



«В честь 165-летия нашего любимого города наша команда презентует специальное меню #Владивостокио, которое отражает уникальный культурный код Приморья. Вложив всю любовь к нашему краю и 17-летний опыт бренда TOKYO, мы хотим поделиться этим с каждым жителем и гостем города. Берите палочки и пробуйте – именно с этого начинается путешествие по берегам #Владивостокио.»

Алена Ницора, идеолог проекта

# Насладись Вкус ВладивостТокио

**#Владивостокио** – это место, где на протяжении нескольких столетий азиатские традиции сочетаются с философией Дальнего Востока. На стыке двух образов жизни появился новый вкус наслаждения жизнью. **#Владивостокио** – это место, где каждый второй ездит на «японке», дети занимаются хоккеем и дзюдо, а роллы заказывают чаще, чем пиццу. Здесь рис занимает центральное место на столе, а морепродукты являются неотъемлемой частью многих блюд. Здесь есть все: солнце, море и еда.

Получается, **#Владивостокио** – это дальневосточный умами, насыщенный вкус которого раскрывается в местных рецептах, в вечном мастерстве локальных портовых ремесленников и постоянном поиске нового. Феномен дальневосточного умами ярко спровоцирован и первобытно рожден миксом мощнейших гастрономических культур. Зеленый борщ с крабом, дальневосточная уха с морской капустой, салат с папоротником, пянсе с морепродуктами – тут идеи японских блюд гармонично сочетаются с русской широтой души и разнообразием дальневосточных продуктов. Каждая трапеза становится особым ритуалом, где традиции прошлого встречаются с современными тенденциями, создавая философию бесконечного послевкуся в доме у моря.

С любовью, Ваш  TOKYO

Партнеры:



МУЗЕЙ-ЗАПОВЕДНИК  
ИСТОРИИ ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА  
ИМЕНИ В.К. АРСЕНЬЕВА



авиасейлс

Дальний Восток



РБК

ПРИМОРЬЕ



### Скоблянка по-приморски

Скоблянка из кукумарии, свинины, томатов черри, лука и каперсов в томатном соусе с копчёной паприкой и базиликом. Подаётся с рисом, украшается зелёным луком и кунжутом

250 г | 790 ₽



Паспорт  
путешественника  
Авиасейлс



Сет от Авиасейлс ДВ:  
Пянсе + Милкис 200 мл 590 ₽

### Пянсе с морепродуктами

Нежное тесто с начинкой из креветки и кальмара, с добавлением сливочного сыра, креветочного биска, имбиря и сока лайма. Подаётся с соусом на основе соевого соуса, чеснока, имбиря и перца чили

170 г | 420 ₽



### Камбала

Камбала в сливочном масле с соком лимона, тимьяном, горчицей, кинзой и лепестками миндаля. Украшается каперсами и нитями лука-порей

1 шт | 730 ₽



### Оливье по-приморски

Салат оливье с крабом, консервированным зелёным горошком, картофелем, яйцом. Заправляется домашним майонезом, луковым соусом с добавлением горчицы и приправы фурикаэ. Украшается перепелиным яйцом

170 г | 590 ₽

ВЛАДИВОСТОКСКАЯ  
КРЕПОСТЬ

№ 11

**Папоротник о свиной**

Тёплый салат с папоротником и свиной в томатном соусе. Украшается зелёным луком, подаётся с рисом, чипсами нори и кунжутным соусом

180 г | 450 ₽



**Кальмар фаршированный морепродуктами**

Кальмар, фаршированный крабом и креветкой в сливочном соусе кальби. Украшается кольцами зелёного лука, фурикаэ и зелёным маслом

230 г | 730 ₽





#### Морепродукты аля БИФ

Гребешок, креветка и трубач в сливочно-сметанном соусе с гарниром из картофельного пюре с жареным луком, морской капустой и водорослями вакамэ. Украшается приправой фурикакэ и нитями лука-порея

250 г | 980 ₽



#### Дальневосточный борщ

Зелёный борщ с крабом, гребешком, кальмаром, шпинатом и морской капустой, с добавлением зелёного масла

300 г | 790 ₽



# CET

[illegible]

## 2500 ₺

Сет из анадары с кровью, спизулы, устрицы, гребешка, трепанга и морского ежа. Подаётся с перепелиным яйцом, малиновым уксусом, лимоном, имбирём и васоби

У

стрица Приморская — это яркий афродизиак, что обитает на берегах Дальнего Востока и содержит высокое количество липидов. Маака — фермерская устрица из Китая, выращенная в чистых водах Жёлтого моря, отличается мясистой консистенцией и шелковистой текстурой

А — омега 3  
В



\*ПРИ ЗАКАЗЕ  
СЕТА УСТРИЦ ВИНО  
В ПОДАРОК

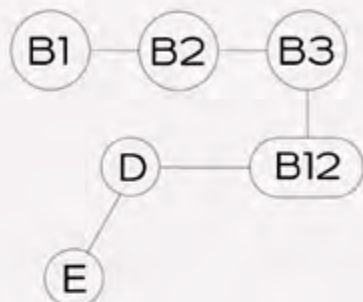
6 ШТ | 1 БОКАЛ  
12 ШТ | 2 БОКАЛА

**Устрица Приморская / Маака**  
Живая приморская устрица / Маака.  
Подаётся с лимоном и малиновым  
уксусом  
1 ШТ | **360 / 320 Р**

**Сет из устриц  
Приморская / Маака**  
6 ШТ | **2100 / 1900 Р**  
12 ШТ | **4200 / 3800 Р**

С

**пизула.** скрытый "драгоценный камень" океана. Её нежное мясо с тонким ореховым послевкусием — секрет элитных азиатских ресторанов. Благодаря высокому содержанию незаменимых аминокислот и микроэлементов она идеальна для здорового питания



### Спизула

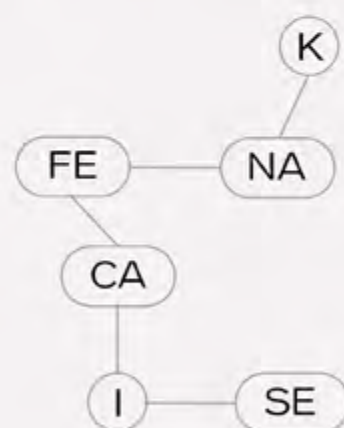
Очищенная дальневосточная спизула.  
Подаётся с васаби и соевым соусом

1 шт | 490 ₽



А

**надара.** Её кровь является мощнейшим энергетиком, обладает тонизирующим эффектом и очень полезна для мужского здоровья. В плотном мясе этих моллюсков натрия, цинка, железа, кальция, йода, калия и селена намного больше, чем в мясе любых морских рыб



### Анадара

Очищенная анадара в соусе шисо.  
Подаётся с кровью анадары, васаби и имбирём

1 шт | 530 ₽

Г

**ребешок** — жемчужина среди морепродуктов. В его нежной текстуре вся сила холодных вод Японского моря, а его вкус — как первый луч солнца в морской пене. Единственный моллюск, чей белок усваивается на 98%, а сам он признан афродизиак в 15 культурах

B12

B3

E



### Дальневосточный гребешок

Очищенный дальневосточный гребешок, подаётся с лимоном

1 шт | 410 ₽

### Сет из гребешков

6 шт | 2450 ₽

12 шт | 4900 ₽



### Гребешок запечённый

Дальневосточный гребешок, запечённый под сырным соусом

1 шт | 530 ₽

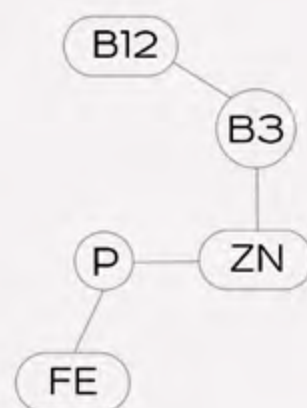


### Гребешок жареный

Дальневосточный гребешок, обжаренный на сливочном масле с чесноком

3 шт | 410 ₽    3 шт | 1230 ₽

**М**ия — кулинарный символ Приморья и единственный моллюск, способный закапываться на метровую глубину, впитывая всю чистоту океана. Обладает нежным сладковатым вкусом с выраженным морским ароматом, но менее интенсивным, чем у мидий или устриц



### Мия

Мия, обжаренная на сливочном масле с чесноком

1 шт | 550 ₽

# М

идии отличаются высокой питательной ценностью. Особенно те, что добываются около Владивостока: они богаты белками, витаминами, жирными кислотами, минералами, включая йод и омега-3. Также в Японии мидии считаются символом двух любящих сердец

B12

Омега 3

FE



## Запеченные мидии Грея

1 шт | 350 ₽    3 шт | 990 ₽

- Мидия Грея, запечённая в соусе горгондзола с кусочками сыра горгондзола
- Мидия Грея, запечённая в томатном соусе с сыром пармезан и украшенная зелёным луком
- Мидия Грея, запечённая в сливочном соусе, украшенная кинзой



### **Мидии Том Ям**

Мидии, обжаренные на сливочном масле в тайском соусе Том Ям. Украшаются кинзой, острым маслом и долькой лимона, подаются с чиабаттой

270 / 50 г | 690 ₽



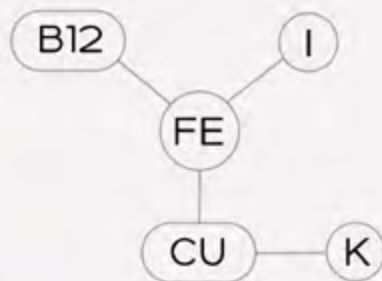
### **Мидии в сырном соусе с горгондзой**

Мидии, обжаренные на сливочном масле в сырном соусе с горгондзой. Блюдо украшается кусочками сыра горгондзола, подаётся с чиабаттой

270 / 50 г | 690 ₽

# T

**трепангу** воздвигнут единственный в мире музей во Владивостоке. Он считается «эликсиром бессмертия» в азиатской народной медицине и зовется "морским женьшенем". Настойку из этих морских жителей использовали как средство от всех болезней



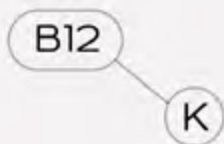
### Трепанг пятиминутка

Трепанг пятиминутка в соусе на основе соевого соуса, перца чили, кинзы и зелёного лука. Украшается красным луком, подаётся с имбирём и васаби

1 шт | 670 ₽

# Ё

**ж морской** — самый известный из дальневосточных деликатесов и рекордсмен по содержанию витамина B12. Его количество в четыре раза выше, чем в говяжьей печени. А также морской ёж богат витамином E, который нормализует работу репродуктивной системы



### Морской ёж

Икра серого морского ежа. Подаётся с перепелиным яйцом

1 шт | 290 ₽





X M  
E  
H  
O

**БЕРИТЕ ПАЛОЧКИ  
И ПРОБУЙТЕ!**

ИМЕННО С ЭТОГО  
НАЧИНАЕТСЯ  
ПУТЕШЕСТВИЕ...



