

# Сушикор и Дель Песто



МЕНЮ

# О нашем подходе к приготовлению роллов

## Наш лосось не пахнет рыбой

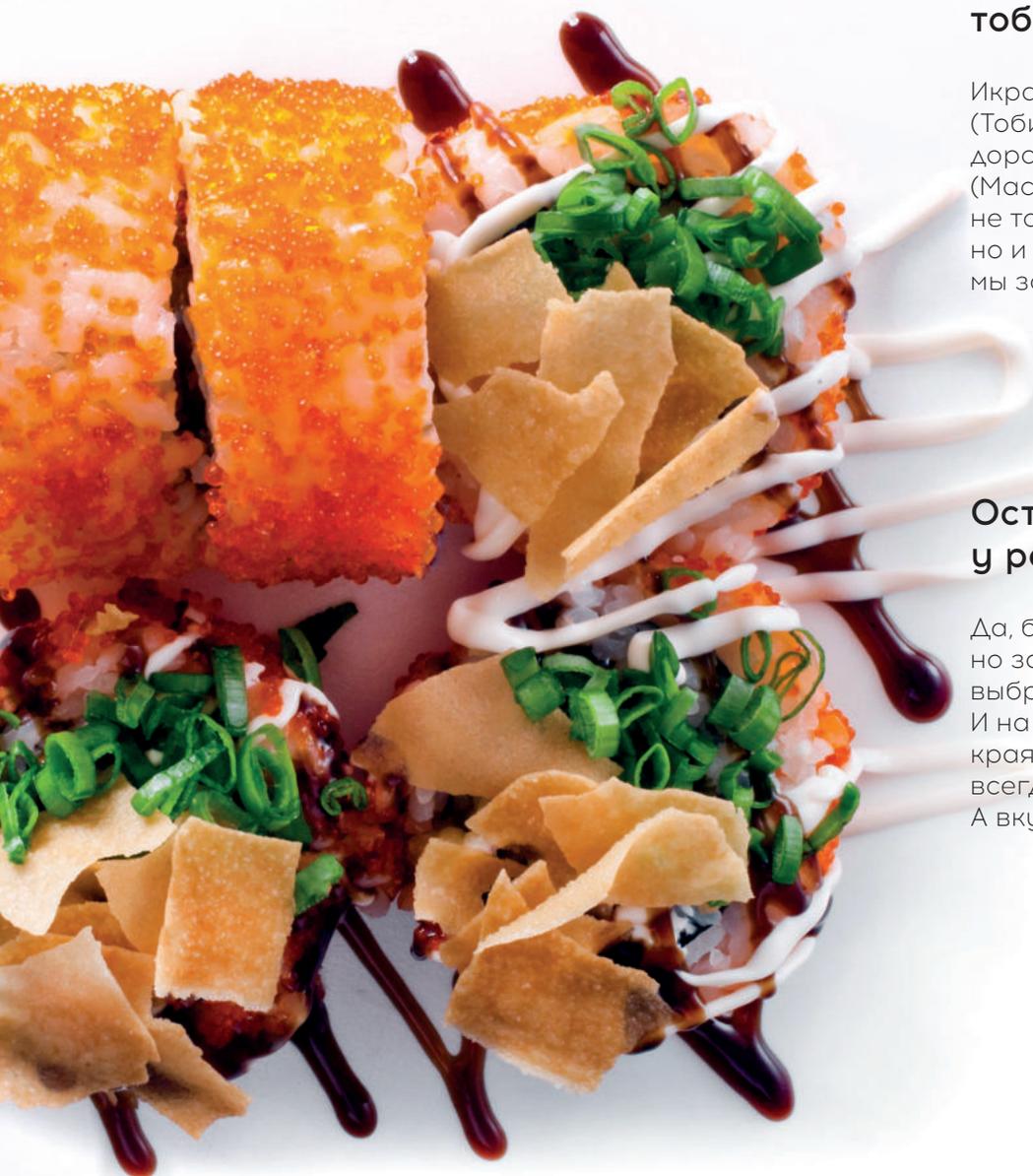
Если вы чувствуете запах рыбы, значит, она минимум сутки хранилась в холодильнике после разморозки. Свежая рыба пахнет как только что разрезанный арбуз.

