

**T  
A  
K  
E  
S  
H  
I**



Изысканная и загадочная,  
многослойная паназиатская культура –  
неистощимый ресурс и источник вдохновения  
для нашей команды при создании нового меню.

Мы хотим каждый день окунаться  
в Страну восходящего солнца  
и готовить для вас так,  
чтобы раскрыть ваши умы.



Если у вас есть аллергия или чувствительность  
к каким-либо продуктам, просим сообщить нам  
об этом до заказа.

# ЗАКУСКИ

Appetizers



Сет Канагаве

## Сет Канагаве

1375.

креветки тигровые, креветки коктейльные, гребешки, кальмары, соус сливочный хондаши, водоросли вакаме и маринованный дайкон

Kanagave set – tiger prawns, cocktail shrimps, scallops, squids, creamy hondashi sauce, wakame seaweed and pickled daikon



Севиче из гребешка

## Севиче из лосося

590.

мурманский лосось, авокадо, томаты, соус манго & чили

Salmon ceviche – Murmansk salmon, avocado, tomatoes, mango & chili sauce

## Севиче из гребешка

590.

мурманские гребешки, авокадо, томаты, соус манго&чили

Scallop ceviche – Murmansk scallops, avocado, tomatoes, mango & chili sauce



Тартар из гребешка

## Тартар из гребешка

615.

мурманские гребешки, авокадо, соус манго, икра тобики

Scallop tartar – Murmansk scallops, avocado, mango sauce, tobiko caviar

## Тартар из копчёного тунца

565.

копчёный тунец, битые огурцы, соус голландский, хлеб бурже, микрогрин, гребешок сушёный

Smoked tuna tartare – smoked tuna, broken cucumbers, hollandaise sauce, Bourget bread, microgreen, dried scallop

Тартар из копчёного тунца



## Креветки в воздушном кляре

тигровые креветки в рисовом кляре, подаются с муссом из сметаны и васаби. Украшаются нитями чили

Shrimp in air batter – tiger prawns in rice batter, served with sour cream & wasabi mousse

610.

## Сливочный краб на японском рисе

краб, сливки, японский рис, весенний соус, огурец, красная икра тобики, микрозелень, зеленое масло

Creamy crab on Japanese rice – crab, cream, Japanese rice, spring sauce, cucumber, red tobiko caviar, microgreen, green oil

1650.



## Запеченный морской ёж с креветкой 410.

ёж морской, креветка коктейльная, соус хондаши, сыр креметте, микрогрин, икра тобико

Baked hedgehog with shrimp – hedgehog, cocktail shrimp, hondashi sauce, cremette cheese, microgreen, tobiko caviar



## Спринг роллы,

завернутые в хрустящее тесто

### с креветками

Spring roll with shrimp

465.

### с курицей

Spring roll with chicken

455.

### с сыром моцарелла

Cheese spring roll

475.

## Сашими

### из лосося

Salmon sashimi

635.

### из тунца

Tuna sashimi

585.

### из гребешка

Scallop sashimi

585.

## Сырная тарелка

горгонзола, моцарелла, чеддер, вяленое филе утки, орехи макадамия, манго, чар сью

Cheese plate – gorgonzola, mozzarella, cheddar, dried duck fillet, macadamia nuts, mango, char sue

640.



## Маринованные закуски

на выбор:

### • Чука салат с кунжутом

Chuka salad

### • Маринованный дайкон

Pickled Daikon

### • Битые огурцы

по-старинному сычуанскому рецепту  
Broken cucumbers

### • Капуста кимчи

по-старинному корейскому рецепту  
Kimchi cabbage

220.

Pickle ourselves  
маринуем  
САМИ

## Дегустационный сет

470.

чука салат, битые огурцы, маринованный дайкон и капуста кимчи

Tasting set of cold appetizers – chuka salad, broken cucumbers, pickled daikon and kimchi cabbage



## Говядина с соусом хондаши

говядина, соус хондаши, перчики бикиньо мини, сушеный гребешок, соус чар сью, зеленое масло, водоросли

Beef with hondashi sauce – beef, hondashi sauce, bkinho mini peppers, dried scallop, char sue sauce, green oil, seaweed

610.