# ビジネスランチ БИЗНЕС-ЛАНЧИ

Предложение действует  
с понедельника по пятницу с 11:00 до 16:00



2 БЛЮДА  
И НАПИТОК

490 ₽



3 БЛЮДА  
И НАПИТОК

650 ₽

## НАПИТКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ЦЕНЕ:



ДОМАШНЕЕ  
ВИНО 125 мл  
290 ₽



ПИВО TOKYO  
BEER 300 мл  
210 ₽



BUD ALCOHOL  
FREE 330 мл  
170 ₽



КОФЕ  
АМЕРИКАНО  
140 ₽



КОФЕ  
КАПУЧИНО  
170 ₽



КОФЕ  
ЛАТТЕ  
170 ₽



ЧАЙ  
ЧЁРНЫЙ  
80 ₽



ЧАЙ  
ЗЕЛЁНЫЙ  
80 ₽



МОРС  
ЯГОДНЫЙ  
120 ₽



ДЕСЕРТ ДНЯ 230 ₽

Информацию по десертам уточняйте у официанта

\*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

\*Ресторан не несёт ответственности за аллергические реакции, вызванные индивидуальной непереносимостью ингредиентов. Описания блюд в меню могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах. Уточняйте информацию о подробном составе блюд у официанта.

# БИЗНЕС- ЛАНЧИ



## ПОНЕДЕЛЬНИК

Запечённый ролл с креветкой 125 г,  
суп с говядиной и омлетом 200 г, лапша  
рамен со свиной кацу 200 г, напиток



月曜日

# ВТОРНИК

Запечённый ролл с мидиями 125 г, суп с курицей и яйцом 200 г, рис терияки с кацу из говядины и свинины 200 г, напиток



火曜日

# СРЕДА

Запечённый ролл с масляной рыбой 125 г, суп-кимчи с курицей 200 г, курица с картофельными дольками 200 г, напиток



水曜日

# БИЗНЕС- ЛАНЧИ

 +  +  490 ₽  
 +  +  +  650 ₽

## ЧЕТВЕРГ

Цезарь ролл 125 г, мисо суп  
с креветкой 200 г, белая рыба  
с картофельным пюре 200 г, напиток



木曜日

# ПЯТНИЦА

Запечённый ролл с курицей 125 г, Том Ям с курицей 200 г, кацу с рисом в соусе карри 200 г, напиток

金曜日



# ЗАКУСКИ

サ  
ラ  
ダ

## Гёдза Том Ям

Гёдза с начинкой из креветки, кальмара  
и грибов в сочетании со знаменитым соусом  
Том Ям. Украшаются зелёным луком

150 г | 450 ₽





### Гёдза с креветкой в сливочном соусе

Гёдза в сливочном соусе,  
с начинкой из креветки, зелёного  
горошка, моркови и зелёного лука.  
Украсается зелёным луком, острым  
маслом и зелёным маслом

140 г | 470 ₽

### Гёдза с крабом

Гёдза с крабом в соусе биск.  
Украсаются зелёным луком  
и кунжутом

150 г | 570 ₽



### Гёдза Го Бао Жоу

Авторские гёдза с начинкой  
из свинины в кисло-сладком  
соусе. Украсаются кунжутом

125 г | 450 ₽

### **Гёдза со свининой / курицей 350 ₽**

Японские пельмени с начинкой на выбор. Подаются с соусом на основе кунжутного масла, острого перца чили, чеснока, имбиря и соевого соуса

### **Гёдза с креветкой 450 ₽**

Традиционные японские пельмени с начинкой из креветки, зелёного лука, горошка и моркови. Подаются с соусом на основе кунжутного масла, острого перца чили, чеснока, имбиря и соевого соуса

Способ приготовления на выбор:  
классический или во фритюре  
110 / 30 г или 90 / 30 г



### **Китайские пельмени на пару**

Классические китайские пельмени с начинкой из свинины, шпината и креветки. Подаются с соусом на основе кунжутного масла, острого перца чили, чеснока, имбиря и соевого соуса

140 / 30 г | 370 ₽

### **Китайские пельмени фрай**

Классические китайские пельмени с начинкой из свинины, шпината и креветки. Подаются с соусом на основе кунжутного масла, острого перца чили, чеснока, имбиря и соевого соуса

90 / 30 г | 370 ₽



### Ассорти фрай

Наггетсы из морепродуктов и курицы, сыр моцарелла в панировке, лосось в панировке, китайские пельмени фри, картофельные дольки и картофель фри. Подаётся с сырным соусом

330 / 30 г | 850 ₽



### Креветки васаби

Креветки, жареные в кляре, с соусом на основе манго и васаби. Подаются на дайконе, посыпаются креветочными чипсами

140 г | 490 ₽



### Сифудо фрай

Шарики из краба, филе кальмара, лосося и креветки в хрустящей корочке. Подаются с сырным соусом

200 / 30 г | 750 ₽

### Тори моцарелла фрай

Хрустящие палочки из куриного филе, сыра моцарелла и соуса кимчи. Подаются с сырным соусом

110 / 30 г | 430 ₽



### Эби фрай

Тигровые креветки в хрустящей корочке. Подаются с сырным соусом

75 / 30 г | 410 ₽



### Кани муни

Хрустящие шарики из нежного крабового мяса и сливочного сыра. Подаются с сырным соусом

90 / 30 г | 530 ₽



### Сифудо наггетс

Хрустящие треугольники из морепродуктов. Подаются с сырным соусом

120 / 30 г | 450 ₽



### Темпура с овощами

Баклажаны, цукини, сладкий перец в хрустящем кляре. Подаются с соусом темпура

120 / 30 г | 330 ₽



### Салат Вакамэ

Салат из водорослей вакамэ. Подаётся с ореховым соусом

60 / 20 г | 190 ₽



### Маринованные томаты

Томаты черри в пикантном соусе. Украшаются кинзой

60 г | 190 ₽



### Чипсы нори

Листы нори во фритюре

10 г | 190 ₽



### Маринованный лотос

Маринованный лотос в соусе на основе якинику, чеснока и имбиря

60 / 20 г | 190 ₽



### Маринованные огурцы

Огурцы в пикантном соусе. Украшаются острыми орехами и перцем

60 г | 190 ₽



### Кимчи

Закуска из пекинской капусты, маринованной в остром соусе

60 г | 190 ₽

### Баклажаны с грибами шиитаке

Баклажаны с грибами шиитаке, обжаренные с чесноком в соусе унаги. Украшаются зелёным луком

150 г | 350 ₽



### Мидии гриль

Филе мидий с грибами шиитаке, репчатым луком и белым соусом, запечённое под сыром пармезан

150 г | 620 ₽

### Кушияки-сет

Сет японских шашлычков из лосося, свинины, курицы, кальмара, креветки и гребешка, в соусе унаги. Украшается кунжутом

240 г | 910 ₽





**Клешня краба  
со сливочным  
маслом**

Фаланга краба.  
Подаётся с лимоном  
и топлёным сливочным  
маслом с добавлением  
чеснока

150 / 25 г | 1190 ₽



**Запечённая  
фаланга краба**

Фаланга краба,  
запечённая с сыром  
моцарелла и сыром  
пармезан. Подаётся  
с сырным соусом  
и лимоном

170 / 30 г | 1250 ₽



# САЛАТЫ

サ  
ラ  
ダ

## Сифудо сарада

Салат из обжаренных морепродуктов, микса салатов и томатов черри в соусе гамадари на основе кешью, посыпанный приправой фурикакэ

130 г | 470 ₽





### Цезарь с курицей

180 г | 570 ₽

Салат цезарь с курицей терияки, листьями салата романо, томатами черри, крутонами и сыром пармезан с соусом на основе домашнего майонеза, каперсов и сыра



### Салат с тунцом гриль

190 г | 530 ₽

Тунец с бобами эдамамэ, салатом фризе, картофелем, маринованными томатами и перепелиным яйцом с заправкой на основе рисового вина и сока апельсина



### Салат с томатами и хрустящими баклажанами

250 г | 430 ₽

Пикантный салат с хрустящими баклажанами, томатами и сливочным сыром. Украшается кинзой и кунжутом



### Салат с лососем терияки

160 г | 470 ₽

Салат с лососем, обжаренным в соусе терияки, томатами черри, огурцом и миксом салатов, заправленный цитрусовым соусом. Украшается лепестками арахиса



### Салат с авокадо

140 г | 410 ₽

Микс салатов с авокадо, свежими и маринованными томатами черри, заправленный трюфельным соусом



### Цезарь с креветкой

160 г | 590 ₽

Салат цезарь с обжаренной креветкой, листьями салата романо, томатами черри, крутонами и сыром пармезан с соусом на основе домашнего майонеза, каперсов и сыра



### Папоротник со свиной

Тёплый салат с папоротником и свиной в томатном соусе. Украшается зелёным луком, подаётся с рисом, чипсами нори и кунжутным соусом

180 г | 450 ₽



### Оливье по-приморски

Салат оливье с крабом, консервированным зелёным горошком, картофелем, яйцом. Заправляется домашним майонезом, луковым соусом с добавлением горчицы и приправы фурикаэ. Украшается перепелиным яйцом

170 г | 590 ₽



### Гюнику сарада

Азиатский салат с говядиной, томатами черри, огурцом, печёным болгарским перцем, в соусе на основе кунжутного масла, сладкого чили и устричного соуса. Украшается луком фри

