



お食事



IZUMI

ЯПОНСКАЯ ЕДА | БАРИКАРАОКЕ

МЕНЮ

カラオケ





Izumi — это не просто новое азиатское заведение в Москве. Izumi проливает свет на культурный феномен японских традиций отдыха и развлечений.

**Аутентичная еда от японского шефа,
идзакая-бар, капсульное караоке в
кабинках.**

Все пространство поделено на три основные зоны: первый зал — светлая зона в минималистичном стиле с японским садом, далее — барная зона идзакая и неоновая японская «улица» с капсульными кабинками караоке.

Отдельное внимание уделено плейлисту: по будням в Izumi играет японский поп, диско и хаус 70-х и 80-х годов, японский джаз и саундтреки к культовым аниме, а в вечернее время пятницы и выходных звучит подборка современной электронной музыки от японских диджеев и саунд-продюсеров.

カラオケ

お食事



Бренд-шеф Izumi **Кобаяши Кацухико** получал опыт в ресторанах Франции, где проработал более 10 лет. Среди этих ресторанов — La Reserve de Beaulieu, Jacques Cagna, Laurent и La Bastide Saint-Antoine, обладающие звёздами Мишлен.

Сейчас Кобаяши-сан — самый известный японский шеф в России, а его рамены считаются эталонным, что доказано и нашими многочисленными гостями-японцами, и всеми влюбленными в Азию.

Попробуйте блюда мастера, в руках которого даже самые простые продукты становятся гастрономическим шедевром.

カラオケ

お食事



КАРАОКЕ

Караоке для японцев — любимое развлечение и отдельный культурный феномен.

В Izumi, как и в Японии, для гостей доступны караоке-комнаты вместимостью от 1 до 25 человек.

У нас можно петь на русском, японском, английском, французском и других языках. Для этого мы установили 2 профессиональные системы караоке: **русскаяязычную Evolution Pro2** и **японскую Joysound**.

Скидка 50% с 11:00 до 14:00

Скидка 25% с 14:00 до 18:00

После 18:00 — **1 час караоке бесплатно** при аренде любой комнаты от 4-х часов

Чтобы запомнить поход в караоке надолго и провести время весело, вы можете арендовать у нас:

📷 фотоаппарат мгновенной печати с 10 полароидными снимками — 1000 руб. за 10 снимков;

🎸 гитару — 300 руб. в час;

🎭 костюмы, аксессуары и парики — бесплатно.

ЯПОНСКО-РУССКИЙ СЛОВАРЬ

приятного аппетита!

いただきます

「ИТАДАКИМАС」

спасибо (после еды)

ご馳走さま

「ГОТИСОСАМА」

до дна!

かんぱい

「КАМПАЙ」

спасибо большое!

ありがとうございます。

「АРИГАТО ГОДЗАЙМАС」

можно счет, пожалуйста

おかいけい おねがいします。

「ОКАЙКЭЙ ОНЭГАЙ СИМАС」

вкусно

おいしい

「ОЙСИ」

добрый день

こんにちは

「КОННИТИВА」

добрый вечер

こんばんは

「КОМБАНВА」

カラオケ

お食事

カラオケ



Караоке-комната
до 4 человек:

ПН — ЧТ: **500**

ПТ — ВС: **600**

Караоке-комната
до 9 человек:

