



«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

Попробуй вкус ВладивостТокио

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

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

С любовью, Ваш  ТОКЮ

Партнеры:



Скоблянка по-приморски

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

250 г | 790 ₽



Паспорт
путешественника
Авиасейлс



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

Пянсе с морепродуктами

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

170 г | 420 ₽



AK

Камбала

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

1 шт | 730 ₽



Оливье по-приморски

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

170 г | 590 ₽



ВЛАДИВОСТОКСКАЯ
КРЕПОСТЬ

№ 17

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 трубоч 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 Р



Дальневосточный борщ

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

300 г | 790 Р



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. Подается 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

В12

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 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 ₺

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 ₺



У

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

А

ОМЕГА 3

В



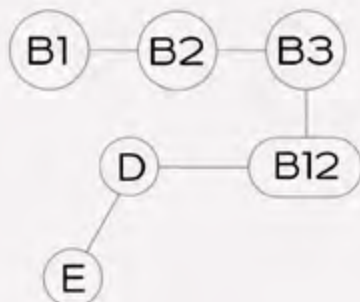
*ПРИ ЗАКАЗЕ
СЕТА УСТРИЦ ВИНО
В ПОДАРОК

6 ШТ | 1 БОКАЛ
12 ШТ | 2 БОКАЛА

Устрица Приморская / Маака
Живая приморская устрица / Маака.
Подается 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



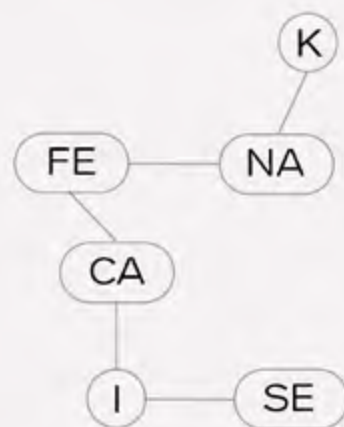
Спизула

Очищенная дальневосточная спизула.

Подаётся с васаби и соевым соусом

1 шт | 490 Р

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 Р



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 ₽



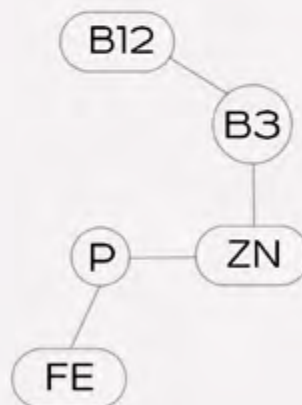
Гребешок жареный

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



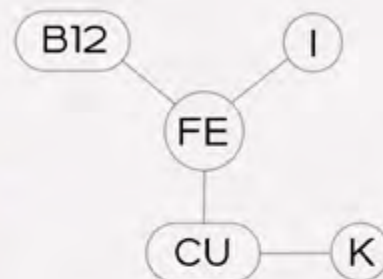
Мия

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 женьше-нем". Настойку из этих морских жителей использовали как средство от всех болезней



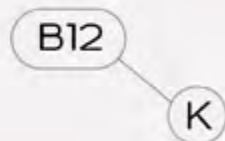
Трепанг пятиминутка

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

1 шт | 670 ₽

Ё

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



Морской ёж

Икра серого морского ежа. Подаётся с перепелиным яйцом

1 шт | 290 ₽



СЕТ

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



Дальневосточный сет из морепродуктов

2500 Р

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



X M
I E
H H
I 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



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 свининой

Тёплый салат с папоротником и свининой 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

