



## РОЛЛЫ КЛАССИКА

### Тунец

Рис, нори, тунец  
105: 335.

### Копченый лосось с сыром

Рис, нори, лосось х/к, сливочный сыр  
105: 310.

### Лосось

Рис, нори, лосось  
105: 345.

### Креветка сливочная

Рис, нори, креветка тигровая, сливочный сыр  
105: 280.

### Угорь с огурцом

Рис, нори, угорь копченый, огурец, соус Терияки, кунжут  
105: 325.

### Огурец

Рис, нори, огурец, кунжут  
105: 205.

### Авокадо

Рис, нори, авокадо, кунжут  
105: 235.

## СУШИ ПИЦЦА

### Фьюэн

Рис, нори, угорь копченый, кураное филе, болгарский перец, сырный соус для запекания  
240: 495.

### С морепродуктами

Рис, нори, лосось, окунь морской, тунец, кальмар, снежный краб, помидоры, сырный соус для запекания  
250: 495.

### С курицей

Рис, нори, курочка гриль, перец болгарский, сырный соус для запекания  
240: 425.

## ГОРЯЧИЕ РОЛЛЫ

### Кани Хот

Рис, нори, снежный краб, авокадо, сливочный сыр, икра Macago, кляр, сухари  
240: 445.

### Осака

Рис, нори, лосось, угорь копченый, огурец, сыр сливочный, кляр  
240: 525.

### Фудзи

Рис, нори, копченый лосось, угорь копченый, огурец, сливочный сыр, яйцо, сухари  
250: 535.

### Горячий с лососем

Рис, нори, лосось, сливочный сыр, огурец, кляр  
240: 515.

### Горячий с креветкой

Рис, нори, креветка тигровая, сыр сливочный, огурец, кляр  
240: 445.

### Горячий Цезарь

Рис, нори, куриное филе гриль, соус Цезарь, лист салата, томат, кляр  
240: 425.

### Кальмар Темптура

Рис, нори, лосось, кальмар, авокадо, сливочный сыр, икра Macago, кляр  
240: 495.

### Горячий с угрем

Рис, нори, угорь копченый, сливочный сыр, огурец, кляр  
240: 515.

## СУШИ

### Сяке

Рис, лосось  
68г: 340.

### Кунсей

Рис, лосось х/к  
68г: 330.

### Эби

Рис, тигровая креветка  
68г: 330.

### Унаги

Рис, норм, угорь копченый, соус Терияки, кунжут  
68г: 340.

## ЗАПЕЧЕННЫЕ / ОСТРЫЕ

### Сяке

88г: 340.

### Унаги

88г: 340.

### Эби

88г: 330.

## САШИМИ

### Сяке

Сашими из филе лосося  
90г: 560.

### Унаги

Сашими из филе копченого угря с соусом Терияки  
90г: 560.

### Эби

Сашими из тигровых креветок  
90г: 415.

## СЕТЫ

### Сет 1

Филадельфия, Овощной, Ролл с лососем, Угорь с огурцом  
570г: 1425.

### Сет 2

Калифорния Сурими, Цезарь с курицей, Сливочная креветка, Ролл с лососем, Ролл с огурцом  
560г: 1265.

### Запеченный

Запеченный с мидиями и кальмарам, Запеченный Цезарь, Сяке Рору  
748г: 1175.

## САЛАТЫ

### Салат Унаги

Микс из листьев салата, огурец, апельсин, угорь, греческий орех, фирменный соус, кунжут  
730г: 695.

### Цезарь с курицей

Микс салата с сыром Пармезан, пикантными гренками, заправленный соусом Цезарь, подается со свежеобжаренной курицей и сладкими томатами  
245г: 535.

### Цезарь с креветкой

Микс салата с сыром Пармезан, пикантными гренками, заправленный соусом Цезарь, подается со свежеобжаренными тигровыми креветками и сладкими томатами  
245г: 625.

### Чука

Морские водоросли Чука, подаются с ореховым соусом Гамадари и масаго  
130г: 345.

### Ика Сарада

Кольца кальмара в темптуре подаются с салатом из томатов, свежих огурцов, микса салата, японского омлета и кукурузы, под фирменной заправкой и соусом Ика Сарада  
245г: 540.

