

Рамен тори пайтан

СОСТАВ: лапша рамен, курица су-вид, маринованное яйцо, бульон, основа рамен, шиитаке, кукуруза жареная, порей, зелёный лук, нори, ароматное масло, чёрный молотый перец.



₽540

610гр

Фо бо

СОСТАВ: бульон говяжий, соус рыбный, рисовая лапша, мраморная говядина, красный лук, зелёный лук. Подается с ростками фасоли, пучком кинзы и мяты, долькой лайма, соусом шрирача и чесночной водой.



₽660

820гр

Тыквенный карри

СОСТАВ: тыквенный суп, тигровые креветки, нити чили.



₽550

360гр

Том ям

СОСТАВ: база том ям, креветки тигровые, куриное филе, шампиньоны, красный лук, черри, порей, кинза, кунжут. Подается с лаймом, чили и отварным рисом.



₽640

650гр

Лечебный суп с перепёлкой

СОСТАВ: бульон, рыбный соус, перепёлка, ягоды годжи, корень лотоса, порей. Подается с листьями романо, ростками фасоли, маринованным древесным грибом муэр и соусом хрустящий чили.



₽510

555гр

Рамен трюфель стейк

СОСТАВ: лапша рамен, мраморная говядина, маринованное яйцо, бульон, трюфельная паста, рыбный соус, лук конфи, порей, пармезан, масло чёрный чеснок, нори, чёрный молотый перец.



₽610

610гр

Крабкейк шиитаке крем-батат

СОСТАВ: крабкейк, шиитаке, пюре батат, порей, жареная кукуруза.



₽670

270гр

Гань чао ню хе

СОСТАВ: мраморная говядина, рисовая лапша, маринованный древесный гриб муэр, ростки фасоли, лук фри, порей, колотый арахис, кинза.



₽590

370гр

Пад тай с креветкой

СОСТАВ: тигровые креветки, рисовая лапша, ростки фасоли, куриное яйцо, соус пад тай, зелёный лук, кинза, колотый арахис, лук фри, долька лайма.



₽590

320гр

Свинные рёбра острые сычуаньские /сладкий хойсин

СОСТАВ: свиные рёбра, соус сычуаньский/соус хойсин, лук фри. Подается с маринованным луком и огурцами понзу.



₽89

100гр

Чизбургер из мраморной говядины с картофелем фри

СОСТАВ: булочка картофельная, котлета из мраморной говядины, ломтик сыра чеддер, маринованный лук, маринованный огурец, кетчуп, горчица. Подается с картофелем фри.



₽360

280гр

Двойной чизбургер из мраморной говядины с картофелем фри

СОСТАВ: картофельная булочка, две котлеты из мраморной говядины, два ломтика сыра чеддер, маринованный лук, маринованный огурец, кетчуп, горчица. Подается с картофелем фри.



₽540

380гр

Колбаса из мраморной говядины

СОСТАВ: колбаса из мраморной говядины, кубики батата в соусе сладкий чили. Подается с ростками фасоли, кинзой, сычуаньским перцем, сливочно-чесночным соусом и соусом на основе виски.



₽670

480гр

Острая сычуаньская свинная колбаса

СОСТАВ: колбаса из свинины, кубики батата в соусе сладкий чили. Подается с ростками фасоли, кинзой, сычуаньским перцем, соусом сладкий чили и сливочно-чесночным соусом.



₽620

460гр

Стейк лосося в мисо на подушке из риса, с жареной кукурузой, пореем и цукэмоно огурцами.

СОСТАВ: лосось, сливочный мисо, жареная кукуруза, отварной рис, огурец понзу, порей, нори, кунжут, ароматное масло.



₽760

400гр

Стейк скёрт с картофелем фри и соусом на основе виски

СОСТАВ: стейк из мраморной говядины, розмарин, чеснок. Подается со сливочно-чесночным соусом, халупенко, маринованным луком и соусом на основе виски.



₽779

490гр

Маринованный древесный гриб муэр

СОСТАВ: гриб муэр маринованный, кунжутное масло, чеснок, порей, кинза, кунжут.



150₽

65гр

Цукэмоно огурцы

СОСТАВ: огурцы понзу, нити чили.



150₽

130гр

Аджитама

СОСТАВ: маринованное яйцо, масло кунжутное, кунжут, зелёный лук.



69₽

Ким чи

СОСТАВ: кимчи, лук зелёный, кунжут.



270₽

200гр

Утка конфи с муссом из батата и пряной грушей

СОСТАВ: утиная ножка, соус хойсин, пюре батат, лук фри, чатни из груш, лук порей.



860₽

400гр

Говяжьи щёчки томлёные в вине и вьетнамских специях с трюфельным пюре

СОСТАВ: говяжьи щёчки томлёные в вине, вьетнамские специи, трюфельная паста, картофельное пюре.



670₽

400гр

Картофель фри со сливочно-чесночным соусом

СОСТАВ: картофель фри, соль. Подается с сливочно-чесночным соусом.



210₽

150гр

Батат фри с соусом спайси

СОСТАВ: батат, соль. Подается с соусом спайси.



290₽

180гр

Мидии гигант спайси масаго

СОСТАВ: мидии, соус спайси, пармезан. Подается с нитями чили.



590₽

250гр

Мидии трюфель унаги бонито

СОСТАВ: мидии, сметанно-трюфельный соус, пармезан. Подается с бонито.