## Настоящая икра тобико

Икра летучей рыбы (Тобико) в два раза дороже икры мойвы (Масаго). Тобико не только дороже, но и вкуснее, поэтому мы за Тобико.

## Оставляем края у роллов

Да, бывает некрасиво, но зато мы не выбрасываем продукты. И на необрезанных краях Филадельфии всегда больше рыбы. А вкус наше всё.



## Не готовим заранее

Но если мы не отдали  
заказ в течение 15  
минут, получите морс  
в подарок. Промокод  
придет к вам  
в сообщении.

## Помешаны на чистоте

В среднем 12 000  
в месяц виниловых  
перчаток тратит этот  
филиал.

## Очень быстрые

Вы можете взять блюда  
с собой, а можете  
заказать у нас доставку.  
Доставим в точно  
обещанное время.



# Сеты

## Сет Лучше не бывает V.2.0

Ролл Филадельфия-баланс, Ролл Унаги, Ролл Хрустящий с цыпленком, Грин ролл, Ролл Филадельфия острая с тунцом и лососем, Вегетарианский ролл, Ролл Конопатый.

1349 г (56 шт.)

1645





995

### Сет Для любителей погорячее

Тортилья с говядиной, Ролл Хрустящий с цыплёнком, Ролл Горячий панко, Грин ролл.

852 г (32 шт.)

### Сет Простой, но мега вкусный

Ролл Филадельфия-баланс, Грин ролл, Ролл с лососем, томатом и огурцом, Ролл Хрустящий с цыпленком.

737 г (32 шт.)

945





1495

### Сет Бедная Хиллари V.6.0

Ролл Филадельфия классическая, Ролл хрустящий с цыпленком, Ролл Зою пустили на кухню, Тортилья с сочной говядиной, Ролл с лососем, томатом и огурцом.

### Сет 11 роллов V.3.0

1050 г (40 шт.)

Ролл Хрустящий с цыпленком, Ролл сливочный с огурцом, Ролл с омлетом, Вегетарианский ролл, Ролл Зою пустили на кухню, Ролл Филадельфия-баланс, Ролл Зоя сидит дома, Ролл С доброй рыбкой, Ролл Для восстановления белка, Тортилья с сочной говядиной, Ролл с лососем, томатом и огурцом.

2013 г (88 шт.)

2145



## Сет На любой вкус V.3.0

Ролл Филадельфия-баланс, Ролл с омлетом, Вегетарианский ролл, Ролл Зоя сидит дома, Грин ролл.

930 г (40 шт.)

915



# РОЛЛЫ



495

## Филадельфия 3/4

Младшая сестра классической филадельфии. С тем же любимым вкусом: лосось, сливочный сыр, нори и рис.

202 г (8 шт.)

## Филадельфия классическая

Легендарная классика. Нежный лосось, сливочный сыр, рис и водоросли нори.

282 г (8 шт.)

405





## Ролл Зою пустили на кухню V.2.0

По-настоящему сумасшедший ролл. Сочное мясо цыпленка приготовлено в специях, к нему добавлен нежный сливочный сыр и салат айсберг. А жареный хрустящий лук, соус яки и свежий зеленый лучок добавляют пикантности.

325

208 г (8 шт.)



325

## Ролл Калифорния с лососем

Ролл с увеличенной начинкой из лосося в сочетании с сливочным сыром, огурчиком и икрой тобиго.

186 г (8 шт.)



## Ролл овощной

Бобы эдамаме, томат, дайкон, болгарский перец, огурец, салат айсберг, рис и нори. По-настоящему летнее сочетание.

200 г (8 шт.)

245

ПЕРВОРАЙСЬК  
+7 (3435) 64-25-60

ИЖИМНИЙ ТАРНИ  
+7 (3435) 215-444

НЕВЯННИК  
+7 (35) 1751-01-01

ТОМСКА  
+7 (3452) 98-83-83

КАМЕНСЬК-РАЙСЬКОИ  
+7 (3453) 33-30-00

WWW.ZDAI.RU

## Ролл Креветки тоже плачут

Этот ролл покорит вас своей простотой и при этом отменным вкусом. Обжаренные тигровые креветки и салат айсберг с соусом спайси, укутаны в рис и нори.

