



TOKYO

メ
ニ
ユ
ー
シ
ー
フ
ー
ド

A
Q
U
A
M
E
N
U



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

110 г | 590 ₽





Мисо
с корбикулой

Авторская интерпретация
мисо-супа с добавлением
моллюсков корбикулы
250 г | 295 ₽



Устрица приморская

Живая приморская устрица. Подаётся
с лимоном и малиновым уксусом

1 шт | 360 ₽

Устрица Маака

Подаётся с лимоном и малиновым
уксусом

1 шт | 320 ₽

Сет из приморских устриц*

6 шт | 2100 ₽ 12 шт | 4200 ₽

Сет из устриц Маака*

6 шт | 1900 ₽ 12 шт | 3800 ₽

Корбикула
в соусе биск

Моллюски корбикула,
обжарены на сливочном
масле с красным луком
и чесноком в соусе биск
250 г | 550 ₽



*ПРИ ЗАКАЗЕ СЕТА УСТРИЦ ВИНО В ПОДАРОК

6 ШТ | 1 БОКАЛ

12 ШТ | 2 БОКАЛА



Корбикула — уникальный моллюск, обладающий полезными свойствами. Мясо корбикулы содержит целый ряд микроэлементов — от калия и селена до йода, фтора и кобальта. Они благотворно влияют на сердечную деятельность, препятствуют появлению тромбов. В медицинских целях используют отвар из корбикулы.



Устрицы — очень полезный деликатес, к счастью, обитающий на Дальнем Востоке. Наличие в устрицах омега-3 благотворно сказывается на здоровье сердца и сосудов. Устрица обладает более высоким содержанием липидов, чем другие морепродукты. Это значит, что в ней больше витаминов А и D.

Морской ёж

Икра серого морского ежа.
Подаётся с соевым соусом
и перепелиным яйцом

1 шт | 290 ₺



Вонголе в соусе биск

Моллюски вонголе, обжаренные
на сливочном масле с чесноком
и красным луком в соусе биск

300 г | 610 ₺



Что объединяет средиземноморскую и дальневосточную кухни? Мы, как и жители солнечной Италии, очень любим вонголе. Это небольшие двустворчатые моллюски, нежное и мягкое мясо которых обладает неповторимым вкусом. Аутентичный деликатес укрепляет иммунитет и помогает снизить уровень холестерина.



Мидии в томатном соусе

Чёрные мидии, обжаренные
на сливочном масле
с томатным соусом.
Подаются с чаабаттой

350 / 40 г | 650 ₺



Питательный состав и многообразие вариантов приготовления сделали дальневосточную мидию невероятно популярной. Мягкое и нежное мясо мидии содержит огромное количество витаминов, особенно B12, жирных кислот омега-3 и железа. Это делает её полезной для работы мозга, снижает воспаления в организме и ускоряет обмен веществ.



Пожалуй, один из самых известных дальневосточных деликатесов — морской ёж, который является рекордсменом по содержанию витамина B12. Его количество в четыре раза выше, чем в говяжьей печени. Он богат витамином E, который нормализует работу репродуктивной системы, улучшает здоровье кожи, ногтей и волос.

Уссурийск

Артём

Владивосток

Находка

Дорогие гости!

За 16 успешных лет работы рестораны TOKYO стали визитной карточкой Приморья. Местом, где японские традиции сочетаются с культурой Дальнего Востока.

Мы с огромным удовольствием и гордостью поддерживаем локальный продукт дальневосточных производителей, ведь Приморский край полон настоящих природных сокровищ, вкус которых мы раскрыли в наших блюдах.

Берите палочки и пробуйте! Именно с этого начинается путешествие.



おいしい平日

ВКУСНЫЕ БУДНИ

НАПИТКИ К БИЗНЕС-ЛАНЧАМ ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ЦЕНЕ:

Домашнее вино 125 мл	290 ₺
Пиво TOKYO Beer 300 мл	210 ₺
Чай чёрный / зелёный пакетированный	80 ₺
Кофе американо	140 ₺
Кофе капучино	170 ₺
Кофе латте	170 ₺

ДЕСЕРТ ДНЯ 230 ₺

Информацию по десертам уточняйте у официанта

БИЗНЕС-ЛАНЧИ 650 ₺

Предложение действует с понедельника по пятницу с 11⁰⁰ до 16⁰⁰

Подробности узнавайте у вашего 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.



ПОНЕДЕЛЬНИК

Оливье с копчёной курицей, Дальневосточный борщ с кальмаром и морской капустой, мясная котлета с картофельным пюре

110 / 270 / 240 г | 650 ₺



ВТОРНИК

105 / 280 / 230 г | 650 ₺

Запечённый ролл со снежным крабом, сырный рамен с копчёной курицей, свинина с овощами и стрелками чеснока



СРЕДА

100 / 280 / 230 г | 650 ₺

Салат с морской капустой, картофельно-грибной крем-суп, зелёный удон с куриным филе



ЧЕТВЕРГ

Темпура ролл со снежным крабом и ореховым соусом, кимчи-мисо с говядиной, белая рыба с пюре в соусе биск

90 / 280 / 250 г | 650 ₺



ПЯТНИЦА

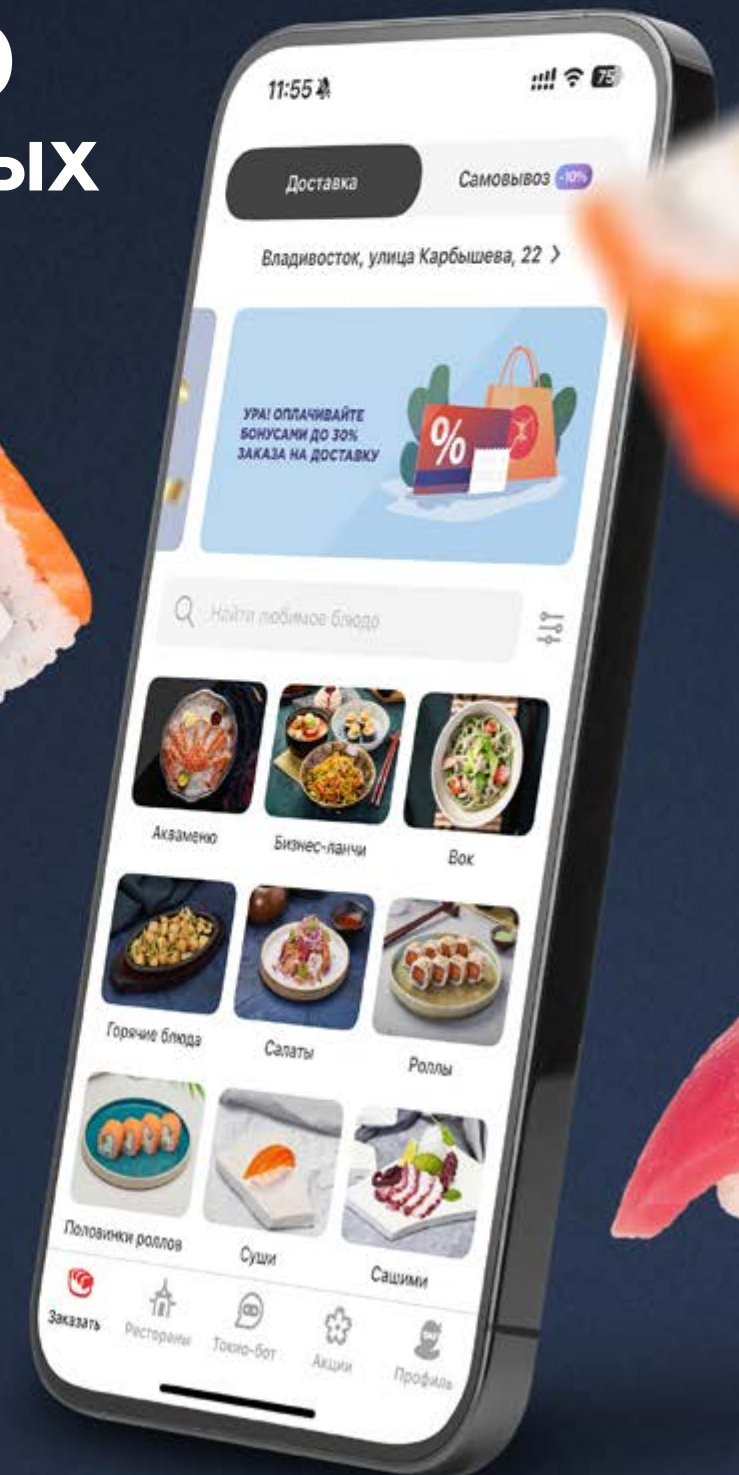
Азиатский овощной салат, Том Ям с курицей, кацу с рисом в соусе карри