# ПОКЕ

Poke



## Поке гребешок 615.

японский рис, филе мурманского гребешка, свежий огурец, манго, авокадо, икра тобико, чука салат, соус манго, цитрусовый маринад

Scallop poke – Japanese rice, Murmansk scallop fillet, fresh cucumber, mango, avocado, tobiko caviar, chuka salad, mango sauce, citrus marinade

## Поке тунец 615.

японский рис, yellow fin тунец, свежий огурец, манго, авокадо, икра тобико, чука салат, соус манго, цитрусовый маринад

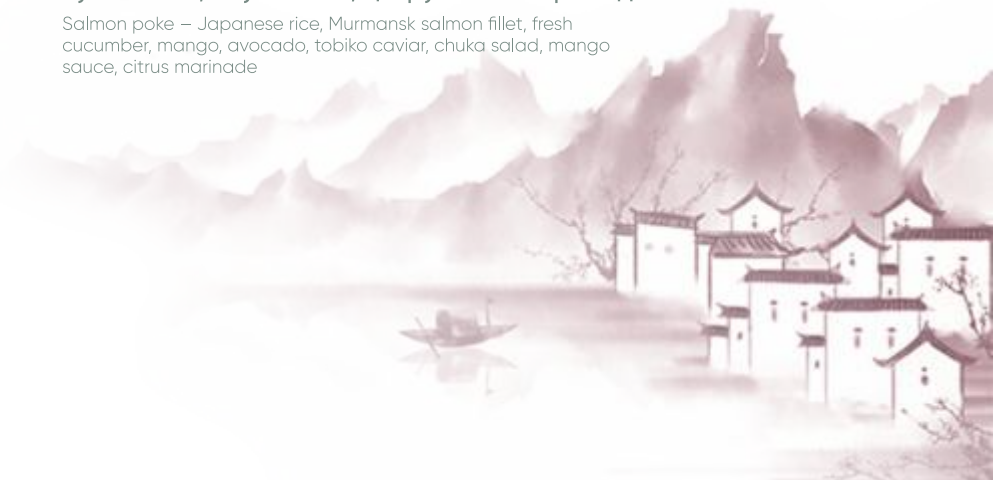
Tuna poke – Japanese rice, yellow fin tuna, fresh cucumber, mango, avocado, tobiko caviar, chuka salad, mango sauce, citrus marinade



## Поке лосось 655.

японский рис, филе мурманского лосося, свежий огурец, манго, авокадо, икра тобико, чука салат, соус манго, цитрусовый маринад

Salmon poke – Japanese rice, Murmansk salmon fillet, fresh cucumber, mango, avocado, tobiko caviar, chuka salad, mango sauce, citrus marinade



# САЛАТЫ

Salads



## С ГОВЯДИНОЙ 710.

микс салатов, скёрт стейк, черри, свежий огурец, орехи макадамия, кинза, мята, красный и зеленый лук, чили перец, соус песто, базилик

Beef salad – salad mix, skirt steak, cherry, fresh cucumber, macadamia nuts, cilantro, mint, red and green onions, chili pepper, pesto sauce, basil



Салат с говядиной



Салат с уткой

## С УТКОЙ 595.

микс салатов, маринованная папайя, свежий огурец, сыровяленая утка, яйцо перепелиное, сельдерей катаифи

Duck salad – salad mix, pickled papaya, fresh cucumber, dried duck, quail egg, celery kataifi

## С МОРЕПРОДУКТАМИ 670.

креветки тигровые, кальмары, креветки коктейльные, салат ромейн и айсберг, белые древесные грибы, икра тобико, соус устричный, сладкий чили

Seafood salad – tiger prawns, squids, cocktail shrimps, romaine and iceberg lettuce, white wood mushrooms, tobiko caviar, oyster sauce and sweet chili

# СУПЫ

Soups



## Рамен

с крабом

760.

светлый таре

Ramen with crab

с курицей

565.

светлый таре

Ramen with chicken.

со свиными  
рёбрами

630.

темный таре

Ramen with pork ribs

с говядиной

590.

темный таре

Ramen with beef

Они созданы для того чтобы  
иметь как можно больше умами

Том ям 

720.

