



«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 вкусом Владивосток Токио

#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 послевкусия 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 кукумари, свинины, томатов черри, лука и каперсов в томатном соусе с копчёной паприкой и базиликом. Подается с рисом, украшается зелёным луком и кунжутом

250 г | 790 ₽



Паспорт
путешественника
Авиасейлс



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

Пянце с морепродуктами

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

170 г | 420 ₽



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

Камбала

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

1 шт | 730 ₽

РЫБНИК

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



Оливье по-домашнему
Салат оливье с консервированным горошком, картофелем и яйцом. Заправлен домашним майонезом с добавлением зелени и приправ. Украшается яйцом.

170 г | 590 к

...ДЕТ БА...

ВЛАДИВОСТОКСКАЯ
КРЕПОСТЬ

№ 12

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 ₽





TOKYO

Плати! На это Nemo



Окрошка с курицей/крабом

Окрошка с копчёной курицей/крабом,
свежим огурцом, отварным
картофелем, редисом и яйцом
на квасе или на кефире. Подается
с хреном, украшается кинзой

300г 470/570

Окрошка
На изрестом
+ 350

Летний салат с манго и крабом

Салат с фалангой краба, манго,
редисом, кинзой и листьями
салата, заправленный
цитрусовым понзу
и соусом манго

145 690



Дачный салат

Салат романо со свежими
огурцами, помидорами, слайсами
редиса, сладким перцем и яйцом,
заправленный сметанным соусом.
Украсывается кольцами зелёного
лука, укропом и луком фри

200 430



Салат со скатом

Салат со скатом в кляре,
помидорами черри, миксом
салатов, маринованными
и свежими огурцами,
заправленный ореховым
соусом. Украшается луком
фри, приправой фурикаэ

160 490





Скат с овощами

Скат, обжаренный во фритюре, с картофельными дольками и брокколи в соусе из маринованных помидоров. Украшается кольцами зелёного лука, приправой фурикакэ и нитями лука-порей

200г 530

Соба с лотосом

Гречневая лапша, обжаренная в соусе якинику с шампиньонами, калустой пак-чой, луком-пореем и лотосом. Украшается дроблённым кешью и нитями лука-порей

250г 470



Боул с курицей

Боул с курицей в кляре, рисом, авокадо и редисом. Украшается семенами чиа, листьями нори, соусами спайси и шрирача. Подается с соусом чикен

180/20г 510





Кукусу

Холодный суп с лапшой, говяжьей, огурцом, белыми грибами, редисом и кимчи. Украшается кинзой и кольцами зелёного лука

350р 490



Хот-дог ролл

Рисовые роллы со сливочным сыром и огурцом жареные во фритюре, с начинкой из спайси лосося со слайсами авокадо и спайси тунцом с крабом в копчёной паприке. Украшается зеленым луком, листом нори, соусом унаги и приправой фурикакаэ

210р 630



Ролл сакура

Ролл с крабом, креветкой, темпурой, огурцом, сливочным сыром и малиновой тобикой. Украшается белым соусом и кедровыми орехами

225р 650



АКВА МЕНЮ

АЗБУКА
МОРЯ

Камчатский краб является императором глубин Японского моря. Его белоснежное мясо содержит витамины А, В, С и Рр, а также железо, фосфор, кальций и перечень других микроэлементов. Рекомендуем вам попробовать это блюдо, приготовленное на пару