ПН — ЧТ: **600**

ПТ — ВС: **750**

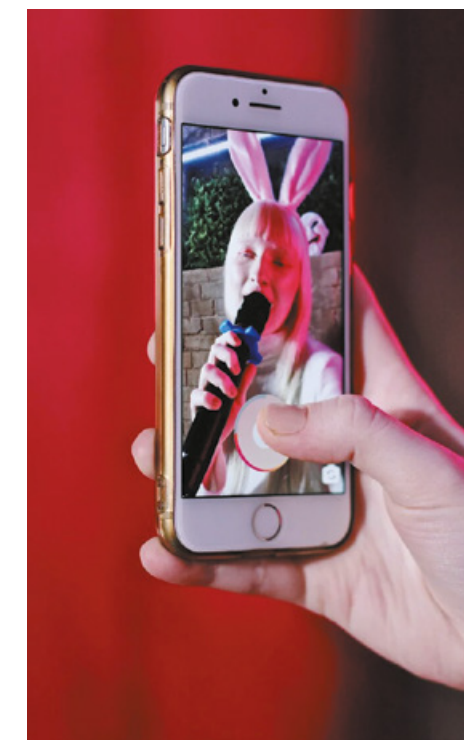
Караоке-комната
до 25 человек:

ПН — ЧТ: **750**

ПТ — ВС: **1000**

Цены указаны за аренду
караоке-комнаты на 30 мин

в пятницу и субботу после 19:00 действует депозит 1500 руб. за человека, в который входят еда и напитки



ИДЗАКАЯ-ЗАКУСКИ

- おつまみ・一品 -

ИДЗАКАЯ-ЗАКУСКИ

- おつまみ・一品 -

В идзакая-баре принято много выпивать и еще больше закусывать, заказывая к выпивке много различных порций блюд на всю компанию.

Кобаяши Кацухико разработал специальный раздел традиционных идзакая-закусок, в котором нашлось место как японскому стритфуду, так и привычным для японцев блюдам, но в авторской огранке.

お食事

カラオケ

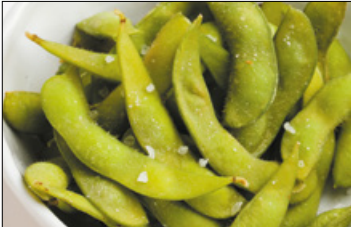
お食事

カラオケ



КАПУСТА С КУНЖУТНЫМ СОУСОМ
Молодая капуста, жареный кунжут, кунжутный соус / 160 г.

120



ЭДАМАМЭ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ
Бобы эдамамэ, морская соль / 150 г.

200



АГЕДАСИ ТОФУ
Обжаренный во фритюре тофу, бульон на водорослях Комбу и стружке японского тунца Кацубуси, свежие имбирь и дайкон, зелёный лук, стружка тунца / 180 г.

320



ХИЯЯККО ТОФУ
Охлажденный тофу, имбирь, стружка японского тунца Кацубуси, авторский бульон, дайкон / 160 г.

300



КОРЕНЬ БАМБУКА ТАКЕНОКО
Корень бамбука со сладким чили, стружка тунца Кацубуси, зелёный лук, кунжут / 100 г.

180



КИМПИРА
Корень сельдерея, морковь, перец Чили, кунжут / 100 г.

140



КАРТОФЕЛЬ-ФРИ
110 г.

200



КРЕВЕТОЧНЫЕ ЧИПСЫ
Чипсы на основе креветок / 50 г.

210



ТАКОЯКИ С ОСЬМИНОГОМ
8 шт.
Шарики из теста с нежной начинкой из мини-осьминога, соус Такояки, майонез и стружка тунца Кацубуси / 250 г.

390



ТАКОЯКИ С СЫРОМ ГАУДА
8 шт.
Шарики из теста с начинкой из Гауды, соус Такояки, майонез и стружка тунца Кацубуси / 270 г.

320



КУРИЦА КАРААГЕ
Жареное куриное бедро, соус Карааге / 210 г.

380



ТЭБАСАКИ
Куриные крылышки в соусе Терияки, кунжут / 160 г.

220



БОЛЬШИЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ СО СЛАДКИМ СОУСОМ ИЗ ЧЕРНОГО ПЕРЦА
Тигровые креветки в кляре, подаются на листьях салата со сладким авторским соусом / 240 г.

530



КРЕВЕТКИ С СОУСОМ ТАРТАР
Креветки в кляре, соус Тартар / 150 г.

370



КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С ОВОЩАМИ
Креветки, баклажаны, тыква, вешенки в темпуре, соус / 340 г.

