WITH PERCH	40 G / 190
WITH TUNA	40 G / 230

SETS:

"FOR HIM"	720 G / 2300
<small>ROLL NO. 1, NO. 7, NO. 29</small>	
"FOR HER"	730 G / 2200
<small>ROLL NO. 29, NO. 23, NO. 25</small>	
"FOR THEM"	1150 G / 4500
<small>ROLL NO. 29, NO. 23, NO. 25</small>	
"WARM BLISS"	750 G / 2100
<small>ROLL NO. 15, NO. 20, NO. 24</small>	
"COLD BLISS"	700 G / 2700
<small>ROLL NO. 2, NO. 21, ROLL WITH TUNA, SUSHI WITH TOBIKO, SUSHI WITH SALMON</small>	
"LINER"	1130 G / 3700
<small>ROLL NO. 1, NO. 4, NO. 7, NO. 9, NO. 13</small>	
"FROM CHEF"	680 G / 2450
<small>ROLL NO. 10 1/2 PORTION, ROLL NO. 14 1/2 PORTION, ROLL NO. 2 1/2 PORTION, ROLL NO. 21 1/2 PORTION, ROLL NO. 7 1/2 PORTION, ROLL NO. 5 1/2 PORTION</small>	
"IARATAM"	1360 G / 4900
<small>ROLL NO. 10, NO. 14, NO. 2, NO. 21, NO. 5, NO. 7</small>	
"SPOIL YOURSELF"	1090 G / 3400
<small>ROLL NO. 22, ROLL NO. 24, ROLL NO. 27, ROLL NO. 26</small>	
"WARM"	950 G / 2500
<small>ROLL NO. 15, ROLL NO. 16, ROLL NO. 18, ROLL NO. 20</small>	
"BIG HOT SET"	1460 G / 3950
<small>ROLL NO. 15, ROLL NO. 16, ROLL NO. 26, ROLL NO. 18, ROLL NO. 19, ROLL NO. 20</small>	
"FOR A BIG COMPANY"	2060 G / 6700
<small>ROLL NO. 1, ROLL NO. 4, ROLL NO. 21, ROLL NO. 7, ROLL NO. 26, ROLL NO. 20, ROLL NO. 9, ROLL NO. 25, ROLL NO. 23</small>	
SET OF BAKED GUNKANY	480 G / 2300
<small>BAKED GUNKANY: WITH CRAB, WITH SALMON, WITH TUNA, WITH MUSSELS, WITH SHRIMP, WITH PERCH</small>	