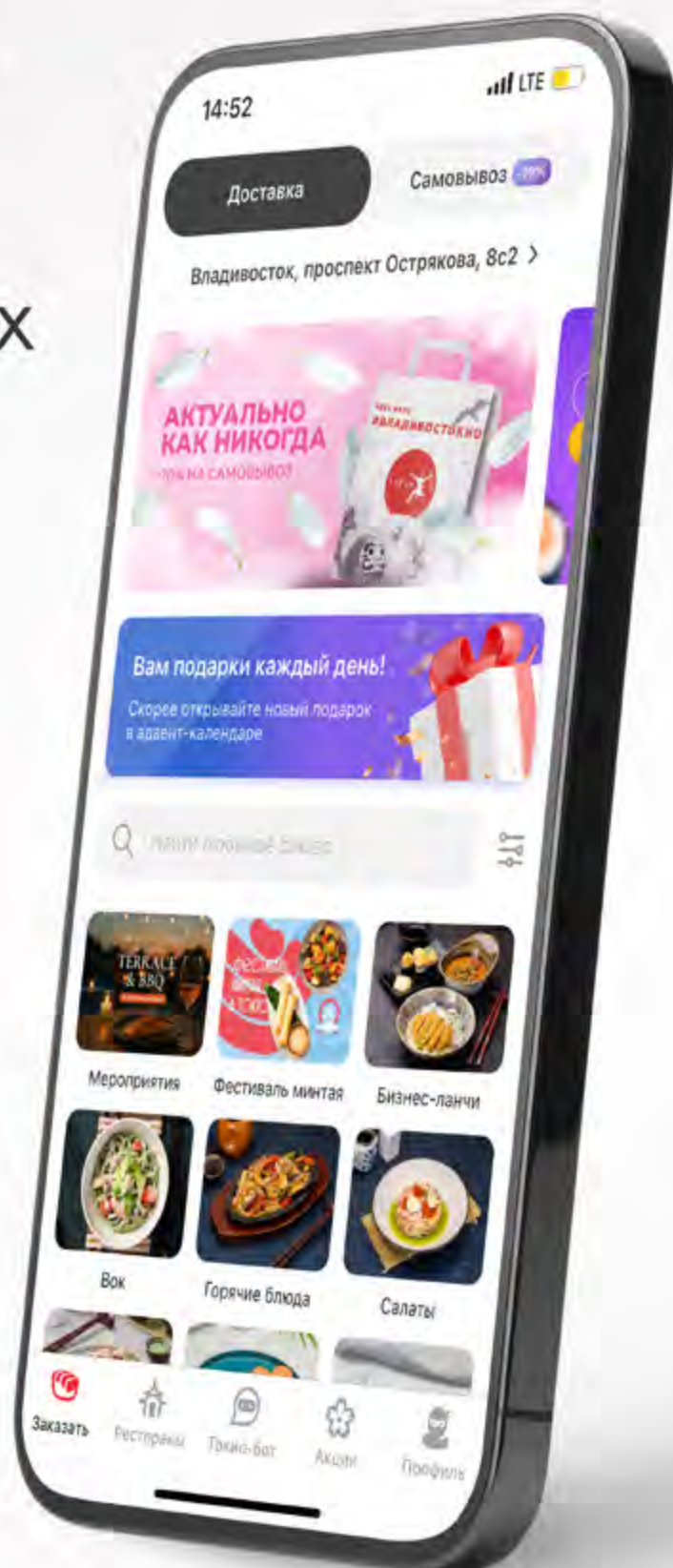
170 г | 530 ₽

# УСТАНОВИ ПРИЛОЖЕНИЕ



ТОКУО

И ПОЛУЧИ **300**  
ПРИВЕТСТВЕННЫХ  
БОНУСОВ



# СУПЫ

# スー プ

## Мисо рамен со свининой

Мясной бульон на основе пасты мисо с лапшой рамен. Подаётся с пак-чой, маринованными грибами, с добавлением чесночного масла. Украшается кунжутом и зелёным луком

650 г | 690 ₽



### Том Кха

Традиционный острый тайский суп на основе кокосового молока с морепродуктами, белой рыбой, грибами, лемонграссом, луком и томатами. Подаётся с зелёным луком, кинзой и перцем чили

300 г | 550 ₽



### Дальневосточная уха из двух видов рыб

Уха с лососем, палтусом, картофелем, водорослями вакамэ и луком-пореем. Украшается кинзой

300 г | 560 ₽



### Острый суп со свининой

Острый суп с лапшой рамен, обжаренной свининой, маринованными грибами и японским омлетом. Украшается кинзой

300 г | 470 ₽





### Тори сиру

Традиционный суп на лёгком курином бульоне с обжаренным куриным филе, яичной лапшой и перепелиным яйцом. Украшается зелёным луком

300 г | 420 ₽

### Том Ям

Знаменитый острый тайский суп с морепродуктами, белой рыбой, лемонграссом, грибами, луком и свежими томатами. Подаётся с зелёным луком, кинзой и перцем чили

300 г | 530 ₽



### Дальневосточный борщ

Зелёный борщ с крабом, гребешком, кальмаром, шпинатом и морской капустой, с добавлением зелёного масла

300 г | 790 ₽





### Грибной крем-суп

Крем-суп из грибов с добавлением сливок. Подаётся с хрустящими сырными гренками. Украшается лепестками арахиса, зелёным луком и трюфельным маслом

220 / 30 г | 450 ₽

### Домашний бульон с гёдза

Куриный бульон с гёдза с курицей. Украшается зелёным луком

300 г | 410 ₽



### Кани сиру

Сливочный суп с мясом краба, шпинатом, с добавлением чеснока

250 г | 570 ₽

### Мисо суп

Традиционный японский суп из соевой пасты мисо и сыра тофу с водорослями вакамэ. Украшается зелёным луком и кунжутом

200 г | 270 ₽



# 中華鍋 東京



## ВОК

Кимчи тяхан

250 г | 430 ₽

Рис, обжаренный с беконом, свининой и капустой кимчи в перечно-устричном соусе. Подаётся с яйцом



### Вок с курицей и лапшой удон

Куриное филе, обжаренное с лапшой  
удон и овощами под соусом унаги,  
украшенное зелёным луком

250 г | 510 ₽



### Сякэ тяхан

Жареный рис с лососем, стрелками  
чеснока и омлетом, обжаренный  
в соусе терияки с приправой фурикакэ.  
Украшается водорослями нори

220 г | 430 ₽



### Баклажаны с картофелем

Баклажаны с картофелем, сладким  
перцем и зелёным перцем чили,  
обжаренные в остром соусе на  
основе соевого, креветочного  
и устричного соусов

250 г | 450 ₽



**Вок с морепродуктами и лапшой удон** 230 г | 590 ₽

Лапша удон с обжаренными морепродуктами под соусом унаги. Украшается зелёным луком



**Сырный вок с беконом** 250 г | 530 ₽

Вок с лапшой рамен, обжаренной с беконом, томатами, шпинатом под сливочно-сырным соусом



**Ясай тяхан** 220 г | 390 ₽

Жареный рис с овощами в соусе терияки



**Тори тяхан**

220 г | 410 ₽

Жареный рис с курицей и овощами в соусе терияки. Украшается зелёным луком и кунжутом



**Вок с говядиной в перечном соусе**

Лапша рамен, обжаренная с говядиной, шампиньонами, стрелками чеснока и цукини, с добавлением перечного, унаги и устричного соусов. Украшается зелёным луком и кунжутом

250 г | 550 ₽

# 中華鍋



**Вок с креветкой в соусе карри и лапшой удон**

Лапша удон, обжаренная в соусе карри с креветкой, шампиньонами, цукини и кукурузой. Украшается кинзой

250 г | 550 ₽



**Вок с копчёной курицей и лапшой удон**

Копчённое куриное филе, обжаренное с лапшой удон и овощами под соусом унаги, украшенное зелёным луком

250 г | 510 ₽



**Вок с курицей и лапшой рамен**

Куриное филе с овощами и лапшой рамен, обжаренное с соусом унаги и устричным соусом. Украшается зелёным луком и кунжутом

250 г | 450 ₽



**Вок со свиной и лапшой удон**

Лапша удон со свиной, грибами шиитаке, перцем и луком-пореем в соусе терияки. Украшается зелёным луком и кунжутом

250 г | 490 ₽



**Сифудо тяхан**

Жареный рис с креветками, кальмаром, осьминогом, мидиями и овощами в устричном соусе

220 г | 470 ₽



**Тофу с овощами**

Кубики тофу, обжаренные с капустой пак-чой, томатами черри и сладким перцем в соусе сладкий чили

250 г | 430 ₽

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

熱  
い

## Менчи-кацу с лапшой рамен в густом соусе

Лапша рамен, обжаренная с грибами шиитаке и шампиньонами, с добавлением соуса на основе демигласа и перечного соуса. Подаётся с котлетой из свинины и говядины с сыром. Украшается зелёным луком и луком-пореем

300 г | 590 Р





### Стейк из лосося

200г | 1100 ₽

Стейк лосося с шампиньонами, капустой пак-чой и брокколи в соусе якинику. Украшается луком-пореем



### Стейк из палтуса

240 г | 1300 ₽

Стейк из палтуса со сливочным соусом. Подаётся с картофельным пюре, цукини и шпинатом



### Кацу кари

250 г | 430 ₽

Сочное куриное филе в сухарях с кокосовым соусом на основе карри. Подаётся с гарниром из риса и маринованными томатами



### Кальмар фаршированный морепродуктами

230 г | 730 ₽

Кальмар, фаршированный крабом и креветкой в сливочном соусе кальби. Украшается кольцами зелёного лука, фурикакэ и зелёным маслом



### Пянце с морепродуктами

170 г | 420 ₽

Нежное тесто с начинкой из креветки и кальмара, с добавлением сливочного сыра, креветочного биска, имбиря и сока лайма. Подаётся с соусом на основе соевого соуса, чеснока, имбиря и перца чили



### Свинина с грибами шиитаки и кокосовым молоком

250 г | 550 ₽

Маринованная свинина, обжаренная в сливочном и терияки соусах с кокосовым молоком. Подаётся с рисом, украшается зелёным луком и луком-пореем



**Скоблянка по-приморски** 250 г | 790 ₽

Скоблянка из кукумари, свинины, томатов черри, лука и каперсов в томатном соусе с копчёной паприкой и базиликом. Подается с рисом, украшается зеленым луком и кунжутом



**Морепродукты на гриле** 250 г | 770 ₽

Кальмар, креветка, гребешок, мидия, обжаренные на воке со стрелками чеснока и сладким перцем в соусе якинику



**Свинина с грибами в соусе терияки** 250 г | 570 ₽

Свинина, обжаренная с грибами, картофельными дольками и помидорами в сливочном соусе терияки. Украшается луком фри и зеленым луком



**Эби чили** 250 г | 750 ₽

Креветки в кляре, томаты черри, капуста пак-чой, обжаренные со сливочно-кокосовым соусом, с добавлением чеснока и имбиря



### Говядина якинику

Слайсы мраморной говядины, жареные с зелёным перцем чили, красным болгарским перцем и стрелками чеснока в соусе якинику. Подаются на рисе, украшаются луком-пореем и кунжутом

250 г | 580 ₽

### Жареный рис с курицей терияки

Жареный рис с овощами в соусе терияки и курицей в хрустящем кляре с соусом тонкацу

250 г | 490 ₽



### Говядина в сливочном соусе с картофельным пюре

Говядина, обжаренная в сливочном соусе с шампиньонами. Подаётся с картофельным пюре. Украшается зеленым луком и луком фри

250 г | 470 ₽

### Котлета из краба с картофельным пюре

Нежная крабовая котлета в панировке с золотистой корочкой, сливочным соусом с тимьяном и чесноком и гарниром из картофельного пюре, с добавлением лука и морской капусты. Украшается нитями чили и фурикакэ

250 г | 670 ₽





### Камбала

Камбала в сливочном масле с соком лимона, тимьяном, горчицей, кинзой и лепестками миндаля. Украшается каперсами и нитями лука-порей

1 шт | 730 ₽



### Кацу-дон

Филе свинины в сухарях под соусом кацудон с зелёным луком и яйцом. Подаётся на рисе

300 г | 480 ₽



### Морепродукты аля БИФ

Гребешок, креветка и трубочки в сливочно-сметанном соусе с гарниром из картофельного пюре с жареным луком, морской капустой и водорослями вакамэ. Украшается приправой фурикакэ и нитями лука-порей

250 г | 980 ₽

### Жареный гребешок со стрелками чеснока

Жареный гребешок с мидией и стрелками чеснока в устричном и терияки соусах. Украшается миксом кунжута

200 г | 990 ₽





### Бургер с говядиной

Бургер с паровой булочкой бао, говяжьей котлетой, релишем из огурцов, плавленым сыром, листьями салата и соусами васаби и барбекю

290 г | 620 ₽



### Куриные крылышки по-корейски

250 г | 690 ₽

Куриные крылышки во фритюре в сладко-остром соусе и кунжute. Украшаются зелёным луком



