

# АКВА МЕНЮ АЗБУКА МОРЯ

# СЕТ

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



## Дальневосточный сет из морепродуктов

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

2500 ₹

# У

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

А — **Омега 3**  
В



\*ПРИ ЗАКАЗЕ  
СЕТА УСТРИЦ ВИНО  
В ПОДАРОК

6 ШТ | 1 БОКАЛ

12 ШТ | 2 БОКАЛА

**Устрица Приморская / Маака**

Живая приморская устрица / Маака.  
Подаётся с лимоном и малиновым  
уксусом

1 ШТ | 360 / 320 ₺

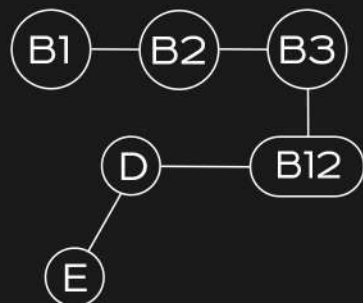
**Сет из устриц  
Приморская / Маака**

6 ШТ | 2100 / 1900 ₺

12 ШТ | 4200 / 3800 ₺

# С

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



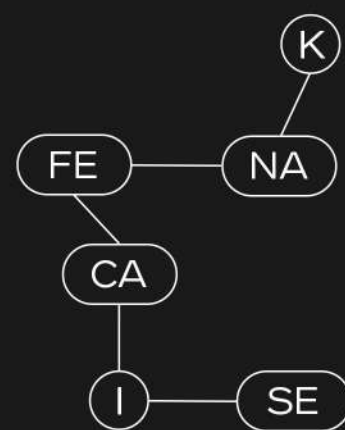
## Спизула

Очищенная дальневосточная спизула.  
Подаётся с васаби и соевым соусом

1 шт | 490 ₽

# А

**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 ₽



**Гребешок** — 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



### Дальневосточный гребешок

Очищенный дальневосточный гребешок, подаётся с лимоном

1 шт | 410 ₹

### Сет из гребешков

6 шт | 2450 ₹

12 шт | 4900 ₹

### Гребешок жареный

Дальневосточный гребешок, обжаренный на сливочном масле с чесноком

3 шт | 410 ₹    3 шт | 1230 ₹



### Гребешок запечённый

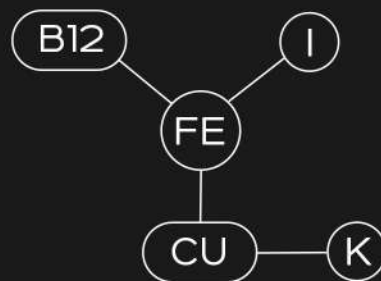
Дальневосточный гребешок, запечённый под сырным соусом

1 шт | 530 ₹



T

**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 ₺

Е

**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 ₺



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



B12

Омега 3

FE

### Мидии Том Ям

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

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 чабаттой

270 / 50 г | 690 ₹



# БЕНТО- ЛАНЧИ

ス  
ー  
プ

Бенто-ланч с бифштексом 550 г | 550 ¥  
и картофельным пюре

Подаётся с салатом из одуванчиков  
и дальневосточным борщом

+ Сет закусок: 20 / 20 / 20 г | 120 ¥

Морковь по-корейски, ростки сои,  
маринованные огурцы



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

**Бенто-ланч с рыбной котлетой и шпинатом**

540 г | 550 ₹

Подаётся с рисом и рыбным бульоном с вакаме

**+ Сет закусок:** 20 / 20 / 20 г | 120 ₹

Морковь по-корейски, ростки сои, маринованные огурцы



**Бенто-ланч с пибимпабом** 540 г | 550 ₹

Подаётся с говяжьим бульоном и китайскими пельменями

**+ Сет закусок:** 20 / 20 / 20 г | 120 ₹

Морковь по-корейски, ростки сои, маринованные огурцы



**Бенто-ланч с курицей кацу и капустой**

Подаётся с рисом и куриным бульоном с яйцом

500 г | 550 ₹

**+ Сет закусок:**Морковь по-корейски, ростки сои,  
маринованные огурцы

20 / 20 / 20 г | 120 ₹



# ЗАКУСКИ

# サラダ

Глазированный угорь в соусе  
унаги на основе из крахмального теста

Финальный акцент - огненная обработка,  
которая придаёт блюду глубину  
и тот самый аромат умами