### Паназиатский салат с курицей

Микс салата с пикантными гренками, заправленный соусом манго-чили, подается с куриной грудкой, обжаренной на гриле, авокадо, сушеными персиками, орехами кешью и кунжутом  
220г: 540.

### Салат с хрустящими баклажанами

Микс салата с баклажанами в темпуре, томатами и авокадо, заправляется сладким соусом Чили и ароматной салатной заправкой  
165г: 495.

### Греческий

Классический салат с томатами, огурцами, оливками, мягким сыром и миксом салата, заправляется ароматным маслом  
165г: 475.

### Салат Грин

Микс салата с томатами, авокадо, красным луком, тыквенными семечками и пикантным соусом  
150г: 475.

С КАРТОЙ БАРА  
МОЖНО ОЗНАКОМИТЬСЯ  
ПО QR КОДУ



## СУПЫ

### Том ям

Национальный тайский пряный острый суп с морепродуктами (окунь, креветки, тигровые, мидии, кальмар) на основе кокосового молока, с грибами шиитаке, кинзой и томатами черри. Подается с отварным рисом 400 г 650.

### Мисо острый

Острый японский бульон на основе соевой пасты, подается с миксом из овощей лука, моркови, цукини, болгарского перца, кинзы, чеснока, яйцом, водорослями Вакаме и нежным куриным филе 300 г 355.

### Сушино

Классический японский суп на основе рыбного бульона, подается с водорослями Вакаме, филе лосося и зеленым луком 230 г 345.

### Уха с лососем и окунем

Наваристый рыбный бульон с окунем и лососем, подается с картофелем, морковью, луком, томатами черри и укропом 460 г 495.

## ВОК

Собери свой вок: Начинка + лапша + соус

### НАЧИНКА

#### Овощи

Овощной ВОК начинка, в состав которой входит болгарский перец, цукини, шампиньоны, лук, морковь, кунжут и зеленый лук 150 г 405.

#### Морепродукты

Ассорти из тигровых креветок, крабовых палочек, мидий, кальмара, окуня с овощами, зеленым луком и кунжутом 45 г 520.

#### Курица

Куринное филе с овощами, зеленым луком и кунжутом 45 г 455.

#### Говядина

Говяжая вырезка с овощами, зеленым луком и кунжутом 45 г 605.

### Рамен

Японское блюдо с яичной лапшой на мясном бульоне, подается с миксом из овощей, яйцом, курицей/говядиной, 400 г 495. / 530.

### Янагава набэ

Суп на основе мисо-пасты с копченным угрем, пшеничной лапшой, миксом из овощей лука, моркови, болгарского перца, цукини, кинзы, чеснока и зеленого лука, яйцом, соевым сыром Тофу и морскими водорослями Вакаме 390 г 465.

### Мисо

Традиционный японский бульон на основе тертых соевых бобов, подается с морскими водорослями Вакаме, соевым сыром Тофу и зеленым луком 222 г 265.

### Тыквенный суп с креветками

Нежный тыквенный крем-суп в сочетании с тигровыми креветками обжаренными в темпере, с сыром Пармезан, подается с гренками и тыквенными семечками 295 г 485.

## ГОРЯЧЕЕ

### Запеченные мидии

Мидии Гигант запеченные под сырным соусом, подаются с сыром Пармезан и лимоном 500 г 645.

### Ика темпURA

Микс из колец кальмара и репчатого лука в клее, подаются с соусом Терияки 180 г 310.

### Креветки темпURA с соусом имбирь- васаби

Обжаренные в темпере креветки, подаются с соусом имбирь-васаби 180 г 575.

### Вешенки фрай с соусом манго-чили

Вешенки, обжаренные в темпере, подаются с соусом манго-чили и кунжутом 160 г 335.

### Баклажан фрай в кисло-сладком соусе с зеленым яблоком

Баклажаны в темпере, заправленные традиционным китайским соусом на основе перца и имбиря. Подаются со свежим зеленым яблоком и кинзой 225 г 310.