100 / 230 / 250 г | 650 ₺

УСТАНОВИ ПРИЛОЖЕНИЕ



и получи 300 ПРИВЕТСТВЕННЫХ БОНУСОВ



ЗАКУСКИ **おやつ**

Ассорти фрай

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

370 / 30 / 30 г | **830 ₺**



Креветки васаби

Креветки, жареные в кляре, с соусом унаги. Подаются с соломкой из дайкона, соусом васаби и долькой лимона

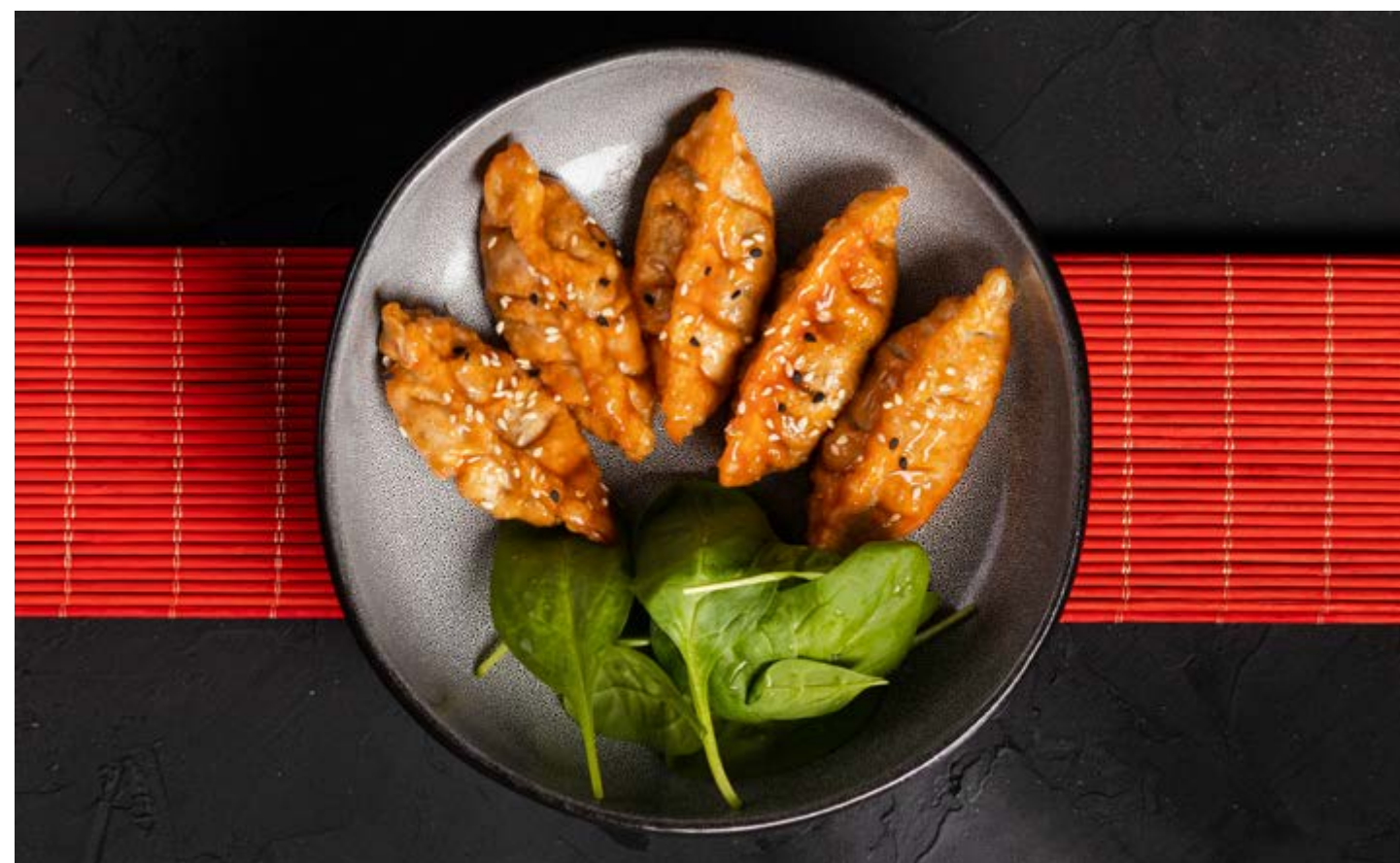
160 г | **510 ₺**



Мидии гриль

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

155 г | **610 ₺**



Гёдза Го Бао Жоу **ХИТ**

125 г | **450 ₺**

Авторские гёдза с начинкой из свинины в кисло-сладком соусе. Украшаются кунжутом и шпинатом

Гёдза с сёмгой / свиной / 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 гребешком / креветкой **450 ₺**

Японские пельмени с начинкой на выбор. 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

Гёдза – легендарные японские пельмени в форме изящного полумесяца из тонкого нежного теста с огромным разнообразием начинок. Своими корнями уходят в многогранную китайскую культуру, где впервые и были приготовлены. Однако именно в Японии их рецептура и вкус были доработаны до привычных и любимых всему миру.



Гёдза с крабом

150 г | **510 ₺**

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



Гёдза с креветкой  ХИТ 140 г | 450 ₹
в сливочном соусе

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



Гёдза Том Ям 150 г | 450 ₹

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



Сифудо фрай

200 / 30 г | 730 ₹

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



Китайские пельмени

370 ₹

Классические китайские пельмени с начинкой из свинины, шпината и креветки. Способ приготовления на выбор: отварные или во фритюре 140 / 30 или 90 / 30 г



Кушияки-сет

240 г | 830 ₹

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

Кани муни

90 / 30 г | 510 ₹

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

 ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КУХНЯ

Эби фрай

75 / 30 г | 410 ₹

Тигровые креветки в хрустящей корочке. Подаются с сырным соусом

Сифудо наггетс

125 / 30 г | 410 ₹

Хрустящие треугольники из морепродуктов. Подаются с сырным соусом

Тори моцарелла фрай

110 / 30 г | 410 ₹

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

Баклажаны с грибами шиитаке

150 г | 350 ₹

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

 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ



Дальневосточные намазки

Паштет из трески. Украшается красной икрой и кунжутом.
Рийет из лосося с красной икрой и луком фри. Украшается зелёным луком.
Паштет из осьминога. Подаётся с луком фри, соусом унаги, трюфельным маслом.
Сет намазок подаётся с хрустящей чабаттой.

ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КУХНЯ ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН

210 г | 690 ₹

Маринованные огурцы

Огурцы в пикантном соусе. Украшаются острыми орехами и перцем

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ

80 г | 210 ₹

Кимчи

Пикантная закуска из пекинской капусты, маринованной в остром соусе

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ ОСТРОЕ

80 г | 210 ₹

Маринованные томаты

Томаты черри в пикантном соусе. Украшаются кинзой

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ

80 г | 210 ₹

Салат Вакамэ

Салат из водорослей вакамэ. Подаётся с ореховым соусом

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ

70 / 20 г | 270 ₹

БЛЮДА ИЗ КРАБА

カニ

Блэк пеппер краб

Фаланга краба в соусе на основе чёрного перца и сливочного масла с чесноком, луком-пореем, имбирём и кинзой. Подаётся с рисом

300 г | 1690 ₹



Фаланга краба со сливочным маслом

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

150 / 30 г | 1490 ₹



Запечённая фаланга краба

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

150 / 30 г | 1690 ₹



СУПЫ

スーヴ

Том Ям

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

300 г | 530 ₺

+ рассыпчатый рис

100 г | 120 ₺

Дальневосточный борщ

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

300 г | 590 ₺

Тыквенный суп с крабом

Крем-суп из тыквы, с добавлением кокосового молока и трюфельного масла. Подаётся с крабом. Украшается нитями чили и лепестками арахиса

230 г | 540 ₺



Мисо рамен со свининой

650 г | 650 ₺

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

Тори сиру

300 г | 410 ₺

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

Острый суп со свининой ОСТРОЕ БЛЮДО

300 г | 450 ₺

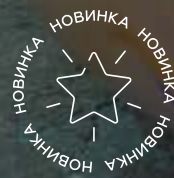
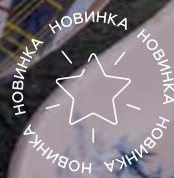
Острый суп с лапшой рамен, обжаренной свининой, маринованными грибами и японским омлетом. Украшается кинзой

Рамен – густой, наваристый суп с упругой пшеничной лапшой, пришедший в Страну восходящего солнца из Китая и именно с неё начавший своё триумфальное путешествие по всему миру. В равной степени относящийся как к ресторанным деликатесам, так и к хитам японского стритфуда.