креветочный кокосовый бульон,  
креветки тигровые, креветки коктейльные,  
мурманские гребешки, грибы шиитаке,  
томаты черри. Подается отдельно японский  
рис, кокосовое молоко и соус капсаицин

Tom yam – shrimp coconut broth, tiger shrimp, cocktail shrimp,  
marmalade scallops, shiitake mushrooms, cherry tomatoes.  
Serve separately with Japanese rice, coconut milk  
and capsaicin sauce

Том ям



Фо Бо



Фо Бо

750.

наваристый говяжий бульон, специи,  
рисовая лапша, слайсы говядины  
ростбиф, лук

Fo bo – rich beef broth, spices, rice noodles,  
roast beef slices, onion




# СТИР ФРАЙ

Stir fry



Стир фрай с грибами

- с грибами   
with mushrooms
- с курицей  
with chicken
- с уткой  
with duck
- с креветкой  
with shrimp
- с говядиной  
with beef

545.

545.

585.

585.

585.

## Инструкция по заказу\*

Order instructions:

- **Выбери главный продукт**

курица, говядина, утка,  
тигровая креветка, грибы

Choose the main product (chicken, beef, duck, tiger prawn, mushrooms)

- **Выбери гарнир**

гречневая лапша, фунчоза,  
пшеничная лапша, рис

Choose a side dish - buckwheat noodles, funchosa, wheat noodles, rice

- **В вашу порцию мы добавим**

китайскую капусту, болгарский перец,  
мини кукурузу и красный лук

We will add Chinese cabbage, bell pepper, mini corn and red onion to your portion

- **По желанию можно  
добавить дополнительно:** 20г  
**30.**

китайскую капусту, болгарский перец,  
мини кукурузу, красный лук, фасоль,  
грибы шиитаке, черные древесные грибы,  
брокколи

Optionally, you can add additional: Chinese cabbage, bell pepper, mini corn, red onion, beans, shiitake mushrooms, black wood mushrooms, broccoli

\* цену можно узнать у официанта  
check the price with the waiter



# ГОРЯЧЕЕ

Main course



Лапша ям с креветкой

## Лапша ям с креветкой 650.

тигровые креветки, коктейльные креветки, пшеничная лапша, густой кокосовый бульон

Yam noodles with shrimps – tiger shrimps, cocktail shrimps, wheat noodles, thick coconut broth

## Лапша ям с крабом 670.

мясо краба, коктейльные креветки, пшеничная лапша, густой кокосовый бульон

Yam noodles with crab – crab meat, cocktail shrimps, wheat noodles, thick coconut broth



Лапша Пад тай

## Лапша Пад тай 595.

куриное филе, пшеничная лапша, перец болгарский, фасоль, красный лук, соус пад тай, арахис

Pad thai noodles – chicken fillet, wheat noodles, bell pepper, beans, red onion, pad thai sauce, peanuts

## Бенто цыплёнок 545.

куриное филе в соусе карри, японский рис, болгарский перец, брокколи, мини кукуруза, фасоль, красный лук

Bento chicken – chicken fillet in curry sauce, Japanese rice, bell pepper, broccoli, mini corn, beans, red onion

## Гёдза с креветкой 510.

креветка тигровая, перец болгарский, капуста китайская, лук зелёный, грибы шиитаке, соус пастроми, куриный фарш. Подается с соусом итоку

Gyoza with shrimp – tiger shrimp, bell pepper, Chinese cabbage, green onion, shiitake mushrooms, pastrami sauce, minced chicken. Served with itoku sauce

## Гёдза с курицей 450.

филе бедра куриного, лук репчатый, чёрные древесные грибы, устричный соус, кунжутное масло, шрирача. Подается с соусом итоку

Gyoza with chicken – chicken thigh fillet, onion, black wood mushrooms, oyster sauce, sesame oil, sriracha. Served with itoku sauce



Гёдза

## Лосось сашими Катцу 1110.

филе мурманского лосося в сухарях панко.  
Подается с чатни из манго, салатом айсберг  
и микрогрином мизуна

Sashimi Katsu salmon is a fillet of Murmansk salmon, in panko  
breadcrumbs. Served with mango chutney, iceberg lettuce  
and mizuna microgreen



Лосось  
сашими Катцу

## Тунец, жареный рис с кокосом 790.

тунец в панировке из кунжута легкой обжарки  
с жареным рисом, кокосом и луком. Подается  
с битыми огурцами, зеленым луком, кинзой  
и соусом унаги