160 г | 650 ₺



### Баклажаны с грибами шиитаке

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

150 г | 390 ₺



ЗАКУСКИ · САРАДА



### Кушияки-сет

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

240 г | 970 ₺

### Мидии гриль

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

150 г | 660 ₺





### Эби фрай

Тигровые креветки в хрустящей корочке. Подаются с сырным соусом

75 / 30 г | 450 ₺

### Куриные стрипсы карри

Куриные стрипсы карри в хрустящем кляре, подаются с азиатским соусом. Украшаются зелёным луком

230 г | 590 ₺



### Фиш энд чипс

Угольная рыба в кляре с картофельными стрипсами. Подаётся с битыми огурцами и соусом тартар. Украшается трюфельным сыром и зелёным луком

210 г | 620 ₺



**Картофельные стрипсы  
с сырным соусом**

Картофельные стрипсы, подаются  
с сырным соусом

100 / 30 г | 280 ₺



**Кани муни**

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

90 / 30 г | 570 ₺



**Ассорти фрай**

Креветка темпура, кани муни, сыр моцарелла в панировке, кольца кальмара в хрустящей корочке,  
картофельные стрипсы, китайские пельмени фри. Подаются с сырным соусом

250 / 30 г | 910 ₺





### Креветки васабиды

Креветки с соусом васабиды и дайконом, украшаются кунжутом кимчи

110 г | 570 ₺

### Тартар из угря

Тартар из угря, огурца и страчателлы с соусом унаги. Украшается зелёным луком, пикантными орешками, кунжутом кимчи

150 г | 680 ₺





**Салат Вакамэ** 60 / 20 г | 250 ₹

Салат из водорослей вакамэ. Подается с ореховым соусом



**Ростки сои** 70 г | 250 ₹

Салат с ростками сои с соусом на основе кунжутного масла, острого перца чили, чеснока, имбиря и соевого соуса, украшается кунжутом микс



**Гуакамолэ** 70 / 10 г | 450 ₹

Гуакамолэ с тестом харумаки



**Маринованные огурцы** 100 г | 250 ₹

Огурцы в пикантном соусе. Украшаются острыми орехами и перцем



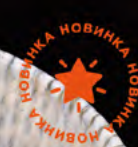
**Кимчи** 100 г | 250 ₹

Закуска из пекинской капусты, маринованной в остром соусе



**Маринованные томаты** 100 г | 250 ₹

Томаты черри в пикантном соусе. Украшаются кинзой





### Гёдза Го Бао Жоу

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

125 г | 470 ₽



### Гёдза с креветкой в сливочном соусе

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

140 г | 490 ₽

### Гёдза Том Ям

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

150 г | 470 ₽



**Гёдза с креветкой**

470 ¥

Традиционные японские пельмени с начинкой из креветки, зелёного лука, горошка и моркови. Подаются с соевым соусом, с добавлением острого перца чили, чеснока и имбиря

**Гёдза с грибами**

400 ¥

Традиционные японские пельмени с начинкой из грибов, пекинской капусты, фунчозы, зелёного лука и кинзы. Подаются с соевым соусом, с добавлением острого перца чили, чеснока и имбиря

**Гёдза с томлённой грудинкой** 450 ¥

Традиционные японские пельмени с начинкой из томлёной грудинки и пекинской капусты. Подаются с соевым соусом, с добавлением острого перца чили, чеснока и имбиря

**Гёдза со свининой**

400 ¥

Японские пельмени с начинкой из свинины. Подаются с соевым соусом, с добавлением острого перца чили, чеснока и имбиря

**Способ приготовления на выбор:**

классический или во фритюре  
110 / 30 г или 90 / 30 г





### Китайские пельмени

390 ₽

Классические китайские пельмени с начинкой из свинины, шпината и креветки. Подаются с соевым соусом, с добавлением острого перца чили, чеснока и имбиря

