



Мы представляем наше новое меню — SEAFOOD CLUB, которое основывается на вкусе дальневосточного умами. Мы находимся во Владивостоке, в сердце Дальнего Востока, где море дарит нам невероятные возможности создавать нечто особенное для каждого гостя в наших ресторанах.

Море всегда вдохновляло нас — своей свободой, щедростью и безграничной фантазией. В этом меню мы хотели передать не только вкус свежести Японского моря, но и его душу: солёный бриз, отблеск волн на рассвете, азарт рыбацких историй и многовековые традиции прибрежных кухонь мира.

Мы выбирали только лучшие ингредиенты — то, что сегодня подарило нам море. Уверены, вы почувствуете в каждом блюде нашу страсть к просторам, приключениям и настоящему вкусу.
Приятного путешествия!

*Роман
Линников*

Шеф-повар ресторана TOKYO More

*Виталий
Буряков*

Шеф-повар ресторана TOKYO на Дальзаводе



seafood club seafood club seafood club seafood club

СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА

seafood club seafood club

Приморский
гребешок с япон-
скими томатами
и соусом на основе
юдзу и айולי
из чёрного чеснока

150г **780р**

seafood club seafood club



seafood club seafood club seafood club

ПЕРЕЦ РАМИРО

Запечённый перец,
фаршированный
тартаром из тунца.
Подаётся с марино-
ванными артишоками
и соусом на основе
шпрот

160г **450p**

seafood club seafood club seafood club



seafood club seafood club seafood club

ШНИЦЕЛЬ ИЗ МАСЛЯНОЙ РЫБЫ

Филе масляной рыбы, обжаренное в сухарях с пармезаном. Подается с пюре из васаби и эмульсией на основе соуса тартар и трюфельным маслом

330г **780р**

seafood club seafood club seafood club





seafood club seafood club seafood club

ТАРТАР ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Тартар из лосося, тунца и приморского гребешка в заправке на основе японского соевого соуса и рисового уксуса. Подается с чипсами кимчи

115г **780p**

seafood club seafood club seafood club



Шаурма с начинкой
из масляной рыбы,
обжаренной в кляре,
салата коул слоу,
томатов и огурца
с соусом тартар

320г **550р**



seafood club seafood club seafood club

СОТЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Микс свежих морепродуктов, приготовленных в томатном соусе с добавлением белого вина. Подается с чиабаттой

340г **1250р**

seafood club seafood club seafood club



seafood club seafood club seafood club

РИЗОТТО С ГРЕБЕШКОМ

Ризотто на основе
крабового биска
с приморским
гребешком

220г **880p**

seafood club seafood club seafood club







seafood club seafood club seafood club

ПАСТА СО СВЕЖИМ ГРЕБЕШКОМ

Тальятелле
с гребешком в соусе
из мантии живого
гребешка, с парме-
заном и чипсами
из артишока

155г **780p**

seafood club seafood club seafood club



seafood club

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Морепродукты, обжаренные с белым вином, томатами, рукколой, артишоками и японским ореховым соусом с нотами юдзу

230г **780p**

seafood club

ДОВЕРЬТЕ ПРАЗДНИК ПРОФЕССИОНАЛАМ

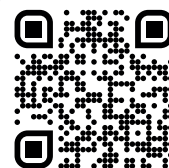
Сэкономьте время и наслаждайтесь
улыбками ваших гостей!

Свадьбы • Городские события • Корпоративы • Морской кейтеринг
• День Рождения • Романтическое свидание



Стоимость рассчитывается по индивидуальным запросам
по номеру телефона: +7 991 070 44 96

Компании, которые нам доверяют:



Подробнее на сайте





«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 послевкуся в доме у моря.