Мисо суп

200 г | 270 ₺

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





Грибной крем-суп  ВЕГЕТАРИАНСКОЕ 220 / 30 г | 450 ₽

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



Суп-биск крабовый 300 г | 530 ₽

Крабовый биск с добавлением гёдза с креветками. Украшается зеленым маслом и подается с зеленым луком, кинзой, перцем чили и долькой лимона



Том кха  ОСТРОЕ 300 г | 530 ₽

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



Дальневосточная уха с морской капустой  ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КУХНЯ 300 г | 570 ₽

Фирменная уха на основе лосося и белой рыбы с отварным картофелем и морской капустой. Украшается кинзой



Унаги сиру 270 г | 530 ₽

Сливочный суп с угрём, водорослями вакаме, рисом. Украшается зеленым луком и кунжутом



Кани сиру 250 г | 570 ₽

Сливочный суп с мясом краба, шпинатом, с добавлением чеснока

САЛАТЫ

サラダ



Салат Цезарь с креветкой

Салат цезарь с креветкой, листьями салата айсберг и романо, томатами черри, крутонами и сыром пармезан

200 г | 690 ₺



Салат с тунцом гриль

Тунец со стручковой фасолью, салатом фризе, картофелем, маринованными томатами и перепелиным яйцом с заправкой на основе рисового вина и сока апельсина

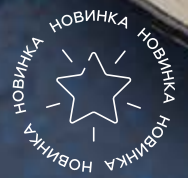
210 г | 530 ₺



Оливье по-приморски

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

200 г | 710 ₺



Салат с ростбифом НОВИНКА ОСТРОЕ

210 г | 690 ₺

Салат с ростбифом, салатом айсберг, помидорами, картофелем, грибами, с добавлением лукового дрессинга. Заправляется перечным соусом, украшается кунжутом юдзу

Салат Цезарь с курицей НОВИНКА

210 г | 670 ₺

Салат цезарь с курицей, листьями салата айсберг и романо, томатами черри, крутонами и сыром пармезан

Салат с лососем терияки

170 г | 470 ₺

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

Салат с осьминогом

195 г | 550 ₺

Салат с мини-осьминожками, огурцом и томатами. Украшается кунжутом



Салат с томатами и хрустящими баклажанами 280 г | 430 ₽
Пикантный салат с хрустящими баклажанами, томатами и сливочным сыром. Украшается кинзой и кунжутом




Салат с авокадо 140 г | 410 ₽
Микс салатов с авокадо, свежими и маринованными томатами черри, заправленный трюфельным соусом





Гюнику сарада 180 г | 510 ₽
Азиатский салат с говядиной, томатами черри, огурцом, печёным болгарским перцем, красным луком в цитрусово-кунжутном соусе. Украшается луком фри и кунжутом



Сифудо сарада  ХИТ 120 г | 470 ₽
Салат из обжаренных морепродуктов, микса салатов и томатов черри в соусе гамадари на основе кешью, посыпанный приправой фурикакэ



Дальневосточный салат  ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КУХНЯ  ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН 220 г | 530 ₽
Салат с треской, обжаренной с чесноком в сливочном соусе, с добавлением морской капусты и огурца. Заправляется копчёной сметаной, украшается красной икрой и луком фри

ВОК

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 | 530 ₺



Вок с копчёной курицей и лапшой удон

Вок со шпинатной лапшой удон, обжаренной в сливочном соусе с копчёной курицей, шампиньонами, капустой пак-чой, томатами черри и сыром пармезан

250 г | 510 ₺



Вок с крабом и лапшой удон

Обжаренная на сливочном масле лапша удон и фаланга краба под соусом биск с добавлением кокосового молока и капусты пак-чой.

230 г | 610 ₺



Сырный вок с беконом ★ НОВИНКА

320 г | 530 ₺

Вок с лапшой рамен, обжаренной с беконом, томатами, шпинатом под сливочно-сырным соусом. Украшается зелёным луком



Рамен с говядиной 🔥 ОСТРОЕ

250 г | 550 ₺

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




Рамен с курицей


250 г | 450 ₺

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




Косу соба  ВЕГЕТАРИАНСКОЕ 290 г | 430 ₽
Гречневая лапша с шампиньонами, брокколи и стрелками чеснока, обжаренная в соусе терияки. Украшается кешью и кинзой




Тофу с овощами  ВЕГЕТАРИАНСКОЕ 250 г | 410 ₽
Кубики тофу, обжаренные с капустой пак-чой, фасолью, томатами черри и сладким перцем в соусе сладкий чили



Кимчи тяхан  ОСТРОЕ 300 г | 430 ₽
Рис, обжаренный с беконом, свининой и капустой кимчи в перечно-устричном соусе. Подается с яйцом

Сифудо тяхан 220 г | 470 ₽
Жареный рис с креветками, кальмаром, осьминогом, мидиями и овощами в устричном соусе

Сякэ тяхан 220 г | 420 ₽
Жареный рис с лососем, стрелками чеснока и омлетом, обжаренный в соусе терияки с приправой фурикакэ. Украшается водорослями нори

Ясай тяхан  ВЕГЕТАРИАНСКОЕ 250 г | 390 ₽
Жареный рис с овощами в соусе терияки

Тори тяхан 250 г | 410 ₽
Жареный рис с курицей и овощами в соусе терияки. Украшается зелёным луком

Осьминожки с овощами 280 г | 650 ₽
Осьминожки, обжаренные в пряном соусе с картофелем, грибами и стрелками чеснока, с добавлением зелёного лука и имбиря. Украшается кунжутом



Вок с курицей и лапшой удон 250 г | 510 ₽
Куриное филе, обжаренное с лапшой удон и овощами под соусом унаги, украшенное зелёным луком



Вок со свининой и лапшой удон 250 г | 490 ₽
Лапша удон со свининой, грибами шиитаке, перцем и луком-пореем в соусе терияки



Вок с морепродуктами и лапшой удон  ХИТ 230 г | 590 ₽
Лапша удон с обжаренными морепродуктами под соусом унаги. Украшается зелёным луком

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

熱い

Гюнику ясай

Филе говядины, обжаренное с шампиньонами и овощами в перечном соусе

250 г | 550 ₺



Морепродукты на гриле

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

270 г | 730 ₺



Кальмар фаршированный с морепродуктами

Кальмар, фаршированный муссом из краба и креветки, в сливочном соусе кальби. Украшается кольцами зелёного лука, фурикакэ и зелёным маслом

250 г | 690 ₺



Куриные крылышки по-корейски ОСТРОЕ

230 г | 690 ₺

Куриные крылышки во фритюре в сладко-остром соусе и кунжуте. Украшаются зеленым луком

Курица терияки ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН в сливочно-грибном соусе

300 г | 530 ₺

Курица терияки, обжаренная на чугуне, со сливочно-грибным соусом. Украшается хлопьями чили перца, луком фри и зелёным луком

Свинные рёбрышки гриль ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН

350 г | 930 ₺

Жареные во фритюре свиные рёбра, глазированные в сладко-остром соусе, с добавлением чеснока и лука. Подаются с картофельными дольками, стрелками чеснока и украшаются перьями зелёного лука

Запечённый лосось ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН терияки в сливочном соусе

270 г | 570 ₺

Лосось запечённый в сливочно-грибном соусе. Украшается перьями зелёного лука

Эби чили ОСТРОЕ

250 г | 750 ₺

Креветки, мидии и стрелки чеснока, обжаренные на чугуне со сливочно-кокосовым соусом, с добавлением соусов шрирача и кимчи. Украшаются миксом кунжута