Tuna and fried rice with coconut - lightly fried sesame breaded  
tuna with fried rice, coconut and onion. Served with broken  
cucumbers, green onions, coriander and unagi sauce



Тунец, жареный рис  
с кокосом

## Рёбра свиные 840.

свиные рёбра в глазированной, подаются  
с обжаренной кукурузой и маринованными  
перчиками бикиньо мини

Pork ribs - glazed pork ribs, served with fried corn and pickled  
bikinjo mini peppers

## Говядина чар сью \* 1110.

мачете, альтернативный стейк из  
мраморной говядины под глазурью  
чар сью с битыми огурцами и соусом  
стир фрай, базиликовая соль

Char Sue beef - machete, an alternative steak of marbled beef  
under char Sue glaze with broken cucumbers and stir fry sauce,  
basil salt

\* готовим прожарки только medium rare или well done

# ПИЦЦА

с медовой корочкой  
Pizzas

## Много сыра

сырный соус, сыр моцарелла,  
гауда, чеддер

A lot of cheese – dough with honey crust, cheese sauce,  
cheese mozzarella, gouda cheese, cheddar

590.

## Том ям

соус том ям, моцарелла, креветки  
тигровые, креветки коктейльные, филе  
трески, грибы шиитаке, томаты черри, лайм

Tom yam – dough with honey crust, tom yam sauce, mozzarella,  
tiger prawns, cocktail shrimps, cod fillet, shiitake mushrooms,  
cherry tomatoes, lime

675.

## Маргарита

томатный соус, моцарелла, тартар  
из свежих томатов, базилик

Margarita – dough with honey crust, tomato sauce,  
mozzarella, fresh tomato tartare, basil

530.

## С уткой и папайей

сырный соус, моцарелла, горгонзола,  
филе утки, маринованная папайя

With duck and papaya – cheese sauce, mozzarella,  
gorgonzola, duck fillet, pickled papaya

610.

Мясная



Том ям

## Пепперони

томатный соус, моцарелла, пепперони,  
перец мини бикиньо

Pepperoni – tomato sauce, mozzarella, pepperoni,  
mini biquinho pepper

710.

## С курицей

сырный соус, моцарелла, куриное  
филе, ветчина, грибы шиитаке

Chicken pizza – dough with honey crust, cheese sauce,  
mozzarella, chicken fillet, ham, shiitake mushrooms

590.

## Мясная

томатный соус, моцарелла, говядина  
ростбиф, бекон, куриная грудка,  
томаты черри

Meat pizza – dough with honey crust, tomato sauce, mozzarella,  
roast beef, bacon, chicken breast, cherry tomatoes

630.



# ПИЦЦА

с медовой корочкой  
Pizzas

## С копчёным тунцом и питахайей 650.

соус сырный, маринованная питахайя, моцарелла, филе копчёного тунца, дайкон, апельсиновый маринад, микрогрин

Pizza with smoked tuna and pitahaya - cheese sauce, pickled pitahaya, mozzarella, smoked tuna fillet, daikon, orange marinade, microgreen

## С угрём и чукой 730.

соус ореховый, моцарелла, креметте, угорь, чука, белый кунжут, унаги, стружка бонито

Pizza with eel and chuka - nut sauce, mozzarella, cremette, eel, chuka, white sesame, unagi, bonito chips



С угрём и чукой

Кимчи



## Кимчи 650.

томатный соус, мясо свиных рёбер, китайская капуста кимчи собственного производства, моцарелла, зеленый лук, белый кунжут

Kimchi pizza - tomato sauce, pork rib meat, Chinese kimchi cabbage of our own production, mozzarella, green onion, white sesame

## С лососем и авокадо 730.

сырный соус, авокадо, лосось, креметте, моцарелла, кунжут сливовый

Pizza with salmon and avocado - cheese sauce, avocado, salmon, cremette, mozzarella, plum sesame