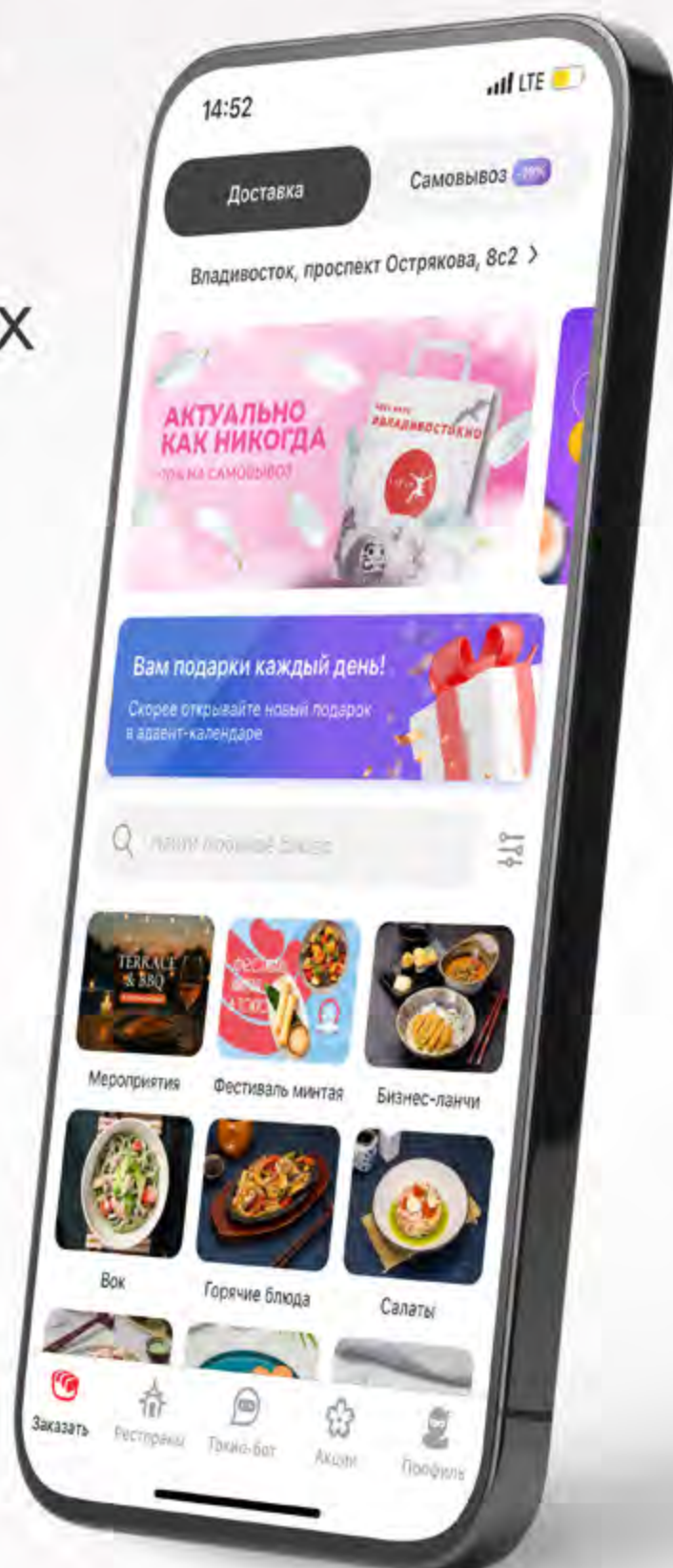
170 г | 530 ₽

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. Подается 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

雞京



ВОК

Кимчи тяхан 250 г | 430 ₽

Рис, обжаренный с беконом, свиной 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 230 г | 590 ₺
и лапшой удон**

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 цуккини, 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 250 г | 550 ₽

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



Вок с копчёной курицей и лапшой удон 250 г | 510 ₽

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



Вок с курицей и лапшой рамен 250 г | 450 ₽

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



Вок со свиной и лапшой удон 250 г | 490 ₽

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



Сифудо тяхан 220 г | 470 ₽

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



Тофу с овощами 250 г | 430 ₽

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

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. Подается с картофельным пюре, цукини и шпинатом



Кацу кари 250 г | 430 ₺

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



Кальмар фаршированный морепродуктами 230 г | 730 ₺

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



Пянце с морепродуктами 170 г | 420 ₺

Нежное тесто с начинкой из креветки и кальмара, с добавлением сливочного сыра, креветочного биска, имбиря и сока лайма. Подается 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. Подается с рисом, украшается зеленым луком и луком-пореем



Скоблянка по-приморски 250 г | 790 ₽

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



Эби чили 250 г | 750 ₽

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



Говядина якинику

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

250 г | 580 ₺

Жареный рис с курицей терияки

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

250 г | 490 ₺



Говядина в сливочном соусе с картофельным пюре

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

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-порея

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 кунжуте. 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

Наутилус

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 тобиго. 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, малосолевого лосося, кальмара и соуса спайси. Украшается зелёным луком, ореховым и унаги соусами