198 г (8 шт.)

375

## Ролл Унаги

Мягкий сливочный сыр и хрустящий огурчик с нори и рисом. Сверху ароматный жареный угорь, соус унаги и кунжут. Звучит заманчиво.

175 г (8 шт.)

345

## Ролл Бонито V.2.0

В составе пряный лосось-терияки, авокадо, салат айсберг, сливочный сыр, нори и рис. А стружка тунца, в которой обвалян ролл, придает ему копченые нотки.

183 г (8 шт.)

375

375

## Филадельфия острая с тунцом и лососем

Если вы любите блюда поострее, то этот ролл для вас. Сливочный сыр и огурчик с нори и рисом. Обвалян в черном кунжуге. Сверху тартар из тунца и лосося в соусе спайси.

200 г (8 шт.)



275

### Ролл Две креветки

В составе этого ролла две подружки-креветки, мягкий авокадо и сливочный сыр. Отличная компания!

160 г (8 шт.)

### Ролл Меня можно без QR-кода

С этим роллом забываешь про ограничения. Нежный сливочный сыр, снежный краб, фирменный японский омлет, огурчик, томаты, зеленый лучок и икра тобико.

190 г (8 шт.)

320



245

### Ролл Зоя сидит дома

Зоя очень ответственный гражданин, поэтому своим долгом она считает оставаться дома и наслаждаться этим вкуснейшим роллом.

В составе ролла нежный сливочный сыр, фирменный омлет, снежный краб и водоросли чука. Ролл полит ореховым соусом.

201 г (8 шт.)



## Ролл с лососем и сурими

На наш взгляд, это самый зимний ролл. Снежный краб и лосось вместе с авокадо и соусом спайси в одеяле из нори и риса.

216 г (8 шт.)

375



405

## Ролл Калифорния с креветкой v.2.0

Создан специально для поднятия вашего настроения. Яркий и сочный ролл с начинкой из креветки, авокадо и огурчика с соусом яки.

200 г (8 шт.)



## Ролл Конопатый

Рыжий ролл, украшенный икрой тобико, хрустящим жареным и свежим зеленым лучком и соусом яки и терияки. Внутри японский омлет, хрустящий огурчик и сливочный сыр.

210 г (8 шт.)

290



## Ролл запечённый с угрём

Ролл со свежим огурцом и сливочным сыром. Обвалян в черном кунжуте. С шапочкой изпряного угря с соусом спайси становится не таким простым, как кажется. А сверху еще и соус унаги и зеленый лук.

265 г (8 шт.)



445

325

## Тортилья маки с курицей гриль

Просто, сытно и вкусно. Курочка-гриль, салат айсберг, помидор и огурчик со сливочным сыром в мягкой тортилье.

188 г (8 шт.)



## Ролл запеченный с курицей гриль V.2.0

Для тех, кто больше любит курицу, а из всех сыров предпочитает сливочный сыр и классический пармезан, мы создали обновленный «Запеченный ролл с курицей гриль». Пикантность вкусу добавили водоросли нори, японский омлет, жареный лук и соус терияки.

213 г (8 шт.)



325

### Ролл с авокадо

Находка для тех, кто на диете или правильном питании. В составе ролла только свежее авокадо, рис, нори и кунжут.

225

156 г (8 шт.)

### Ролл сливочный с курицей

Просто и вкусно. Ничего лишнего. Запеченная куриная грудка, нежный сливочный сыр, нори и рис.

153 г (8 шт.)

185

115

### Ролл сливочный с огурцом

Свежее сочетание сливочного сыра и огурчика, разбавленное рисом и нори.

152 г (8 шт.)

### Ролл с тунцом

Просто и со вкусом. В составе этого ролла тунец, цитрусовый соус понзу, нори и рис.

167 г (8 шт.)

### Ролл с лососем

Вкусный минимализм. В составе ролла первоклассный лосось, свежий рис, кунжут и нори.

157 г (8 шт.)