## Дополнительно\*

In add-on to the pizza

- **соус** томатный/ореховый/сырно-сливочный/том ям  
sauces: tomato/walnut/cream cheese/tom yam
- **сыр** моцарелла/cheddar/горгонзола/гауда  
cheese: mozzarella/cheddar/gorgonzola/gouda
- **мясо** филе утки/ростбиф/бекон/филе куриное/пепперони/ветчина  
meat: duck fillet/roast beef/bacon/chicken fillet/pepperoni/ham
- **рыба** филе трески/тигровая креветка/коктейльная креветка/гребешок/лосось/кальмар  
fish&seafood: cod fillet/tiger shrimp/cocktail shrimp/scallop/salmon/squid
- **другое** томаты черри/грибы шиитаке/томаты/перец халапеньо/перчик мини бикиньо/красный лук  
cherry tomatoes/shiitake mushrooms/tomatoes/jalapeno pepper/mini biquinho pepper/red onion

## Пад тай 650.

соус сырный, соус пад тай, филе куриное, фасоль стручковая, красный лук, моцарелла, яйцо перепелиное, арахис, кинза

Pad tai pizza - cheese sauce, pad tai sauce, chicken fillet (breast), string beans, red onion, mozzarella, quail egg, peanuts, cilantro

\* цену можно узнать у официанта  
check the price with the waiter

# СУШИ

Sushi

**Лосось VIP** 240.

авокадо, икра форели  
Salmon VIP - avocado, trout caviar

**Тунец VIP** 240.

авокадо, икра форели  
Tuna VIP - avocado, trout caviar

**Краб** 240.

Sushi crab

**Лосось** 210.

Salmon

**Креветка** 210.

Shrimp

**Авокадо** 210.

Avocado

**Тунец** 210.

Tuna

**Угорь** 210.

Eel

**Татаки лосось** 210.

Tataki salmon

**Татаки тунец** 210.

Tataki tuna

## Сет суши

лосось vip, тунец vip, краб, лосось,  
креветка, авокадо, тунец, угорь,  
татаки лосось, татаки тунец

Sushi set – VIP salmon, VIP tuna, crab,  
shrimp, salmon, tuna, eel, avocado, tataki  
tuna, tataki salmon.

The price of the set is 1550 rubles

**1850.**



# ГУНКАНЫ

Gunkans

с чукой 220.  
with chuka

с икрой тобико 220.  
with tobiko caviar

с лососем 220.  
with salmon

с мурманским  
гребешком 220.  
Gunkan with Murmansk scallop

с угрём 220.  
with eel

с тунцом 220.  
yellow fin  
with tuna yellow fin

с тигровой 220.  
креветкой  
with tiger shrimp

с икрой 295.  
форели  
with trout caviar

с икрой 295.  
морского ежа  
with sea urchin caviar

Сет №1 1100.

с чукой/с икрой форели/  
с гребешком/с икрой тобико/  
с лососем

Set No. 1 – with chuka, with trout caviar,  
with scallop, with tobiko caviar, with salmon

Сет №2 1100.

с чукой/с икрой мурманского  
морского ежа/с тунцом yellow fin/  
с угрём/с тигровой креветкой

Set No. 2 – with chuka, with Murmansk  
sea urchin caviar, with yellow fin tuna, with eel,  
with tiger prawn

Сет гунканов 1800.

гункан с чукой/с икрой тобико/с лососем/  
с мурманским морским гребешком/с угрём/  
с тунцом yellow fin/с тигровой креветкой/  
с икрой форели/с икрой морского ежа

Set of gunkans: includes 9 different types of gunkans



# ЗАПЕЧЁННЫЕ ГУНКАНЫ

Baked gunkans

## с лососем

Baked gunkan with salmon

## гребешком

Baked gunkan with Murmansk scallop

## с угрём

Baked gunkan with eel

## с тунцом yellow fin

Baked gunkan with tuna yellow fin

## с тигровой креветкой

Baked gunkan with tiger shrimp

220.

## Сет запечённых гунканов 920.

запечённый гункан с лососем/с мурманским гребешком/с угрём/с тунцом yellow fin/  
с тигровой креветкой

Set of baked gunkans – 5 types of gunkans on the guest choice





# ЗАПЕЧЁННЫЕ РОЛЛЫ

Baked rolls

## С ЛОСОСЕМ

Baked salmon roll

## С КАЛЬМАРОМ

Baked roll with squid

## С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ

Baked roll with tiger shrimp

## С УГРЁМ

Baked roll with eel

## С ТУНЦОМ yellow fin

Baked tuna yellow fin roll

720.