С любовью, Ваш TOKYO

Партнеры:



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



авиасейлс

Дальний Восток



РБК

ПРИМОРЬЕ



Скоблянка по-приморски

Скоблянка из 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.
Украшается каперсами
и нитями лука-порей

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

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 из консервированного горошка, картофеля и яиц. Заправлен домашним майонезом с добавлением лука и зелени. Украшается яйцом

170 г | 590 к



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 ₽



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



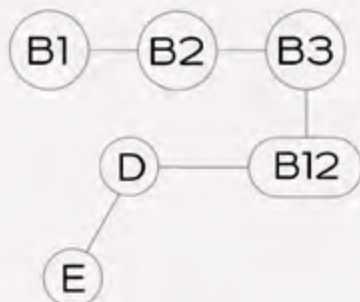
*ПРИ ЗАКАЗЕ
СЕТА УСТРИЦ ВИНО
В ПОДАРОК

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

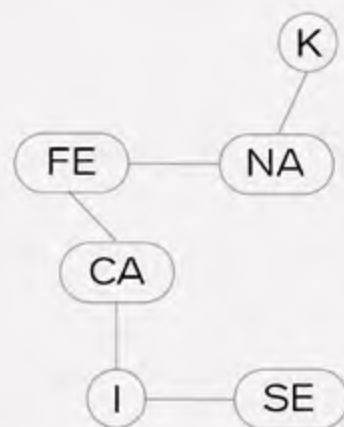


Спизула

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 ₽

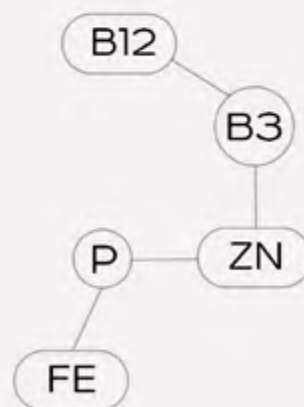


Гребешок жареный

Дальневосточный гребешок, обжаренный на сливочном масле с чесноком

1 шт | 410 ₽ 3 шт | 1230 ₽

Мия — 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



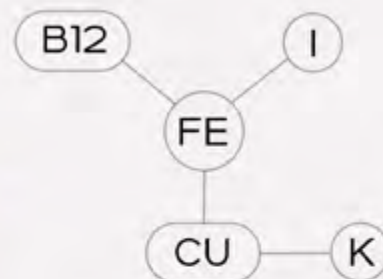
Мия

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



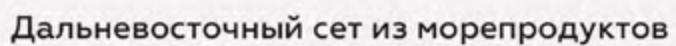
Морской ёж

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.
Украшается зелёным луком, острым
маслом и зелёным маслом

140 г | 470 ₽

Гёдза с крабом

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

150 г | 570 ₽



Гёдза Го Бао Жоу

Авторские гёдза с начинкой
из свинины в кисло-сладком
соусе. Украшаются 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 ₽

