

САЛАТЫ





ВАКАМЭ САРАДА

Неострый салат из морских водорослей хияши вакаме. Традиционно подается с ореховым соусом и ложечкой икры летучей рыбы.

Чукка, ореховый соус, икра летучей рыбы

100/20/5 гр.

190.-



УНАГИ КУНСЕЙ

Оригинальный салат с копчёным угрём, овощами, стеклянной лапшой и японским омлетом. Традиции японского качества.

Чукка, угорь, огурец, омлет, перец болгарский, фунчоза, тобико

150 гр.

240.-



САЛАТ С КАЛЬМАРОМ И ОСЬМИНОГОМ

Теплый салат из морепродуктов и зелени, с оригинальным сочетанием вкуса авторского соевого соуса.

Кальмар, осьминог, сельдерей, черри, листья салата, редис

150 гр.

460.-



ХИЯШИ ИКА

Легкий неострый салат из морской капусты и кальмара с ореховой заправкой соусом гамадари

Чукка, кальмар, икра летучей рыбы, ореховый соус

120 гр.

240.-



ПОКЕ С ЛОСОСЕМ

Буквально поке - это "нарезать кубиками". Но популярным это гавайское блюдо стало именно в таком варианте - много овощей, рис и начинка из сырой рыбы. Конкретно здесь это охлаждённый фарерский лосось.

Лосось, рис, битые огурцы, ананас, чукка, лук красный, огурцы свежие

400 гр.