Краб камчатский

1000 г | 4500 ₽

Камчатский краб, приготовленный на пару. Подаётся с чесночно-масляным соусом

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

- 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

1 шт | 350 ₽

3 шт | 990 ₽



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 ₽



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



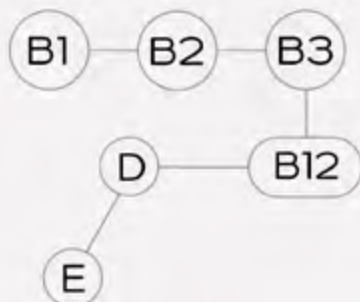
*ПРИ ЗАКАЗЕ
СЕТА УСТРИЦ ВИНО
В ПОДАРОК

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 ₽

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

Спизула. 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

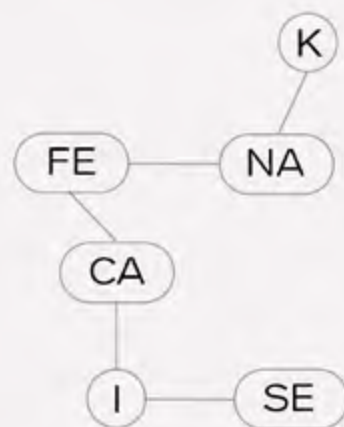


Спизула

Очищенная дальневосточная спизула.
Подаётся с васаби и соевым соусом

1 шт | 490 ₽

Анадара. 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 ₽



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 ₽



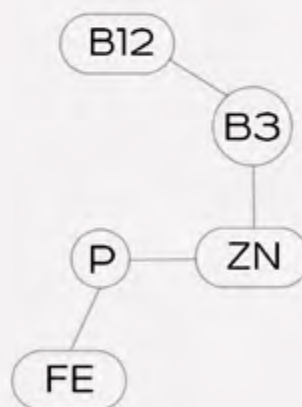
Гребешок жареный

Дальневосточный гребешок, обжаренный на сливочном масле с чесноком

1 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



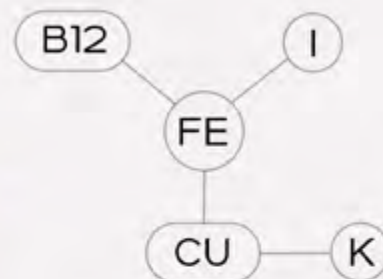
Мия

Мия, обжаренная на сливочном масле с чесноком

1 шт | 550 ₽

Т

репангу 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 Е, который нормализует работу репродуктивной системы



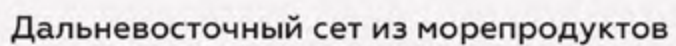
Морской ёж

Икра серого морского ежа. Подаётся с перепелиным яйцом

1 шт | 290 ₽



из свежих морепродуктов — прекрасное сочетание разнообразных вкусов морских обитателей и их пользы. Набор идеален для здоровья и гастрономического наслаждения!



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



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

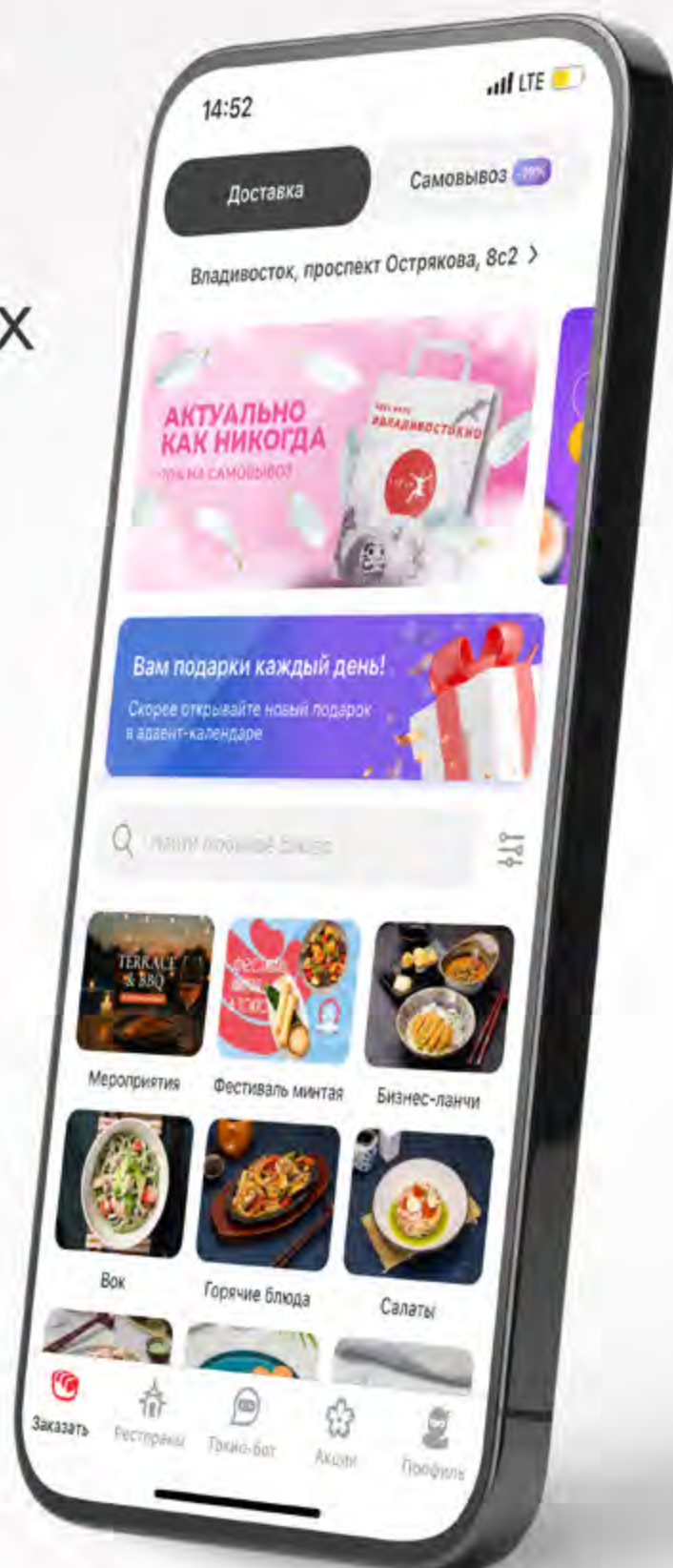
170 г | 530 ₽

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 карри 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



Пянсе 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, жаренные 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 зелёным 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 трубач 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 тунга

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 кунжute 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 малосоленного 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 васабики. 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 шиитаке



Киото сет

960 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

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 трубача 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