СУПЫ

スー プ

Мисо рамен со свининой

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

650 г | 690 ₽



Том Кха

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

300 г | 550 ₽



Дальневосточная уха из двух видов рыб

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

300 г | 560 ₽



Острый суп со свининой

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

300 г | 470 ₽





Тори сиру

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

300 г | 420 ₽

Том Ям

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

300 г | 530 ₽



Дальневосточный борщ

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

300 г | 790 ₽





Грибной крем-суп

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

220 / 30 г | 450 ₽

Домашний бульон с гёдза

Куриный бульон с гёдза с курицей. Украшается зелёным луком

300 г | 410 ₽



Кани сиру

Сливочный суп с мясом краба, шпинатом, с добавлением чеснока

250 г | 570 ₽

Мисо суп

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

200 г | 270 ₽



中華鍋 東京



ВОК

Кимчи тяхан

250 г | 430 ₽

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



Вок с курицей и лапшой удон

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

250 г | 510 ₽



Сякэ тяхан

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

220 г | 430 ₽



Баклажаны с картофелем

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

250 г | 450 ₽





Вок с морепродуктами и лапшой удон 230 г | 590 ₽

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



Сырный вок с беконом 250 г | 530 ₽

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



Ясай тяхан 220 г | 390 ₽

Жареный рис с овощами в соусе терияки



Тори тяхан

220 г | 410 ₽

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



Вок с говядиной в перечном соусе

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

250 г | 550 ₽

中華鍋



Вок с креветкой в соусе карри и лапшой удон

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

250 г | 550 ₽



Вок с копчёной курицей и лапшой удон

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

250 г | 510 ₽



Вок с курицей и лапшой рамен

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

250 г | 450 ₽



Вок со свиной и лапшой удон

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

250 г | 490 ₽



Сифудо тяхан

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

220 г | 470 ₽



Тофу с овощами

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

250 г | 430 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

熱
い

Менчи-кацу с лапшой рамен в густом соусе

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

300 г | 590 Р





Стейк из лосося 200г | 1100 ₽

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



Стейк из палтуса 240 г | 1300 ₽

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



Кацу кари 250 г | 430 ₽

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



Кальмар фаршированный морепродуктами 230 г | 730 ₽

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



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

250 г | 980 ₽

Жареный гребешок со стрелками чеснока

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

200 г | 990 ₽





Бургер с говядиной

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

290 г | 620 ₽



Куриные крылышки по-корейски

250 г | 690 ₽

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



Свинина тонкацу с салатом из капусты

180 / 20 г | 470 ₽

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



Карри с рисом и курицей

300 г | 530 ₽

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



Гюнику Ясай

250 г | 550 ₽

Филе говядины, обжаренное с шампиньонами и овощами в перечном соусе

РОЛЛЫ

巻き寿司

Наutilus

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

8 шт | 255 / 15 г | **690 ₽**

4 шт | 125 / 15 г | **415 ₽**





Радуга

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

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



Эби калифорния

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

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



Чеддер ролл

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

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



Калифорния лайт

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

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



Темпура 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 кунжуте юдзу. Украшается икрой тобико

8 шт | 230 / 15 г | **640 ₽**

4 шт | 115 / 15 г | **380 ₽**



Авокадо кранч маки

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

8 шт | 230 / 15 г | **590 ₽**

4 шт | 115 / 15 г | **355 ₽**

Ролл с креветкой васаби

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

8 шт | 280 / 15 г | **570 ₽**

4 шт | 140 / 15 г | **340 ₽**



Спайси магуро

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

8 шт | 245 / 15 г | **470 ₽**

4 шт | 120 / 15 г | **280 ₽**



Овара ролл

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

8 шт | 205 / 15 г | **490 ₽**

4 шт | 100 / 15 г | **295 ₽**



Сякэ эби спайси

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

8 шт | 240 / 15 г | **570 ₽**

4 шт | 120 / 15 г | **240 ₽**





Зapе́ченный ролл с лососем

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

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



Зapе́ченный ролл с шиитакe

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

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



Зapе́ченный ролл с гребешком

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

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



Зapе́ченный ролл с курицей

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

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



Зapе́ченный ролл с мидией

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

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



Криспи краб ролл

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

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

Ролл шинима

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

150 г | 520 ₽





Филадельфия кунжут

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

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



Мураками

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

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



Калифорния с лососем

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

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



Паттай

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

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



Ролл Кани Муни

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

6 шт | 200 / 15 г | **490 ₽**



Трюфельный ролл с масляной рыбой

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

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



Унаги маки

Традиционный ролл с начинкой из филе угря

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



Сякэ Маки

Традиционный ролл с начинкой из филе лосося

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



Митаки

Традиционный ролл с огурцом и нежным сливочным сыром

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



Лосось спайси маки

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

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



Магуро маки

Классический ролл с пикантным тунцом, зелёным луком и соусом спайси

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



Кани фрай маки

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

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



Кристмасс

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

8 шт | 280 / 15 г | **570 ₽**

4 шт | 140 / 15 г | **345 ₽**

Запечённый ролл с масляной рыбой

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

8 шт | 270 / 15 г | **550 ₽**

4 шт | 135 / 15 г | **330 ₽**



Гюнику ролл

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

8 шт | 220 / 15 г | **570 ₽**

4 шт | 110 / 15 г | **340 ₽**



Саппоро

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

8 шт | 220 / 15 г | **490 ₽**

4 шт | 110 / 15 г | **295 ₽**

Тунна BBQ

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

8 шт | 290 / 15 г | **570 ₽**

4 шт | 145 / 15 г | **340 ₽**



Такеши Китано

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

8 шт | 260 / 15 г | **670 ₽**

4 шт | 130 / 15 г | **400 ₽**



Токио сет

2345 г | 4950 ₽

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



Икигай

440 г | 1450 ₽

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



Супер Спайси

460 г | 1830 ₽

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





Хот микс

985 г | 1990 ₽

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



Кансай

860 г | 1930 ₽

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



Осака

385 г | 1500 ₽

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



Ваби-саби

1015 г | 2100 ₽

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



Иокогама

1150 г | 2700 ₽

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



Ханами

650 г | 1830 ₽

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



Окинава

1960 г | 4190 ₽

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



Владивостокио

1515 г | 2730 ₽

Тёплый набор из роллов: Паттай, Кристмасс, Туна ВВQ, 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 ₽