8 шт | 240 / 15 г | **570 ₺**

4 шт | 120 / 15 г | **240 ₺**





Запечённый 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 ₺**



Запечённый ролл с шиитаке

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

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



Запечённый ролл с гребешком

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

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



Запечённый ролл с курицей

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

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



Запечённый ролл с мидией

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

8 шт | 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 малосолевого 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 ₺**



Тунa 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 Р

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



Кансай

860 г | 1930 Р

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



Осака

385 г | 1500 Р

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 васабико. 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 из морского ежа 45 / 50 г | 710 ₺



Сашими из гребешка 45 / 50 г | 490 ₺



Сашими из креветки 45 / 50 г | 410 ₺



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

ТОКУО MORE

Бурачка, 16

+7 (423) 262-27-77

ТОКУО HOME

Пр-т 100-лет Владивостоку, 50а

+7 (423) 2-707-707

ТОКУО

Светланская, 121

+7 (423) 236-77-777

ТОКУО KAWAII

Семёновская, 7в

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

ТОКУО

Пр-т Острякова, 8

+7 (423) 222-77-77

ТОКУО GINKGO

Шилкинская, 4а

+7 (423) 260-60-06

АРТЁМ

ТОКУО Фрунзе, 54 +7 (42337) 9-88-77

УССУРИЙСК

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

НАХОДКА

ТОКУО Пр-т Мира, 2 +7 (4236) 61-77-77





バ B
| A
ル P

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

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

特別メニュー

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

特別メニュー

Аперитив, игристое вино, содовая, апельсин

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



ПЭШН 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	<p style="text-align: center;">МОХИТО АЛКОГОЛЬНЫЙ / БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ</p> <p style="text-align: center;">Ром, содовая, лайм, мята / Содовая, лайм, мята, сок лимона</p> <p style="text-align: center;">170 мл 640/390</p>		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 Светлое фильтрованное 300/500 мл	290/360	TOKYO BEER Тёмное фильтрованное 300/500 мл	290/360	HOEGAARDEN Пшеничное нефильтрованное 300/500 мл	330/440
-------------------------------------------------------------	---------	------------------------------------------------------------	---------	-----------------------------------------------------------------	---------

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

アルコール

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

ЯПОНСКОЕ ПИВО

アルコール

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

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				

ИГРИСТОЕ

ワイン

АЛЕАТИКО РОЗОВОЕ АВТОРСКОЕ ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН

Крым, Россия | Брют

125 мл	420
250 мл	840
750 мл	1990

БЛАН ДЕ БЛАН ШАРДОНЕ АВТОРСКОЕ ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН