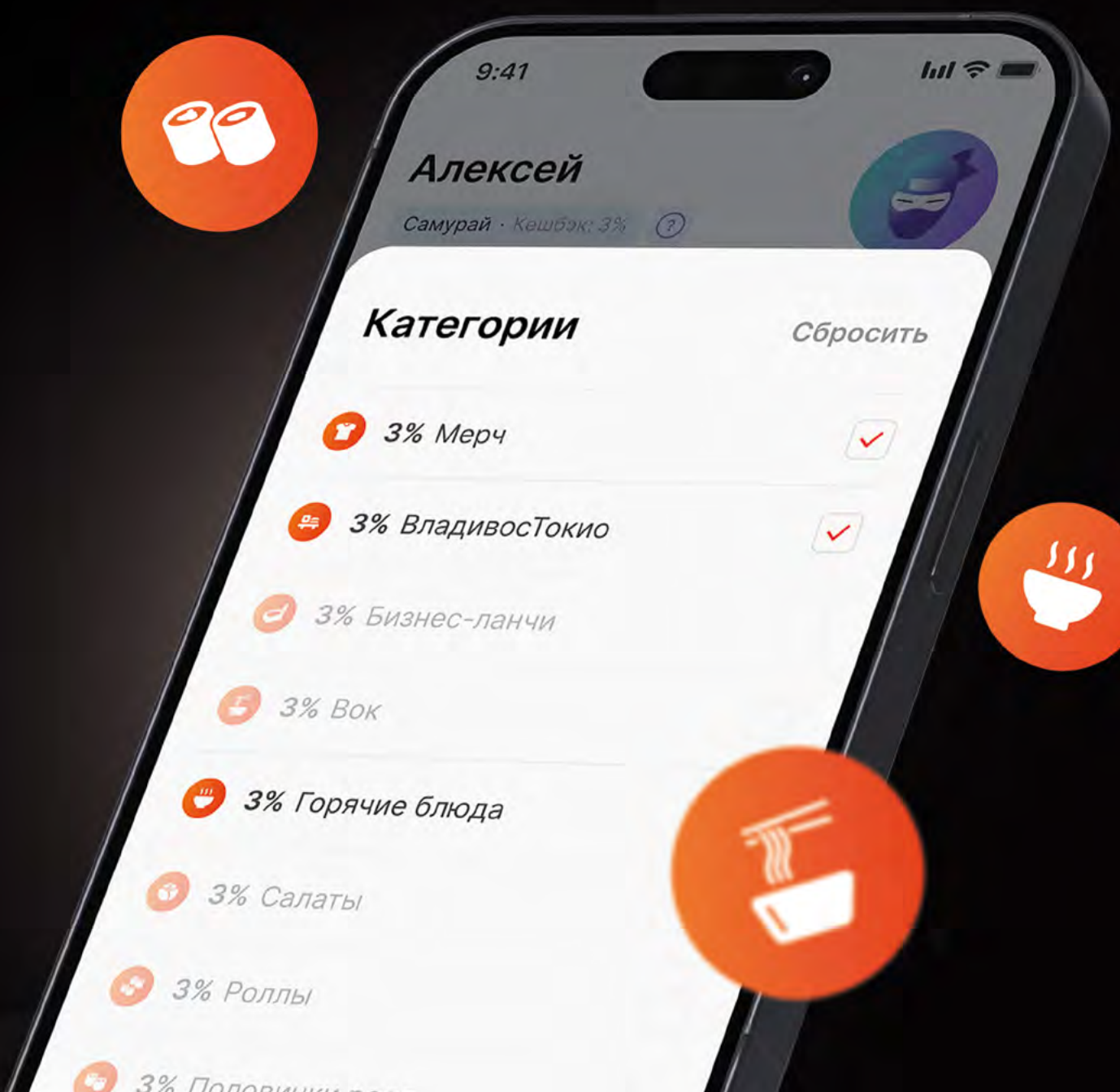
---

Способ приготовления на выбор: классический или во фритюре 120 / 30 г или 90 / 30 г