320

320

# Тёплые роллы

## Ролл Горячий с угрём и сурими

Для тех, кто неравнодушен к морепродуктам и горячим роллам. Сочетание снежного краба и угря с соусом спайси, сливочного сыра, риса и нори в ароматном кляре.

270 г (8 шт.)

365



## Ролл Горячий Панко V.2.0

Сочетание жареного лосося, авокадо и нежного сливочного сыра в панировке с сухарями панко. По желанию можете добавить сладко-соленый соус яки.

270 г (8 шт.)

375



## Тортилья с сочной говядиной

Этот ролл горячего приготовления отличается своим отменным вкусом и сочностью начинки. Говядина, томаты, сливочный сыр и зеленый лучок приправлены соусом спайси, обернуты в классическую лепешку тортилью и обжарены во фритюре.

182 г (8 шт.)

325



## Ролл Хрустящий с цыпленком V.2.0

Куричка-гриль, японский омлет, жареный лучок, сливочный сыр, нори и рис – все это в горячем, хрустящем кляре.

208 г (8 шт.)

325



# Закуски



385

## Фреш-рап Филадельфия с лососем

Трансформация любимого ролла «Филадельфия» в питательный перекус. Обернутое в мягкую тортилью сочетание сливочного сыра, лосося, огурчика, томата, салата, зеленого лука и соуса том ям.

224 г

## Фреш-рап с курицей том ям

Облегченная версия мексиканского буррито. Сочная начинка из курицы, томатов, салата и сливочного сыра в сочетании с соусом том ям в тортилье.

224 г

325





### Онигири с сурими

Нежная начинка из снежного краба и японского риса, обернутая в хрустящие нори. Идеально для быстрого и сытного перекуса.

112 г

155

185

### Онигири с куриным филе в соусе спайси

В Японии эти рисовые треугольнички с различными начинками – одно из самых популярных блюд. Их продают около 16,5 млн. в день. Онигири представляет собой рис в хрустящих водорослях нори с начинкой из курицы и соусом спайси.

112 г

### Онигири с тартаром из тунца и лосося в соусе спайси

Японский пирожок с начинкой из риса, тартара из тунца и лосося в сочетании с соусом спайси. Завернут в хрустящие водоросли нори.

102 г

195

## Ассорти рогаликов

Ароматные рогалики с двумя видами начинки – из полукопченых колбасок и молодой моцареллы. Легко есть на бегу или за компьютером – рогалики не крошатся, а начинка не растекается и не оставляет жирных следов. В порции 8 рогаликов, по 4 каждого вида. По своему желанию можете добавить соус.

320 г (8 шт.)

305

## Рогалики с колбаской

Сочные, полукопченые колбаски из свинины и говядины, запечённые в классическом сдобном тесте. Идеальный перекус и лакомство для детей.

320 г (8 шт.)

305

## Рогалики с сыром

Нежная моцарелла, запеченная в фирменном сдобном тесте, внутри остается тянучей и сочной. Дополнительно к рогаликам можете выбрать любимый соус.

320 г (8 шт.)

305



## Наггетсы из печи

Ароматные наггетсы из белого куриного мяса в хрустящей панировке. Приготовлены в печи без использования подсолнечного масла. Так полезнее.

9 шт. (182 г)

235

15 шт. (303 г)

325

## Крылышки Баффало

Сочные запеченные куриные крылышки с добавлением перца чили и сушеного чеснока. Приятно согреют своей остротой.

6 шт. (247 г)

355

12 шт. (493 г)

545

## Драники картофельные

Хрустящие картофельные драники с луком, черным перцем, сухим чесноком и солью. Запекаются в печи. Подаются с соусом на выбор.

235 г

295

# Салаты

## Поке лосось

Лосось полит цитрусовым соусом понзу. В составе рис, огурец под кунжутной заправкой и морковь под пряной. Зеленое манго, бобы эдамаме и салат чука с ореховым соусом. Черный кунжут, сушеный чили.

270 г

415



## Поке тунец

Тунец полит цитрусовым соусом понзу. В составе рис, огурец под кунжутной заправкой и морковь под пряной. Зеленое манго, бобы эдамаме и салат чука с ореховым соусом. Черный кунжут, сушеный чили.