480.-



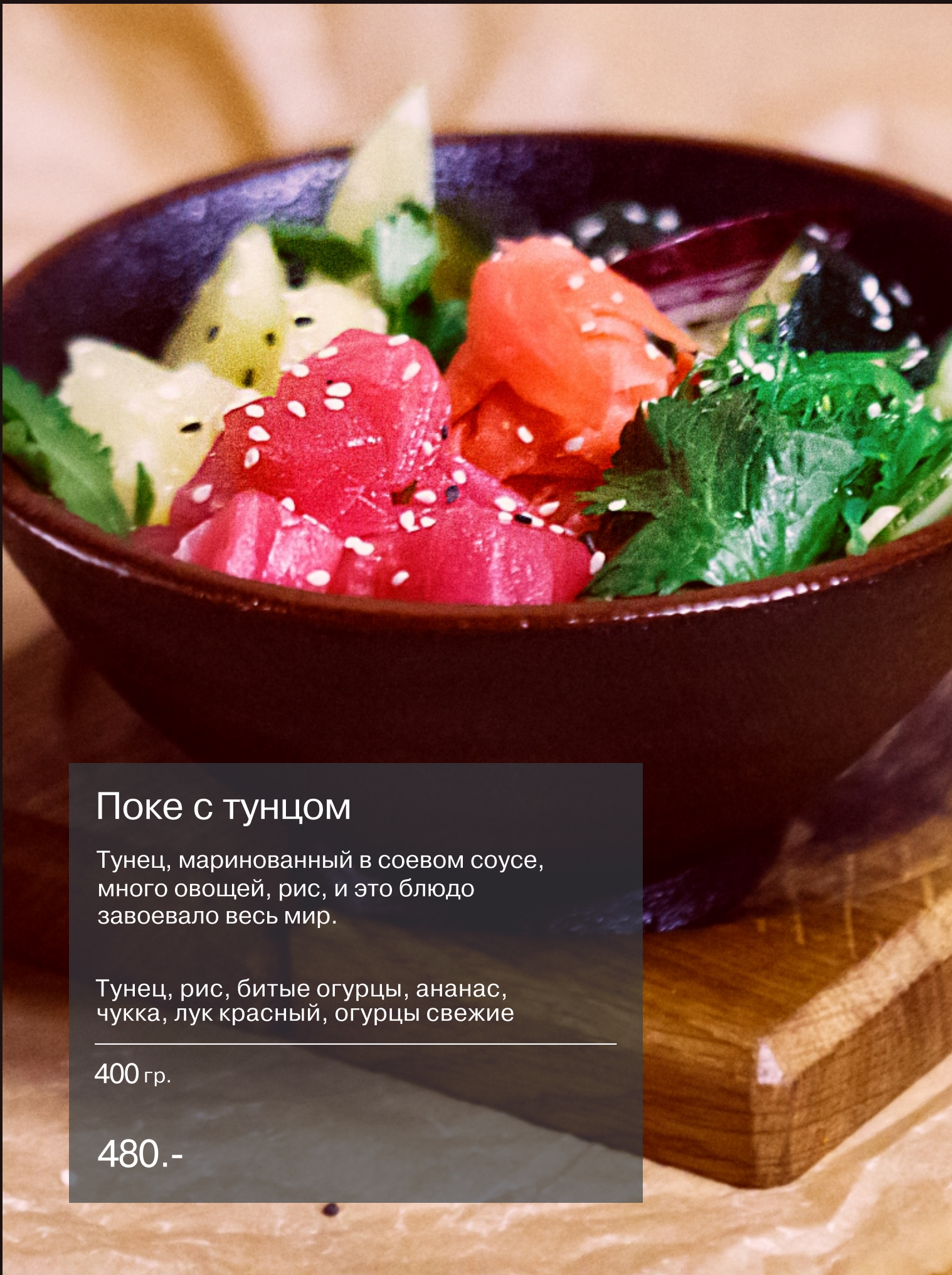
Поке с угрём

Обязательный ингредиент поке - рыба. Копченый угорь занимает здесь почётное место.

Угорь, рис, битые огурцы, ананас, чукка, лук красный, огурцы свежие

400 гр.

480.-



Поке с тунцом

Тунец, маринованный в соевом соусе, много овощей, рис, и это блюдо завоевало весь мир.

Тунец, рис, битые огурцы, ананас, чукка, лук красный, огурцы свежие

400 гр.

480.-

БИТЫЕ ОГУРЦЫ

Эти огурцы пробовал каждый, кто бывал в Азии. Их готовят необычным способом, поэтому такое своеобразное название. Но это по-прежнему прекрасная освежающая закуска.

Огурцы, маринад, ничего лишнего.

Огурцы свежие, зелень, красный острый перец

150 гр.

190.-



КОРЕЙСКИЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ

Пикантный салат с курицей, свежими овощами по сезону, заправленный национальным перечным соусом.

Курица, фучжу, огурец, зелень

150 гр.

190.-



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ

Нежная куриная печень, обжаренная в соусе терияки, листья салата, свежие овощи под нежным снегом из сыра пармезан.

Печень куриная, листья салата, огурец, помидор, сыр пармезан

120 гр.

190.-





УНАГИ САРАДА

Нежное и ароматное филе копченого угря, салат Валериано, сладкие черри, яркий апельсин - вот почему этот салат так притягателен

Угорь, листья салата, черри, апельсин, кунжут

120 гр.