### Говядина Карри

Говядина, обжаренная с картофельными дольками, морковью и луком под прямыми соусом Карри, подается с зеленым луком 260 г 665.

### Бао с креветкой

Булочка Бао, тигровые креветки, руккола, шпинат, огурец, красная капуста, соус бургер, жареный лук 260 г 640.

## ТЯХАН

### Тяхан с морепродуктами

Рис, обжаренный с тигровыми креветками, крабовой палочкой, мидиями, кальмаром, окунем, и миксом из овощей лука, моркови, цукини, болгарского перца, кукурузы и кунжута 270 г 465.

### Тяхан с куриным филе

Рис, обжаренный с куриным филе, луком, морковью, цукини, болгарским перцем и кунжутом 240 г 375.

### Тяхан с овощами

Традиционный японский рис, обжаренный с луком, морковью, цукини, болгарским перцем и кукурузой, подается с кунжутом 260 г 325.

## ПОКЕ

### Куриное филе с овощами

Куриное филе в сочетании с овощным миксом из цукини, болгарского перца, лука, моркови, томатов черри под соусом Терияки, с добавлением пряного имбиря и кунжута 245 г 475.

### Креветки тепаньяки

Японские шашлычки из тигровых креветок с соусом Терияки. Подается с гарниром из воздушного риса 180 г 560.

### Курица тепаньяки

Японские шашлычки из нежного куриного филе с соусом Терияки. Подается с гарниром из воздушного риса 210 г 505.

### Лосось тепаньяки

Японские шашлычки из филе норвежского лосося с соусом Терияки. Подается с гарниром из воздушного риса 180 г 770.

### Мини-бургер с курицей

Пшеничная булочка, куриная котлета, помидор, сладкий огурец, сыр Чеддер, красный лук, соус бургер, лист салата, картофель фри 315 г 550.

## ГАРНИРЫ

## СТЕЙКИ

### Лосось

Филе лосося, сливочный соус, руккола, черри, долька лимона 100/100 г 1335.

### Морской окунь

Филе морского окуня с соусом Терияки, руккола, черри, долька лимона 120/120 г 685.

### Скумбрия на гриле

Филе скунбрии, стружка тунца, рис с миксом овощей из цукини, моркови, лука, имбиря, изюма и соевого соуса 205 г 505.

### Говядина

Вырезка говядины, огурец, черри, томатный соус 105/105 г 1140.

### Куриная грудка

Куриная грудка, соус манго-чили 150/150 г 485.

### Курица Кацу

Куриное филе, панировочные сухари, яйцо, соус манго-чили 245 г 495.

## С ФОТО БЛЮД МОЖНО ОЗНАКОМИТЬСЯ ПО QR КОДУ



## ДЕСЕРТЫ

### Мороженое

1 шарик пломбира 50 г 85.

### Брауни

Нежный шоколадный десерт. Его особенностью является мягкая и нежная оболочка и жидкая сердцевина. Подается с шариком мороженого 130/150 г 435.

### Морковный фирменный

Нежнейший бисквитный торт с сырно-сливочной начинкой, с добавлением орехов, моркови и корицы 120 г 345.

### Штрудель

Австрийский нежный яблочный десерт в виде рулета, с начинкой из изюма и орехов. Подается с шариком мороженого 150 г 405.

### Фруктовый

Нежнейший сладкий сливочный ролл с ягодами, клубникой и бананом в рисовом блинчике 240 г 455.

### Моти

в ассортименте 100 г 365.

### Тирамису

Воздушный десерт с сыром Маскарпоне, сливками, креками кофе и печеньем Савоярди 150 г 355.

### Меренга

Легкий рулет с фруктово-сливочным кремом и фруктами 90 г 355.

### Чизкейк

Десерт, приготовленный особым образом из сливочного сыра и сливок. Подается с топингом на выбор 120 г 365.

### Фруктово-ягодный чизкейк

Воздушный десерт на ореховой основе с муссом из клубники, банана и кокосового молока 140 г 345.

### Орео

Нежный сливочный десерт с кусочками шоколада на тонком бисквите 150 г 395.

### Наполеон

Классический торт Наполеон из слоенного теста со сливочным кремом 90 г 345.