### Свинина тонкацу с салатом из капусты

180 / 20 г | 470 ₽

Свинина в сухарях с салатом из капусты, заправленной соусом из домашнего майонеза и киккомана. Подается с соусом тонкацу



### Карри с рисом и курицей

300 г | 530 ₽

Курица с баклажанами, цукини и стрелками чеснока в соусе карри. Подается с рисом



### Гюнику Ясай

250 г | 550 ₽

Филе говядины, обжаренное с шампиньонами и овощами в перечном соусе

# РОЛЛЫ

## 巻き寿司

### Наutilus

Урамаки ролл с начинкой из мяса краба, огурца и сливочного сыра с карамелизированным лососем. Украшается острым сырным соусом

8 шт | 255 / 15 г | **690 ₽**

4 шт | 125 / 15 г | **415 ₽**





### Радуга

Классический урамаки ролл из нежного лосося, тунца, сливочного сыра и огурца

8 шт | 220 / 15 г | **590 ₽** 4 шт | 110 / 15 г | **355 ₽**



### Эби калифорния

Урамаки ролл с креветкой, огурцом, авокадо, сливочным сыром и приправой фурикакэ

8 шт | 230 / 15 г | **550 ₽** 4 шт | 115 / 15 г | **330 ₽**



### Чеддер ролл

Урамаки ролл с обожжённым сыром чеддер, с начинкой из огурца, мусса лосося и белой рыбы. Украшается зелёным луком и соусом сладкий чили

8 шт | 220 / 15 г | **460 ₽** 4 шт | 110 / 15 г | **275 ₽**



### Калифорния лайт

Знаменитый урамаки ролл с икрой летучей рыбы, начинкой из крабовой палочки и огурца. Украшается кунжутом

8 шт | 210 / 15 г | **450 ₽** 4 шт | 105 / 15 г | **270 ₽**



### Темпура тунна

Темпура ролл с тунцом, сливочным сыром, омлетом, луком фри, с добавлением чикен соуса. Украшается зелёным луком

8 шт | 235 / 15 г | **490 ₽** 4 шт | 115 / 15 г | **295 ₽**



### Спайси унаги

Авторский ролл с угрём, начинкой из огурца и омлета, соусами спайси и унаги в приправе фурикакэ

8 шт | 230 / 15 г | **530 ₽** 4 шт | 115 / 15 г | **320 ₽**



### Унаги урамаки

Урамаки ролл с копчёным угрём, сливочным сыром и огурцом, под соусом унаги

8 шт | 220 / 15 г | **610 ₽** 4 шт | 110 / 15 г | **365 ₽**



### Гайдамаки

Урамаки ролл с креветкой в кляре, крабом и икрой тобико. Украшается кунжутом

8 шт | 205 / 15 г | **550 ₽** 4 шт | 100 / 15 г | **330 ₽**



### Йоко Оно

Ролл с тунцом, огурцом и сливочным сыром, посыпанный стружкой тунца

8 шт | 180 / 15 г | **450 ₽** 4 шт | 90 / 15 г | **270 ₽**



### Фудзиями

Треугольный ролл с огурцом и снежным крабом, лососем и тунцом

6 шт | 200 / 15 г | **690 ₽**



### Филадельфия лосось

Урамаки ролл с лососем, сливочным сыром, огурцом и авокадо

8 шт | 255 / 15 г | **630 ₽** 4 шт | 125 / 15 г | **380 ₽**



### Калифорния

Знаменитый урамаки ролл с икрой летучей рыбы, начинкой из мяса краба, авокадо и огурца

8 шт | 220 / 15 г | **590 ₽** 4 шт | 110 / 15 г | **355 ₽**

### Хотатегай спайси

Ролл с творожным сыром, огурцом и спайси гребешком в кунжуте юдзу. Украшается икрой тобико

8 шт | 230 / 15 г | **640 ₽**

4 шт | 115 / 15 г | **380 ₽**



### Авокадо кранч маки

Ролл с нежным мясом камчатского краба, копчёной курицей и авокадо. Украшается соусом унаги и лёгким майонезом

8 шт | 230 / 15 г | **590 ₽**

4 шт | 115 / 15 г | **355 ₽**

### Ролл с креветкой васаби

Урамаки ролл с креветкой васаби, сливочным сыром, омлетом и огурцом. Украшается приправой фурикакэ

8 шт | 280 / 15 г | **570 ₽**

4 шт | 140 / 15 г | **340 ₽**



### Спайси магуро

Урамаки ролл в фурикакэ с кунжутом, острым тунцом, зелёным луком и начинкой из сливочного сыра и огурца. Украшается ореховым, унаги соусом и миксом кунжута

8 шт | 245 / 15 г | **470 ₽**

4 шт | 120 / 15 г | **280 ₽**



### Овара ролл

Ролл в икре тобико с начинкой из жареной кожи лосося, сливочного сыра и авокадо. Украшается стружкой тунца

8 шт | 205 / 15 г | **490 ₽**

4 шт | 100 / 15 г | **295 ₽**



### Сякэ эби спайси

Урамаки ролл с начинкой из креветки темпура, малосоленного лосося, кальмара и соуса спайси. Украшается зелёным луком, ореховым и унаги соусами

8 шт | 240 / 15 г | **570 ₽**

4 шт | 120 / 15 г | **240 ₽**





### Зapе́ченный ролл с лососем

Ролл с лососем, огурцом и омлетом, запечённый с икрой летучей рыбы, лёгким майонезом с чесноком и сливочным сыром. Украшается соусом унаги и кунжутом

8 шт | 240 / 15 г | **530 ₽** 4 шт | 120 / 15 г | **320 ₽**



### Зapе́ченный ролл с шиитакe

Ролл с грибами шиитакe, сливочным сыром, омлетом и огурцом, запечённый под лёгким майонезом и сыром с добавлением чеснока. Украшается соусом унаги и кунжутом

8 шт | 235 / 15 г | **450 ₽** 4 шт | 115 / 15 г | **270 ₽**



### Зapе́ченный ролл с гребешком

Ролл с гребешком, огурцом, сливочным сыром и омлетом, запечённый с икрой летучей рыбы, лёгким майонезом с чесноком и сыром

8 шт | 235 / 15 г | **530 ₽** 4 шт | 115 / 15 г | **320 ₽**



### Зapе́ченный ролл с курицей

Ролл с курицей, огурцом, сливочным сыром и омлетом, запечённый с икрой летучей рыбы, лёгким майонезом с чесноком и сыром

8 шт | 245 / 15 г | **450 ₽** 4 шт | 120 / 15 г | **270 ₽**



### Зapе́ченный ролл с мидией

Ролл с мидией, огурцом, омлетом и сливочным сыром, запечённый с икрой летучей рыбы, лёгким майонезом с чесноком и сыром

8 шт | 245 / 15 г | **450 ₽** 4 шт | 120 / 15 г | **270 ₽**



### Криспи краб ролл

Тёплый ролл с огурцом, под шапкой из крабовой палочки, икры тобико и сливочного сыра. Украшается соусом унаги

8 шт | 240 / 15 г | **430 ₽** 4 шт | 120 / 15 г | **260 ₽**

### Ролл шинима

Закуска из краба, авокадо и трубача на подушке из риса. Украшается соусами спайси и унаги, икрой тобико, приправой фурикакэ и листом нори

150 г | 520 ₽





### Филадельфия кунжут

Урамаки ролл в семенах кунжута с нежным лососем, сливочным сыром, огурцом и авокадо

8 шт | 200 / 15 г | **510 ₽** 4 шт | 100 / 15 г | **305 ₽**



### Мураками

Хрустящий ролл с начинкой из мусса лосося и белой рыбы, сливочного сыра и огурца

8 шт | 210 / 15 г | **430 ₽** 4 шт | 105 / 15 г | **260 ₽**



### Калифорния с лососем

Урамаки ролл с малиновой тобикой, начинкой из мяса краба, лосося и огурца

8 шт | 200 / 15 г | **570 ₽** 4 шт | 100 / 15 г | **340 ₽**



### Паттай

Оригинальный ролл с нежным лососем, угрём, икрой летучей рыбы, огурцом и сливочным сыром

8 шт | 225 / 15 г | **590 ₽** 4 шт | 110 / 15 г | **355 ₽**



### Ролл Кани Муни

Ролл с омлетом, сливочным сыром, огурцом, жареными крабовыми шариками, соусами спайси и васаби

6 шт | 200 / 15 г | **490 ₽**



### Трюфельный ролл с масляной рыбой

Ролл с угрём, творожным сыром, луком фри, масляной рыбой и трюфельным сыром

8 шт | 245 / 15 г | **590 ₽** 4 шт | 120 / 15 г | **355 ₽**



### Унаги маки

Традиционный ролл с начинкой из филе угря

8 шт | 150 / 15 г | **390 ₽** 4 шт | 75 / 15 г | **235 ₽**



### Сякэ Маки

Традиционный ролл с начинкой из филе лосося

8 шт | 150 / 15 г | **430 ₽** 4 шт | 75 / 15 г | **260 ₽**



### Митаки

Традиционный ролл с огурцом и нежным сливочным сыром

8 шт | 150 / 15 г | **290 ₽** 4 шт | 75 / 15 г | **175 ₽**



### Лосось спайси маки

Традиционный ролл с начинкой из малосоленного лосося, огурца и спайси соуса

8 шт | 155 / 15 г | **390 ₽** 4 шт | 75 / 15 г | **235 ₽**



### Магуро маки

Классический ролл с пикантным тунцом, зелёным луком и соусом спайси

8 шт | 150 / 15 г | **390 ₽** 4 шт | 75 / 15 г | **235 ₽**



### Кани фрай маки

Урамаки ролл в хрустящей корочке, с начинкой из мяса краба, огурца и сливочного сыра

8 шт | 205 / 15 г | **550 ₽** 4 шт | 100 / 15 г | **330 ₽**



### Кристмасс

Авторский урамаки ролл с мясом камчатского краба, сливочным сыром, омлетом и огурцом, запечённый под сыром моцарелла

8 шт | 280 / 15 г | **570 ₽**

4 шт | 140 / 15 г | **345 ₽**

### Запечённый ролл с масляной рыбой

Урамаки ролл в икре тобико со сливочным сыром, огурцом, омлетом, запечённый с мясной рыбой, лососем, спайси соусом и сыром. Украшается зелёным луком, соусами унаги и тонато

8 шт | 270 / 15 г | **550 ₽**

4 шт | 135 / 15 г | **330 ₽**



### Гюнику ролл

Ролл с тунцом, луком фри, огурцом и ростбифом сверху. Украшается соусом тонато, острым маслом, зелёным луком и приправой фурикакэ

8 шт | 220 / 15 г | **570 ₽**

4 шт | 110 / 15 г | **340 ₽**



### Саппоро

Урамаки ролл с икрой летучей рыбы, и начинкой из малосоляного лосося, сливочного сыра, огурца и зелёного лука. Украшается лёгким майонезом и приправой фурикакэ

8 шт | 220 / 15 г | **490 ₽**

4 шт | 110 / 15 г | **295 ₽**

### Тунна BBQ

Урамаки ролл с омлетом, сливочным сыром, огурцом и тунцом BBQ. Украшается приправой фурикакэ, соусами тонато и унаги