270 г

405



## Поке креветка

Креветки-гриль с соусом том ям и цитрусовым соусом понзу. Белый рис, зеленое манго, огурцы под кунжутной заправкой, острая морковь, бобы эдамаме и салат чука, политый ореховым соусом. Черный кунжут и сушеный чили.

270 г

405

355

## Поке курица

Курица, политая соусом спайси. В составе рис, огурцы под кунжутной заправкой, зеленый манго, острая морковь, бобы эдамаме, салат чука с ореховым соусом, сушеный чили и черный кунжут.

270 г





145

### Битые огурцы с арахисом

Традиционная китайская закуска. Свое название получила из-за способа приготовления – огурцы нарезаются пополам и отбиваются широкой стороной ножа. Кунжутный соус в сочетании с соусом кимчи придадут блюду пряный вкус.

165 г

### Салат Чука

Полезно – значит вкусно. Водоросли в составе салата не только полезны для желудка, но и, благодаря кунжуту и фирменному ореховому соусу, обладают приятным вкусом. Также в составе салата грибы, агар-агар, кунжутное масло, семена кунжута, перец и сироп тапиоки.

101 г



165

# Супы



## Мисо-суп с креветкой

Суп мисо – традиционное блюдо японской кухни. В составе тофу, мисо-паста, креветки, грибы намеко, водоросли вакаме и зеленый лук. Можете выбрать острый или классический вариант. Подается вместе с рисом.

250 г

215

## Мисо-суп с лососем

Сочетание мисо-пасты, грибов намеко, водорослей вакаме, лосося и тофу содержит в себе большое количество витаминов и микроэлементов. Может быть приготовлен в остром и классическом варианте. К супу подается рис.

240 г



215



145

## Мисо-суп с курицей

Мисо-паста, тофу, водоросли вакаме, зеленый лук, курица и грибы намеко – основные компоненты японского долголетия. По желанию выберите острый или классический вариант супа. Подается с рисом.

240 г



125

### Мисо-бульон

Легкий, но питательный мисо-бульон с соевым творогом тофу, водорослями вакаме, грибами намеко и зелёным луком. Богат протеинами и аминокислотами, улучшает пищеварение и обмен веществ. Мисо-бульоном заправляют другие блюда. Возьмите к роллам, бэнто или тонкацу.

190 г

# Горячие блюда

## Курица тонкацу с рисом

285

Аппетитная курочка-темпура с хрустящей корочкой. К ней белый рис и пикантный соус тонкацу. А в завершение кунжут и свежий зеленый лучок.

222 г

## Шампиньоны тонкацу с рисом

185

Шампиньоны темпура с белым рисом. В хрустящей панировке, политы густым пикантным соусом тонкацу. С черным кунжутом и зеленым лучком. Идеальный вариант для вегетарианцев.

229 г

325

## Креветки тонкацу с рисом

Классика японской кухни – креветки темпура. Обжарены во фритюре, внутри остаются сочными и нежными. На гарнир – белый рис. Все под кисло-сладким соусом тонкацу, с зеленым луком и кунжутом. Эталонный обед: и вкусно, и для здоровья польза, ведь креветки – источник ценных белков и аминокислот.

213 г

## Тяхан с курицей

«Японский плов». Обжаренный рис с добавлением курицы, красного и зеленого лука, болгарского перца и морковки под фирменным соусом для вока.

248 г

365



## Тяхан с креветкой

Блюдо отличается технологией приготовления риса. Так он получается по-особенному жаренный. А в дополнение красный и зеленый лук, болгарский перец, морковь, креветки и фирменный соус для вока.

244 г

405



## Лапша удон с креветкой

Лапша удон с креветками, зеленым и красным луком, морковкой и болгарским перцем. Все под фирменным соусом для вока. Идеально для любителей морепродуктов.

320 г

405



## Лапша удон с курицей

Традиционное блюдо азиатской кухни. Лапша удон с курицей, зеленым и красным луком, болгарским перцем и морковью под фирменным соусом для вока.