240.-



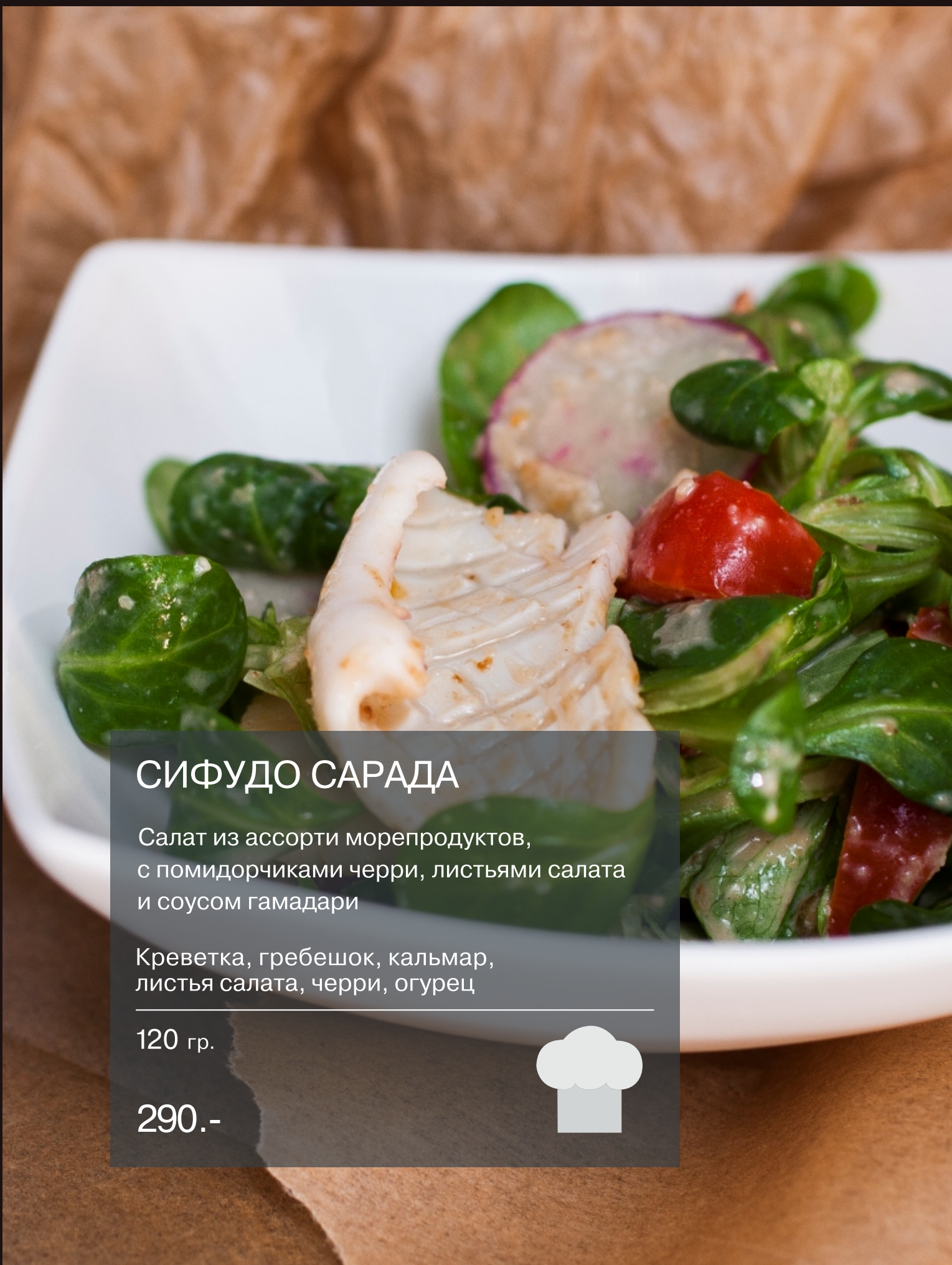
ТУНА САРАДА

Салат из зелени, овощей, орехов с кусочками тунца прожарки "медиум" в оригинальной японской заправке.

Микс салатов, черри, редис, тунец, апельсин, кедровый орех, соус трюфельный

120 гр.

240.-



СИФУДО САРАДА

Салат из ассорти морепродуктов, с помидорчиками черри, листьями салата и соусом гамадари

Креветка, гребешок, кальмар, листья салата, черри, огурец

120 гр.

290.-





ТОРИ ЦЕЗАРЬ САРАДА

Наша версия известного салата - изысканное классическое сочетание нежной куриной грудки-гриль, листьев салата, помидорчиков черри, сухариков с оригинальной заправкой от шеф-повара

Филе куриное, листья салата, черри, сухарики, сыр пармезан

120 гр.

190.-



ЭБИ ЦЕЗАРЬ САРАДА

Цезарь с тигровой креветкой, только по-японски

Микс салатов, креветка тигровая, черри, сухарики, соус цезарь, пармезан

120 гр.

260.-



ОВОЩНОЙ РОЛЛ В ТОФУ

Абсолютно вегетарианская закуска. Много овощей и полезный тофу. Даже диета может быть вкусной.

Айсберг, перец болгарский, дайкон, помидор, морковь, такуан

160/40 гр.

240.-



МОЙ ХАРБИН

Популярный южно-китайский салат из капусты, моркови, свежего огурца, соевых палочек фучжу с фунчозой и в оригинальной заправке от шеф-повара

Капуста краснокочанная, морковь, огурец, фучжу, фунчоза

150 гр.

190.-



ЗАКУСКИ



СПРИНГ РОЛЛЫ С КРЕВЕТКОЙ/УТКОЙ /ОВОЩАМИ

Спринг роллы - традиционная японская закуска, этакий привет от японской бабушки. Тоненький блинчик теста харумаки и три вида начинки на выбор.

Фунчоза, сладкий перец, ростки сои, соус

150/40 гр.

390.-/360.-/290.-



СИФУДО МОРИВАСЕ

Большой набор мини-шашлычков. По паре нежного кальмара, яркого палтуса, сочного лосося, одна шпажка с тигровой креветкой и четыре запеченных мидии-гигианта. Идеальный сет! Лучшее дополнение - парочка запотевших бокалов свежего пива. Нет возражений?

Шашлычок из лосося, палтуса, кальмара по 2 шт, шашлычок из креветки 1 шт, запеченные мидии

500 гр.

1290.-





ШАШЛЫЧОК ИЗ КРЕВЕТКИ

50 гр.
290.-



ШАШЛЫЧОК ИЗ ЛОСОСЯ

50 гр.
210.-



ШАШЛЫЧОК ИЗ КАЛЬМАРА

50 гр.
160.-



ШАШЛЫЧОК ИЗ КУРИЦЫ

50 гр.
140.-



ШАШЛЫЧОК ИЗ УТКИ

50 гр.
160.-



ШАШЛЫЧОК ИЗ ПАЛТУСА

50 гр.
190.-



КАРАСЫГАЙ ЯКИ

Филе мидий, запеченное в раковинах со специальным нежным соусом

Новозеландские мидии гигант киви в створках

250 гр.