390



ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА
Опаленный на огне маринованный тунец, специальный соус Татаки, красная икра, бобы эдамамэ, кунжут, салат-микс / 100 г.

390

ИДЗАКАЯ-ЗАКУСКИ

- おつまみ・一品 -

ИДЗАКАЯ-ЗАКУСКИ

- おつまみ・一品 -

お食事

カラオケ

お食事

カラオケ



**ГЁДЗА
СО СВИНИНОЙ**
5 ШТ.
Тесто ручной лепки, фарш
из свинины с овощами / 190 г.

350



МАКРЕЛЬ МИСО
Филе макрели
в соусе Мисо / 200 г.

320



КАЦУСАНДО
Хлеб ручной работы со свиной
шейкой в панировке, листья
Айсберга, горчица, соус Тонкацу
/ 350 г.

350



ОНИГИРИ С ЛОСОСЕМ
Рис с лососем в листе нори,
приправа фурикакэ / 90 г.

190



ЯКИСОБА-ПАН
Булочка с пшеничной лапшой,
имбирь, соус Якисоба, майонез
/ 160 г.

210



КАЛЬМАР ГРИЛЬ
Кальмар, приготовленный
на гриле, соус Терияки,
кунжут / 180 г.

320



ТАКО СУНОМОНО
Осьминог, водоросли вакамэ,
бульон, свежий огурец, стружка
тунца Кацубуси / 220 г.

310



**ЖАРЕНЫЕ
БАКЛАЖАНЫ**
Баклажаны, кунжут, нити острого
перца, зелёный лук / 180 г.

240



ТИДЗУМАКИ
Обжаренные во фритюре
трубочки с сыром Гауда / 100 г.

210

Кусияки — компактная японская версия шашлыка, который готовят далеко не только из мяса.
В Izumi кусияки подают в виде сета из 7 видов.



**КУСИЯКИ СЕТ
7 ШТ.**
Куриное бедро, морской
гребешок, свиная шейка,
тигровые креветки, свежие
шампиньоны, Гауда в беконе,
перепелиное яйцо в панировке
/ 450 г.

850



**ГОВЯДИНА
С БАМБУКОМ**
Говядина, корень бамбука,
имбирное масло, устричный
соус, соус Чили, сладкий перец
/ 180 г.

370



ЦУКУНЭ
Котлетка из куриного фарша в
соусе Терияки / 80 г.

150



ЯКИТОРИ НЭГИМА
Куриное бедро, опаленное огнем,
зелёный лук, соус Терияки / 150 г.

280



**СВИНИНА ТЯСЮ
ГРИЛЬ**
Свиная шейка с соусами Ситими
и Тясю, кунжут, зелёный лук
/ 160 г.

290

Соусы: Сырный • Кетчуп • Терияки • Карааге • Майонез
Ореховый • Тартар • Тонкацу • Сирача острая

30 г.

70



САСИМИ

- 刺身 -



РОЛЛЫ

- 巻きずし -



САСИМИ УГОРЬ
Свежий угорь, маринованный белый имбирь. Подается со специальным соусом / 130 г.

450



РОЛЛ ТУНЕЦ И АВОКАДО
Рис, тунец, авокадо. Подается с соусом, имбирем и васаби / 300 г.

450



РОЛЛ КРЕВЕТКА ТЕМПУРА
Рис, креветка темпура, соус майонез с тобико. Подается с соусом, имбирем и васаби / 300 г.

450



САСИМИ ЛОСОСЬ
Свежий лосось, маринованный белый имбирь. Подается со специальным соусом / 130 г.

430



РОЛЛ ЛОСОСЬ И АВОКАДО
Рис, лосось, авокадо. Подается с соусом, имбирем и васаби / 300 г.

500



РОЛЛ С ЛОСОСЕМ И ЧИЛИ
Рис, лосось, авокадо, острый соус Чили. Подается с соусом, имбирем и васаби / 270 г.