8 шт | 290 / 15 г | **570 ₽**

4 шт | 145 / 15 г | **340 ₽**



### Такеши Китано

Острый ролл с лососем в спайси соусе, омлетом, огурцом, сливочным сыром и икрой летучей рыбы. Украшается соусом шрирача

8 шт | 260 / 15 г | **670 ₽**

4 шт | 130 / 15 г | **400 ₽**



### Токио сет

2345 г | 4950 ₽

Набор из роллов: Сякэ эби спайси, Калифорния, Авокадо Кранч Маки, Сякэ маки, Эби Калифорния, Унаги урамаки, Ролл чеддер, Митаки, Лосось-спайси маки, Унаги маки, Филадельфия кунжут, Йоко Оно. На 8-10 персон



### Икигай

440 г | 1450 ₽

Набор из роллов: Калифорния 1/2, Унаги урамаки 1/2, Филадельфия лосось 1/2, Филадельфия тунец 1/2. На 1-2 персоны



### Супер Спайси

460 г | 1830 ₽

Набор из суши и роллов. Спайси суши креветка 2 шт, Спайси суши гребешок 2 шт, Спайси суши краб с огурцом 2 шт, Спайси суши осьминог 2 шт, роллы Такеши Китано. На 1-2 персоны





### Хот микс

985 г | 1990 ₽

Тёплый набор из роллов: Паттай, Запеченный ролл с масляной рыбой, Кани фрай маки, Кристмасс.  
На 3-4 персоны



### Кансай

860 г | 1930 ₽

Набор из роллов: Филадельфия лосось, Саппоро, Авокадо кранч маки, Лосось-спайси маки.  
На 2-3 персоны



### Осака

385 г | 1500 ₽

Калифорния 1/2, Филадельфия кунжут 1/2, Унаги маки 1/2 и суши: лосось 2 шт., осьминог 2 шт.  
На 1-2 персоны



### Ваби-саби

1015 г | 2100 ₽

Набор из роллов: Спайси магуро ролл, Такеши китано, Спайси унаги ролл, Ролл с креветкой васаби. На 2-3 персоны



### Иокогама

1150 г | 2700 ₽

Набор из роллов: Эби Калифорния, Ролл Сакура, Трюфельный ролл с масляной рыбой, Хотатегай спайси, Гюнику ролл. На 3-4 персоны



### Ханами

650 г | 1830 ₽

Набор из роллов: Калифорния 1/2, Филадельфия лосось 1/2, Эби Калифорния 1/2, Йоко Оно 1/2, Унаги Урамаки 1/2, Филадельфия Кунжут 1/2. На 2 персоны



### Окинава

1960 г | 4190 ₽

Набор из роллов: Калифорния лайт, Спайси магуро ролл, Сякэ маки, Эби Калифорния, Унаги урамаки, Ролл чеддер, Лосось-спайси маки, Митаки, Филадельфия кунжут, Йоко Оно. На 8-10 персон



### Владивостокио

1515 г | 2730 ₽

Тёплый набор из роллов: Паттай, Кристмасс, Туна BBQ, Запечённый ролл с масляной рыбой, Мураками, Запечённый ролл с шиитакэ



### Киото сет

960 г | 1700 ₽

Набор из роллов: Запечённый ролл с мидией, Запечённый ролл с гребешком, Запечённый ролл с шиитакэ, Запечённый ролл с курицей. На 2-3 персоны

# СУШИ

# 寿司

Суши тунец

2 шт / 50 г | 320 ₺

Суши лосось

2 шт / 50 г | 320 ₺

Суши гребешок

2 шт / 50 г | 320 ₺

Суши угорь

2 шт / 50 г | 320 ₺

Суши креветка

2 шт / 50 г | 320 ₺

Суши осьминог

2 шт / 50 г | 320 ₺





Суши  
филадельфия  
2 шт | 60 г 320 ₽



Суши с крабом  
и икрой лосося  
2 шт | 50 г



Спайси суши  
креветка  
2 шт | 50 г 320 ₽



Суши  
калифорния  
2 шт | 60 г 320 ₽



Спайси суши  
с угрём  
2 шт | 50 г 320 ₽



Спайси суши  
краб  
2 шт | 50 г 350 ₽



Суши с икрой  
лосося  
2 шт | 50 г 420 ₽



Спайси суши с крабом  
и огурцом  
2 шт | 50 г 320 ₽



Спайси суши  
осьминог  
2 шт | 50 г 320 ₽



Суши с икрой  
летучей рыбы  
2 шт | 50 г 320 ₽



Спайси суши  
тунец  
2 шт | 50 г 320 ₽



Спайси суши  
гребешок  
2 шт | 50 г 320 ₽



Запечённые суши  
с лососем / осьминогом / крабом /  
гребешком / креветкой / мидией /  
с тунцом / угрём  
2 шт | 60 г 320 ₽



Суши с икрой  
морского ежа  
2 шт | 50 г 420 ₽



Спайси суши  
лосось  
2 шт | 50 г 320 ₽



Сашими из лосося 45 / 50 г | 490 ₽



Сашими из тунца 45 / 50 г | 410 ₽



Сашими из угря 45 / 50 г | 470 ₽



Сашими из  
масляной рыбы 45 / 50 г | 450 ₽



Сашими из трюбача 45 / 50 г | 490 ₽



Сашими  
из осьминога 45 / 50 г | 470 ₽



Сашими 45 / 50 г | 710 ₽  
из морского ежа



Сашими 45 / 50 г | 490 ₽  
из гребешка



Сашими 45 / 50 г | 410 ₽  
из креветки



### Сет из сашими

360 / 250 г | 3200 ₽

Лосось, угорь, осьминог, гребешок, креветка, тунец, масляная рыба, трубоч



Хэнд суши с тунцом / с лососем /  
с осьминогом / с гребешком и манго

40 г | 210 ₽

### Сет хэнд суши

Лосось, осьминог, тунец, гребешок и манго

160 г | 750 ₽



# ДЕСЕРТЫ

## デザート

### Морковный торт

Морковный бисквит с грецким орехом, изюмом и творожным кремом. Украшается малиновой пудрой, подаётся с апельсиновым вареньем и свежей клубникой

155 г | 430 ₽





### **Чизкейк Сан-Себастьян**

Чизкейк Сан-Себастьян,  
подаётся с тёплым  
карамельным соусом

160 г | **450 ₽**



### **Шоколадный фондан**

Нежный шоколадный кейк  
с хрустящей корочкой и тающей  
шоколадной начинкой. Подаётся  
с шариком мороженого

90 / 50 г | **430 ₽**



### **Тарталетка с сезонными фруктами**

Хрустящая корзинка  
из песочного теста,  
с кремом маскарпоне,  
сезонными ягодами  
и фруктами

140 г | **430 ₽**



### Шоко рору

Шоколадный ролл в бисквитном блинчике, с нежным кокосовым кремом и печеньем. Украшается лепестками жареного арахиса

125 г | 370 ₽



### Фрутсу Рору

Сладкий ролл на основе воздушного блинчика, с начинкой из нежного сливочного крема и фруктов

125 г | 390 ₽



### Павлова с вишней / клубникой

Воздушная меренга со сливочным кремом на основе сыра маскарпоне с добавлением вишневого варенья / ягод клубники

150 г | 450 ₽



### Медовик

150 г | 420 ₽

Медовые коржи со сметанным кремом, подаются с брусничным соусом. Украшаются клубникой



### Сырники

150 г | 370 ₽

Нежные творожные сырники со сметаной и вишневым вареньем



### Моти Манго-маракуйя

65 г | 190 ₽

Японский десерт из нежного рисового теста с начинкой манго-маракуйя, сливками и белым шоколадом

### Моти Брусничный щербет 65 г | 190 ₽

Японский десерт из нежного рисового теста с сырным кремом и брусникой со сливками

### Моти Малина-ваниль

65 г | 190 ₽

Японский десерт из нежного рисового теста с сырным кремом, малиной и ванилью

### Моти Фруктово-ягодное трио

195 г | 510 ₽



### Наполеон с клубникой

Знаменитый десерт из слоёного теста с кремом из белого шоколада, украшенный клубникой и клубничным топпингом

130 г | 480 ₽

### Тирамису Фисташка

Десерт с печеньем савоярди в кофейной пропитке, шоколадно-ореховым соусом и кремом из сливок, сгущенного молока и фисташковой пасты. Украшается карамельной корочкой и дроблёной фисташкой

210 г | 470 ₽



### Клубничный тар-тар

Изысканный десерт из клубники под муссом из пюре манго. Украшается вафельной крошкой и клубникой

140 г | 390 ₽



Сорбет Малина

50 г | 170 ₽



Сорбет Манго-маракуйя

50 г | 170 ₽



Фисташковый пломбир

50 г | 150 ₽



Сырный пломбир  
с лесными ягодами

50 г | 150 ₽



Шоколадный пломбир

50 г | 150 ₽



Ванильный пломбир

50 г | 150 ₽

Уссурийск

Артём

Владивосток

Находка

## ВЛАДИВОСТОК

TOKYO MORE

Бурачка, 16

+7 (423) 262-27-77

TOKYO HOME

Пр-т 100-лет Владивостоку, 50а

+7 (423) 2-707-707

TOKYO

Светланская, 121

+7 (423) 236-77-777

TOKYO KAWAII

Семёновская, 7в

+7 (423) 2-44-77-77

TOKYO

Пр-т Острякова, 8

+7 (423) 222-77-77

TOKYO GINKGO

Шилкинская, 4а

+7 (423) 260-60-06

## АРТЁМ

TOKYO Фрунзе, 54 +7 (42337) 9-88-77

## УССУРИЙСК

TOKYO Комсомольская, 28 +7 (4234) 34-64-64

## НАХОДКА

TOKYO Пр-т Мира, 2 +7 (4236) 61-77-77





パール  
BABARP

СПЭШЛ  
МЕНЮ

特別  
メニュー



ХАНАБИ

Цитрусовое саке, клоповка, аперитив, лайм, сок юдзу

特別メニュー

130 мл 590

НАЦУБИ

特別メニュー



Саке на попкорне, арбуз, вакаме, лайм, сухой вермут, содовая, попкорн 170 мл **590**

СУЗУМИ

特別メニュー



Настойка брусника-пихта, зизифора, сок юдзу, содовая, цветок граната 180 мл **590**

АСАЯКЕ

特別メニュー



Совиньон блан, клубника, сладкий перец, чипс клубники 180 мл **590**

АКАНЭ

特別メニュー



Игристое вино, лимонник, сок юдзу жимолость, саке 180 мл **590**



## СОДЖУ

## 特別メニュー

### МОМО

Соджу персик, сладкий вермут, сауэр микс, игристое вино, лист лайма, икра из лайма и саке

170 мл

### БУДО

Соджу виноград, милкис, игристое вино, лист лайма, икра из лайма и саке

170 мл

### МИКАН

Соджу грейпфрут, джин Хопперс мандарин, лайм, тоник, лист лайма, икра из лайма и саке