## С МУРМАНСКИМ ГРЕБЕШКОМ

Baked roll with Murmansk scallop

## С КРАБОМ

Baked roll with crab



\*Главный продукт идёт в шапку ролла

# КЛАССИЧЕСКИЕ РОЛЛЫ

Classic rolls

Маки с огурцом

Maki with cucumber

Маки с кальмаром  
и луком шнитт

Maki with squid and onion shnitt

Маки с лососем

Maki with salmon

Маки с тунцом  
yellow fin

и луком шнитт

Maki with yellow fin tuna and shnitt onion

355.

355.

445.

425.

Маки с коктейльной  
креветкой

Maki cocktail shrimp

Маки с угрём

Maki with eel

Маки с манго

Maki with mango

Маки с крабом

Maki with crab

445.

445.

435.

565.



# КЛАССИЧЕСКИЕ РОЛЛЫ

Classic rolls

## Филадельфия классическая

810.

японский рис, нори, лосось охлаждённый,  
сыр креметте, кунжут

Philadelphia classic (Japanese rice, chilled salmon,  
cremette cheese, sesame)



## Филадельфия с копчёным лососем

810.

японский рис, нори, лосось охлаждённый  
собственного копчения, свежий огурец,  
сыр креметте

Philadelphia with smoked salmon (Japanese rice, self-smoked  
chilled salmon, fresh cucumber, cremette cheese)



# КЛАССИЧЕСКИЕ РОЛЛЫ

Classic rolls

## Калифорния с тобико 780.

японский рис, крабовый замес, авокадо, икра тобико

California with tobiko (Japanese rice, crab mixture, avocado, tobiko caviar)

## Калифорния с кунжутом 670.

японский рис, нори, крабовый замес, авокадо, кунжут

California with sesame seeds (Japanese rice, crab mixture, avocado, sesame)



Калифорния с тобико

## Филадельфия с угрём 885.

японский рис, нори, угорь, свежий огурец, сыр крематте

Philadelphia with eel (Japanese rice, eel, fresh cucumber, cremette cheese)

## Филадельфия VIP 990.

японский рис, нори, лосось охлаждённый, свежий огурец, сыр крематте, икра форели

Philadelphia VIP (Japanese rice, chilled salmon, fresh cucumber, cremette cheese, trout caviar)



Филадельфия VIP

# ФИРМЕННЫЕ РОЛЛЫ

Branded rolls

## МОРЕ ЛОСОСЯ

990.

мурманский лосось, сыр креметте, свежее тайское манго, японский рис, нори, дайкон, микрогрин, икра тобико, соус из манго, лепестки миндаля

The sea of salmon - Murmansk salmon, cremette cheese, fresh Thai mango, Japanese rice, nori, daikon, microgreen, tobiko caviar, mango sauce, almond petals



## Сакурадзима

920.

японский рис, филе тунца yellow fin, филе охлаждённого лосося, филе мурманского гребешка, авокадо, соуса сливочный спайси и унаги, лук шнит

Sakurajima - Japanese rice, yellow fin tuna fillet, chilled salmon fillet, murmansk scallop fillet, avocado, creamy spicy sauce and unagi, chives

## Икигай

японский рис, нори, креветка тигровая в кляре, авокадо, охлаждённый лосось татаки, соус унаги, салат с дайконом и мизуной

Ikigai (Japanese rice, tiger shrimp in batter, avocado, chilled tataki salmon, unagi sauce, salad with daikon and mitsuna)

860.



Сакурадзима

# РОЛЛЫ

Rolls

## Кохакү 650.

японский рис, нори, охлаждённый лосось собственного копчения, сыр кремлетте, кунжут

Kohaku (Japanese rice, chilled self-smoked salmon, cremette cheese, sesame)



## Ваби-саби 580.

японский рис, нори, тартар из тунца yellow fin, икра тобики, соус сливочный спайси, кунжут

Wabi-sabi (Japanese rice, yellow fin tuna tartar, tobiko caviar, creamy spicy sauce, sesame)



## Когараси 670.

японский рис, нори, угорь, чука, грибы шиитакэ, охлаждённый лосось, ореховый соус, лук шнитт

Kogarashi - Japanese rice, nori, eel, chuka, shiitake mushrooms, chilled salmon, nut sauce, chives

# РОЛЛЫ

Rolls

## Ункай

960.