540



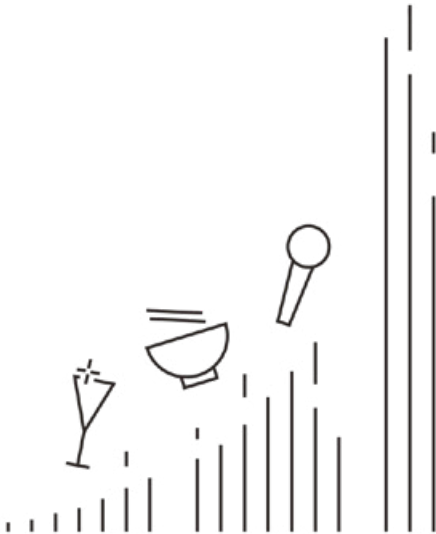
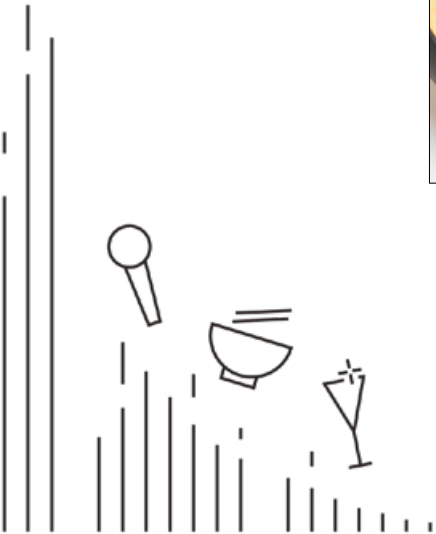
САСИМИ ТУНЕЦ
Свежий тунец, маринованный белый имбирь. Подается со специальным соусом / 130 г.

430



РОЛЛ С УГРЕМ
Рис, угорь, сыр филадельфия, кунжут, свежий огурец. Подается с соусом, имбирем и васаби / 320 г.

720



お食事

カラオケ

お食事

カラオケ

ЛАПША

- めん -

ЛАПША

- めん -

Очень важный и самый объемный раздел нашего меню, стоящий на 3 китах: **рамен, соба и удон**. Всю пшеничную лапшу мы изготавливаем сами по собственному рецепту Кобаяши Кацухико и по праву гордимся ей.

РАМЕН

Рамен — наваристый и сытный суп с пшеничной лапшой. Бульон любого нашего рамена — кропотливое произведение искусства, собранное из десятков ингредиентов, большая часть из которых привезена из Японии.



МИСО РАМЕН
Пшеничная лапша, свиной бульон, свинина, имбирь, масло чили, яйцо, водоросли, зелёный лук
830 г. / 415 г.

☞ 590
☞ 400



ЦУКЕМЕН
Пшеничная лапша, куриный бульон, ростки сои, соус Цукемэн, яйцо, древесные маринованные грибы, зелёный лук / 620 г.

В этом блюде лапша и бульон подаются отдельно. Сначала попробуйте на вкус лапшу, затем дополняйте его другими ингредиентами.

490



ТОНКОЦУ РАМЕН
Пшеничная лапша, свинина, свиной бульон, масло чили, чесночное масло, яйцо, зелёный лук, древесные маринованные грибы
820 г. / 410 г.

☞ 610
☞ 410



СЁЮ РАМЕН
Пшеничная лапша, куриный бульон, свиная шейка, корень бамбука, шпинат, маринованное яйцо, зелёный лук, соевый соус
740 г. / 370 г.

☞ 580
☞ 380



ТАНТАНМЕН
Пшеничная лапша, свиной бульон, острый фарш из свинины, паста мисо, зелёный лук
760 г. / 380 г.

☞ 740
☞ 490



БИСК РАМЕН
Пшеничная лапша, бульон на морском гребешке и креветках, креветки, сливки, гренки, зелёный лук
680 г. / 340 г.

☞ 750
☞ 490



КАРЭ РАМЕН
Пшеничная лапша, свиной бульон, свиная шейка, маринованное яйцо, кукуруза, зелёный лук, соус Карри
640 г. / 320 г.