КАЖДЫЙ МЕСЯЦ

# ЕЩЁ БООООО ООООЛЬШЕ КЕШБЭКА

Увеличиваем кешбэк на ваши любимые категории



# САЛАТЫ

## サラダ

**Салат с сашими из лосося  
и свежими овощами**

Салат подаётся в облаке белого  
дыма и заправляется азиатским  
сосусом

160 г | 680 ₽





### Цезарь с креветкой

160 г | 640 ₽

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

### Цезарь с курицей

180 г | 600 ₽

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



### Сифудо сарада

130 г | 550 ₽

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



### Салат с хрустящим минтаем

190 г | 530 ₽

Салат с хрустящим минтаем, огурцами, шпинатом, салатом романо и капустой пак чой в томатном чили соусе





### Салат с цыплёнком

Салат с цыплёнком, кускусом, томатами черри, миксом салата, кинзой. Заправляется соусом на основе японского майонеза, украшается микрозеленью  
170 г | 570 ₽



### Салат с тунцом гриль

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

190 г | 570 ₽



### Оливье по-приморски

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

170 г | 650 ₽



### Салат с лососем терияки

160 г | 550 ₽

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

### Салат с авокадо

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

140 г | 470 ₽



### Салат с томатами и хрустящими баклажанами

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

250 г | 480 ₽

# 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 | 750 ₺





### Крем-суп из лосося

260 г | 610 ₺

Крем-суп из лосося, картофеля и бекона с добавлением сливок. Подаётся с сыром страчателла и морской капустой. Украшается кимчи кунжутутом и микрозеленью



### Мисо суп

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

200 г | 290 ₺



### Том Кха

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

300 г | 590 ₺



### Том Ям

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

300 г | 570 ₺



### 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 | 490 ₺

### Кани сиру

Сливочный суп с мясом краба, шпинатом, с добавлением чеснока

250 г | 650 ₺



### Тори сиру

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

300 г | 460 ₺



### Дальневосточный борщ

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

300 г | 830 ₺



### Дальневосточная уха из двух видов рыб

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

300 г | 630 ₺

# 中華鍋

# 東京



# ВОК

Удон с креветкой 230 г | 660 ₽

Лапша удон с креветками в мисо соусе. Украшается яичным желтком и листьями нори



### Кимчи тяхан

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

250 г | 500 ₺



### Сякэ тяхан

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

220 г | 490 ₺

### Вок с курицей и лапшой удон

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

250 г | 550 ₺





**Вок Том Ям** 250 г | 660 ₹

Лапша удон, обжаренная в соусе Том Ям с креветкой, кальмаром, грибами вешенками и шиитаке и помидорами черри. Украшается кинзой и пылью лимонграсса



**Вок с копчёной курицей** 250 г | 550 ₹  
**и лапшой удон**

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



**Вок с курицей** 250 г | 530 ₹  
**и лапшой рамен**

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



**Вок со свиной** 250 г | 530 ₹  
**и лапшой удон**

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



**Сифудо тяхан** 220 г | 550 ₹

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



**Тофу с овощами** 250 г | 490 ₹

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



**Ясай тяхан** 220 г | 450 ₽  
Жареный рис с овощами в соусе терияки



**Сырный вок с беконом** 250 г | 580 ₽  
Вок с лапшой рамен, обжаренной с беконом, томатами черри и шпинатом под сливочно-сырным соусом

**Тори тяхан** 220 г | 470 ₽  
Жареный рис с курицей и овощами в соусе терияки. Украшается зелёным луком и кунжутом



**Вок с морепродуктами и лапшой удон** 230 г | 670 ₽  
Лапша удон с обжаренными морепродуктами под соусом унаги. Украшается зелёным луком



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА 熱い

Томлёные свиные  
рёбрышки в соусе кальби  
с салатом коул слоу

Подаётся с эффектным фламбе -  
лёгкое пламя усиливает вкус  
и создаёт аппетитную корочку