Голубец Кани Рору 260 г | 710 ₹

Голубец с начинкой из камчатского краба и креветки в соусе биск. Подаётся с красной икрой и креветочным чипсом

 **НОВИНКА**  ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН



Жареный гребешок со стрелками чеснока 200 г | 990 ₹

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



Креветочные крокеты в соусе карри  **НОВИНКА**  **ОСТРОЕ** 250 г | 570 ₹

Крокеты из креветки, зелёного горошка, цукини и сладкого перца в соусе карри



Свинина с грибами в соусе терияки  **НОВИНКА** 270 г | 570 ₹

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



Куриный стейк 250 г | 520 ₹

Стейк из курицы с цукини, шпинатом и соусом песто

 **НОВИНКА**  ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН

Котлета из краба с картофельным пюре 230 г | 670 ₹

Нежная крабовая котлета в панировке с золотистой корочкой, сливочным соусом и гарниром из картофельного пюре. Украшается соусом унаги

Унаги дзю 220 г | 650 ₹

Нежное филе копчёного угря под соусом унаги на подушке из риса. Украшается кунжутом

Стейк из палтуса 170 г | 1100 ₹

Стейк из палтуса со сливочным соусом

 ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН

Стейк из лосося 170 г | 950 ₹

Стейк из лосося с азиатским соусом

 ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН

Пянсе с морепродуктами 170 г | 390 ₹

Нежное тесто с начинкой из креветки и кальмара, с добавлением сыра кремлетта, креветочного биска, имбиря и сока лайма

 **ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КУХНЯ**



Кацудон  ХИТ  ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН

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

320 г | 450 ₹



Кацу с говядиной и картофельным пюре  НОВИНКА

Сочная говядина в сухарях в винном соусе с добавлением карри. Подаётся с картофельным пюре, украшается луком фри и зелёным луком

270 г | 690 ₹



Кацу карри 250 г | 430 ₹

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



Говядина в сливочном соусе с картофельным пюре 250 г | 450 ₹

Говядина, обжаренная в сливочном соусе с шампиньонами. Подаётся с картофельным пюре



Бургер с говядиной 350 г | 620 ₹

Бургер с говяжьей котлетой, беконом, сыром, яйцом, листьями салата фризе и айсберг, томатом, красным луком и соусом барбекю

 ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН

Бургер с курицей 350 г | 550 ₹

Бургер с котлетой из курицы, салатом айсберг, маринованным огурцом, сыром, яйцом и авторским соусом

 ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИН

РОЛЛЫ И СУШИ

寿司

Авокадо кранч маки

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

8 шт | 230 / 15 г | 570 ₹

4 шт | 115 / 15 г | 340 ₹



Ролл с лососем и кунжутом юдзу

Урамаки ролл с лососем
и кунжутом юдзу

8 шт | 180 / 15 г | 830 ₹

4 шт | 90 / 15 г | 500 ₹



Радуга

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

8 шт | 230 / 15 г | 570 ₹

4 шт | 115 / 15 г | 340 ₹



Фудзиями **НОВИНКА**

Треугольный ролл с огурцом и снежным крабом, лососем и тунцом

6 шт | 200 / 15 г

690 ₹



Такеши китано **ХИТ** **ОСТРОЕ**

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

8 шт | 275 / 15 г

4 шт | 135 / 15 г

670 ₹

405 ₹



Йоко Оно

Ролл с тунцом, огурцом и сливочным сыром, посыпанный стружкой тунца
8 шт | 180 / 15 г
4 шт | 90 / 15 г

430 ₺
260 ₺



Кани фрай маки

Урамаки ролл в хрустящей корочке, с начинкой из мяса краба, огурца и сливочного сыра
8 шт | 205 / 15 г
4 шт | 100 / 15 г

550 ₺
330 ₺



Саппоро

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

8 шт | 230 / 15 г
4 шт | 115 / 15 г

490 ₺
295 ₺



Ролл Кани Муни ★ **НОВИНКА** 🔥 **ОСТРОЕ**

Ролл с омлетом, сливочным сыром, огурцом, жареным крабовым шариком, соусами спайси и васабико
6 шт | 200 / 15 г

520 ₺



Калифорния ★ **ХИТ**

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

8 шт | 220 / 15 г
4 шт | 110 / 15 г

590 ₺
355 ₺

Калифорния лайт

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

8 шт | 220 / 15 г
4 шт | 110 / 15 г

450 ₺
270 ₺

Филадельфия лосось ★ **ХИТ**

Урамаки ролл с нежным лососем, сливочным сыром, огурцом и авокадо

8 шт | 265 / 15 г
4 шт | 130 / 15 г

610 ₺
370 ₺

Филадельфия кунжут

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

8 шт | 205 / 15 г
4 шт | 100 / 15 г

510 ₺
310 ₺

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
4 шт | 120 / 15 г

430 ₺
260 ₺

Сякэ икура делюкс ★ **ХИТ**

Урамаки ролл с нежным лососем, икрой лосося, огурцом и сливочным сыром, украшенный зелёным луком

8 шт | 230 / 15 г
4 шт | 115 / 15 г

790 ₺
475 ₺



Ролл с креветкой васабико

Урамаки ролл с креветкой васабико, сливочным сыром, омлетом и огурцом. Украшается острой кунжутной смесью

8 шт | 280 / 15 г

4 шт | 140 / 15 г

540 ₹

310 ₹



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

4 шт | 110 / 15 г

440 ₹

265 ₹



Гайдамаки

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

8 шт | 210 / 15 г

4 шт | 105 / 15 г

550 ₹

330 ₹



Запечённый ролл с курицей

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

8 шт | 250 / 15 г

4 шт | 125 / 15 г

450 ₹

270 ₹

Запечённый ролл с мидией

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

8 шт | 250 / 15 г

4 шт | 125 / 15 г

450 ₹

270 ₹

Запечённый ролл с шиитаке

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

8 шт | 250 / 15 г

4 шт | 125 / 15 г

450 ₹

270 ₹

Запечённый ролл с лососем

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

8 шт | 245 / 15 г

4 шт | 120 / 15 г

490 ₹

295 ₹

Запечённый ролл с гребешком

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

8 шт | 250 / 15 г

4 шт | 125 / 15 г

530 ₹

320 ₹



Ролл Солёная карамель ★ НОВИНКА

Ролл с угрём, сливочным сыром, огурцом и лососем, с добавлением морской соли

6 шт | 180 / 15 г

690 ₹



Персик ролл  **НОВИНКА**

Ролл с лососем, сливочным сыром и персиком. Украшается нитями чили
6 шт | 220 / 15 г

690 ₺



Кристмасс

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


8 шт | 285 / 15 г

4 шт | 140 / 15 г

570 ₺

340 ₺



Сякэ эби спайси  **ОСТРОЕ**

Урамаки ролл с начинкой из креветки темпура, малосоленного лосося и кальмара. Украшается зеленым луком и 3 видами соусов: Унаги, Ореховый и Спайси

8 шт | 240 / 15 г

4 шт | 120 / 15 г

550 ₺

330 ₺



Паттай

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

8 шт | 225 / 15 г

4 шт | 110 / 15 г

590 ₺

355 ₺



Спайси магуро  **ОСТРОЕ**

Урамаки ролл в пряной смеси из ореха и кунжута с острым тунцом, начинкой из сливочного сыра, огурца и зелёного лука

8 шт | 255 / 15 г

4 шт | 125 / 15 г

470 ₺

285 ₺



Спайси унаги ОСТРОЕ

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

8 шт | 240 / 15 г

4 шт | 120 / 15 г

530 ₺

320 ₺



Унаги урамаки

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

8 шт | 220 / 15 г

4 шт | 110 / 15 г

610 ₺

370 ₺



Ролл с копчёным лососем ОСТРОЕ

Темпура ролл с копчёным лососем, сливочным сыром, огурцом и соусом спайси. Украшается соусами унаги и сладким чили

8 шт | 280 / 15 г

510 ₺



Тамагояки ролл НОВИНКА

Урамаки ролл в малиновой тобике с начинкой из лосося, омлета, авокадо и соуса унаги

6 шт | 180 / 15 г

610 ₺



Наutilus

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

8 шт | 255 / 15 г

690 ₺



Мураками

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

8 шт | 210 / 15 г

4 шт | 105 / 15 г

410 ₺

250 ₺



Темпура тунга-лонг

Темпура ролл с тунцом, сливочным сыром, омлетом, луком фри, с добавлением чикен соуса. Украшается зелёным луком
10 шт | 235 / 15 г **490 ₺**
5 шт | 115 / 15 г **295 ₺**