パール
BABARP

СПЭШЛ
МЕНЮ

特別
メニュー



ХАНАБИ

Цитрусовое саке, клоповка, аперитив, лайм, сок юдзу

特別メニュー

130 мл 590

НАЦУБИ

特別メニュー



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

СУЗУМИ

特別メニュー



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

АСАЯКЕ

特別メニュー



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

АКАНЭ

特別メニュー



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



СОДЖУ

特別メニュー

МОМО

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

170 мл

БУДО

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

170 мл

МИКАН

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

170 мл

ИЧИГО

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

170 мл



1+1

Коктейли
продаются
только в паре

890



ДЖИН ТОНИК

КЛАССИК

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

МУРАСАКИ

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

ТАНДЖЕРИН

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

特別メニュー

1+1

Коктейли
продаются
только в паре

690



АПЕРОЛЬ СПРИТЦ

Аперитив, игристое вино, содовая, апельсин

特別メニュー

200 мл 640 700 мл 1690

ЮДЗУ АПЕРОЛЬ

特別メニュー



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

180 мл **610**
700 мл **1990**

БЕЛАЯ САНГРИЯ

特別メニュー



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

180 мл **610**
700 мл **1990**

МОХИТО / МОХИТО Б/А

特別メニュー



Ром, содовая,
лайм, мята

170 мл **640**
700 мл **1990**

Содовая, лайм,
мята, сок лимона

170 мл **390**
700 мл **1190**

КРАСНАЯ САНГРИЯ

特別メニュー



Каберне совиньон, клоповка,
лайм, слива, саке

180 мл **610**
700 мл **1990**

АЛКОГОЛЬНЫЕ
НАПИТКИ

アルコール



ПЭШИН САУЭР

アルコール

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

120 мл 590

ГРАНАТ БАЗИЛИК

アルコール



Совиньон блан, гранат,
базилик, сахарная пудра

180 мл 590

УМЭ

アルコール



Виски, лайм, лимон, слива,
каберне совиньон

160 мл 590

ЛАВАНДОВЫЙ ДЖИН

アルコール



Лавандовый джин, лаванда,
лайм, мёд, синий чай

130 мл 590

ТАЙКИРИ

アルコール



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

120 мл 590

УНКАЙ

アルコール

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

160 мл 590

КЛОВЕР КЛАБ

アルコール

Джин, сухой вермут, лайм,
малиновая пена

155 мл 590

МЯТНЫЙ ДЖИН

アルコール

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

120 мл 590

МИЛКИС АПЕРОЛЬ

アルコール



Аперитив, милкис, лайм,
мармелад из апельсина

170 мл 590

МИДОРИ

アルコール



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

180 мл 590

ЯБЛОКО-ЛАВАНДА-МАФФИН

アルコール



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

190 мл 590

ЛИМОНЧЕЛЛО ФИЗЗ

アルコール



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

170 мл 590

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

アルコール

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

ГЛИНТВЕЙН

アルコール

БЕЛЫЙ ГЛИНТВЕЙН Белое вино, ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, лист лайма, груша, яблоко, апельсин, лимон 180 мл	470
БЕЛЫЙ ГЛИНТВЕЙН БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ Ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, лист лайма, груша, яблоко, апельсин, лимон 180 мл	370
КРАСНЫЙ ГЛИНТВЕЙН Красное вино, ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, брусника, клубника, апельсин, лимон 180 мл	470
КРАСНЫЙ ГЛИНТВЕЙН БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ Ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, брусника, клубника, апельсин, лимон 180 мл	370