☞ 620
☞ 420



МАДЗЕМЕН С МОРЕПРОДУКТАМИ
Пшеничная лапша, осьминог, креветки, мидии, кальмар, гребешок, филе окуня, яйцо, зелёный лук / 470 г.

650



ЯКИСОБА
Пшеничная лапша, свиная шейка, капуста, морковь, японский соус якисоба, имбирное масло, чесночное масло, стружка тунца
Кацуобуси / 400 г.

370

お食事

カラオケ

お食事

カラオケ



ЛАПША

- めん -



ЛАПША

- めん -



УДОН

Удон — толстая пшеничная лапша, обычно подаваемая с легким бульоном на основе соевого соуса.

ГРЕЧНЕВАЯ СОБА

Соба в Японии — это тонкая гречневая или пшеничная лапша. Существует 2 вида собы: Тюка-Соба и Нихон-Соба. Первая пришла из Китая и это, по сути, рамен. Нихон-Соба — традиционная японская гречневая лапша.

お食事



ДАСИ УДОН
Пшеничная лапша, бульон на водорослях Комбу и стружке японского тунца Кацуобуси, зелёный лук, соевый соус, дайкон / 480 г.

250



ЭБИ ТЕМПУРА УДОН
Пшеничная лапша, бульон на водорослях Комбу и стружке японского тунца Кацуобуси, креветки в темпуре, дайкон, зелёный лук / 540 г.

320

カラオケ

お食事



ДАСИ СОБА
Гречневая лапша, бульон на водорослях Комбу и стружке японского тунца Кацуобуси, зелёный лук, соевый соус, дайкон / 370 г.

230



ЭБИ ТЕМПУРА СОБА
Гречневая лапша, бульон на водорослях Комбу и стружке японского тунца Кацуобуси, креветки в темпуре, дайкон, зелёный лук / 420 г.

300

カラオケ



КАРЭ УДОН
Пшеничная лапша, бульон на водорослях Комбу и стружке японского тунца Кацуобуси, дайкон, соус Карри, зелёный лук / 570 г.

270



КАКИАГЕ УДОН
Пшеничная лапша, бульон на водорослях Комбу и стружке японского тунца Кацуобуси, овощи в темпуре (вешенки, тыква, кукуруза и морковь), бобы эдамаме, репчатый лук, зелёный лук / 520 г.

270



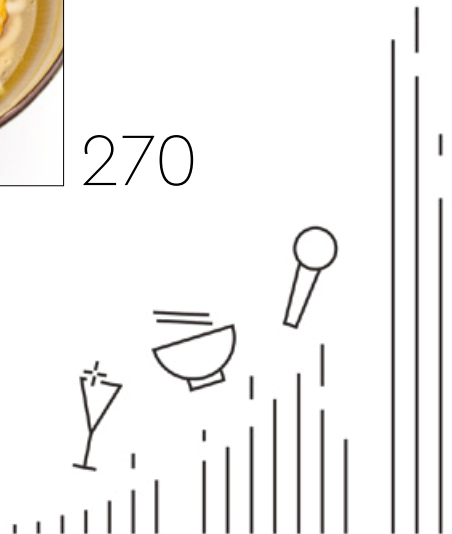
КАКИАГЕ СОБА
Гречневая лапша, бульон на водорослях Комбу и стружке японского тунца Кацуобуси, овощи в темпуре (вешенки, тыква, кукуруза и морковь), бобы эдамаме, репчатый лук, зелёный лук / 420 г.

250



КАРЭ СОБА
Гречневая лапша, бульон на водорослях Комбу и стружке японского тунца Кацуобуси, дайкон, соус Карри, зелёный лук / 460 г.

250





ДОНБУРИ

- どんぶりもの -



ДОНБУРИ

- どんぶりもの -



Эти блюда получили свое название благодаря посуде, в которой подаются — чаше донбури. Основой блюда является рис, в дополнение к которому идут самые разные ингредиенты: от карри до угря.