Магуро маки

Классический ролл с пикантным тунцом, зелёным луком и соусом спайси
8 шт | 150 / 15 г **390 ₺**
4 шт | 75 / 15 г **235 ₺**

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 **390 ₺**
4 шт | 75 / 15 г **235 ₺**

Митаки

Традиционный ролл с огурцом и нежным сливочным сыром
8 шт | 150 / 15 г **270 ₺**
4 шт | 75 / 15 г **160 ₺**

Ясай маки ВЕГЕТАРИАНСКОЕ

Овощной ролл с начинкой из болгарского перца, огурца, авокадо и листа салата. Украшается соусом песто и кунжутном
8 шт | 205 / 15 г **390 ₺**
4 шт | 100 / 15 г **235 ₺**



Лосось-спайси маки ОСТРОЕ

Традиционный ролл с начинкой из малосольного лосося, огурца и спайси соуса
8 шт | 160 / 15 г **390 ₺**
4 шт | 80 / 15 г **235 ₺**



Кайсо ролл НОВИНКА

Ролл с вакаме, угрём, сливочным сыром, омлетом и лососем, с добавлением орехового соуса
6 шт | 220 / 15 г **690 ₺**



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 **350 ₺**



- | | | | | | |
|---------------------------|-------|------------------------------|-------|------------------------------|-------|
| 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 ₺ |



- | | | | | |
|--|-------|-----------------------------------|-------|--|
| Хэнд суши с лососем
40 г | 190 ₺ | Хэнд суши с тунцом
40 г | 190 ₺ | Сет хэнд суши
Лосось, осьминог, тунец,
гребешок и манго
160 г 760 ₺ 690 ₺ |
| Хэнд суши
с гребешком и манго
40 г | 190 ₺ | Хэнд суши
с осьминогом
40 г | 190 ₺ | |



Суши
филадельфия
2 шт | 60 г 320 ₺



Суши с крабом
и икрой лосося
2 шт | 50 г 320 ₺



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 ₺



Сет гунканов фрай  **ОСТРОЕ**

Жареные гунканы с креветкой, тунцом, лососем, угрём, гребешком и осьминогом, с добавлением соусов терияки и шрирача. Украшаются зелёным луком

6 шт | 225 г

840 ₽



Владивостокио

1415 г | 2600 ₽

Тёплый набор из роллов: Паттай, Кристмасс, Криспи краб ролл, Кани фрай маки, Мураками, Запечённый ролл с шиитаке
На 3-5 персоны



Сашими из тунца

45 / 50 г

410 ₽

Сашими из лосося

45 / 50 г

470 ₽

Сашими из гребешка

45 / 50 г

470 ₽

Сашими из креветки

45 / 50 г

410 ₽

Сашими из угря

45 / 50 г

470 ₽

Сет из сашими

Лосось, угорь, осьминог, гребешок, креветка, тунец

270 / 150 г

1990 ₽

Сашими из икры морского ежа

45 / 50 г

710 ₽

Сашими из осьминога

45 / 50 г

430 ₽



Хот микс

950 г | 1990 ₽

Тёплый набор из роллов: Паттай, Криспи краб ролл, Кани фрай маки, Кристмасс. На 3-4 персоны



Токио сет

2345 г | **4500 ₺**

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




Киото сет

990 г | **1700 ₺**

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



Супер Спайси  **ОСТРОЕ**

475 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



Икигай

485 г | **1450 ₺**

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



Окинава

1980 г | **3500 ₺**

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



Ваби-саби

1050 г | 2100 ₺

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



Осака

385 г | 1100 ₺

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



Кансай

885 г | 1930 ₺

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



Ханами

650 г | 1590 ₺

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

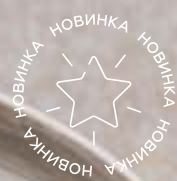
ДЕСЕРТЫ デザート



Кокосовый мильфей

Десерт из слоёного теста с кокосовым кремом, малиновым конфитюром и солёной карамелью. Украшается свежими ягодами и сахарной пудрой

175 г | 450 ₺



Яблочное клафуги

Яблочный пирог с карамельным соусом и ванильным мороженым. Украшается клубникой

170 г | 390 ₺



Медовик

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

150 г | 360 ₺



Лимонный тарт

125 г | 390 ₺

Хрустящая корзинка из песочного теста с итальянской меренгой и лимонным кремом внутри. Украшается безе и ягодой



Дубайский чизкейк ★ **НОВИНКА** 120 г | 510 ₺

Классический чизкейк, покрытый слоем из теста катаифи и фисташковой пасты. Украшается красной смородиной



Павлова с клубникой

150 г | 430 ₺

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

Павлова с вишней

150 г | 430 ₺

Воздушная меренга со сливочным кремом на основе сыра маскарпоне с добавлением вишнёвого варенья



Наполеон с клубникой

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

130 г | 450 ₺



Сырники

Нежные творожные сырники со сметаной и вишневым вареньем

150 г | 350 ₺



Сан-Себастьян

Чизкейк сан-себастьян, подаётся с тёплым карамельным соусом

160 г | 420 ₺



Клубничный тартар

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

140 г | 380 ₺



Тирамису

Классический утончённый итальянский десерт с сыром маскарпоне и печеньем савоярди. Подаётся в кружке

180 г | 390 ₺



Моти манго-маракуйя

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

65 г | 170 ₺

Моти брусничный щербет

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

65 г | 170 ₺

Моти малина-ваниль

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

65 г | 170 ₺

Моти фруктово-ягодное трио

195 г | 450 ₺




Шоко Ролу 125 г | 330 ₺
Шоколадный ролл в бисквитном блинчике, с нежным кокосовым кремом и печеньем. Украшается лепестками жареного арахиса





Фрутсу Ролу 125 г | 330 ₺
Сладкий ролл на основе воздушного блинчика, с начинкой из нежного сливочного крема и фруктов




Шоколадный фондан 90 / 50 г | 390 ₺
Нежный шоколадный кейк с хрустящей корочкой и тающей шоколадной начинкой. Подается с шариком мороженого

Тарталетка  **НОВИНКА** 140 г | 480 ₺
с сезонными ягодами
Хрустящая корзинка из песочного теста, с кремом маскарпоне, сезонными ягодами и фруктами

Дамские  **НОВИНКА** 140 г | 250 ₺
пальчики
Мини эклеры из заварного теста под карамельным кремом. Украшаются арахисовой крошкой в карамельной глазури

Жареное  **НОВИНКА** 100 г | 250 ₺
мороженое
Пломбир, обжаренный в тесте фило

Фрукты в тесте  **НОВИНКА** 130 г | 250 ₺
харумаки
Хрустящие блинчики с ананасом, манго и персиком. Подаются с соусом манго-маракуйя и мятным соусом. Украшаются кунжутom