170 мл

### ИЧИГО

Соджу клубника, молочный улун, игристое вино, лист лайма, икра из лайма и саке

170 мл



1+1

Коктейли  
продаются  
только в паре

890



## ДЖИН ТОНИК

### КЛАССИК

Джин Хопперс, сауэр микс,  
тоник, чипс лимона  
160 мл

### МУРАСАКИ

Джин Хопперс, сауэр микс,  
лаванда, тоник, чипс лимона  
160 мл

### ТАНДЖЕРИН

Джин Хопперс, сауэр микс,  
мандарин, тоник, чипс лимона  
160 мл

## 特別メニュー

1+1

Коктейли  
продаются  
только в паре

690



## АПЕРОЛЬ СПРИТЦ

Аперитив, игристое вино, содовая, апельсин

特別メニュー

200 мл 640 700 мл 1690

## ЮДЗУ АПЕРОЛЬ

特別メニュー



Ликер Choya Yuzu, сок юдзу,  
медовый сироп, совиньон блан

180 мл **610**  
700 мл **1990**

## БЕЛАЯ САНГРИЯ

特別メニュー



Совиньон блан, яблоко, ваниль,  
анис, гвоздика, кардамон, корица,  
груша, мёд, лайм, юдзу, саке

180 мл **610**  
700 мл **1990**

## МОХИТО / МОХИТО Б/А

特別メニュー



Ром, содовая,  
лайм, мята

170 мл **640**  
700 мл **1990**

Содовая, лайм,  
мята, сок лимона

170 мл **390**  
700 мл **1190**

## КРАСНАЯ САНГРИЯ

特別メニュー



Каберне совиньон, клоповка,  
лайм, слива, саке

180 мл **610**  
700 мл **1990**

АЛКОГОЛЬНЫЕ  
НАПИТКИ

アルコール



ПЭШИН САУЭР

アルコール

Виски, сухой вермут, манго, маракуйя, пало санто, рисовый чипс

120 мл 590

ГРАНАТ БАЗИЛИК

アルコール



Совиньон блан, гранат,  
базилик, сахарная пудра

180 мл 590

УМЭ

アルコール



Виски, лайм, лимон, слива,  
каберне совиньон

160 мл 590

ЛАВАНДОВЫЙ ДЖИН

アルコール



Лавандовый джин, лаванда,  
лайм, мёд, синий чай

130 мл 590

ТАЙКИРИ

アルコール



Ром, карамель из лемонграсса, лайм,  
кокосовое молоко, малиновая пудра

120 мл 590

УНКАЙ

アルコール

Джин, цитрусовое саке, лимон,  
милкис, сок юдзу, содовая

160 мл 590

КЛОВЕР КЛАБ

アルコール

Джин, сухой вермут, лайм,  
малиновая пена

155 мл 590

ミントジツ

МЯТНЫЙ ДЖИН

アルコール

Джин, мята, лемонграсс, лимон,  
стикер из сахарной бумаги

120 мл 590

МИЛКИС АПЕРОЛЬ

アルコール



Аперитив, милкис, лайм,  
мармелад из апельсина

170 мл 590

МИДОРИ

アルコール



Ликёр Мидори, дыня, киккоман, лайм,  
совиньон блан, зелёный бисквит

180 мл 590

ЯБЛОКО-ЛАВАНДА-МАФФИН

アルコール



Джин, игристое вино, яблоко, маффин,  
лаванда, мёд, чипс яблока, взрывная  
карамель

190 мл 590

ЛИМОНЧЕЛЛО ФИЗЗ

アルコール



Настойка крем-лемонграсс,  
игристое вино, лимон, шоколадная  
медалька

170 мл 590

## КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

## アルコール

|                                                                                  |     |                                                                                                                                                             |     |                                                                       |     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>ДРАЙ МАРТИНИ</b><br>Джин, сухой вермут<br>90 мл                               | 640 | <b>ДАЙКИРИ</b><br>Ром, лайм, сахар<br>100 мл                                                                                                                | 640 | <b>КРОВАВАЯ МЭРИ</b><br>Водка, томатная сангрита<br>190 мл            | 640 |
| <b>ГИМЛЕТ</b><br>Джин, лайм, сахар,<br>лист лайма<br>100 мл                      | 640 | <b>НЕГРОНИ</b><br>Джин, красный вермут,<br>биттер, апельсин<br>90 мл                                                                                        | 640 | <b>МАРГАРИТА</b><br>Текила, трипл сек,<br>лайм, сахар, соль<br>100 мл | 640 |
| <b>НЬЮ-ЙОРК<br/>САУЭР</b><br>Виски, лайм, каберне<br>совиньон<br>100 мл          | 640 | <b>МОХИТО</b><br><b>АЛКОГОЛЬНЫЙ /</b><br><b>БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ</b><br>Ром, содовая, лайм, мята /<br>Содовая, лайм, мята, сок<br>лимона<br>170 мл <b>640/390</b> |     | <b>ПИНА<br/>КОЛАДА</b><br>Ром, ананас, кокос,<br>пало санто<br>190 мл | 640 |
| <b>АПЕРОЛЬ СПРИТЦ</b><br>Аперитив, игристое вино,<br>содовая, апельсин<br>200 мл | 640 |                                                                                                                                                             |     | <b>МАРТИНИ ФИЕРО</b><br>Martini Fiero, тоник,<br>апельсин<br>150 мл   | 640 |

## ГЛИНТВЕЙН

## アルコール

|                                                                                                                                              |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>БЕЛЫЙ ГЛИНТВЕЙН</b><br>Белое вино, ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, лист лайма, груша, яблоко,<br>апельсин, лимон<br>180 мл | 470 |
| <b>БЕЛЫЙ ГЛИНТВЕЙН БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ</b><br>Ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, лист лайма, груша, яблоко, апельсин, лимон<br>180 мл | 370 |
| <b>КРАСНЫЙ ГЛИНТВЕЙН</b><br>Красное вино, ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, брусника, клубника,<br>апельсин, лимон<br>180 мл    | 470 |
| <b>КРАСНЫЙ ГЛИНТВЕЙН БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ</b><br>Ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, брусника, клубника, апельсин, лимон<br>180 мл      | 370 |

## НАСТОЙКИ

## アルコール

ГРАНАТ-БАЗИЛИК 220  
40 мл

БРУСНИКА-ПИХТА 220  
40 мл

КРЕМ-  
ЛЕМОНГРАСС 220  
40 мл

ГРУША-  
МОЛОЧНЫЙ УЛУН 220  
40 мл

БАНАНОВЫЙ КРЕМ-  
ЛИМОНЧЕЛЛО 220  
40 мл

Любые вкусы можно  
заказать сетом  
из 5-ти настоек

200 мл 870



ПИВО

アルコール

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

アルコール

|                          |         |                         |         |                              |         |
|--------------------------|---------|-------------------------|---------|------------------------------|---------|
| TOKYO BEER               | 290/360 | TOKYO BEER              | 290/360 | HOEGAARDEN                   | 330/440 |
| Светлое<br>фильтрованное |         | Тёмное<br>фильтрованное |         | Пшеничное<br>нефильтрованное |         |
| 300/500 мл               |         | 300/500 мл              |         | 300/500 мл                   |         |

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

アルコール

|               |     |            |     |                |     |
|---------------|-----|------------|-----|----------------|-----|
| EL CAPULCO    | 330 | ABBE BRUNE | 330 | BUD            | 240 |
| Светлый лагер |     | Тёмный эль |     | Безалкогольное |     |
| 400 мл        |     | 330 мл     |     | 330 мл         |     |

ЯПОНСКОЕ ПИВО

アルコール

|                                                                              |                            |     |                        |     |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----|------------------------|-----|
| <div>ASAHI</div> <div>Японский рисовый<br/>лагер</div> <div>330 мл 540</div> | KIRIN ICHIBAN<br>SHIBORI   | 620 | SAPPORO BLACK<br>LABEL | 710 |
|                                                                              | Светлое                    |     | Светлое                |     |
|                                                                              | 500 мл                     |     | 500 мл                 |     |
|                                                                              | OTARU BEER                 | 590 |                        |     |
|                                                                              | Безалкогольное,<br>светлое |     |                        |     |
|                                                                              | 330 мл                     |     |                        |     |

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

アルコール

ВИСКИ

アルコール

|                                                    |     |                                                   |     |                                        |     |
|----------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------|-----|----------------------------------------|-----|
| BLACK RAM<br>BOURBON FINISH<br>Болгария<br>40 мл   | 310 | THE FAMOUS<br>GROUSE FINEST<br>Шотландия<br>40 мл | 340 | JIM BEAM<br>APPLE<br>Америка<br>40 мл  | 470 |
| JIM BEAM<br>Америка<br>40 мл                       | 470 | JAMESON<br>Ирландия<br>40 мл                      | 470 | AKASHI BLENDED<br>Япония<br>40 мл      | 570 |
| AUCHENTOSHAN<br>AMERICAN OAK<br>Шотландия<br>40 мл | 570 | MONKEY<br>SOULDER<br>Шотландия<br>40 мл           | 620 | MAKERS<br>MARK<br>Америка<br>40 мл     | 620 |
| MACALLAN 12<br>Шотландия<br>40 мл 1590             |     | HERIOSE LE<br>CLASSIQUE<br>Франция<br>40 мл       | 810 | TOGOUCHI<br>PREMIUM<br>Япония<br>40 мл | 840 |
|                                                    |     | TOGOUCHI SAKE<br>CASK FINISH<br>Япония<br>40 мл   | 880 |                                        |     |

ДЖИН

アルコール

ТЕКИЛА

アルコール

|                                      |     |                                         |     |                            |     |
|--------------------------------------|-----|-----------------------------------------|-----|----------------------------|-----|
| HOPPERS<br>ORIGINAL DRY<br>40 мл     | 270 | HOPPERS MANDARIN<br>& ROSEMARY<br>40 мл | 270 | AGAVITA<br>BLANCO<br>40 мл | 390 |
| HOPPERS LAVENDER<br>& THYME<br>40 мл | 270 | ROKU JAPANESE<br>CRAFT GIN<br>40 мл     | 490 | AGAVITA<br>GOLD<br>40 мл   | 390 |

КОНЬЯК

アルコール

|                                    |     |                                      |     |                                        |     |
|------------------------------------|-----|--------------------------------------|-----|----------------------------------------|-----|
| НОЙ ТРАДИЦИОННЫЙ<br>7 ЛЕТ<br>40 мл | 370 | FRANCOIS DE<br>MARTIGNAC VS<br>40 мл | 540 | FRANCOIS DE<br>MARTIGNAC VSOP<br>40 мл | 670 |
|------------------------------------|-----|--------------------------------------|-----|----------------------------------------|-----|

## ВОДКА

## アルコール

|                                                     |     |                              |     |                                           |     |
|-----------------------------------------------------|-----|------------------------------|-----|-------------------------------------------|-----|
| ПАРКА<br>40 мл                                      | 240 | ОРТОДОКС<br>40 мл            | 270 | SCHMIDT SUPREME<br>40 мл                  | 290 |
| <b>BELUGA<br/>TRANSATLANTIC</b><br>40 мл <b>390</b> |     | ОРГАНИКА<br>КЛАССИК<br>40 мл | 290 | ОРГАНИКА БРУСНИКА<br>САГАН ДАЙЛЯ<br>40 мл | 290 |
|                                                     |     | BELUGA NOBLE<br>40 мл        | 330 | ONEGIN<br>40 мл                           | 360 |