490.-



ЖУЛЬЕН С МОРЕПРОДУКТАМИ В РАКОВИНЕ

Кальмар, креветка, гребешок, мидия, спаржа запекаются в настоящих раковинах морского гребешка. Специальный сливочный соус подчеркивает свежесть морепродуктов

Кальмар, креветка, спаржа, гребешок, мидия, сливки

200 гр.

390.-



МАГУРО ТАТАКИ

Тунец татаки со свежими листьями салата валериано, кунжутом, кедровыми орехами и соусом туно

Тунец, зелень

80/20 гр.

490.-





ИКА ФРАЙ

Кольца кальмара, маринованные в специальном соусе, обжаренные в японских панировочных сухарях. Подаются с соусом тартар

120 гр.

290.-



ТОРИ ФРАЙ

Кусочки нежной куриной грудки в сухарях. Азиатский вариант мирового бестселлера - куриных наггетсов. Идеально для любителей классики.

150 гр.

290.-



СЯКЕ ФРАЙ

Лосось, запанированный в японских сухариках. Вам просто не может не понравиться.

120/40 гр.

290.-



СИФУДО ФРАЙ

Креветка, лосось, кусочки палтуса, кальмар, гигантские мидии, всё запанировано и быстро обжарено. Подается со специальным соусом.

250 гр.

490.-



ШАРИКИ МОЦАРЕЛЛЫ В СУХАРЯХ

Идеальная закуска к любому напитку. Пусть это будет, например, пиво! Мягкая внутри и горячая снаружи. Срочно в заказ.

150 гр.

280.-



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Всем давно знакомы, но продолжают оставаться хитом. Интересно, почему?

300 гр.

240.-



ЭБИ ТЕМПУРА

Крупная тигровая креветка, обжаренная в темпурном кляре. Подается со специальным темпурным соусом, идеально сочетающимся с креветкой

Креветка тигровая, соус

160 гр.

460.-



СИФУДО ЯСАЙ ТЕМПУРА

Кальмар и креветка, много овощей, все быстро обжарено в темпурном кляре. Специальный соус выступает оригинальным дополнением

Креветка, кальмар, морковь, сладкий перец, кабачок, соус

200 гр.

390.-

НАБЭ ИЗ КОПЧЕНОГО УГРЯ С ЯЙЦОМ

Набэ - это специальная японская кастрюля. И благодаря специям и особой технологии получается что-то необыкновенно прекрасное.

Угорь, водоросли, яйцо, бульон

300 гр.

240.-



СУП ФО БО

Традиционный вьетнамский суп. Крепкий говяжий бульон, рисовая лапша, кусочки говядины, лайм, перчик, зелень. Настоящая еда из Азии.