Ванильный пломбир 50 г | 150 ₺

Сырный пломбир с лесными ягодами 50 г | 150 ₺

Фисташковый пломбир 50 г | 150 ₺

Шоколадный пломбир 50 г | 150 ₺

Сорбет манго-маракуйя  **НОВИНКА** 50 г | 150 ₺

Сорбет малина  **НОВИНКА** 50 г | 150 ₺

ЖДЁМ ВАС В НАШИХ РЕСТОРАНАХ

ВЛАДИВОСТОК

ТОКУО MORE

Бурачка, 16
+7 (423) 262-27-77

☺ Есть детская комната

ТОКУО НОМЕ

Пр-т 100-лет Владивостоку, 50а
+7 (423) 2-707-707

☺ Есть детская комната

ТОКУО

Светланская, 121 (ост. Дальзавод)
+7 (423) 236-77-77

☺ Есть детская комната

ТОКУО KAWAII

Семёновская, 7в
+7 (423) 2-44-77-77

ТОКУО

Пр-т Острякова, 8
(ост. Первая Речка)
+7 (423) 222-77-77

☺ Есть детская комната

ТОКУО GINKGO

Шилкинская, 4а
+7 (423) 260-60-06

☺ Есть детская комната

АРТЁМ

ТОКУО

Фрунзе, 54
+7 (42337) 9-88-77

☺ Есть детская комната

УССУРИЙСК

ТОКУО

Комсомольская, 28
+7 (4234) 34-64-64

☺ Есть детская комната

НАХОДКА

ТОКУО

Пр-т Мира, 2
+7 (4236) 61-77-77

☺ Есть детская комната



TOKYO

BAR
バーメニュー



СОГРЕВАЮЩЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

КЛУБНИЧНО- ШОКОЛАДНЫЙ ПУНШ

Клубника, шоколад, лимон, ананас

300 мл | 430

ХОТ-ТИ БРУСНИКА-ЗИЗИФОРА

Брусника, зизифора, молочный улун,
милкис, лимон

300 мл | 430

ХОТ-ТИ ЖАСМИН-КОКОС

Жасмин, кокос, пало санто

300 мл | 430



ЛИМОНЧЕЛЛО
БЛЮ ГРОГ

Крем лимончелло, ром белый, лайм,
лемонграсс, лимон, милкис

300 мл | 550

БУРБОН МАЛИНА-
ИРИСКИ-ПЛОМБИР

Бурбон на ирисках и малине, пломбир,
лемонграсс, яблоко, малина

300 мл | 550

СНЕЖОК

Мятные конфеты, джин, милкис, сахар

300 мл | 550



АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



ПЭШН САУЭР

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

90 мл | 590

ЯБЛОКО-ЛАВАНДА-
МАФФИН

Джин, игристое вино, яблоко,
маффин, лаванда, мёд

190 мл | 590



МЯТНЫЙ ДЖИН

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

120 мл | 590



МИДОРИ

Ликёр Мидори, дыня,
киккоман, лайм, белое вино

200 мл | 590



УНКАЙ

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

180 мл | 590



ЛАВАНДОВЫЙ ДЖИН

Джин, лаванда, лайм,
мёд, синий чай

130 мл | 590



МИЛКИС АПЕРОЛЬ

Аперитив, милкис, лайм,
мармелад из апероля

170 мл | 590

ЛИМОНЧЕЛЛО ФИЗЗ

Лимончелло, игристое вино,
лемонграсс, шоколадная медаль

170 мл | 590

ТАЙКИРИ

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

120 мл | 590

УМЭ

Виски, лайм, лимон, слива,
красное вино

160 мл | 590

ГРАНАТ-БАЗИЛИК

Совиньон блан, гранат,
базилик, сахарная пудра

180 мл | 590

КЛОВЕР КЛАБ

Джин, сухой вермут, лайм,
малиновая пена

155 мл | 590





ТОМ ЯМ

120 мл | 590

КАНИ СИРУ

120 мл | 590

ФО БО

120 мл | 590

Сет коктейлей « Фо бо + Том Ям + Кани сиру » | 1490

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Драй мартини	610
Джин, сухой вермут 90 мл	
Мохито алкогольный / безалкогольный	610 / 370
Ром, содовая, лайм, мята / Содовая, лайм, мята, сок лимона 170 мл	
Негрони	610
Джин, красный вермут, биттер, апельсин 90 мл	
Нью-Йорк сауэр	610
Виски, лайм, вино красное, баббл дропс 100 мл	
Апероль спритц	610
Аперитив, игристое вино, содовая, апельсин 200 мл	
Гимлет	610
Джин, лайм, сахар, лист лайма 100 мл	
Кровавая Мэри	610
Водка, томатная сангрита 190 мл	
Пина Колада	610
Ром, ананас, кокос, пало санто 190 мл	
Дайкири	610
Ром, лайм, сахар 100 мл	
Маргарита	610
Текила, трипл сек, лайм, сахар, соль 100 мл	
Белый глнтвейн / Белый глнтвейн безалкогольный	470 / 370
Белое вино, ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, лист лайма, груша, яблоко, апельсин, лимон / Ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, лист лайма, груша, яблоко, апельсин, лимон 180 мл	
Красный глнтвейн / Красный глнтвейн безалкогольный	470 / 370
Красное вино, ваниль, мёд, анис, кардамон, корица, гвоздика, брусника, клубника, апельсин, лимон / Ваниль, мёд, анис, кардамон, корица, гвоздика, брусника, клубника, апельсин, лимон 180 мл	

ГРАНАТ-
БАЗИЛИК
40 мл | 220

БРУСНИКА-
ПИХТА
40 мл | 220

КРЕМ-
ЛЕМОНГРАСС
40 мл | 220



БАНАНОВЫЙ КРЕМ-
ЛИМОНЧЕЛЛО
40 мл | 220

ГРУША-
МОЛОЧНЫЙ УЛУН
40 мл | 220

Любые вкусы можно заказать сетом из 5-ти настоек

200 мл | 870

МАРТИНИ ФИЕРО-ТОНИК

Martini Fiero, тоник, апельсин

150 мл | 610



БРАМБЛ-ТОНИК

Bombay Bramble, тоник, лимон

140 мл | 610



МАРТИНИ ФИЕРО СЕТ

150 мл + 150 мл + 150 мл | 1390

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

Токуо Веер	290 / 360
Светлое фильтрованное 300 мл / 500 мл	
Токуо Веер	290 / 360
Тёмное фильтрованное 300 мл / 500 мл	
Ноegaarden	320 / 420
Пшеничное нефильтованное 300 мл / 500 мл	

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

El Capulco	330
Светлый лагер 400 мл	
АВВЕ Blonde	330
Тёмный эль 330 мл	
BUD	240
Безалкогольное 330 мл	

ЯПОНСКОЕ ПИВО

Asahi	540
Японский рисовый лагер 330 мл	
Kirin Ichiban Shibori Namabiru	590
Светлое ж/б 500 мл	
Sapporo Black Label	670
Светлое ж/б 500 мл	
Otaru Beer	570
Безалкогольное светлое 330 мл	

КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ВИСКИ

Шотландия

Macallan 12 40 мл	1590
Aberfeldy 12 40 мл	790
Monkey Shoulder 40 мл	620
Dewars 8 Y.O. Japanese Smooth 40 мл	470
Dewars White label 40 мл	390
The Famous Grouse Finest 40 мл	340
William Lawsons 40 мл	340

Болгария

Black Ram Bourbon Finish 40 мл	310
--------------------------------------	-----

РОМ

Ron Calados White 40 мл	370
Bacardi Spiced 40 мл	370
Bacardi Carta Negra 40 мл	370
Oakheart Original 40 мл	370
Brugal Anejo 40 мл	370

Америка

Makers Mark 40 мл	620
Jim Beam 40 мл	470
Jim Beam Apple 40 мл	470

Франция

Heriose Le Classique 40 мл	810
-------------------------------	-----

Ирландия

Jameson 40 мл	470
------------------	-----

ВОДКА

Grey Goose Original 40 мл	440
Schmidt Supreme Vodka 40 мл	290
Onegin 40 мл	360
Beluga Noble 40 мл	330
Т Tselovalnik 40 мл	310
Organika 40 мл	290
Organika Lingonberry 40 мл	290
Sagan Dalya 40 мл	
Khanskaya 40 мл	270
Tundra Authentic 40 мл	240

ЛИКЁРЫ И НАСТОЙКИ

Ликёр Jagermeister 40 мл	420
Ликёр Schmidt Grassmeister 40 мл	420
Абсент Xenta 40 мл	420
Ягодные настойки Onegin GOURMET Курага / вишня / грейпфрут / черноплодная рябина 40 мл	420
Сет ягодных настоек Onegin GOURMET Курага / вишня / грейпфрут / черноплодная рябина по 20 мл	780

ВЕРМУТ

Martini Fiero 80 мл	410
Martini Bianco 80 мл	410
Martini Rosso 80 мл	410
Martini Extra Dry 80 мл	410

КОНЬЯК

Martignac VS 40 мл	540
Martignac VSOP 40 мл	670
Ной Традиционный 7 лет 40 мл	370

ДЖИН

Gin Bombay Sapphire 40 мл	420
Gin Bombay Bramble 40 мл	420

ТЕКИЛА

Rooster Rojo Blanco 40 мл	720
Rooster Rojo Reposado 40 мл	720
Rooster Rojo Joven 40 мл	820
Мескаль 40 мл	

НАПИТКИ РЕГИОНОВ ЯПОНИИ

● ХЁГО

Сакэ Hakushika Kasen Karakuchi 80 мл	340
Сакэ Hakushika Kasen Chokara 80 мл	620
Сакэ Hakushika Ginjo Namachozo 300 мл	2290
Сакэ Hakushika Honjozo Namachozo 300 мл	2290
Сакэ Hakushika Sparkling 720 мл	4790
Виски Akashi Blended 40 мл	570