Крым, Россия | Брют

125 мл	420
250 мл	840
750 мл	1990

БАЛАКЛАВА МУСКАТ ЗОЛОТАЯ БАЛКА

Крым, Россия | П/сладкое

125 мл	450
250 мл	900
750 мл	2490

НУВОЛЕ БРЮТ КУБАНЬ ВИНО

Таманский п-ов, Россия | Брют

125 мл	450
250 мл	900
750 мл	2490

PROSECCO EXTRA DRY BRUNI

Венето, Италия | Экстра драй

125 мл	580
250 мл	1160
750 мл	3490

ASTI BRUNI

Пьемонт, Италия | Сладкое

750 мл	3990
--------	------

CREMANT DE DIE MONGE GRANON

Долина Роны, Франция | Брют

750 мл	4490
--------	------

CAVA SUMARROCA RESERVA BODEGUES SUMARROCA

Каталония, Испания | Экстра брют

750 мл	4990
--------	------

PROSECCO ROSE ARGEO RUGGERI

Венето, Италия | Брют

750 мл	4290
--------	------

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

VERDEJO RUEDA VINA ALBALI FELIX SOLIS

Кастилия и Леон, Испания | Сухое

125 мл	440
250 мл	880
750 мл	2690

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

TORRONTES LA LINDA LUIGI BOSCA

Мендоса, Аргентина | Сухое

750 мл	3790
--------	------

CHENIN BLANC SIMONSIG

Стелленбош, Южная Африка | Сухое

750 мл	3990
--------	------

SAUVIGNON BLANC PADDLE CREEK LAKE ROAD

Мальборо, Новая Зеландия | П/сухое

750 мл	4290
--------	------

PFEFFERER COLTERENZIO

Трентино Альто-Адидже, Италия | П/сухое

750 мл	4590
--------	------

GAVI LL VALENTINO LA SCOLCA

Пьемонт, Италия | Сухое

750 мл	5290
--------	------

КРАСНОЕ

ワイン

**СИРА - МУРВЕДР
ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН**
Крым, Россия | Сухое

125 мл **390**
250 мл **780**
750 мл **1990**

**СЕМИСАМ КРАСНОЕ
ШУМРИНКА**
Кубань, Россия | Сухое

125 мл **450**
250 мл **900**
750 мл **2490**

**SANGIOVESE TERRE
ALLEGRE**
Апулия, Италия | П/сладкое

125 мл **470**
250 мл **940**
750 мл **2790**

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

125 мл **510**
250 мл **1020**
750 мл **2990**

**PINOT NOIR RESERVA
SANTA CAROLINA**
Центральная Долина, Чили | Сухое

125 мл **540**
250 мл **1080**
750 мл **3290**

**CHIANTI CONTI
SERRISTORI**
Тоскана, Италия | Сухое

750 мл **3290**

**MALBEC LA LINDA
LUIGI BOSCA**
Мендоса, Аргентина | Сухое

750 мл **3790**

**CRIANZA ARIENZO
MARQUES DE RISCAL**
Риоха, Испания | Сухое

750 мл **4290**

**GRAND BATEAU ROUGE
CHATEAU BEYCHEVELLE**
Бордо, Франция | Сухое

750 мл **5290**

ОРАНЖЕВОЕ

ワイン

ОРАНЖ ЛОКО ЧИМБАЛИ Крым, Россия | Сухое

750 мл **2990**

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

РОЗОВОЕ

ワイン

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

125 мл **510**
250 мл **1020**
750 мл **2990**

**GRAN FEUDO ROSADO
BODEGAS CHIVITE**
Наварра, Испания | Сухое

750 мл **3490**

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

**CABERNET-TEMPRANILLO
VINA ALBALI**
Кастилия Ла Манча, Испания

750 мл **2690**

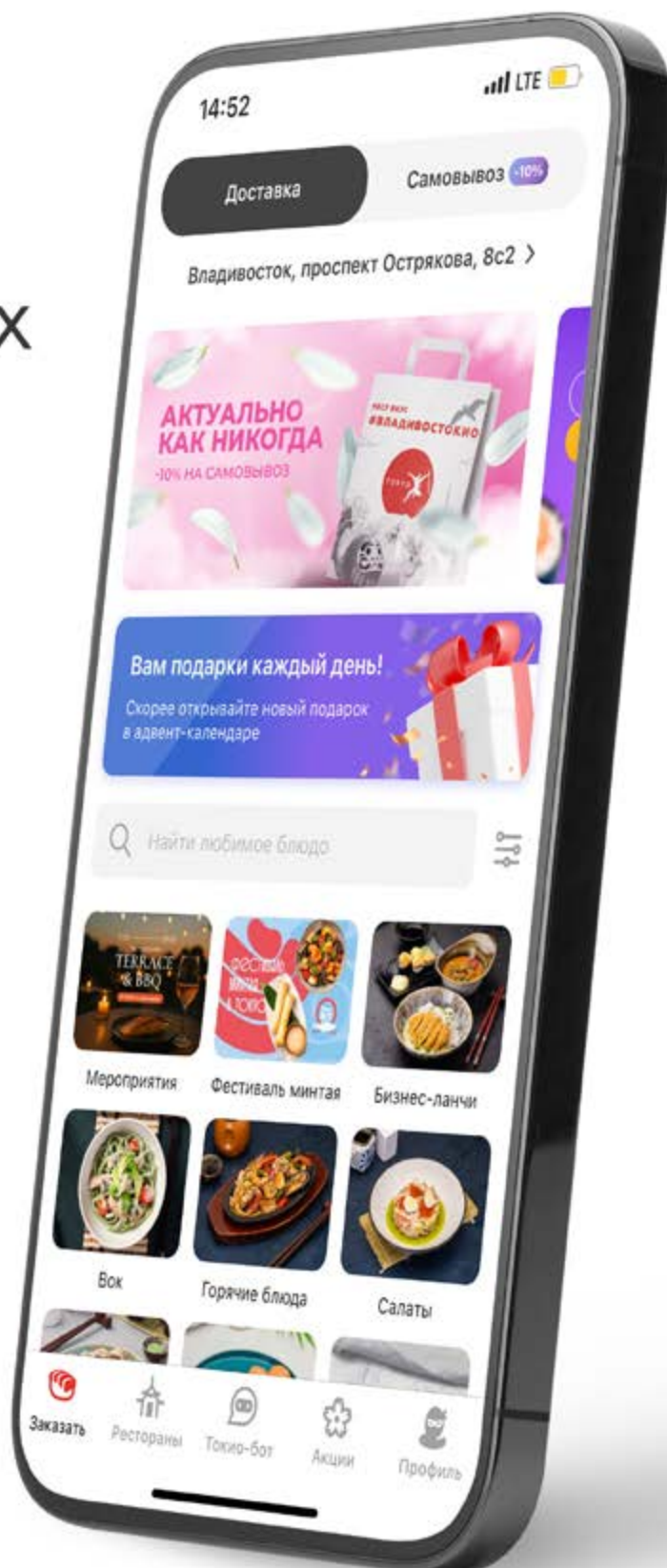
**RIESLING
HANS BAER**
Рейнхессен, Германия