японский рис, нори, филе тунца yellow fin, креметте, тигровая креветка, авокадо, охлаждённый лосось, икра форели

Uncai (Japanese rice, yellow fin tuna fillet, cremette, tiger shrimp, avocado, chilled salmon, trout roe)



## Хару

660.

японский рис, нори, икра тобико, тунец yellow fin, креметте, лук шнитт, свежий огурец, соус малиновый унаги

Haru - Japanese rice, nori, tobiko caviar, yellow fin tuna, cremette, chives, fresh cucumber, raspberry unagi sauce

## Веган ролл

445.

японский рис, нори, дайкон, свежий огурец, болгарский перец, морковь, тофу, авокадо

Vegan roll - Japanese rice, nori, daikon, fresh cucumber, bell pepper, carrot, tofu, avocado



Хару

# РОЛЛЫ

Rolls

## Рюдзин

японский рис, кремлетте, свежий огурец, лук шнитт, краб, охлаждённый мурманский лосось, сливочный соус хондаши, с икрой тобико и зеленым маслом

Ryujiin - Japanese rice, cremette, fresh cucumber, chives, crab, chilled Murmansk salmon, creamy hondashi sauce, with tobiko caviar and green butter

990.



## Сансё

японский рис, кремлетте, свежий огурец, орехи макадамия, икра тобико, сливочный спайси соус, соус капсаицин, микрогрин

Sanshō - Japanese rice, cremette, fresh cucumber, macadamia nuts, tobiko caviar, creamy spicy sauce, capsaicin sauce, microgreen. Spicy roll

### с тигровой креветкой

with tiger shrimp

### с лососем

with salmon

### с гребешком

with scallops

680.





# ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАСИСТЕМЫ

Live seafood from the aquasystem

## Ёж морской из Териберки 290.

икра ежа с соусом менсую и желтком перепелиного яйца

Sea urchin from Teriberka - hedgehog caviar, mentsuyu sauce with quail egg yolk

## Устрица дальневосточная 390.

устрица, апельсиновый маринад, красный лук и лимон

Oyster from the Far East - oyster, orange marinade, red onion and lemon

## Гребешок из Териберки 270.

гребешок, апельсиновый маринад, красный лук и лимон

Scallop from Teriberka - scallop, orange marinade, red onion and lemon

## ГАРНИРЫ

Side dishes

## Картофель фри 210.

French fries

## Овощной вок 210.

Vegetable wok

## Рис 180.

Rice

## Лапша яичная 165.

Egg noodles



# ДЕСЕРТЫ

Desserts

## Гункан 470.

классический бисквит, лаймовый крем на основе сливок и белого шоколада, клубничная икра, мятный нори

Gunkan - classic sponge cake with lime cream based on cream and white chocolate, strawberry caviar, mint nori



Гункан



ДЕЛАЕМ САМИ  
**HAND  
MADE**  
ДЕЛАЕМ САМИ

## Моти в ассортименте 420.

Mochi in the assortment

## Мистер брауни 540.

тесто брауни на основе бельгийского темного шоколада. Подается с молоком и лимонным сорбетом

Mr. Brownie is a brownie dough based on Belgian dark chocolate. Serve with milk and lemon sorbet

## Конфеты из тайского манго 35. шт.

Thai mango candies (price for 1 piece)

## Сладкий ролл с манго 565.

тесто спринг ролл, сливки, кокос, манго, орех макадамия


Sweet mango roll - spring roll dough, cream, coconut, mango, macadamia nut



- Прошедшее забыто.  
Будущее закрыто.  
Настоящее - даровано.

Угвэй



The background features a soft, watercolor-style illustration of a landscape. In the upper left, a bright, circular sun or moon is partially obscured by a light, misty cloud. Below it, several jagged mountain peaks are rendered in shades of light blue and grey, creating a sense of depth and atmosphere. The overall color palette is very light and airy, with a focus on blues, greys, and whites.

Данная брошюра является рекламным материалом, с полной информацией по составу и выходу блюд вы можете ознакомиться с официальным документом в уголке потребителя или попросить у официанта