● ЭХИМЭ

Ликёр Umenishiki Umeshu 80 мл / 720 мл	620 / 5990
--	------------

● АИДЗУ

Сакэ Alladin Yuzu 300 мл	3290
-----------------------------	------

● ЯМАНАСИ

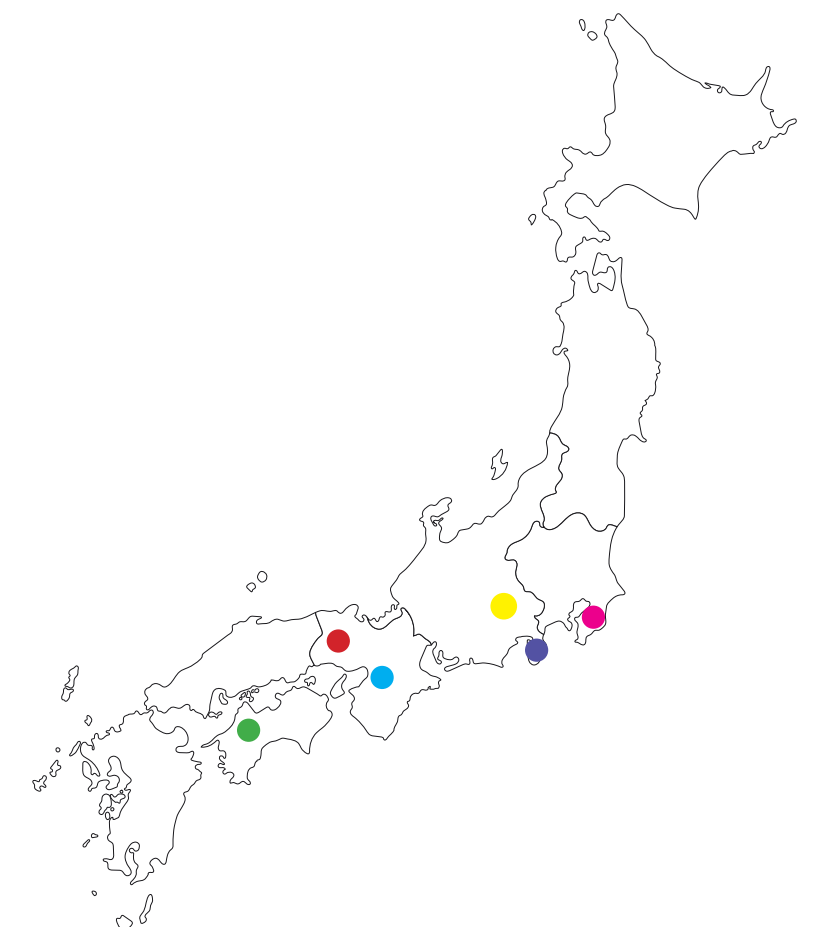
Джин Roku Japanese Craft 40 мл	420
--------------------------------------	-----

● ОСАКА

Ликёр Choya Sarari Yuzu 80 мл	620
Ликёр Choya Uji Green- Tea Umeshu 80 мл	620
Ликёр The Choya Single Year 80 мл	620
Ликёр Choya Natural Shiso 750 мл	5990

● ТИБА

Виски Togouchi Premium 40 мл	840
Виски Togouchi Sake Cask Finish 40 мл	880



ВИННАЯ КАРТА

ИГРИСТОЕ ВИНО

	125 мл	250 мл
Балаклава Шардоне. Золотая Балка Россия, Крым брют	440	880
Балаклава Мускат. Золотая Балка Россия, Крым полусладкое	440	880
Prosecco Extra Dry. Bruni Италия, Венето брют	590	1180

БЕЛОЕ ВИНО

Шардоне Терруар. Шато Тамань Россия, Кубань. Таманский полуостров сухое	430	860
Gewurztraminer. Hans Baer Германия, Рейнгессен полусладкое	490	980
Vinho Verde Branco. Mare & Grill Португалия, Винью Верде полусухое	550	1100
Pinot Grigio Valdadige. Santi Италия, Трентино-Альто-Адидже сухое	550	1100
Riesling Urban. Nik Weis Германия, Мозель полусухое	590	1180

РОЗОВОЕ ВИНО

Спелая Роза. Шумринка Россия, Кубань. Анапа сухое	440	880
Pinot Grigio Blush Rose. Cielo Италия, Венето полусухое	490	980

КРАСНОЕ ВИНО

Каберне-Саперави Терруар. Шато Тамань Россия, Кубань. Таманский полуостров сухое	430	860
Sangiovese. Terre Allegre Италия, Апулия полусладкое	460	920
Malbec Vineyards. Trapiche Аргентина, Мендоса сухое	490	980
Zinfandel. Crab & More США, Калифорния полусухое	590	1180

ДОМАШНЕЕ ВИНО

Tokyo Wine Белое, красное сухое, полусладкое	430	860
---	-----	-----

ИГРИСТОЕ ВИНО

	750 мл
Балаклава Шардоне. Золотая Балка Россия, Крым брют	2390
Балаклава Мускат. Золотая Балка Россия, Крым полусладкое	2390
Prosecco Extra Dry. Bruni Италия, Венето брют	3250
Asti. Canti Family Италия, Пьемонт сладкое	3490
ROSE Prosecco Rose Argeo. Ruggeri Италия, Венето брют	3990
Cava Sumarroca Reserva. Bodegues Sumarroca Испания, Каталония брют	4490
Cremant de Bourgogne. Andre Delorme Франция, Бургундия брют	4990

БЕЛОЕ ВИНО

Шардоне Терруар. Шато Тамань Россия, Кубань. Таманский полуостров сухое	2290
Vinho Verde Branco. Mare & Grill Португалия, Винью Верде полусухое	2790
Gewurztraminer. Hans Baer Германия, Рейнгессен полусладкое	2650
Pinot Grigio Valdadige. Santi Италия, Трентино-Альто-Адидже сухое	2990
Verdejo Rueda Vina Albali. Felix Solis Испания, Кастилия и Леон сухое	2790
Riesling Urban. Nik Weis Германия, Мозель полусухое	3250
Torrentes La Linda. Luigi Bosca Аргентина, Мендоса сухое	3250
Chenin Blanc. Simonsig ЮАР, Стелленбош сухое	3490
Sauvignon Blanc Paddle Creek. Lake Road Новая Зеландия, Мальборо сухое	3750
Pfefferer. Colterenzio Италия, Трентино-Альто-Адидже полусухое	4250
Gavi Il Valentino. La Scolca Италия, Пьемонт сухое	4490