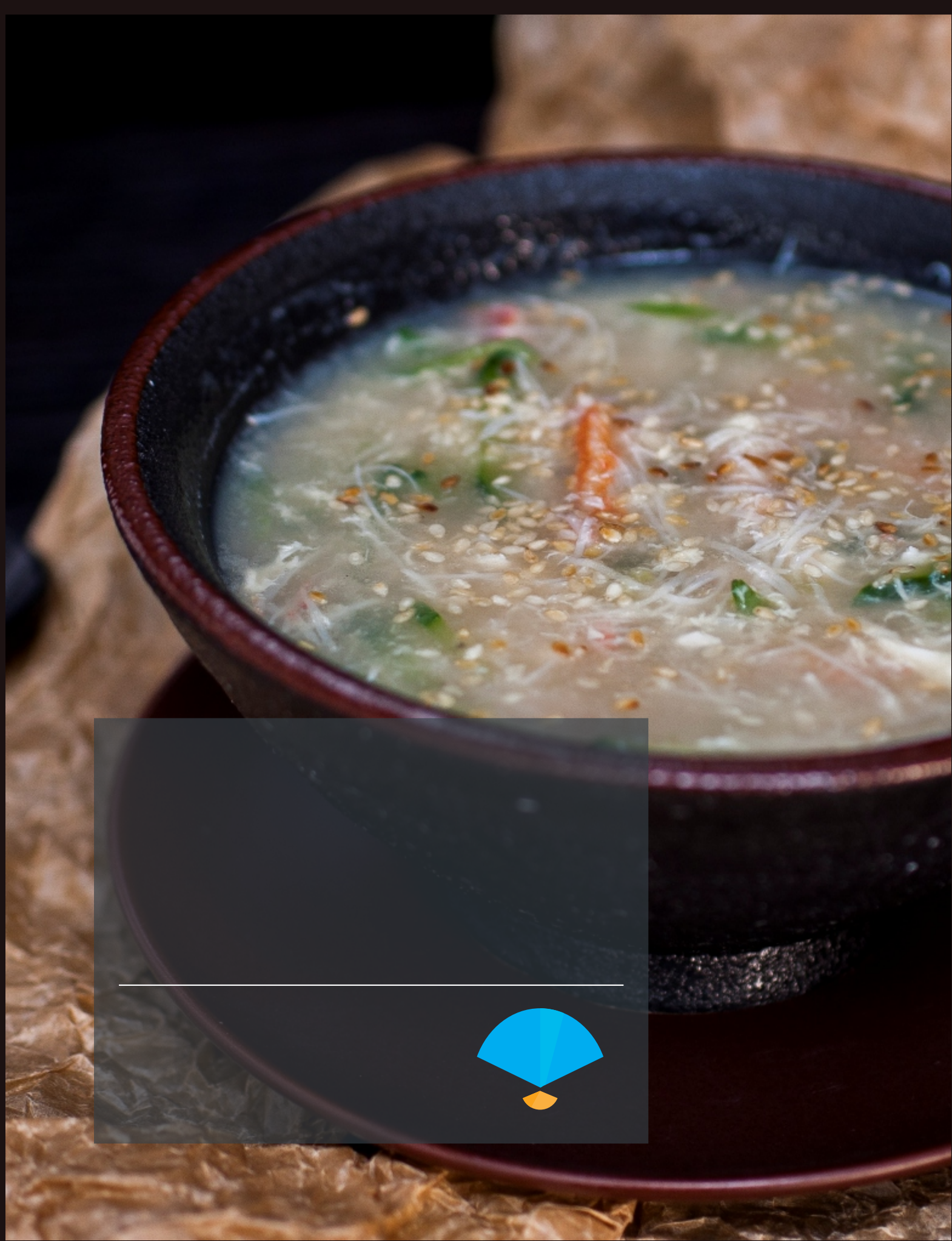
Говяжий бульон, рисовая лапша, говядина, ростки сои, зелень, перчик

400 гр.

360.-











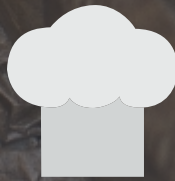
СЛИВОЧНЫЙ С КРАБОМ

Оригинальный и свежий вкус этого супа не оставит вас равнодушным - мясо дальневосточного краба это вкусно, шпинат это полезно. Ну разве можно устроить, не попробовав?

Краб, шпинат

330 гр.

390.-



ШИГУА

нежными кусочками тофу и пекинской капустой. Сытно и вкусно

Говядина, вакаме, тофу, салат Айсберг, мисо, зеленый лук, кунжут

330 гр.

360.-





СЛИВОЧНЫЙ С УГРЁМ

Для любителей копченого угря - сладковатый угорь, свежие сливки, обжаренный кунжут. Азия, да и только!

Рис, угорь, кунжут

330 гр.

390.-



ТЫКВЕННЫЙ СУП

Тыквенный суп едят везде. Азиатский вариант - густой, насыщенный, яркий. Подается с тыквенными семечками и сливочным сыром

300 гр.

240.-



ИЗУМИ

Соба - японская гречневая лапша. Это повод попробовать по-новому звучащие в таком ансамбле морепродукты

Соба, кальмар, креветка, гребешок, мидии, сладкий перец, имбирь, нори

250 гр.

330.-



ЯКИ СОБА

Гречневая лапша, соломка филе свежайшей говядины, немного лука, моркови, сладкого перца - полноценное блюдо для тех, кто уважает классику

Соба, говядина, лук, морковь, перец, огурец, кунжут

300 гр.

360.-



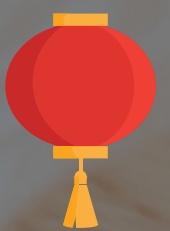
УТКА ХОЙСИН

Филе нежной утки, маринуется в специях и и готовится при низких температурах в сювид, после чего обжаривается с овощами. Соус Хойсин - азиатская классика, идеальное дополнение к мясу птицы

Утка, баклажан, кабачок, сладкий перец, кунжут

300 гр.

480.-



ГОБАДЖОУ (СВИНИНА/КУРИЦА/ГОВЯДИНА)

Традиционное китайское блюдо. Его невозможно не попробовать, бывая в Китае. Его и у нас нельзя не попробовать. Филе курицы говядина или свинина - на ваш выбор. Кисло-сладкий соус и вы станете поклонником этого блюда навсегда

Свинина/курица/говядина, ананас, сладкий перец, лук, кунжут, кисло-сладкий соус

300 гр.