НАСТОЙКИ

アルコール

ГРАНАТ-БАЗИЛИК 220
40 мл

БРУСНИКА-ПИХТА 220
40 мл

КРЕМ-
ЛЕМОНГРАСС 220
40 мл

ГРУША-
МОЛОЧНЫЙ УЛУН 220
40 мл

БАНАНОВЫЙ КРЕМ-
ЛИМОНЧЕЛЛО 220
40 мл

Любые вкусы можно
заказать сетом
из 5-ти настоек

200 мл 870



ПИВО

アルコール

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

アルコール

TOKYO BEER	290/360	TOKYO BEER	290/360	HOEGAARDEN	330/440
Светлое фильтрованное		Тёмное фильтрованное		Пшеничное нефильтрованное	
300/500 мл		300/500 мл		300/500 мл	

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

アルコール

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

ЯПОНСКОЕ ПИВО

アルコール

ASAHI Японский рисовый лагер 330 мл 540	KIRIN ICHIBAN SHIBORI	620	SAPPORO BLACK LABEL	710
	Светлое		Светлое	
	500 мл		500 мл	
	OTARU BEER	590		
	Безалкогольное, светлое			
	330 мл			

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

アルコール

ВИСКИ

アルコール

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

ДЖИН

アルコール

ТЕКИЛА

アルコール

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

КОНЬЯК

アルコール

НОЙ ТРАДИЦИОННЫЙ 7 ЛЕТ 40 мл	370	FRANCOIS DE MARTIGNAC VS 40 мл	540	FRANCOIS DE MARTIGNAC VSOP 40 мл	670
------------------------------------	-----	--------------------------------------	-----	--	-----

ВОДКА

アルコール

ПАРКА 40 мл	240	ОРТОДОКС 40 мл	270	SCHMIDT SUPREME 40 мл	290
BELUGA TRANSATLANTIC 40 мл 390		ОРГАНИКА КЛАССИК 40 мл	290	ОРГАНИКА БРУСНИКА САГАН ДАЙЛЯ 40 мл	290
		BELUGA NOBLE 40 мл	330	ONEGIN 40 мл	360

РОМ

アルコール

RON CALADOS WHITE 40 мл	310	RON CALADOS CARIBBEAN SPICED 40 мл	340	RON CALADOS DARK 40 мл	340
BRUGAL ANEJO 40 мл	390				

ЛИКЕРЫ И НАСТОЙКИ

アルコール

ONEGIN GOURMET ГРЕЙПФРУТ 40 мл	340	ONEGIN GOURMET КУРАГА 40 мл	340	ЛИКЁР JAGERMEISTER 40 мл	420
ONEGIN GOURMET ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА 40 мл	340	СЕТ ЯГОДНЫХ НАСТОЕК ONEGIN GOURMET 80 мл 690		XENTA АБСЕНТ 40 мл	420
ONEGIN GOURMET ВИШНЯ 40 мл	340				

БЕРМУТ

アルコール

MARTINI FIERO 80 мл	410	MARTINI BIANCO 80 мл	410	MARTINI ROSSO 80 мл	410
MARTINI EXTRA DRY 80 мл	410				

ВИННАЯ КАРТА

ワイン

ИГРИСТОЕ

ワイン

АЛЕАТИКО РОЗОВОЕ АВТОРСКОЕ ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН Крым, Россия Брют 125 мл420 250 мл840 750 мл1990	БЛАН ДЕ БЛАН ШАРДОНЕ АВТОРСКОЕ. ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН Крым, Россия Брют 125 мл420 250 мл840 750 мл2490	БАЛАКЛАВА МУСКАТ ЗОЛОТАЯ БАЛКА Крым, Россия П/сладкое 125 мл450 250 мл900 750 мл2490
НУВОЛЕ БРЮТ КУБАНЬ ВИНО Таманский п-ов, Россия Брют 125 мл450 250 мл900 750 мл2490	PROSECCO EXTRA DRY BRUNI Венето, Италия Экстра драй 125 мл580 250 мл1160 750 мл3490	ASTI BRUNI Пьемонт, Италия Сладкое 750 мл3990
RIESLING SEKT HANS BAER Рейнхессен, Германия Сухое 750 мл3990	PROSECCO ROSE ARGEO RUGGERI Венето, Италия Брют 750 мл4290	CREMANT DE DIE MONGE GRANON Долина Роны, Франция Брют 750 мл4490
CAVA SUMARROCA RESERVA BODEGUES SUMARROCA Каталония, Испания Экстра брют 750 мл4990	ROSA REGALE BANFI Пьемонт, Италия Сладкое 750 мл5990	CHAMPAGNE CHANOINE FRERES Шампань, Франция Брют 750 мл6490
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER COLLECTION 244 Шампань, Франция Брют 750 мл12990	CHAMPAGNE GEOFFROY SECRET ROSE Шампань, Франция Брют 750 мл19990	