## РОМ

## アルコール

|                               |     |                                          |     |                              |     |
|-------------------------------|-----|------------------------------------------|-----|------------------------------|-----|
| RON CALADOS<br>WHITE<br>40 мл | 310 | RON CALADOS<br>CARIBBEAN SPICED<br>40 мл | 340 | RON CALADOS<br>DARK<br>40 мл | 340 |
| BRUGAL ANEJO<br>40 мл         | 390 |                                          |     |                              |     |

## ЛИКЕРЫ И НАСТОЙКИ

## アルコール

|                                                |     |                                                                       |     |                                |     |
|------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------|-----|
| ONEGIN GOURMET<br>ГРЕЙПФРУТ<br>40 мл           | 340 | ONEGIN GOURMET<br>КУРАГА<br>40 мл                                     | 340 | ЛИКЁР<br>JAGERMEISTER<br>40 мл | 420 |
| ONEGIN GOURMET<br>ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА<br>40 мл | 340 | <b>СЕТ<br/>ЯГОДНЫХ НАСТОЕК<br/>ONEGIN GOURMET</b><br>80 мл <b>690</b> |     | XENTA АБСЕНТ<br>40 мл          | 420 |
| ONEGIN GOURMET<br>ВИШНЯ<br>40 мл               | 340 |                                                                       |     |                                |     |

## БЕРМУТ

## アルコール

|                            |     |                         |     |                        |     |
|----------------------------|-----|-------------------------|-----|------------------------|-----|
| MARTINI FIERO<br>80 мл     | 410 | MARTINI BIANCO<br>80 мл | 410 | MARTINI ROSSO<br>80 мл | 410 |
| MARTINI EXTRA DRY<br>80 мл | 410 |                         |     |                        |     |

ИГРИСТОЕ

ワイン

|                                                                               |                                                                                          |                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>АЛЕАТИКО РОЗОВОЕ АВТОРСКОЕ<br/>ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН</b><br>Крым, Россия   Брют | <b>БЛАН ДЕ БЛАН ШАРДОНЕ<br/>АВТОРСКОЕ ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН</b><br>Крым, Россия   Брют        | <b>БАЛАКЛАВА МУСКАТ<br/>ЗОЛОТАЯ БАЛКА</b><br>Крым, Россия   П/сладкое |
| 125 мл 420                                                                    | 125 мл 420                                                                               | 125 мл 450                                                            |
| 250 мл 840                                                                    | 250 мл 840                                                                               | 250 мл 900                                                            |
| 750 мл 1990                                                                   | 750 мл 1990                                                                              | 750 мл 2490                                                           |
| <b>НУВОЛЕ БРЮТ КУБАНЬ<br/>ВИНО</b><br>Таманский п-ов, Россия   Брют           | <b>PROSECCO EXTRA DRY<br/>BRUNI</b><br>Венето, Италия   Экстра драй                      | <b>ASTI BRUNI</b><br>Пьемонт, Италия   Сладкое                        |
| 125 мл 450                                                                    | 125 мл 580                                                                               | 750 мл 3990                                                           |
| 250 мл 900                                                                    | 250 мл 1160                                                                              |                                                                       |
| 750 мл 2490                                                                   | 750 мл 3490                                                                              |                                                                       |
| <b>CREMANT DE DIE<br/>MONGE GRANON</b><br>Долина Роны, Франция   Брют         | <b>CAVA SUMARROCA RESERVA<br/>BODEGUES SUMARROCA</b><br>Каталония, Испания   Экстра брют | <b>PROSECCO ROSE ARGEO<br/>RUGGERI</b><br>Венето, Италия   Брют       |
| 750 мл 4490                                                                   | 750 мл 4990                                                                              | 750 мл 4290                                                           |

БЕЛОЕ

ワイン

|                                                                                         |                                                                                     |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>СОВИНЬОН БЛАН<br/>ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН</b><br>Крым, Россия   Сухое                       | <b>ШАРДОНЕ/ВИОНЬЕ<br/>МЕЗЫБЬ</b><br>Кубань, Россия   Сухое                          | <b>VERDEJO RUEDA VINA<br/>ALBALI FELIX SOLIS</b><br>Кастилия и Леон, Испания   Сухое |
| 125 мл 390                                                                              | 125 мл 490                                                                          | 125 мл 440                                                                           |
| 250 мл 780                                                                              | 250 мл 980                                                                          | 250 мл 880                                                                           |
| 750 мл 1990                                                                             | 750 мл 2490                                                                         | 750 мл 2690                                                                          |
| <b>GEWURZTRAMINER<br/>HANS BAER</b><br>Рейнхессен, Германия   П/сладкое                 | <b>VINHO VERDE BRANCO<br/>MARE &amp; GRILL</b><br>Винью Верде, Португалия   П/сухое | <b>PINOT GRIGIO VALDADIGE<br/>SANTI</b><br>Трентино Альто-Адидже, Италия   сухое     |
| 125 мл 510                                                                              | 125 мл 510                                                                          | 125 мл 580                                                                           |
| 250 мл 1020                                                                             | 250 мл 1020                                                                         | 250 мл 1160                                                                          |
| 750 мл 2990                                                                             | 750 мл 2990                                                                         | 750 мл 3490                                                                          |
| <b>RIESLING URBAN<br/>NIK WEIS</b><br>Мозель, Германия   П/сухое                        | <b>TORRONTES LA LINDA<br/>LUIGI BOSCA</b><br>Мендоса, Аргентина   Сухое             | <b>CHENIN BLANC<br/>SIMONSIG</b><br>Стелленбош, Южная Африка   Сухое                 |
| 125 мл 590                                                                              | 750 мл 3790                                                                         | 750 мл 3990                                                                          |
| 250 мл 1180                                                                             |                                                                                     |                                                                                      |
| 750 мл 3590                                                                             |                                                                                     |                                                                                      |
| <b>SAUVIGNON BLANC PADDLE<br/>CREEK LAKE ROAD</b><br>Мальборо, Новая Зеландия   П/сухое | <b>PFEFFERER<br/>COLTERENZIO</b><br>Трентино Альто-Адидже, Италия   П/сухое         | <b>GAVI LL VALENTINO<br/>LA SCOLCA</b><br>Пьемонт, Италия   Сухое                    |
| 750 мл 4290                                                                             | 750 мл 4590                                                                         | 750 мл 5290                                                                          |

КРАСНОЕ

ワイン

СИРА - МУРВЕДР  
ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН  
Крым, Россия | Сухое

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 390  |
| 250 мл | 780  |
| 750 мл | 1990 |

СЕМИСАМ КРАСНОЕ  
ШУМРИНКА  
Кубань, Россия | Сухое

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 450  |
| 250 мл | 900  |
| 750 мл | 2490 |

SANGIOVESE TERRE  
ALLEGRE  
Апулия, Италия | П/сладкое

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 470  |
| 250 мл | 940  |
| 750 мл | 2790 |

CAMDEN PARK SHIRAZ  
BYRNE VINEYARDS  
Южная Австралия, Австралия | П/сухое

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 510  |
| 250 мл | 1020 |
| 750 мл | 2990 |

PINOT NOIR RESERVA  
SANTA CAROLINA  
Центральная Долина, Чили | Сухое

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 540  |
| 250 мл | 1080 |
| 750 мл | 3290 |

CHIANTI CONTI  
SERRISTORI  
Тоскана, Италия | Сухое

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 3290 |
|--------|------|

MALBEC LA LINDA  
LUIGI BOSCA  
Мендоса, Аргентина | Сухое

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 3790 |
|--------|------|

CRIANZA ARIENZO  
MARQUES DE RISCAL  
Риоха, Испания | Сухое

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 4290 |
|--------|------|

GRAND BATEAU ROUGE  
CHATEAU BEYCHEVELLE  
Бордо, Франция | Сухое

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 5290 |
|--------|------|

ОРАНЖЕВОЕ

ワイン

ОРАНЖ ЛОКО ЧИМБАЛИ    Крым, Россия | Сухое    750 мл 2990

Оранжи-направление вин, которые изготовлены из белых сортов винограда, но технология производства применялась как для красных вин. За счет длительного контакта с кожицей винограда, сок приобретает оранжевый цвет. Их главная особенность выражается в цветочном и фруктовом аромате, в сочетании с лёгким травянистым вкусом

РОЗОВОЕ

ワイン

ДОМАШНЕЕ

ワイン

Б/А

ワイン

PINOT GRIGIO BLUSH ROSE  
CIELO  
Венето, Италия | П/сухое

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 510  |
| 250 мл | 1020 |
| 750 мл | 2990 |

GRAN FEUDO ROSADO  
BODEGAS CHIVITE  
Наварра, Испания | Сухое

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 3490 |
|--------|------|

TOKYO WINE  
WHITE / RED

Сухое | П/сладкое

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 420  |
| 250 мл | 840  |
| 750 мл | 2490 |

CABERNET-TEMPRANILLO  
VINA ALBALI  
Кастилия Ла Манча, Испания

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 2690 |
|--------|------|

RIESLING  
HANS BAER  
Рейнхессен, Германия

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 2690 |
|--------|------|

# НАПИТКИ РЕГИОНОВ ЯПОНИИ

日本語



## ОСАКА

## 日本語

### ЛИКЁР CHOYA SARARI YUZU

Фруктовый ликёр  
с соком юдзу

80 мл 620



### ЛИКЁР CHOYA UJI GREEN-TEA UMESHU

Чайный ликёр  
с добавлением  
плодов Умэ

80 мл 620



### ЛИКЁР THE CHOYA SINGLE YEAR

Десертный ликёр  
с добавлением плодов  
Умэ из региона Кишу

80 мл 620



## ХЁГО

## 日本語

### САКЭ HAKUSHIKA KASEN KARAKUCHI

Классическое саке  
из риса сорта  
Ямаданиски

80 мл 340



### САКЭ HAKUSHIKA KASEN CHOKARA

Классическое саке  
изготовленное на основе  
легендарной воды  
Миямидзу

80 мл 620



## ЯМАНАСИ

## 日本語

### ВИНО SAINTE NEIGE KANIKAOUSHIRO

Сорт винограда:  
Косю 70%, Ниагара 20%,  
Вердельо 10%

Класс: ординарное  
белое полусухое

125 мл 490

720 мл 2990



### САКЭ HAKUSHIKA HONJOZO NAMACHOZO

Классическое саке  
изготовленное на основе  
риса со степенью  
шлифовки 30%

300 мл 2290



### САКЭ HAKUSHIKA GINJO NAMACHOZO

Производится на основе  
воды Миямидзу и риса  
Ямаданиски со степенью  
шлифовки 40 %