РОЗОВОЕ И ОРАНЖЕВОЕ ВИНО

750 мл

Спелая Роза. Шумринка 2390

Россия, Кубань. Анапа | сухое

Pinot Grigio Blush Rose. Cielo 2650

Италия, Венето | полусухое

Rosado Rioja. Marques de Riscal 3990

Испания, Риоха | сухое

ORANGE | Оранж. Локо Чимбали 2990

Россия, Крым | сухое

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

КРАСНОЕ ВИНО

Каберне-Саперави Терруар. Шато Тамань 2290

Россия, Кубань. Таманский полуостров | сухое

Sangiovese. Terre Allegre 2490

Италия, Апулия | полусладкое

Malbec Vineyards. Trapiche 2650

Аргентина, Мендоса | сухое

Chianti. Conti Serristori 2790

Италия, Тоскана | сухое

Carmenere Reserva. Santa Carolina 2990

Чили, Центральная Долина | сухое

Zinfandel. Crab & More 3250

США, Калифорния | полусухое

Сира Лефкадия. Долина Лефкадия 3490

Россия, Кубань. Краснодарский край | сухое

Crianza Arienzo. Marques de Riscal 3990

Испания, Риоха | сухое

Grand Bateau Rouge. Chateau Beychevelle 4990

Франция, Бордо | сухое

ДОМАШНЕЕ ВИНО

Tokyo Wine 2290

Белое, красное | сухое, полусладкое

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

Riesling. Hans Baer 2490

Германия | полусухое

Cabernet-Tempranillo. Vina Albali 2490

Испания | полусухое

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



ЛИМОНАД
КИВИ-ЯБЛОКО

Киви, яблоко, содовая

200 мл / 700 мл | 330 / 790

ЛИМОНАД

Классический лимонад 330 / 790

Лайм, лимон, содовая
200 мл / 700 мл

Манго-маракуйя 330 / 790

Манго, маракуйя, содовая
200 мл / 700 мл

Ананас-шалфей 330 / 790

Ананас, шалфей, содовая
200 мл / 700 мл

Малина-пломбир 330 / 790

Малина, пломбир, содовая
200 мл / 700 мл

Черешня-мята 330 / 790

Черешня, мята, содовая, лист лайма
200 мл / 700 мл

ФРУЗИ

Киви-яблоко 410

Киви, яблоко, банан, лепестки миндаля
360 мл

Манго-шейк 410

Манго, кокосовое молоко, сгущённое молоко
350 мл

Клубника-банан 410

Клубника, банан, банановая крошка
350 мл

МИЛКШЕЙК

Клубника-банан 410

Мороженое, клубника, банан, взбитые сливки
350 мл

Печенье-шоколад 410

Мороженое, печенье орео, молоко, молочный шоколад, взбитые сливки
350 мл

Арахис-кокос 410

Мороженое, арахис, кокосовое молоко, банан, взбитые сливки
350 мл

МОЛОЧНОЕ НЕБО

Лемонграсс, мёд, молоко,
корица, анис, кардамон,
гвоздика, синий чай

600 мл | 590

ЯПОНСКИЙ ФРУКТОВЫЙ

Апельсин, клубника, маракуйя,
лимон, мёд, жасминовый улун

600 мл | 590



КОКТЕЙЛЬНЫЙ ЧАЙ

Облепиховый чай Облепиха, имбирь, мёд, жасминовый байхао 600 мл	590
Цитрус-специи Апельсин, грейпфрут, ананас, шалфей, розмарин, тимьян 600 мл	590
Таёжный Горные травы, сосновый сироп, пихта, шишки 600 мл	590
Жимолость-клоповка Жасминовый байхао, жимолость, юдзу, лимонник, клоповка 600 мл	590

ЧАЙ ЧЁРНЫЙ

Чай чёрный Ассам 500 мл	290
Карамель-банан 500 мл	310
Эрл Грей 500 мл	290

ЧАЙ ЗЕЛЁНЫЙ

Сенча 500 мл	290
Жасминовый улун 500 мл	290
Женьшеневый улун 500 мл	290
Молочный улун 500 мл	290
Зелёное вино 500 мл	310

ЧАЙ ФРУКТОВО-ТРАВЯНОЙ

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

КОФЕ

Капучино 200 мл	270
Двойной капучино 370 мл	360
Эспрессо 30 мл	170
Американо 180 мл	180
Американо с молоком 180 мл	190
Латте 250 мл	290
Кассический раф 340 мл	360
Гляссе 130 мл	270

АВТОРСКИЙ КОФЕ

Лавандовый раф 330 мл	360
Тай 340 мл	360
Айс латте 250 мл	290
Эспрессо тоник 190 мл	270

НЕ КОФЕ

Какао с зефиром 370 мл	240
Горячий шоколад 250 мл	290
Матча латте зелёный 250 мл	290
Матча латте синий 250 мл	290
Айс матча латте зелёный 250 мл	290
Айс матча латте синий 250 мл	290
Матча фисташка-кокос 350 мл	360

МОРС

Облепиха 200 мл / 1 л	140 / 540
Клюква-вишня 200 мл / 1 л	140 / 540

ВОДА

Вода Токуо 500 мл	140
Вода Байкал 500 мл	260
Вода Бона Аква С газом / без газа 330 мл	190

ДЕТОКС-ВОДА

Лимон-огурец-мята 500 мл	160
-----------------------------	-----

ФРЕШ

Яблоко 200 мл	340
Грейпфрут 200 мл	340
Морковь 200 мл	340
Апельсин 200 мл	340

НАПИТКИ

Rich Кола 330 мл	270
Rich Кола без сахара 330 мл	270
Rich Индиан Тоник 330 мл	270
Сок фруктовый Яблоко 300 мл	240
Сок фруктовый Вишня 300 мл	240
Сок фруктовый Томат 300 мл	240
Сок фруктовый Апельсин 300 мл	240

RED BULL

Ред булл классический 250 мл	330
Ред булл без сахара 250 мл	330
Ред булл кокос 250 мл	330
Ред булл арбуз 250 мл	330
Ред булл тропический 250 мл	330
Ред булл черника 250 мл	330



Завтраки

В  TOKYO

ПН-ПТ 10:00-12:00
СБ-ВС 10:00-14:00



Большой завтрак

Подаётся с двумя яйцами, запечёнными томатами, шпинатом, фасолью, шампиньонами, трюфельным соусом и тостом (яйца могут быть приготовлены: скрэмбл / глазунья)

с беконом
290 г 450 Р

с колбасками
310 г 470 Р

с лососем
270 г 560 Р

Добавку к любому завтраку можно выбрать на последней странице.



Шакшука

Шакшука, подаётся с копчёной сметаной, микрозеленью и семенами кунжута

280 г **480 Р**

Омлет с крабом

Омлет с крабом, подаётся с голландским соусом и овощным салатом

200 г **560 Р**





Яйцо бенедикт с лососем

Яйцо пашот, подаётся на бриоше с гуакамоле, шпинатом и малосольным лососем, украшается сыром пармезан

230 г **540 Р**

Яйцо бенедикт с беконом

Яйцо пашот, подаётся на бриоше с гуакамоле, шпинатом и беконом, украшается сыром пармезан

230 г **420 Р**



Драники из цукини с лососем

Драники из цукини с лососем, подаются с яйцом-пашот и копчёной сметаной, украшаются микрозеленью

210 г **540 Р**



Тост с гуакамоле и вялеными томатами

Тост с гуакамоле, вялеными томатами, огурцом и сливочным сыром, подаётся с микрозеленью и трюфельным маслом

120 г **350 Р**



Блинчики с копчёной курицей

Блинчики с копчёной курицей, шампиньонами и сырным соусом, подаются с трюфельным маслом

230 г **450 Р**



Оладьи с малосольным лососем

Оладьи на основе сливочного сыра, подаются с малосольным лососем, шпинатом, икрой и копченой сметаной

200 г **480 Р**



Запеканка творожная с варёной сгущёнкой

Творожная запеканка, подаётся с варёной сгущёнкой и морской солью

150 г **330 Р**



Оладьи с вишней

Оладьи на основе сливочного сыра, подаются с кремом из вареной сгущенки и маскарпоне, вареньем из вишни и трюфельным маслом

185 г **330 Р**

Френч-тост

Френч-тост с кремом маскарпоне и мороженым, подаётся с клубникой

210 г **400 Р**



Сырники

Сырники подаются с голубикой, клубникой и сметаной

185 г **350 Р**



Овсяная каша 260 г 290 Р с ягодами

Каша подаётся с голубикой
и клубникой

Омлет 110 г 320 Р

Подаётся с зелёным салатом
и трюфельным маслом

Глазунья 40 г 150 Р

Скрэмбл 40 г 170 Р

Пашот 40 г 150 Р

Добавки к завтракам

Авокадо 50 г 170 Р

Лосось 30 г 200 Р

Бекон 50 г 170 Р

Креветки 50 г 170 Р

Напитки

Чай и кофе

Капучино 200 Р
200 мл

Эспрессо 120 Р
30 мл

Американо 140 Р
180 мл

Американо с молоком 150 Р
180 мл

Латте 220 Р
250 мл

Горячий шоколад 250 Р
250 мл

Эрл Грей 230 Р
500 мл

Сенча 230 Р
500 мл

Жасминовый улун 230 Р
500 мл

Малина-мята 230 Р
500 мл

Фреши

Фреш апельсиновый 300 Р
200 мл

Фреш яблочный 300 Р
200 мл

Фреш морковный 300 Р
200 мл

Лимонады и морсы

Морс облепиха 110 Р
200 мл

Морс клюква-вишня 110 Р
200 мл

Лимонад классический 240 Р
200 мл

Лимонад яблоко-киви 240 Р
200 мл

Лимонад малина-пломбир 240 Р
200 мл

Детокс вода 130 Р
500 мл

→ Бокал игристого в подарок!

STATION



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 Гамбургеро

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 кундур

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 мороженым

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