КРАСНОЕ

ワイン

СИРА - МУРВЕДР ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН Крым, Россия Сухое 125 мл390 250 мл780 750 мл1990	СЕМИСАМ КРАСНОЕ ШУМРИНКА Кубань, Россия Сухое 125 мл450 250 мл900 750 мл2490	SANGIOVESE TERRE ALLEGRE Апулия, Италия П/сладкое 125 мл470 250 мл940 750 мл2790
--	---	---

**CAMDEN PARK SHIRAZ
BYRNE VINEYARDS**

Южная Австралия, Австралия | П/сухое

125 мл	510
250 мл	1020
750 мл	2990

**PINOT NOIR RESERVA
SANTA CAROLINA**

Центральная Долина, Чили | Сухое

125 мл	540
250 мл	1080
750 мл	3290

**CHIANTI CONTI
SERRISTORI**

Тоскана, Италия | Сухое

125 мл	550
250 мл	1100
750 мл	3290

**▼ COTES-DU-RHONE VILLAGES
CHEMIN DES PAPES**

Долина Роны, Франция | Сухое

125 мл	640
750 мл	3790

**▼ EL PICARO
MATSU**

Кастилия и Леон, Испания | Сухое

125 мл	690
750 мл	4190

**▼ MALBEC
LUIGI BOSCA**

Мендоса, Аргентина | Сухое

125 мл	720
750 мл	4290

**▼ APPASSIMENTO ROSSO
DOMINI VENETI**

Венето, Италия | П/Сухое

125 мл	840
750мл	4990

**CRianza ARIENZO
MARQUES DE RISCAL**

Риоха, Испания | Сухое

750 мл	4290
--------	------

**CLARENDELLE BY HAUT-BRION
ROUGE DOMAINE CLARENCE DILLON**

Бордо, Франция | Сухое

750 мл	6990
--------	------

**LE DIFESE TENUTA
SAN GUIDO**

Тоскана, Италия | Сухое

750 мл	9990
--------	------

БЕЛОЕ

ワイン

**СОВИНЬОН БЛАН
ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН**

Крым, Россия | Сухое

125 мл	390
250 мл	780
750 мл	1990

**ШАРДОНЕ/ВИОНЬЕ
МЕЗЫБЬ**

Кубань, Россия | Сухое

125 мл	490
250 мл	980
750 мл	2490

**GEWURZTRAMINER
HANS BAER**

Рейнхессен, Германия | П/сладкое

125 мл	510
250 мл	1020
750 мл	2990

**VINHO VERDE BRANCO
MARE & GRILL**

Винью Верде, Португалия | П/сухое

125 мл	510
250 мл	1020
750 мл	2990

**PINOT GRIGIO VALDADIGE
SANTI**

Трентино Альто-Адидже, Италия | сухое

125 мл	580
250 мл	1160
750 мл	3490

**RIESLING URBAN
NIK WEIS**

Мозель, Германия | П/сухое

125 мл	590
250 мл	1180
750 мл	3590

**ПТИ МАНСАН
ЛЕФКАДИЯ**

Кубань, Россия | Сладкое

100 мл	650
--------	-----

**▼ ALBARINO RÍAS BAIXAS
MEDUSA**

Галисия, Испания | Сухое

125 мл	720
750 мл	4290

**▼ PFEFFERER
COLTERENZIO**

Трентино Альто-Адидже, Италия | П/сухое

125 мл	760
750 мл	4590

125 мл	990
750 мл	5990

750 мл	4990
--------	------

750 мл	5490
--------	------

750 мл	6990
--------	------

750 мл 8290

750 мл 8990

750 мл 9990

750 мл	12490
--------	-------

ワイン

125 мл 510 750 мл 2990

ワイン

125 мл	510
250 мл	1020
750 мл	2990

750 мл	4990
--------	------

ДОМАШНЕЕ

ワイン

TOKYO WINE
WHITE / RED

Сухое | П/сладкое

125 мл 420

250 мл 840

750 мл 2490

Б/А

ワイン

750 мл 2690

750 мл 2690



Coravin — система, которая позволяет наполнять вино по бокалам, не откупоривая бутылку. Благодаря нехитрым законам физики вино способно сохраняться в первозданном виде длительное время.