750 мл **2690**

УСТАНОВИ ПРИЛОЖЕНИЕ



И ПОЛУЧИ **300**
ПРИВЕТСТВЕННЫХ
БОНУСОВ



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 Ямаданисики



80 мл 340

САКЭ HAKUSHIKA KASEN CHOKARA

Классическое саке изготовленное на основе легендарной воды Миямидзу



80 мл 620

ЯМАНАСИ

日本語

ВИНО SAINTE NEIGE KANIKAORUSHIRO

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 Ямаданисики 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 сёто



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,
сгущённое 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 чай600 мл **590****ЯПОНСКИЙ ФРУКТОВЫЙ****ノンアルコール**Апельсин, клубника, маракуйя,
лимон, мёд, жасминовый чай600 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	ГЛЯССЕ 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 300 мл 240 1000 мл 610	СОК RJ ТОМАТ 300 мл 240 1000 мл 610	ТОНИК EVERVESS 250 мл 240
СОК RJ ВИШНЯ 300 мл 240 1000 мл 610	СОК RJ АПЕЛЬСИН 300 мл 240 1000 мл 610	EVERVESS COLA CLASSIC 250 мл 240
СОК RJ ПЕРСИК 300 мл 240 1000 мл 610		EVERVESS COLA ZERO 250 мл 240

ФРЕШ

ノンアルコール

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

МОРС

ノンアルコール

ДЕТОКС- ВОДА

ノンアル コール

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

ВОДА

ノンアルコール

ВОДА ШАМБАЛА ГАЗ 585 мл 330	ВОДА ШАМБАЛА НЕ ГАЗ 585 мл 330	ВОДА ТОКYO 500 мл 170
-----------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------

STATION



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

TOKYO



520

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

325/30 г



Бенто 1

Бенто 2



520

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

350/30 г

Ролл з сыра

440

Тёплый ролл с тремя видами сыра и сосиской
260 г



Дон Гамбург

290

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



Картошка фри

150

Картофель фри с кетчупом
100/30 г

Раз гва фри

340

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

290

Хрустящие куриные стрипсы с кетчупом
150/30 г

Куриные стрипсы

Фрикадельки с лапшой



290

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

290

Цветные макаронки в сырном соусе
230 г



Макаронки с сыром

Куриный суп с фрикадельками



260

Куриный бульон с мясными фрикадельками, макаронками и огурцом
220 г

Картофельное пюре с шашлычками



290

Нежное картофельное пюре с куриным и овощным шашлычками
220 г

пельмешки кундур

290

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

130/30 г

130

Салат из свежих огурцов,
моркови и сладкого перца
120 г

Салат витамишка

230

Сладкий салат из персиков,
клубники и банана
с клубничным соусом

135 г

Фруктовый салат

с мороженым

320

Вафли с шариком сливочного мороженого и карамельным соусом

(Блюдо готовится более 20 мин.)

170 г

170

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

120/30 г

Блины

Классический

290

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

250 мл

290

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

250 мл

Печенье
-шо
ко
лаг

Клубника
-банан

290

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

220 г