590₽

250гр

Сурими темпура

СОСТАВ: крабовая палочка, мука рисовая. Подается с японским майонезом и калельной унаги.



69₽

70гр

Мойва темпура

СОСТАВ: мойва, мука рисовая. Подается со сливочно-чесночным соусом, соусом унаги, нитями чили и долькой лайма.



390₽

320гр



*подача блюда может отличаться от представленной на фотографии

Креветка восходящего солнца

СОСТАВ: корж, соус спайси, креветки, порей, болгарский перец, бобы эдамаме, моцарелла, соус унаги, кунжут, бонито, нори.

₽980

35 см



Токийский пепперони /Двойной токийский пепперони

СОСТАВ: корж, томатный соус, моцарелла, пепперони, оливковое масло, мисо карамель, пармезан, орегано, чёрный перец. Подается с шариком ванильного мороженого.

₽850

35 см

₽999

35 см



Шиитаке brisket

СОСТАВ: корж, томатный соус, моцарелла, чёрный чеснок, КенКо, brisket, шиитаке, порей, каперсы, маринованный лук, соус гиннес, чёрный кардамон. Подается с сметанно-трюфельным соусом.

₽1100

35 см



Листья романо с соусом из анчоусов, с пармезаном и гренками

СОСТАВ: романо, соус из анчоусов, пармезан, гренки.

- с курицей (70 г)
- с креветкой (65 г)

₽350

₽400

₽580

150гр

220гр

220гр



Салат с утиной грудкой, чатни из груши и соусом юдзу

СОСТАВ: микс салатов, утиная грудка, чатни из груши, соус юдзу, кедровые орешки.

₽690

180гр



Салат с ростбифом и соусом тонато

СОСТАВ: микс салатов, ростбиф, каперсы, соус тонато.

₽690

200гр



Круто из лосося в соусе шисо

СОСТАВ: лосось, слабосоленый, апельсиновый сок, соус шисо, каламанди, порей, мята, соус унаги.

₽590

120гр



Тар-тар из мраморной говядины с пармезаном и трюфельным муссом.

СОСТАВ: вырезка из мраморной говядины, каперсы, соус, яйцо перепелиное, пармезан тертый. Подается с деревянным хлебом, трюфельным муссом и красным луком.

₽550

160гр



Севиче из лосося с манго и кокосовым желе.

СОСТАВ: лосось, манго, соус кокосовое желе, порей. Подается с деревянным хлебом, пучком мяты и долькой лайма.

₽650

150гр



Татаки из тунца (холодная закуска)

СОСТАВ: тунец маринованный, лайм, кунжут, трюфельное масло, ароматное масло.

₽720

200гр



Антирамен (холодная закуска)

СОСТАВ: креветка, канбер, пармезан, дар блю, ростбиф, фуа, утка вяленая, пепперони, хамон, огурцы понзу, мусс, каперсы, маслины, оливки, крапиво, гриссини, вяленая тыква, соус мисо карамель.

₽1510

380гр



Темпура вешенки с сливочным трюфелем

СОСТАВ: вешенки, мука рисовая. Подается с соусом сметанный трюфель.

₽390

140гр



Креветки темпура с соусом имбирный дрессинг

СОСТАВ: креветки тигровые, мука рисовая. Подается с соусом сладкий чили и кинзой.

₽420

120гр



Корюшка фри

СОСТАВ: корюшка, мука рисовая, соус сладкий чили, огурцы понзу, нити чили, лайм.

₽390

360гр



Форель со сливочным трюфелем

СОСТАВ: форель радужная, соус трюфельный, лайм, лук порей.

₽690

250гр



Гёдза ассортимент (горячая закуска)

СОСТАВ: гёдза, соевый соус, кунжут, зеленый лук.

₽390

140гр

₽390

140гр

₽490

140гр



• КУРИЦА • СВИНИНА • КРЕВЕТКА

Десерты и б/а коктейли

Шмель б/а

СОСТАВ: эспрессо, карамель, апельсиновый сок, фреш лайма

300₽

300мл



Крем бреле ваниль

СОСТАВ: желток, ваниль, сахар тростниковый, сливки 33%.

350₽

100гр



Крем бреле лимон

СОСТАВ: желток, цитронет, сахар тростниковый, сливки 33%, ваниль.

350₽

100гр



Крем бреле манго

СОСТАВ: желток, мангонетт, сахар тростниковый, сливки 33%.

350₽

100гр



Крем бреле таро

СОСТАВ: желток, таро, сахар тростниковый, сливки 33%, ваниль.

420₽

100гр



Крем бреле шоколад

СОСТАВ: желток, какао, сахар тростниковый, сливки 33%, ваниль.

420₽

100гр



Пина Колада б/а

СОСТАВ: кокосовое молоко, ананасовый сок, кокос.

300₽

300мл



Мохито б/а

СОСТАВ: тростниковый сахар, фреш лайма, мята, содовая.

350₽

350мл



Арбузный Слинг б/а

СОСТАВ: арбуз, спрей, фреш лайма.

300₽

300мл



Яблочный Сэмпай б/а

СОСТАВ: яблочный сок, персик, грендин.

350₽

300мл



Ваша Шекваша б/а

СОСТАВ: тростниковый сахар, фреш лайма, мята, содовая.

350₽

300мл



*подача блюда может отличаться от представленной на фотографии
*Объем напитков указан с учётом льда