TOKYO

BAR
バーメニュー



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

Tokyo Beer	290 / 360
Светлое фильтрованное 300 мл / 500 мл	
Tokyo Beer	290 / 360
Тёмное фильтрованное 300 мл / 500 мл	
Hoegaarden	320 / 420
Пшеничное нефильтованное 300 мл / 500 мл	

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

El Capulco	330
Светлый лагер 400 мл	
ABBE 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	Америка
Macallan 12 40 мл	Makers Mark 40 мл
1590	620
Aberfeldy 12 40 мл	Jim Beam 40 мл
790	470
Monkey Shoulder 40 мл	Jim Beam Apple 40 мл
620	470
Dewars 8 Y.O. Japanese Smooth 40 мл	
470	Франция
Dewars White label 40 мл	Heriose Le Classique 40 мл
390	810
The Famous Grouse Finest 40 мл	
340	Ирландия
William Lawsons 40 мл	Jameson 40 мл
340	470

Болгария

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

POM

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

ВОДКА

Grey Goose Original 40 мл	440
Schmidt Supreme Vodka 40 мл	290
Onegin 40 мл	360
Beluga Noble 40 мл	330
Тselovalnik 40 мл	310
Organika 40 мл	290
Organika Lingonberry Sagan Dalya 40 мл	290
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 Мескаль 40 мл	820

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

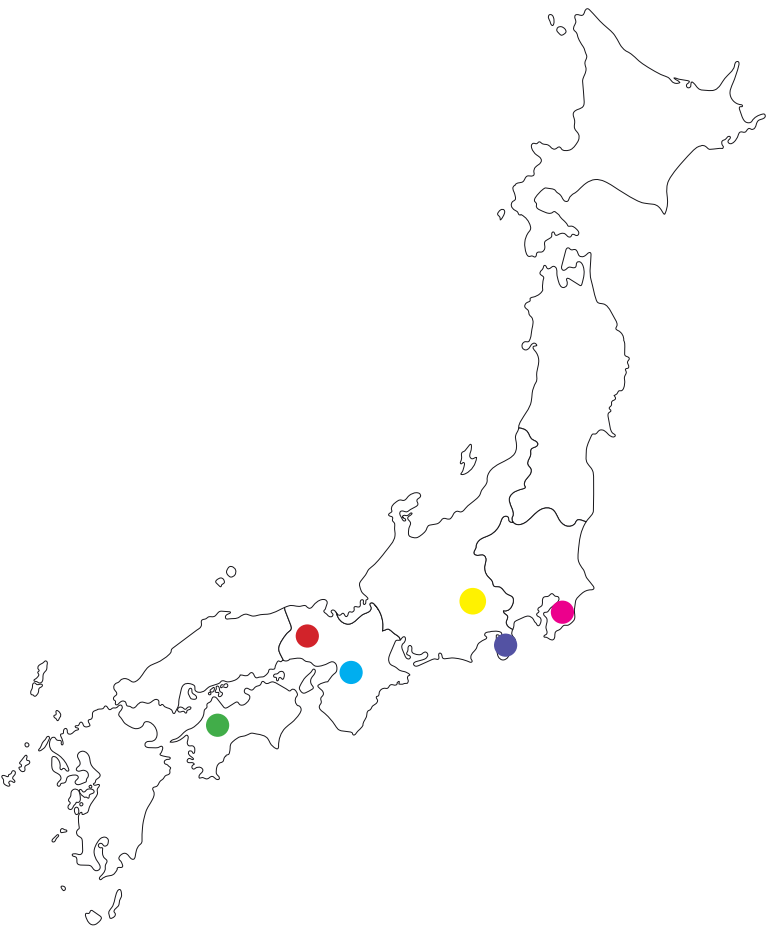
Джин Roku Japanese Craft 40 мл	420
--------------------------------------	-----

● 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
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
Torrontes La Linda. Luigi Bosca Арегентина, 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	590
Облепиха, имбирь, мёд, жасминовый байхао 600 мл	
Цитрус-специи	590
Апельсин, грейпфрут, ананас, шалфей, розмарин, тимьян 600 мл	
Таёжный	590
Горные травы, сосновый сироп, пихта, шишки 600 мл	
Жимолость-клоповка	590
Жасминовый байхао, жимолость, юдзу, лимонник, клоповка 600 мл	

ЧАЙ ЧЁРНЫЙ

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

ЧАЙ ЗЕЛЁНЫЙ

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

ЧАЙ ФРУКТОВО-ТРАВЯНОЙ

Друзья манго	330
500 мл	
Иван-чай	290
500 мл	
Домашние травы	290
500 мл	
Красное яблоко	330
500 мл	
Гречишный чай	290
500 мл	
Малина-мята	330
500 мл	

КОФЕ

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

АВТОРСКИЙ КОФЕ

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

НЕ КОФЕ

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

МОРС

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

ВОДА

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

ДЕТОКС-ВОДА

Лимон-огурец-мята	160
500 мл	

ФРЕШ

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

НАПИТКИ

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

RED BULL

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