390.-/390.-/460.-





ЯПОНСКОЕ МОРЕ

Дары моря это не только полезно, но и очень вкусно. В нашем случае мидия, осьминог, кальмар, креветка быстро обжарены на сковороде вок, сбрызнутые ароматным зеленым чесночным маслом. Море вкуса и океан удовольствия!

Мидии на створке, осьминог, кальмар, креветка

300 гр.

1260.-



ГРИНШРИМС

Это блюдо надолго поселилось в нашем меню - оно заслуженно пользуется славой у гостей нашего ресторана. Тигровая креветка в сладковатом зеленом соусе с легким привкусом васаби с миндальными лепестками. Волшебство!

Креветка тигровая, зеленый соус, лепестки миндаля

180 гр.

590.-



ТАЙГЕР ЧИЛИ

Они вернулись! Тигровые креветки в остром соусе, обжаренные со спаржей и кунжутом. Теперь их снова можно попробовать у нас

Креветка, спаржа, острый соус, кунжут

180 гр.

590.-





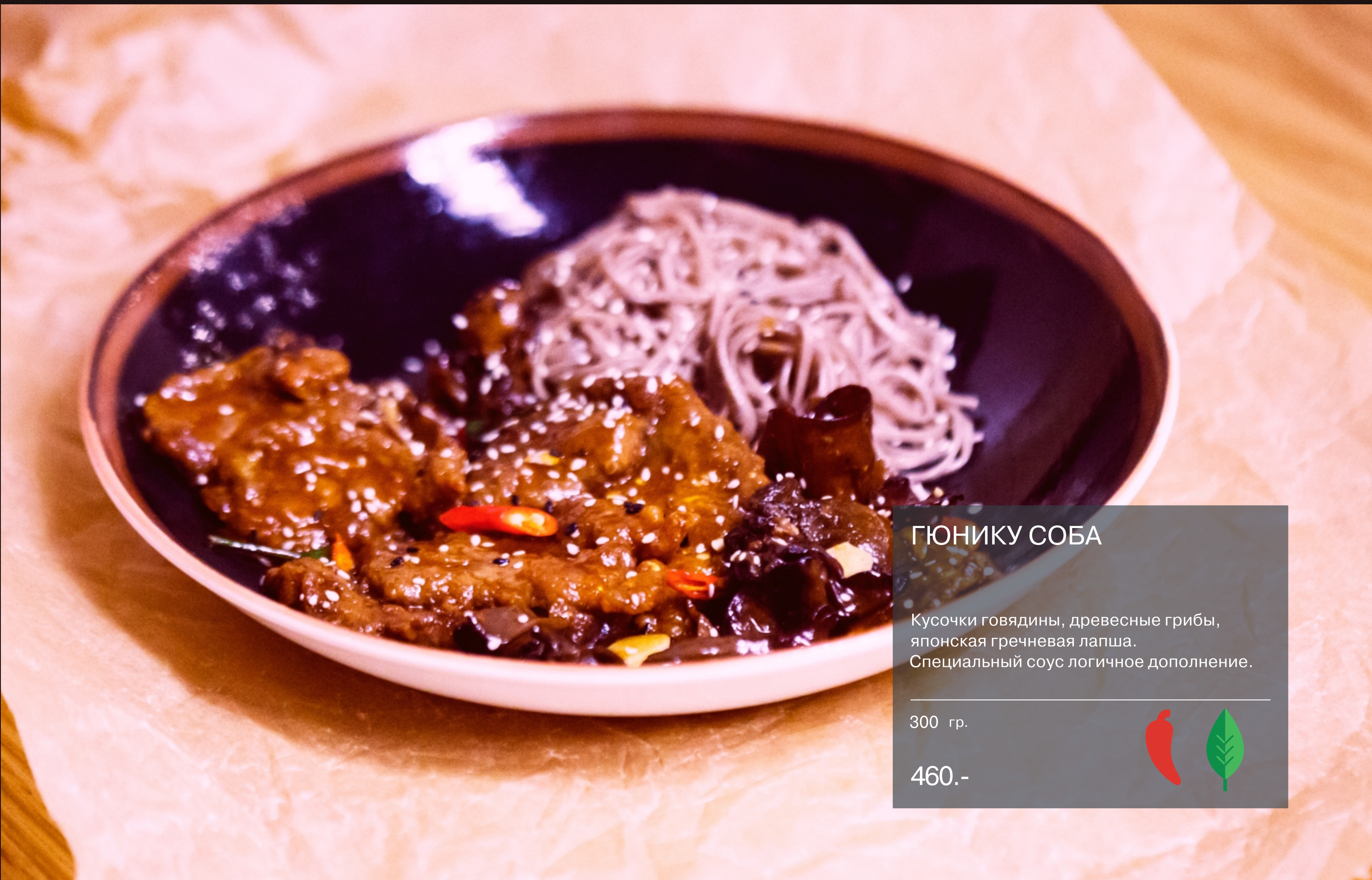
ЯСАЙ КИКУРАГЭ

Овощи, обжаренные до полуготовности, сохранившие вкус и пользу.
Китайский соус - логичное дополнение.