270 г | 890 ₽



### Куриные крылышки по-корейски

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

250 г | 730 ₺



### Кацу карри

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

250 г | 470 ₺



### Котлета из краба с картофельным пюре

Крабовая котлета с картофельным пюре. Подается с овощным салатом под соусом юдзу. Украшается луком-пореем

260 г | 710 ₺



### Стейк из лосося

220 г | 1300 ₺

Стейк из лосося с кремом из цветной капусты и соусом шампань. Подается с бобами эдамаме и шпинатом, украшается луком-пореем

### Жареный гребешок со стрелками чеснока

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

200 г | 1150 ₺



### Свинина с грибами в соусе терияки

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

250 г | 610 ₺





### Кацу-дон

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

300 г | 540 ₽



### Морепродукты а-ля БИФ

Гребешок, креветка и трубочка 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 | 1100 ₽



### Стейк из угольной трески

Стейк из угольной трески с вешенками в соусе кальби. Подается с картофельным пюре, украшается луком-пореем и шпинатом

240 г | 1150 ₽



### Курица по-сычуаньски

230 г | 650 ₺

Курица в панировке, обжаренная со стрелками чеснока, зелёным острым перцем и имбирём в сычуаньском соусе с острым арахисом и сычуаньским перцем

### Адобо из свинины

Свинная грудинка в мясном соусе. Украшается кунжутом кимчи и зелёным луком. Подается с рисом

260 г | 640 ₺



**Жареный рис  
с курицей терияки**

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

250 г | 510 ₺



**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 | 540 ₺



**Морепродукты в тайском стиле**

Морепродукты, обжаренные с овощами в морском соусе. Украшаются кунжутом кимчи и кольцами зелёного лука

230 г | 690 ₺



### Приморский гребешок с соусом шампань

220 г | 1200 ₺

Приморский гребешок, обжаренный в сливочном масле. Подаётся на подушке из сливочного картофельного пюре с водорослями вакамэ под соусом шампань. Украшается бобами эдамаме и приправой фурикакэ

### 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 | 450 ₺



### 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 | 630 ₺



**Вареники с осьминогом**

Украшаются приправой фурикакэ

160 г | 570 ₽

**Говядина в перечном соусе**

Обжаренные слайсы говядины с капустой пак-чой и перцем чили в перечном, мясном и манго соусах. Подается с сыром страчателла, украшается кунжутом кимчи и кольцами зеленого лука

190 г | 730 ₽

**Макароны по-флотски**

Макароны с тунцом су-вид и пастой мисо. Украшаются пармезаном и зелёным луком

300 г | 590 ₽



### Дальневосточная котлета

Дальневосточная котлета из угольной трески в панировке. Подаётся с морской капустой и гуакамоле, украшается приправой фурикакэ

230 г | 990 ₽



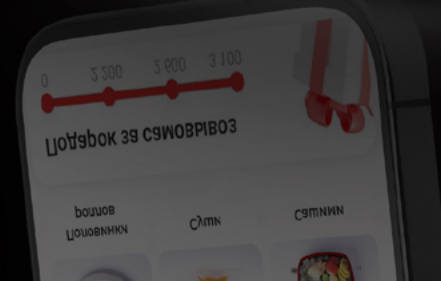
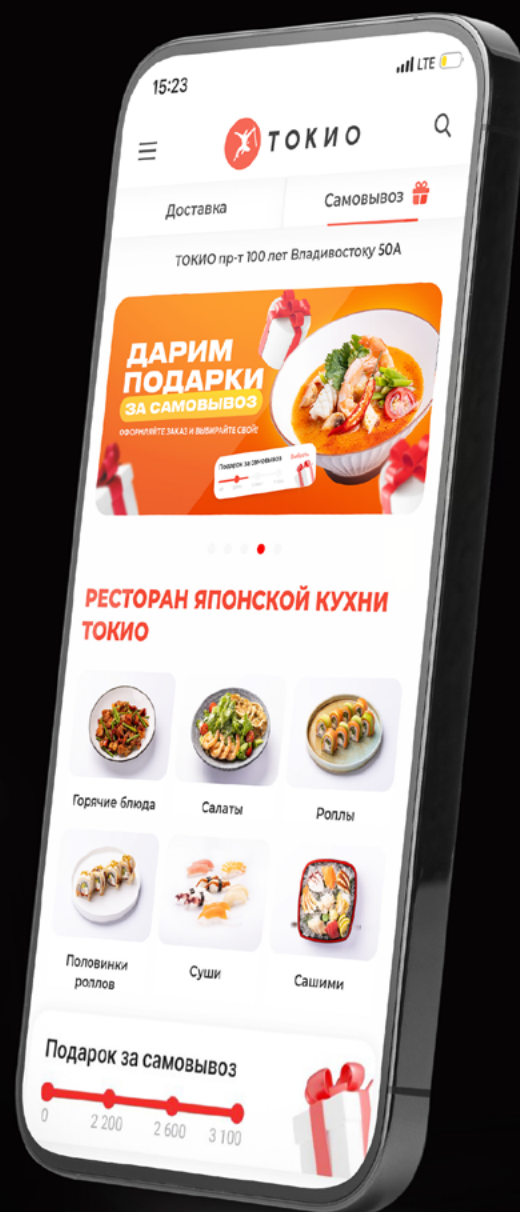
### Бургер с говядиной