310 г

365



## Легкий обед для непосед

Хрустящая курочка темпура и горячие картофельные драники с лучком-невидимкой. К ним томатный кетчуп. Овощные палочки из свежего болгарского перца, огурца и морковки. Ролл с огурцом. На десерт полезный и сладкий зеленый манго. А чтобы обед стал интереснее, в наборе идет маска-раскраска. Проведите время с семьей, а не на кухне.

318 г

## Сытный обед для непосед

Рогалики с полукопченой колбаской из свинины и говядины и вкуснейшие куриные наггетсы с томатным кетчупом. Картофельные драники с невидимым лучком. Свежий огурец, морковь, болгарский перец. И шоколадный кекс на десерт. В наборе идет маска-раскраска, чтобы превратить привычный обед в сказочное приключение.

318 г

365

365



### Бэнто-ланч с курицей

Пикантная курочка темпура с рисом. Сверху соус тонкацу, зеленый лучок и кунжут. Ролл Конопатый под соусом том ям. Салат микс тоскано с морковкой и соусом песто. И шоколадный кекс на десерт. Полноценный обед, удобно взять с собой.

369 г

425

425

### Бэнто-ланч с тофу

Соевый сыр тофу темпура с рисом, украшенный кунжутом и зеленым луком. Овощной ролл. Салат микс тоскано с морковкой под соусом песто. А на десерт шоколадный кекс. Такой обед подойдет вегетарианцам или тем, кому хочется чего-то полегче, без потери полезных белков.

365 г

385

### Бэнто-ланч с белой рыбой

Белая рыба сайда темпура с рисом под среднеострым сладким соусом. Сверху кунжут и зеленый лук. Ролл Меня можно без QR-кода. Салат микс тоскано с морковкой под фирменным соусом песто. И на десерт шоколадный кекс. Полноценный обед для любителей морепродуктов.

361 г

\*в продаже в будние дни с 12:00 до 17:00

# Пиццетты

## Пиццетта с пепперони

Любимая всеми пепперони в уменьшенном виде римской пиццы. Сыр моцарелла и пепперони на основе из томатного соуса. Сверху свежая рукола и крем бальзамик. Удобно взять с собой для вкусного перекуса на бегу.

178 г

365



385

## Пиццетта Четыре сыра

Знакомый сырный квартет в формате римской мини-пиццы. Сыр с голубой плесенью, сливочный сыр, моцарелла и чеддер на основе из сливочного соуса. Идеальный перекус.

192 г





### Пиццетта мясная

Римская пицца в миниатюре. Основа из томатного соуса. Пряная пепперони, бекон и ветчина. Молодая моцарелла. А сверху соус барбекю и свежая рукола. Отличный вариант для пикника или посиделок с друзьями.

226 г

415

### Пиццетта с лососем

Римская пицца на одного человека. Основа из томатного соуса. Сливочный сыр и моцарелла. Лосось и томаты черри в сочетании с соусом песто и хрустящей руколой. Для тех, кто любит лосось не только в роллах.

226 г

495





Добавьте сырный или колбасный борт к своей пицце

**+165 ₺**

## Мясная барбекю V.3.0

Для настоящих любителей мясных блюд. Пряная пепперони, ароматный бекон и ветчина. Основа из сливочного соуса и моцареллы. А сверху средиземноморские травы, красный лук, соус барбекю и рукола. Очень сытно и очень сочно.

20 см (270 г)

**365**

30 см (617 г)

**665**

40 см (1020 г)

**905**



## Дьявольская

Если хочется острых впечатлений, эта пицца для тебя! Халапеньо, пепперони, сыр моцарелла, на томатной основе, классика которая, может сжечь изнутри!

20 см (225 г)

**365**

30 см (473 г)

**595**

40 см (808 г)

**835**

Добавьте сырный или колбасный борт к своей пицце

**+165 ₽**

## Сливочный цыплёнок

Любимая пицца с курицей и грибами стала еще сливочнее. К основе из нежной моцареллы и сливочного соуса мы добавили пряный сыр чеддер. Сверху куриная грудка, шампиньоны, средиземноморские приправы и рукола.