300 мл 2290



### ВИНО SAINTE NEIGE FUKAMINOARUCA

Сорт винограда: Мускат  
Бейли А 70%, Мерло 30%

Класс: ординарное  
красное полусухое

125 мл 490

720 мл 2990



## ЭХИМЭ

## 日本語

### САКЭ UMENISHIKI UMESHU

Ликер на основе  
сливы нанко и сётю

80 мл 620

720 мл 5990



Подаётся холодным



Подаётся горячим

## АИДЗУ

## 日本語

### САКЭ ALLADIN YUZU

На основе риса  
Ханафубуки  
и с добавлением  
сока юдзу

300 мл 3290



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ  
НАПИТКИ

ノンアルコール



ЛИМОНАД КИВИ-ЯБЛОКО

ノンアルコール

Киви, яблоко, содовая

200 мл 330 700 мл 790

КЛАССИЧЕСКИЙ ЛИМОНАД    ノンアルコール

---

Лайм, лимон,  
содовая

200 мл 330  
700 мл 790



ЛИМОНАД ЧЕРЕШНЯ-МЯТА    ノンアルコール

---

Черешня, мята,  
содовая, лист лайма

200 мл 330  
700 мл 790

ТРОПИЧЕСКИЙ ЛИМОНАД    ノンアルコール

---

Манго, маракуйя,  
содовая

200 мл 330  
700 мл 790



ЛИМОНАД МАЛИНА-ПЛОМБИР    ノンアルコール

---

Малина, пломбир,  
содовая

200 мл 330  
700 мл 790

МИЛКШЕЙК  
КЛУБНИКА-БАНАН

ノンアルコール



Мороженое, молоко, клубника,  
банан, взбитые сливки

350 мл 410

МИЛКШЕЙК  
ПЕЧЕНЬЕ-ШОКОЛАД

ノンアルコール



Мороженое, печенье орео, молоко,  
взбитые сливки

350 мл 410

ФРУЗИ МАНГО-ШЕЙК

ノンアルコール



Манго, кокосовое молоко,  
сгущенное молоко

350 мл 410

ФРУЗИ КЛУБНИКА-БАНАН

ノンアルコール



Клубника, банан, сок персиковый,  
банановая крошка

350 мл 410

МОЛОЧНОЕ НЕБО

ノンアルコール

Лемонграсс, мёд, молоко, корица,  
анис, кардамон, гвоздика, синий чай 600 мл 590



ЖИМОЛОСТЬ - КЛОПОВКА

ノンアルコール

Жимолость, лимонник, сок юдзу,  
клоповка, жасминовый чай 600 мл 590

## ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ

ノンアルコール



Облепиха, имбирь, мёд,  
жасминовый чай

600 мл **590**

## ЯПОНСКИЙ ФРУКТОВЫЙ

ノンアルコール



Апельсин, клубника, маракуйя,  
лимон, мёд, жасминовый чай

600 мл **590**

## ЧАЙ ФРУКТОВО-ТРАВЯНОЙ

ノンアルコール

ДРУЗЬЯ МАНГО  
500 мл

330

ИВАН-ЧАЙ  
500 мл

290

ДОМАШНИЕ ТРАВЫ  
500 мл

290

КРАСНОЕ ЯБЛОКО  
500 мл

330

ГРЕЧИШНЫЙ ЧАЙ  
500 мл

290

МАЛИНА-МЯТА  
500 мл

330

## ЧАЙ ЧЕРНЫЙ

ノンアルコール

АССАМ  
500 мл

290

КАРАМЕЛЬ-БАНАН  
500 мл

310

ЭРЛ ГРЕЙ  
500 мл

290

## ЧАЙ ЗЕЛЕНый

ノンアルコール

СЕНЧА  
500 мл

290

ЖАСМИНОВЫЙ УЛУН  
500 мл

290

МОЛОЧНЫЙ УЛУН  
500 мл

290

ЖЕНЬШЕНЕВЫЙ УЛУН  
500 мл

290

ЗЕЛЕНое ВИНО  
500 мл

310

## КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

## ノンアルコール

|                                      |     |                                                                        |     |                                    |     |
|--------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------|-----|
| ЭСПРЕССО<br>30 мл                    | 170 | ЛАТТЕ<br>250 мл                                                        | 290 | ГЛАССЕ<br>130 мл                   | 270 |
| КАПУЧИНО<br>200 мл                   | 270 | АМЕРИКАНО<br>180 мл                                                    | 180 | КЛАССИЧЕСКИЙ РАФ<br>300 мл         | 360 |
| ДВОЙНОЙ<br>КАПУЧИНО<br>300 мл        | 360 | АМЕРИКАНО<br>С МОЛОКОМ<br>200 мл                                       | 190 | МАТЧА ФИСТАШКА-<br>КОКОС<br>350 мл | 360 |
| МАТЧА ЛАТТЕ<br>ЗЕЛЁНЫЙ<br>250 мл     | 290 | Любой напиток можно<br>сделать на альтернативном<br>молоке<br><br>+100 |     | МАТЧА ЛАТТЕ<br>СИНИЙ<br>250 мл     | 290 |
| АЙС МАТЧА ЛАТТЕ<br>ЗЕЛЁНЫЙ<br>250 мл | 290 |                                                                        |     | АЙС МАТЧА ЛАТТЕ<br>СИНИЙ<br>250 мл | 290 |
| КАКАО С ЗЕФИРОМ<br>300 мл            | 260 | ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД<br>250 мл                                              | 290 |                                    |     |

## АВТОРСКИЙ КОФЕ

## ノンアルコール

|                          |     |                          |     |                     |     |
|--------------------------|-----|--------------------------|-----|---------------------|-----|
| ЛАВАНДОВЫЙ РАФ<br>330 мл | 360 | ЭСПРЕССО ТОНИК<br>190 мл | 290 | АЙС ЛАТТЕ<br>250 мл | 290 |
| ТАЙ<br>340 мл            | 360 |                          |     |                     |     |

## RED BULL

## ノンアルコール

|                                   |     |                                       |     |                                |     |
|-----------------------------------|-----|---------------------------------------|-----|--------------------------------|-----|
| КЛАССИЧЕСКИЙ<br>250 мл            | 370 | СО ВКУСОМ АРБУЗА<br>250 мл            | 370 | СО ВКУСОМ ИРГИ<br>250 мл       | 370 |
| С ТРОПИЧЕСКИМ<br>ВКУСОМ<br>250 мл | 370 | СО ВКУСОМ<br>БЕЛОГО ПЕРСИКА<br>250 мл | 370 | СО ВКУСОМ<br>ЧЕРНИКИ<br>250 мл | 370 |
| БЕЗ САХАРА<br>250 мл              | 370 |                                       |     |                                |     |

НАПИТКИ

ノンアルコール

|               |     |                 |                           |                       |     |
|---------------|-----|-----------------|---------------------------|-----------------------|-----|
| СОК RJ ЯБЛОКО |     | СОК RJ ТОМАТ    |                           | ТОНИК EVERVESS        | 240 |
| 300 мл        | 240 | 300 мл          | 240                       | 250 мл                |     |
| 1000 мл       | 610 | 1000 мл         | 610                       |                       |     |
| СОК RJ ВИШНЯ  |     | СОК RJ АПЕЛЬСИН | 300 мл 240<br>1000 мл 610 | EVERVESS COLA CLASSIC | 240 |
| 300 мл        | 240 |                 |                           | 250 мл                |     |
| 1000 мл       | 610 |                 |                           |                       |     |
| СОК RJ ПЕРСИК |     |                 |                           | EVERVESS COLA ZERO    | 240 |
| 300 мл        | 240 |                 |                           | 250 мл                |     |
| 1000 мл       | 610 |                 |                           |                       |     |

ФРЕШ

ノンアルコール

|         |     |          |     |           |     |
|---------|-----|----------|-----|-----------|-----|
| МОРКОВЬ | 340 | АПЕЛЬСИН | 340 | ГРЕЙПФРУТ | 390 |
| 200 мл  |     | 200 мл   |     | 200 мл    |     |
| ЯБЛОКО  | 390 |          |     |           |     |
| 200 мл  |     |          |     |           |     |

|              |     |          |                   |         |
|--------------|-----|----------|-------------------|---------|
| МОРС         |     | ノンアルコール  | ДЕТОКС-ВОДА       | ノンアルコール |
| КЛЮКВА-ВИШНЯ |     | ОБЛЕПИХА | ЛИМОН-ОГУРЕЦ-МЯТА | 170     |
| 200 мл       | 160 | 200 мл   | 500 мл            |         |
| 1000 мл      | 570 | 1000 мл  |                   |         |

ВОДА

ノンアルコール

|                  |     |                     |     |            |     |
|------------------|-----|---------------------|-----|------------|-----|
| ВОДА ШАМБАЛА ГАЗ | 330 | ВОДА ШАМБАЛА НЕ ГАЗ | 330 | ВОДА TOKYO | 170 |
| 585 мл           |     | 585 мл              |     | 500 мл     |     |



# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

TOKYO

520

Детский обед с куриным и овощным шашлычками, картофельными  
слайсами с кетчупом, овощным  
роллом и фруктовым салатом

325/30 г



Бенто 1

# Бенто 2



520

Детский обед с куриными наггетсами, макаронками, мини-сосисками, подается с кетчупом, овощным салатом "Витаминка" и фруктовым роллом

350/30 г

# Ролл 3 сыра

440

Тёплый ролл с тремя видами  
сыра и сосиской  
260 г



# Дон Гамбургер

290

Детский бургер с куриной  
котлетой, сыром, листьями  
салата, томатами  
и маринованными огурчиками  
180 г



# картошка фри

150

Картофель фри  
с кетчупом  
100/30 г

# Раз гва фри

340

Куриные наггетсы, картофель  
фри, картофельные дольки  
и картофельные шарики,  
подаются с кетчупом  
200/30 г

290

Хрустящие куриные  
стрипсы  
с кетчупом  
150/30 г

# Куриные стрипсы

# Фрикадельки с лапшой



290

Спагетти с мясными  
фрикадельками и овощами  
в сливочном соусе и соусе  
унаги

230 г

290

Цветные макаронки  
в сырном соусе

230 г



# Макаронки с сыром

# Куриный суп с фрикадельками



260

Куриный бульон с мясными  
фрикадельками, макаронками  
и огурцом  
220 г

# Картофельное пюре с шашлычками



290

Нежное картофельное пюре  
с куриным и овощным шашлычками  
220 г

## пельмешки куна-дз

290

Мини-пельмешки, отваренные  
в курином бульоне, подаются  
с кетчупом

130/30 г

130

Салат из свежих огурцов,  
моркови и сладкого перца  
120 г

## Салат витамишка

230

Сладкий салат из персиков,  
клубники и банана  
с клубничным соусом

135 г

## Фруктовый салат

с  
з  
о  
р  
о  
ж  
е  
н  
ы  
м

320

Вафли с шариком сливочного  
мороженого и карамельным  
соусом

(Блюдо готовится более 20 мин.)

170 г

170

Воздушные домашние  
блинчики с топпингами  
на выбор: сгущенное  
молоко, вишнёвое  
варенье, сметана

120/30 г

Блины

# Классический

290

Классический молочный коктейль с соком персика, ванильным сиропом, пеной из маршмеллоу и попкорном. Украшается банановой крошкой

250 мл

290

Молочный коктейль с шоколадным топпингом, печеньем и пеной из маршмеллоу. Украшается крошкой печенья Орео

250 мл

печенье  
-шо  
ко  
лаг

Клубника  
-банан

290

Молочный коктейль с клубникой и бананом, пеной из маршмеллоу, клубничным сиропом и мармеладными мишками. Украшается малиновой пудрой

220 г