290 г | 690 ₽

Бургер с говяжьей котлетой, сырным соусом в панировке, релишем из огурцов, плавленным сыром, листьями салата и соусом барбекю

# ДАРИМ ПОДАРКИ ЗА САМОВЫВОЗ

ОФОРМЛЯЙТЕ ЗАКАЗ  
И ВЫБИРАЙТЕ СВОЙ!



# РОЛЛЫ

## 巻き寿司

Ролл лосось-каaramelь  
с грибами эноки, ореховым  
и чили соусами

Шоу-подача с огнем  
и карамелизацией лосося

8 шт | 235 / 15 г | 670 ₺

4 шт | 115 / 15 г | 400 ₺





### Такеши Китано

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

8 шт | 260 / 15 г | **730 ₺**

4 шт | 130 / 15 г | **440 ₺**



### Запечённый ролл с белой рыбой

Урамаки ролл в икре тобико со сливочным сыром, огурцом, омлетом, запечённый с белой рыбой, лососем, спайси соусом и сыром. Украшается зелёным луком, соусом унаги и японским майонезом

8 шт | 270 / 15 г | **610 ₺**

4 шт | 135 / 15 г | **365 ₺**



### Филадельфия кунжут

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

8 шт | 200 / 15 г | **560 ₺**

4 шт | 100 / 15 г | **335 ₺**



### 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 | **530 ₺**

4 шт | 110 / 15 г | **320 ₺**

### Спайси унаги

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

8 шт | 230 / 15 г | **570 ₺**

4 шт | 115 / 15 г | **340 ₺**



### Ролл с креветкой васаби

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

8 шт | 280 / 15 г | **630 ₺** 4 шт | 140 / 15 г | **380 ₺**

### 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 | 490 ₺

4 шт | 120 / 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 | **630 ₺**    4 шт | 145 / 15 г | **380 ₺**



### Калифорния лайт

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

8 шт | 210 / 15 г | **485 ₺**    4 шт | 105 / 15 г | **290 ₺**

### Калифорния

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

8 шт | 220 / 15 г | **630 ₺**    4 шт | 110 / 15 г | **380 ₺**



**Митаки**

Традиционный ролл с огурцом и нежным сливочным сыром

8 шт | 150 / 15 г | **330 ₺** 4 шт | 75 / 15 г | **200 ₺**



**Лосось спайси маки**

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

8 шт | 155 / 15 г | **430 ₺** 4 шт | 75 / 15 г | **260 ₺**



**Унаги маки**

Традиционный ролл с начинкой из филе угря

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



**Сякэ Маки**

Традиционный ролл с начинкой из филе лосося

8 шт | 150 / 15 г | **470 ₺** 4 шт | 75 / 15 г | **280 ₺**



**Магуро маки**

Классический ролл с пикантным тунцом, зелёным луком и соусом спайси

8 шт | 150 / 15 г | **430 ₺**

4 шт | 75 / 15 г | **260 ₺**



### Ролл Том Ям

Ролл с грибами эноки, манго и креветкой  
в соусе Том Ям. Украшается дайконом,  
острым арахисом и перцем