20 см (270 г)

**365**

30 см (536 г)

**595**

40 см (920 г)

**835**

Добавьте сырный или колбасный борт к своей пицце

**+165 ₽**



## Пепперони для босса

Острая классика на новый лад. В два раза больше сыра моцарелла, колбаски пепперони, томатный соус и душистые специи. Очень сытно и ароматно.

20 см (207 г)

**335**

30 см (553 г)

**525**

40 см (911 г)

**715**

Добавьте сырный или колбасный борт к своей пицце

**+165 ₽**



## Овощи и грибы

Эта пицца сытная даже без мяса. Томатный соус, моцарелла, чеддер, болгарский перец, томаты черри, красный лук, шампиньоны и средиземноморские специи. Сверху свежая рукола.

20 см (272 г)

**365**

30 см (614 г)

**595**

40 см (988 г)

**835**



Добавьте сырный или колбасный борт к своей пицце

**+165 ₽**

## Четыре сыра V.2.0

Теперь пицца стала еще нежнее. Свежая моцарелла, пикантный чеддер и благородный сыр с голубой плесенью. А вместо сыра делактис – сливочный. Все это на тонком тесте и основе из сливочного соуса. Сверху средиземноморские приправы.

20 см (225 г)

**365**

30 см (485 г)

**645**

40 см (894 г)

**895**

Добавьте сырный или колбасный борт к своей пицце

**+165 ₽**





Добавьте сырный или колбасный борт к своей пицце

+165 ₺

## Четыре вкуса

Не нужно выбирать – все любимые пиццы в одной. Маргарита Черри, Мясная барбекю V.3.O, Пепперони и Четыре сыра V.2.O. Подойдет для компании или когда хочется всего и сразу.

30 см (596 г)

**665**

40 см (950 г)

**905**



Добавьте сырный или колбасный борт к своей пицце

**+165 ₺**

## Маргарита Черри

Самая популярная пицца в мире. Пикантный томатный соус и средиземноморские травы. Нежная моцарелла с соусом песто. А сверху черри и рукола вместо привычных томатов и базилика. Свежий взгляд на классику.

20 см (258 г)

**315**

30 см (588 г)

**505**

40 см (866 г)

**695**

# Десерты

## Пирожное Чизкейк лайт

Тот самый знаменитый классический десерт. В составе: нежный творожный сыр Cremette Professional (творог, пастеризованное коровье молоко, соль поваренная пищевая, молоко свёртывающий фермент, закваска на культурных молочнокислых микроорганизмов, загуститель модифицированный, крахмал, стабилизаторы: камедь рожкового дерева, гуаровая камедь), сахар, мука высшего сорта, сливочное масло 82%, творог, куриные яйца, безлактозные растительные сливки, мед, маргарин, ванильный сахар, соль и разрыхлитель.

100 г

155

## Пирожное Клубничный чизкейк

Ягодно-сливочное сочетание. Состав: творожный сыр Cremette Professional (творог, пастеризованное коровье молоко, соль поваренная пищевая, молоко свёртывающий фермент, закваска на культурах молочнокислых микроорганизмов, загуститель модифицированный, крахмал, стабилизаторы: камедь рожкового дерева, гуаровая камедь), клубничное пюре, куриные яйца, сахарная пудра, миндальная мука, сливочное масло 82%, сливки 33%, стабилизированное молоко, белый шоколад (сахар, молоко сухое цельное, какао масло 23,6%, эмульгатор соевый лецитин, ароматизатор натуральный ваниль), желатин, сироп глюкозы, декстроза и вода.

85 г

145

195

## Пирожное Манго

Фруктовый взрыв вкуса. Комбинация абрикосового бисквита с ванилью, конфитюра из манго, мусса из маракуйи под легкой глазурью. В состав этого пирожного входит: пюре манго (мякоть свежего манго, инвертный сахар), сахар, сливки 33%, белок яичный, вода питьевая, декстроза, белый шоколад (сахар, молоко сухое цельное, какао масло 23,6%, эмульгатор соевый лецитин, ароматизатор натуральный ваниль), мука, пюре маракуйи, замороженная малина, сироп глюкозы, сливочное масло, молоко, мёд, загуститель пектин, желток яичный, желеобразующий агент, лимонный сок, пищевые красители.

90 г