Кабачок, баклажан, сладкий перец

300 гр.

290.-



ГЮНИКУ СОБА

Кусочки говядины, древесные грибы, японская гречневая лапша.
Специальный соус логичное дополнение.

300 гр.

460.-





Блюдо с мировой известностью. Оно так же популярно в Азии, как в России борщ или

Рисовая лапша, омлет, ростки сои, перец болгарский, морковь, лук репчатый, огурцы

гр.



ЖАРЕНАЯ ФУНЧОЗА /ЖАРЕНАЯ ФУНЧОЗА С КРЕВЕТКАМИ

Эта китайская лапша - лучший друг веганов. Овощи, соус и различные дополнения придают вкус и смысл.

Фунчоза, перец болгарский, морковь

250 гр.

240.-/340.-





УДОН С ГОВЯДИНОЙ

Пшеничная лапша собственного приготовления с говядиной и овощами, обжаренная в специальном соусе.

300 гр.

390.-



УДОН С УТКОЙ

Почти обычная лапша, если бы не нежное филе утки. Нужно попробовать, чтобы понять.

300 гр.

360.-



УДОН С КУРИЦЕЙ

Это блюдо не просто хит, а хит всех хитов! Залог успеха В лапша, приготовленная вручную прямо у нас в ресторане, нежная курочка и свежие овощи.

300 гр.



УДОН С МОРЕПРОДУКТАМИ

Домашняя пшеничная лапша, разнообразные морепродукты В гребешок, кальмар, мидия, креветка, дикий лосось, быстро обжаренные с зеленой спаржей и специальным соусом.

300 гр.



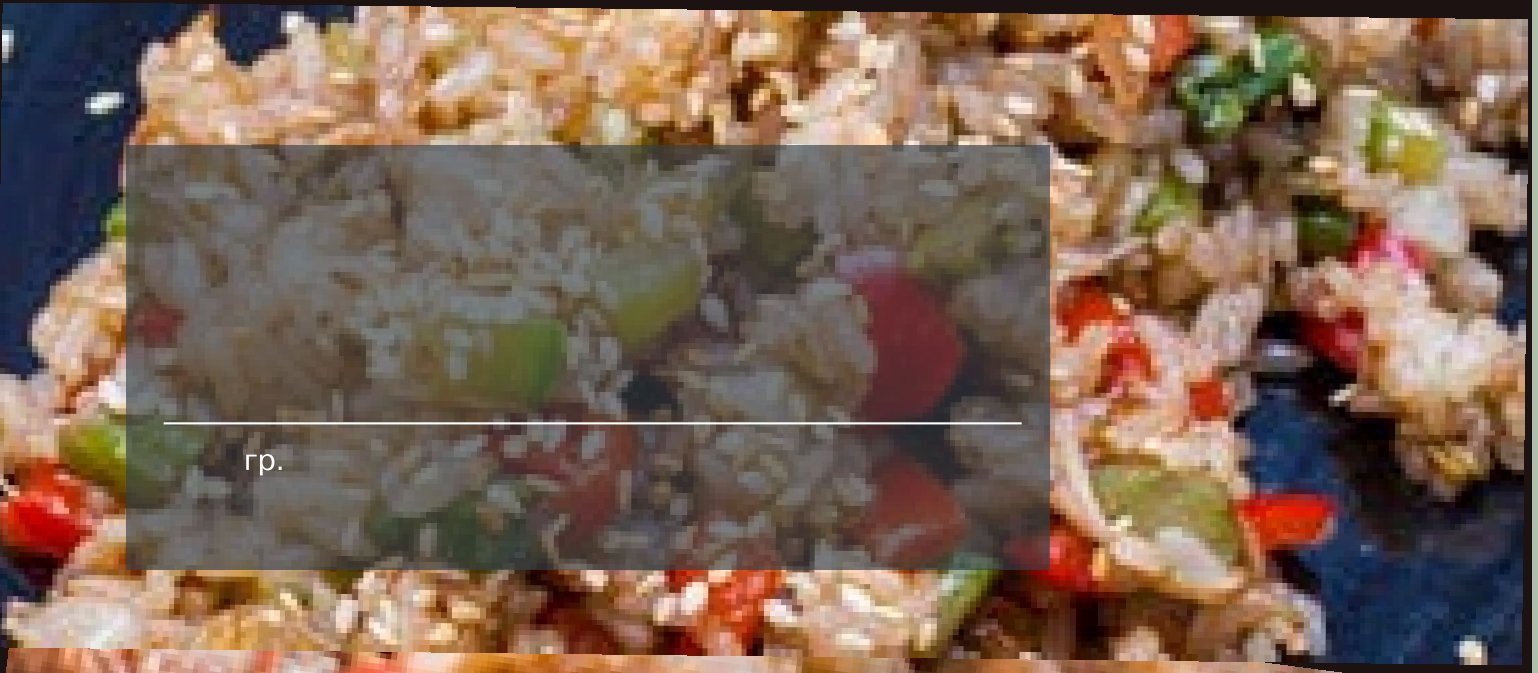
гр.