お食事



РИС ОТВАРНОЙ 
150 г.

120



РИС ЖАРЕНый
Рис, имбирное масло, жареное яйцо, зелёный лук / 250 г.

300

カラオケ

お食事



РИС С МОРЕПРОДУКТАМИ
Рис, кальмар, креветки, мидии, осьминог, морской гребешок, филе окуня, кунжут, красная икра, зелёный лук / 400 г.

560



УНАГИДОН
Рис, японский угорь, сычуаньский перец, кунжут, зелёный лук, бобы эдамамэ / 260 г.

650

カラオケ



КАРЭ РАЙСУ 
Рис, карри, овощи / 400 г.

320



ТОНКАЦУ КАРЭ РАЙСУ
Рис, свиная отбивная в панировке, карри, овощи / 450 г.

480



ЧИКИН КАЦУ КАРЭ РАЙСУ
Рис, куриное филе, обжаренное в панировке, соус Карри с овощами / 540 г.

460



КАЦУДОН
Рис, отбивная из свинины, яйцо, водоросли нори, репчатый лук, зелёный лук / 580 г.

410



СЁГАЯКИ
Рис, свинина, соус Сёгаяки, кунжут, зелёный лук, бобы эдамамэ / 370 г.

410



СУПЫ

- スープ -

САЛАТЫ

- サラダ -

お食事



**МИСО-СУП
С ДАЙКОНОМ**
Бульон на дайконе, дайкон, паста
мисо, зелёный лук, водоросли
Вакамэ / 230 г.

160



ОТЯДЗУКЭ
Рис, бульон, филе лосося, стружка
тунца Кацубуси / 300 г.

320

カラオケ

お食事



**КАРТОФЕЛЬНЫЙ
САЛАТ**
Картофель, морковь, кукуруза,
яйцо, свежие огурцы, майонез,
петрушка / 150 г.

150



**ЧУККА
С ОРЕХОВЫМ
СОУСОМ**
Чукка, кунжутно-ореховый
соус, кунжут / 180 г.

190

カラオケ



**ТОМ-ЯМ
С МОРЕПРОДУКТАМИ**
Кальмар, морской гребешок,
креветки, мидии, осьминог, филе
окуня, вешенки, бульон Том-ям,
кинза, зелёный лук / 350 г.

420



ФО БО
Говядина, рисовая лапша, кинза,
зелёный лук, перец чили, ростки
сои, лайм / 700 г.

370



**ТАЙСКИЙ САЛАТ
С КРЕВЕТКАМИ**
Микс салатов, фунчоза, манго,
креветки, свежий огурец, ростки
сои, помидоры черри, кинза, соус
сладкий чили / 240 г.

420



САЛАТ С ВАКАМЭ
Водоросли Вакамэ, маринованные
древесные грибы, морковь,
зелёный лук, кунжут, соус
кунжутный / 240 г.

290



ТЭЙСЁКУ

- テイショク -



ТЭЙСЁКУ

- テイショク -



Тэйсёку — прямое отражение японской философии питания.
Японский завтрак/обед/ужин — это практически всегда много небольших закусок,
мисо-суп и сытная порция горячего. Научно доказано, что в этом разнообразии и есть
секрет знаменитого японского долголетия.

お食事



ТОНКАЦУ
Свинина, мисо-суп, рис, чукка
с ореховым соусом, кимпира,
жареные баклажаны, зелёный лук,
маринованный дайкон, чай / 770 г.

590



ЖАРЕНЫЕ ОВОЩИ
Капуста, зелёный перец, ростки
сои, морковь, мисо-суп, рис, чукка
с ореховым соусом, кимпира,
жареные баклажаны, зелёный
лук, репчатый лук, маринованный
дайкон, чай / 840 г.

520

カラオケ

お食事



МАКРЕЛЬ МИСО
Филе макрели в соусе Мисо,
мисо-суп, рис, чукка с ореховым
соусом, кимпира, жареные
баклажаны, зелёный лук,
маринованный дайкон, чай / 730 г.