8 шт | 280 / 15 г | **690 ₺**

4 шт | 140 / 15 г | **415 ₺**





### Филадельфия лосось

Урамаки ролл с лососем, сливочным сыром, огурцом и авокадо

8 шт | 255 / 15 г | **690 ₺**

4 шт | 125 / 15 г | **415 ₺**

### Филадельфия тунец

Урамаки ролл с тунцом, сливочным сыром и огурцом

8 шт | 240 / 15 г | **610 ₺**

4 шт | 120 / 15 г | **365 ₺**



### Кани фрай маки

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

8 шт | 205 / 15 г | **590 ₺**

4 шт | 100 / 15 г | **355 ₺**





### Кристмасс

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

8 шт | 280 / 15 г | **590 ₺**

4 шт | 140 / 15 г | **355 ₺**

### Мураками

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

8 шт | 210 / 15 г | **470 ₺**

4 шт | 105 / 15 г | **280 ₺**



### Паттай

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

8 шт | 225 / 15 г | **630 ₺** 4 шт | 110 / 15 г | **380 ₺**





### 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 | **570 ₺** 4 шт | 120 / 15 г | **340 ₺**

### 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 | **490 ₺** 4 шт | 115 / 15 г | **295 ₺**



### Запечённый ролл с гребешком

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

8 шт | 235 / 15 г | **570 ₺** 4 шт | 115 / 15 г | **340 ₺**

### 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 | **490 ₺** 4 шт | 120 / 15 г | **295 ₺**



### 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 | **490 ₺** 4 шт | 120 / 15 г | **295 ₺**

### 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 | **470 ₺** 4 шт | 120 / 15 г | **280 ₺**

### Авокадо кранч маки

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

8 шт | 230 / 15 г | 630 ₺

4 шт | 115 / 15 г | 380 ₺





**Темпура ролл с лососем терияки** 8 шт | 235 / 15 г | **690 ₺** 4 шт | 115 / 15 г | **415 ₺**

Темпура ролл с омлетом, лососем терияки, сливочным сыром и огурцом. Украшается ореховым и унаги соусами

### Ролл Йоко оно

Ролл с тунцом, омлетом, огурцом, сливочным сыром и с соусом Том Ям в стружке тунца. Украшается кунжутом кимчи, ореховым и унаги соусами

8 шт | 215 / 15 г | **590 ₺**

4 шт | 105 / 15 г | **355 ₺**



### Унаги урамаки

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

8 шт | 220 / 15 г | **630 ₺**

4 шт | 110 / 15 г | **380 ₺**



### Запечённый ролл с чёрным рисом

Ролл с манго, омлетом и лососем терияки, запечённый под острым соусом и сыром моцарелла

8 шт | 260 / 15 г | **690 ₺**

4 шт | 130 / 15 г | **415 ₺**

### Эби калифорния

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

8 шт | 230 / 15 г | **590 ₺**

4 шт | 115 / 15 г | **355 ₺**



### 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 | **510 ₺** 4 шт | 110 / 15 г | **305 ₺**

### Ролл с манго

Ролл с манго и авокадо. Украшается соусом унаги и кунжутом кимчи

8 шт | 200 / 15 г | **670 ₺**

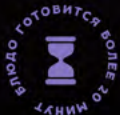
4 шт | 100 / 15 г | **400 ₺**



### Токио сет

Набор из роллов: Такеши Китано, 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

2345 г | 6300 ₺





**Ваби-саби**

1015 г | 2300 ₺

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



**Киото сет**

960 г | 1850 ₺

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



**Ханами**

650 г | 1990 ₺

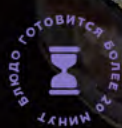
Набор из роллов: Калифорния 1/2, Филадельфия лосось 1/2, Эби Калифорния 1/2, Йоко Оно 1/2, Унаги Урамаки 1/2, Филадельфия Кунжут 1/2. На 2 персоны