НАПИТКИ РЕГИОНОВ ЯПОНИИ

日本語



ОСАКА

日本語

ЛИКЁР CHOYA SARARI YUZU

Фруктовый ликёр
с соком юдзу

80 мл 620



ЛИКЁР CHOYA UJI GREEN-TEA UMESHU

Чайный ликёр
с добавлением
плодов Умэ

80 мл 620



ЛИКЁР THE CHOYA SINGLE YEAR

Десертный ликёр
с добавлением плодов
Умэ из региона Кишу

80 мл 620



ХЁГО

日本語

САКЭ HAKUSHIKA KASEN KARAKUCHI

Классическое саке
из риса сорта
Ямаданиски

80 мл 340



САКЭ HAKUSHIKA KASEN CHOKARA

Классическое саке
изготовленное на основе
легендарной воды
Миямидзу

80 мл 620



ВИНО SAINTE NEIGE KANIKAOUSHIRO

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

Класс: ординарное
белое полусухое

125 мл 490

720 мл 2990



САКЭ HAKUSHIKA HONJOZO NAMACHOZO

Классическое саке
изготовленное на основе
риса со степенью
шлифовки 30%

300 мл 2290



САКЭ HAKUSHIKA GINJO NAMACHOZO

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

300 мл 2290



ВИНО SAINTE NEIGE FUKAMINOARUCA

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

Класс: ординарное
красное полусухое

125 мл 490

720 мл 2990



ЭХИМЭ

日本語

САКЭ UMENISHIKI UMESHU

Ликер на основе
сливы нанко и сётю

80 мл 620

720 мл 5990



Подаётся холодным



Подаётся горячим

АИДЗУ

日本語

САКЭ ALLADIN YUZU

На основе риса
Ханафубуки
и с добавлением
сока юдзу

300 мл 3290



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ
НАПИТКИ

ノンアルコール



ЛИМОНАД КИВИ-ЯБЛОКО

ノンアルコール

Киви, яблоко, содовая

200 мл 330 700 мл 790

КЛАССИЧЕСКИЙ ЛИМОНАД ノンアルコール

Лайм, лимон,
содовая

200 мл 330
700 мл 790



ЛИМОНАД ЧЕРЕШНЯ-МЯТА ノンアルコール

Черешня, мята,
содовая, лист лайма

200 мл 330
700 мл 790

ТРОПИЧЕСКИЙ ЛИМОНАД ノンアルコール

Манго, маракуйя,
содовая

200 мл 330
700 мл 790



ЛИМОНАД МАЛИНА-ПЛОМБИР ノンアルコール

Малина, пломбир,
содовая

200 мл 330
700 мл 790

МИЛКШЕЙК
КЛУБНИКА-БАНАН

ノンアルコール



Мороженое, молоко, клубника,
банан, взбитые сливки

350 мл 410

МИЛКШЕЙК
ПЕЧЕНЬЕ-ШОКОЛАД

ノンアルコール



Мороженое, печенье орео, молоко,
взбитые сливки

350 мл 410

ФРУЗИ МАНГО-ШЕЙК

ノンアルコール



Манго, кокосовое молоко,
сгущенное молоко

350 мл 410

ФРУЗИ КЛУБНИКА-БАНАН

ノンアルコール



Клубника, банан, сок персиковый,
банановая крошка

350 мл 410

МОЛОЧНОЕ НЕБО

ノンアルコール

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



ЖИМОЛОСТЬ - КЛОПОВКА

ノンアルコール

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

ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ

ノンアルコール



Облепиха, имбирь, мёд,
жасминовый чай

600 мл **590**

ЯПОНСКИЙ ФРУКТОВЫЙ

ノンアルコール



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

600 мл **590**

ЧАЙ ФРУКТОВО-ТРАВЯНОЙ

ノンアルコール

ДРУЗЬЯ МАНГО
500 мл

330

ИВАН-ЧАЙ
500 мл

290

ДОМАШНИЕ ТРАВЫ
500 мл

290

КРАСНОЕ ЯБЛОКО
500 мл

330

ГРЕЧИШНЫЙ ЧАЙ
500 мл

290

МАЛИНА-МЯТА
500 мл

330

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ

ノンアルコール

АССАМ
500 мл

290

КАРАМЕЛЬ-БАНАН
500 мл

310

ЭРЛ ГРЕЙ
500 мл

290

ЧАЙ ЗЕЛЕНый