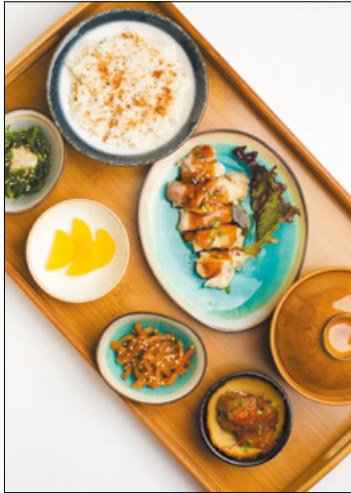
690



КАРААГЕ
Жареная курица, мисо-суп,
рис, чукка с ореховым соусом,
кимпира, жареные баклажаны,
зелёный лук, маринованный
дайкон, чай / 740 г.

670

カラオケ



КУРИЦА ТЕРИЯКИ
Курица Терияки, мисо-суп,
рис, чукка с ореховым соусом,
кимпира, жареные баклажаны,
зелёный лук, маринованный
дайкон, чай / 700 г.

550



СЁГАЯКИ
Свинина, мисо-суп, рис, чукка
с ореховым соусом, кимпира,
жареные баклажаны, зелёный лук,
маринованный дайкон, чай / 720 г.

600



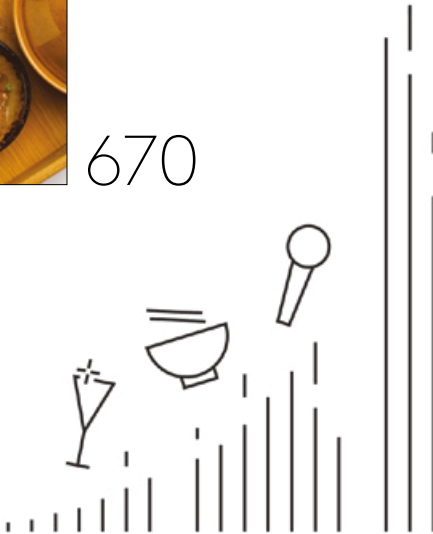
СВИНИНА МИСО
Свинина в соусе Мисо, мисо-суп,
рис, чукка с ореховым соусом,
кимпира, жареные баклажаны,
зелёный лук, маринованный
дайкон, чай / 840 г.

620



**ЧИКИН КАЦУ КАРЭ
РАЙСУ**
Рис, куриное филе, обжаренное
в панировке, соус Карри
с овощами, чукка с ореховым
соусом, кимпира, жареные
баклажаны, маринованный дайкон,
чай / 850 г.

670





СЛАДКОЕ

- スイーツ -



СЛАДКОЕ

- スイーツ -



Встречайте, пожалуй, лучшие японские десерты в Москве!
Бисквитные рыбки Тайяки по авторскому рецепту Кобаяши Кацухико
(кондитера с огромным стажем во Франции), два вида моти, которые мы привозим напрямую
из Японии, и популярные среди любителей аниме данго.
Кстати, попробовать данго в Москве можно только в Izumi.

お食事



АНКО-ДАНГО 
Теплые шарики из молотого риса
со сладкой пастой адзуки
из красной фасоли / 125 г.

250



МИТАРАСИ-ДАНГО 
Теплые шарики из молотого риса,
политые карамелизированным
соевым соусом / 125 г.

250

カラオケ

お食事



БРУСНИКА-ДАНГО 
Теплые шарики из молотого риса
с пастой из адзуки
и брусники / 125 г.

250



МАТТЯ-ДАНГО 
Тёплые шарики из молотого риса
с пастой из белой фасоли и чая
маття / 125 г.