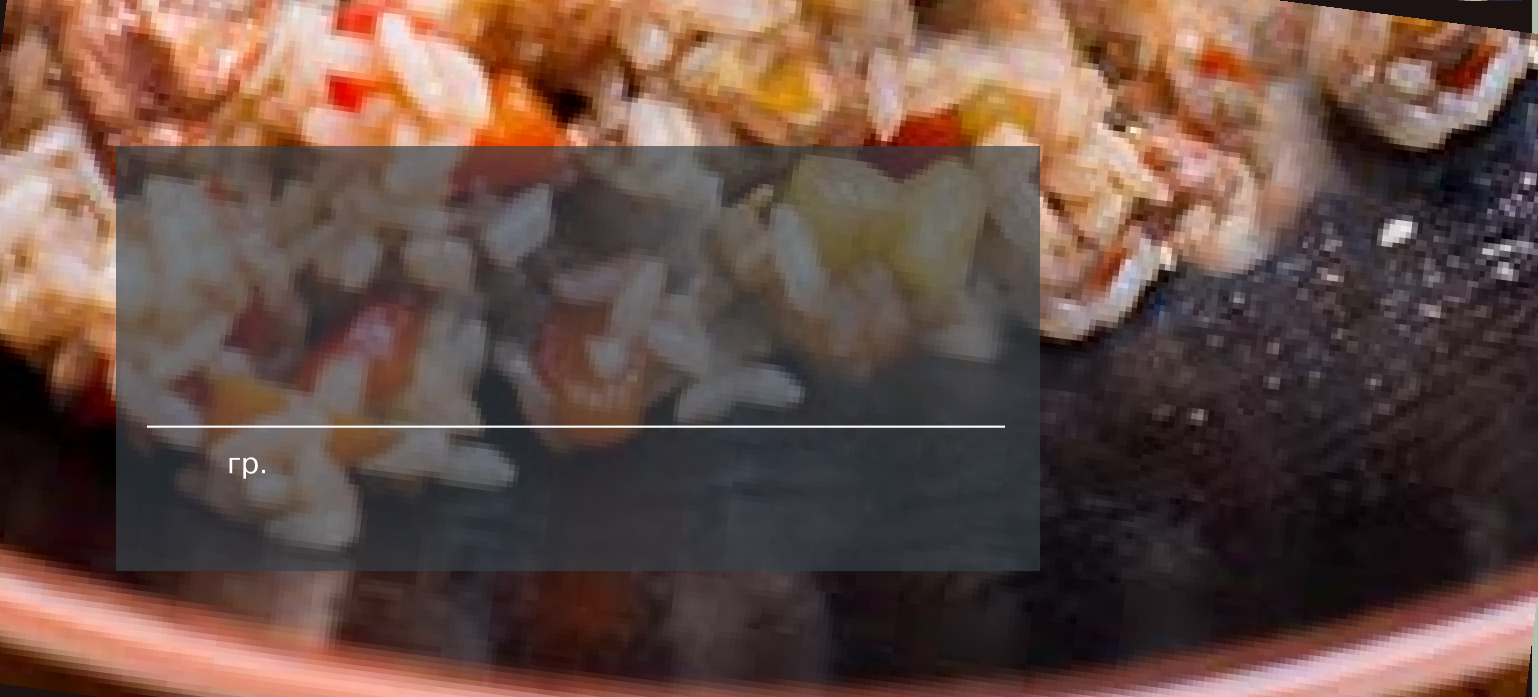
гр.



гр.



гр.



гр.





HIT