ノンアルコール

СЕНЧА
500 мл

290

ЖАСМИНОВЫЙ УЛУН
500 мл

290

МОЛОЧНЫЙ УЛУН
500 мл

290

ЖЕНЬШЕНЕВЫЙ УЛУН
500 мл

290

ЗЕЛЕНое ВИНО
500 мл

310

КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

ノンアルコール

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

АВТОРСКИЙ КОФЕ

ノンアルコール

ЛАВАНДОВЫЙ РАФ 330 мл	360	ЭСПРЕССО ТОНИК 190 мл	290	АЙС ЛАТТЕ 250 мл	290
ТАЙ 340 мл	360				

RED BULL

ノンアルコール

КЛАССИЧЕСКИЙ 250 мл	370	СО ВКУСОМ АРБУЗА 250 мл	370	СО ВКУСОМ ИРГИ 250 мл	370
С ТРОПИЧЕСКИМ ВКУСОМ 250 мл	370	СО ВКУСОМ БЕЛОГО ПЕРСИКА 250 мл	370	СО ВКУСОМ ЧЕРНИКИ 250 мл	370
БЕЗ САХАРА 250 мл	370				

НАПИТКИ

ノンアルコール

СОК RJ ЯБЛОКО		СОК RJ ТОМАТ		ТОНИК EVERVESS	240
300 мл	240	300 мл	240	250 мл	
1000 мл	610	1000 мл	610		
СОК RJ ВИШНЯ		СОК RJ АПЕЛЬСИН	300 мл 240 1000 мл 610	EVERVESS COLA CLASSIC	240
300 мл	240			250 мл	
1000 мл	610				
СОК RJ ПЕРСИК				EVERVESS COLA ZERO	240
300 мл	240			250 мл	
1000 мл	610				

ФРЕШ

ノンアルコール

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

МОРС

ノンアルコール

ДЕТОКС-ВОДА

ノンアルコール

КЛЮКВА-ВИШНЯ		ОБЛЕПИХА		ЛИМОН-ОГУРЕЦ-МЯТА	170
200 мл	160	200 мл	160	500 мл	
1000 мл	570	1000 мл	570		

ВОДА

ノンアルコール

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



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

TOKYO

520

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

325/30 г



Бенто 1

Бенто 2



520

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

350/30 г

Ролл 3 сыра

440

Тёплый ролл с тремя видами
сыра и сосиской
260 г



Дон Гамбургер

290

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



картошка фри

150

Картофель фри
с кетчупом
100/30 г

Раз гва фри

340

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

290

Хрустящие куриные
стрипсы
с кетчупом
150/30 г

Куриные стрипсы

Фрикадельки с лапшой



290

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

230 г

290

Цветные макаронки
в сырном соусе

230 г



Макаронки с сыром

Куриный суп с фрикадельками



260

Куриный бульон с мясными
фрикадельками, макаронками
и огурцом
220 г

Картофельное пюре с шашлычками



290

Нежное картофельное пюре
с куриным и овощным шашлычками
220 г

пельмешки куна-дз

290

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

130/30 г

130

Салат из свежих огурцов,
моркови и сладкого перца
120 г

Салат витамишка

230

Сладкий салат из персиков,
клубники и банана
с клубничным соусом

135 г

Фруктовый салат

с
з
о
р
о
ж
е
н
ы
м

320

Вафли с шариком сливочного
мороженого и карамельным
соусом

(Блюдо готовится более 20 мин.)

170 г

170

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

120/30 г

Блины

Классический

290

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

250 мл

290

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

250 мл

печенье
-шо
ко
лаг

Клубника
-банан

290

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

220 г