250



**ТАЙЯКИ
АДЗУКИ**
Рыбка из теста со сладкой пастой
из красной фасоли адзуки / 90 г.

160

**ТАЙЯКИ
С БРУСНИЧНЫМ
КРЕМОМ**
Рыбка из теста с начинкой
из брусники / 90 г.

220

**ТАЙЯКИ ЯБЛОЧНЫЙ
ШТРУДЕЛЬ**
Рыбка из теста с начинкой
из яблока, корицы, грецкого
ореха и изюма / 90 г.

220

**ТАЙЯКИ С БАНАНОМ
И НУТЕЛЛОЙ**
Рыбка из теста с начинкой
из банана, шоколадной пасты,
кокосовой стружки и корицы
/ 90 г.

220



**МОТИ СИРО
ДАЙФУКУ** 
Десерт из молотого риса, сладкая
паста адзуки из красной фасоли
/ 100 г.

300



**МОТИ КУСА
ДАЙФУКУ** 
Десерт из молотого риса, сладкая
паста адзуки из красной фасоли,
чай маття / 100 г.

300

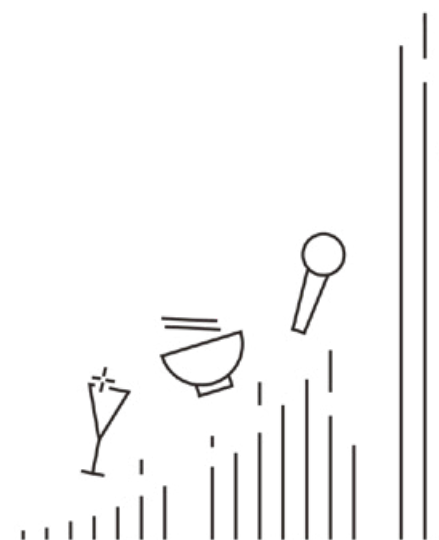
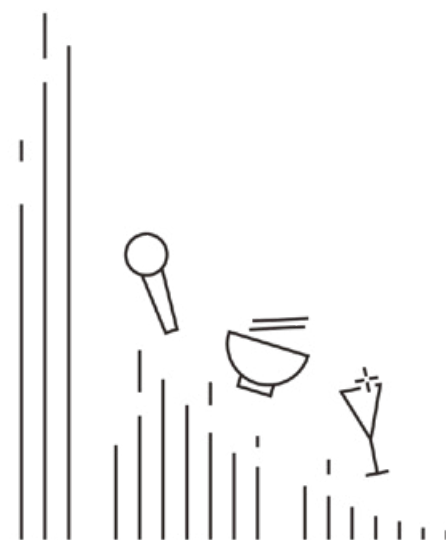
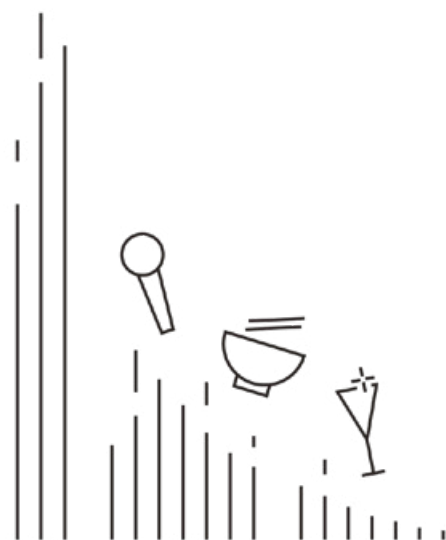
カラオケ



МОТИ С МОРОЖЕНЫМ
Премиальное мороженое
в оболочке из тонкого рисового
теста / 36 г.

Вкусы:
манго • личи • шоколад • маття

300





お食事

カラオケ

В честь дня рождения мы дарим имениннику
скидку **10%** на основное меню.
Скидка действует в день рождения и в течение недели после
при предъявлении паспорта.

Понравилось в IZUMI?
Оставьте отзыв на нашей странице Facebook, Яндекс
или Google, и мы подарим вам десерт — рыбку Тайяки.
Уточняйте подробности у официанта.



izumi.moscow



izumi.msc



izumimoscow

