

心

외

포

사

태

СОДЖУ (100мл)

Крутой корейский легкий алкогольный напиток. Это прям оч вкусно. Корейцы молодцы!

Клубника	480
Классика	480
Фреш	480
Слива	480
Персик	480
Виноград	480

НАСТОЙКИ (50мл)

Настойки от наших сестриц из бара "Каморка" на Некрасова. У них их там море морское.

Том Ям	190
Манго-лемонграсс	190
Васаби	190
Маракуйя	190
Лаймончелло	190
Фейхоа	190

ПИВО (500мл)

Пшеничное Edelweiss	350
Светлый лагер Amstel	350

САКЕ (250мл)

Чиёмусуби Саке	580
----------------	-----

ЧАЙ (500мл)

Молочный Улун	350
Те Гуань Инь	350
Моли Хуа Ча	350
Чжень Шань Сяо Чжун	350

КОКТЕЙЛИ

- Haru 春** 470
Волшебство весеннего сада в цветах. Удивительный тандем еловой свежести джина и аромата цветущей сакуры.
- Hana 花** 470
Жасмин, заполняющий хайбол, будто свежий ветер, дарящий улыбку в любое время дня и ночи.
- Yūkan 勇敢** 470
Сделав самый первый глоток, вы совершите внезапную телепортацию на пляж Паттайи, 100%.
- Umi 海** 470
Чистая глубина океана. Удивляющая, шокирующая, бодрящая, смывающая усталость и заботы
- Shōri 勝利** 470
Сильный напиток, с крепкой японской нотой и сильной ароматикой имбиря, чуть подходящей к тому, чтобы обжечь.
- Doragon ドラゴン** 470
Огненное дыхание мифического змея, безумные сплетения тайских фруктов и специй.
- Kaze 風** 470
Волшебство китайского молочного чая, азиатских фруктов и крепкой Японии уносит куда-то за новые горизонты.
- Dansu ダンス** 470
Мексика и Япония. Фрукты и цитрусы. Танец вкусов, к которому хочется присоединиться после первого глотка.
- Tamashī 魂** 470
Крепкий напиток, скрывающий в себе внезапные ароматы, согревающие и дарящие чувство комфорта.
- Sora 空** 470
Полет фантазии, соединивший ароматы известного томатного напитка, цитрусы и цветы.

ЧТО-ТО НОВЕНЬКОЕ

Тартар лосось 580

Наш нежнейший лосось с нашим самым спелым авокадо в совершенно потрясном соусе на основе унаги.

Тартар тунец 390

Филе тунца Yellowfin, авокадо и икра летучей рыбы. Все мелко нарезано (ну, тартар, понимаете) и в соусе на юдзу.

Опаленный лосось 630

Филе лосося, соус унаги, авокадо, огурец, сливочный соус, и все это горелочкой так эть!

Опаленный тунец 470

Пикантный ролл из филе тунца с огурцом, сливочным сыром и авокадо. И все слегка открытым огнем опалено.

закуски

- Бобы Эдамаме** 220
Никакого самолюбования. Это лучшая закуска из соевых бобов, которую вы пробовали.
- Битые огурцы** 280
Достаточно жестоко битые огурцы. Но так надо, они так лучше маринад впитывают.
- Муэр-фунгус** 280
Не пугайтесь, это только звучит жутко. Пикантные черные древесные грибы по китайскому рецепту.
- Эноки с беконом** 410
И это тоже грибы. Зимние опята, если по-русски. Карамелизируются в пряном соусе в беконе.
- Татаки лосось** 480
Слегка опаленное филе лосося, с ароматом дыма, в миксе соусов на основе унаги и цитрусовых.
- Татаки тунец** 440
Стейк из тунца, опаленный в кунжуте и специях с пикантным соусом на основе сои.

САШИМИ

- Сашими тунец** 470
Мы очень любим сырую морскую рыбу. Сашими это лучшее, что могло быть с тунцом.
- Сашими лосось** 520
Жирный нежный лосось на подушке из дайкона, с соусом. Будьте аккуратны, есть риск съесть палочки.
- Сашими унаги** 490
Угорь речной, а потому не сырой. Но это тот самый легендарный унаги, который мы все с вами так любим.

СПАЙСИ

- Спайси тунец** 180
- Спайси лосось** 180
- Спайси унаги** 180
- Спайси эби** 180

суши

Суши с креветкой 190

Тигровая креветка и рис фушигон.
А больше ничего и не надо, макайте
в соус и балдейте.

Суши с тунцом 190

Филе желтохвостого тунца, рис.
Яркий вкус тунца подчеркивает соус.
В комплекте - отличная закуска.

Суши с лососем 190

Всеми обожаемый лосось. Есть кто-то,
кто не любит лосось, вообще? Битлз
среди рыб.

Суши с угрем 190

Угорь унаги - вышка японской кухни,
конечно. Так они заморачиваются,
чтобы нам вкусно было. Молодцы.

роллы

Ролл с авокадо 280

Классика жанра из риса, спелого
авокадо и нори. Абсолютно веганское
блюдо.

Ролл с креветкой 360

Тигровая креветка в классическом
ролле. Очень просто и очень вкусно,
все на своем месте.

Ролл с лососем 430

Ай, опять этот лидер рыбных
хит-парадов! Что может быть вкуснее,
чем лосось? Да! Ролл с ним!

Ролл с угрем 390

Унаги великолепно показывает себя
в классическом исполнении. Все
очень аккуратно, унаги прекрасен.

Ролл с тунцом 380

Тунец, на наш взгляд именно в этом
простом блюде играет лучше всего.
Ничто не отвлекает.

Филадельфия 580

Ну... а куда без нее? Вы ж нас без
соевого соуса бы съели. Царь-ролл.
Но он действительно классный, че там.

Канада 610

Незаслуженно не такой популярный,
как филадельфия. Прекрасный ролл на
основе унаги и немного, да-да, лосося.

Калифорния 540

Важное объявление! Это трушный ролл,
в нем нет крабовых палочек и мастика. Икра,
лосось, сливочный сыр. По-взрослому.