**Владивостокио**

1515 г | 3300 ₺

Тёплый набор из роллов: Паттай, Кристмасс, Туна BBQ, Запечённый ролл с белой рыбой, Мураками, Запечённый ролл с шиитаке







**Кансай**

860 г | 2100 ₺

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



**Супер Спайси**

Набор из роллов Такеши  
Китано, Спайси унаги  
ролл 1/2, Спайси крабс 1/2  
На 1-2 персоны

470 г | 1450 ₺





**Мацумото сет**

1010 г | 2600 ₺

Ролл Том Ям, Темпура ролл с лососем терияки, Запечённый ролл с чёрным рисом, Ролл лосось-карамель. На 3-4 персоны



**Хот микс**

980 г | 2300 ₺

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

# СУШИ 寿司

Рулетки из лосося  
с крабовым муссом  
в соусе юдзу

Эффектная подача  
с карамелизацией

180 г | 570 ₽





Суши трубач  
1 шт / 35 г | 240 ₺



Суши гребешок  
1 шт / 35 г | 240 ₺



Суши угорь  
1 шт / 35 г | 240 ₺



Суши креветка  
1 шт / 35 г | 240 ₺



Суши тунец  
1 шт / 35 г | 240 ₺



Суши осьминог  
1 шт / 35 г | 240 ₺



Суши лосось  
1 шт / 35 г | 240 ₺



Суши с икрой  
лосося  
1 шт / 35 г | 340 ₺



Суши с икрой  
летучей рыбы  
1 шт / 35 г | 240 ₺



Спайси суши  
тунец  
1 шт / 35 г | 240 ₺



Спайси суши  
лосось  
1 шт / 35 г | 240 ₺



Спайси суши  
краб  
1 шт / 35 г | 270 ₺



Спайси суши  
с угрём  
1 шт / 35 г | 240 ₺



Спайси суши  
осьминог  
1 шт / 35 г | 240 ₺



Спайси суши  
креветка  
1 шт / 35 г | 240 ₺



Спайси суши  
гребешок  
1 шт / 35 г | 240 ₺



### Запечённые суши

С лососем / осьминогом / крабом / гребешком / креветкой / мидией / тунцом / угрём

1 шт / 35 г | 240 ₺



### Суши филадельфия

1 шт / 40 г | 240 ₺



### Суши калифорния

1 шт / 40 г | 240 ₺



### Спайси суши с крабом и огурцом

1 шт / 35 г | 240 ₺



### Суши с икрой морского ежа

1 шт / 35 г | 370 ₺



### Суши с крабом и икрой лосося

1 шт / 35 г | 240 ₺





Сашими  
из лосося  
45 / 50 г | 530 ₺



Сашими  
из тунца  
45 / 50 г | 430 ₺



Сашими  
из гребешка  
45 / 50 г | 530 ₺



Сашими  
из угря  
45 / 50 г | 530 ₺



Сашими  
из трубача  
45 / 50 г | 530 ₺



Сашими  
из осьминога  
45 / 50 г | 530 ₺

Сашими  
из креветки  
45 / 50 г | 430 ₺



Сашими из икры  
морского ежа  
45 / 50 г | 770 ₺



### Сет из сашими

Лосось, угорь, осьминог,  
гребешок, креветка, тунец, трубач

315 / 50 г | 3350 ₺



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

55 г | 230 ₺

### Сет хэнд суши

Лосось, осьминог, тунец, гребешок и манго

220 г | 790 ₺



# ДЕСЕРТЫ

## デザート

Дальневосточный тирамису с кофейным моти и сезонной ягодой, с кремом на основе маскарпоне

180 г | 790 ₺



### Шоколадный фондан

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

90 / 50 г | 480 ₺



### Наполеон с манго

Десерт из слоёного теста с кремом из белого шоколада, сливочного сыра и сгущённого молока. Украшается сахарной пудрой и свежим манго

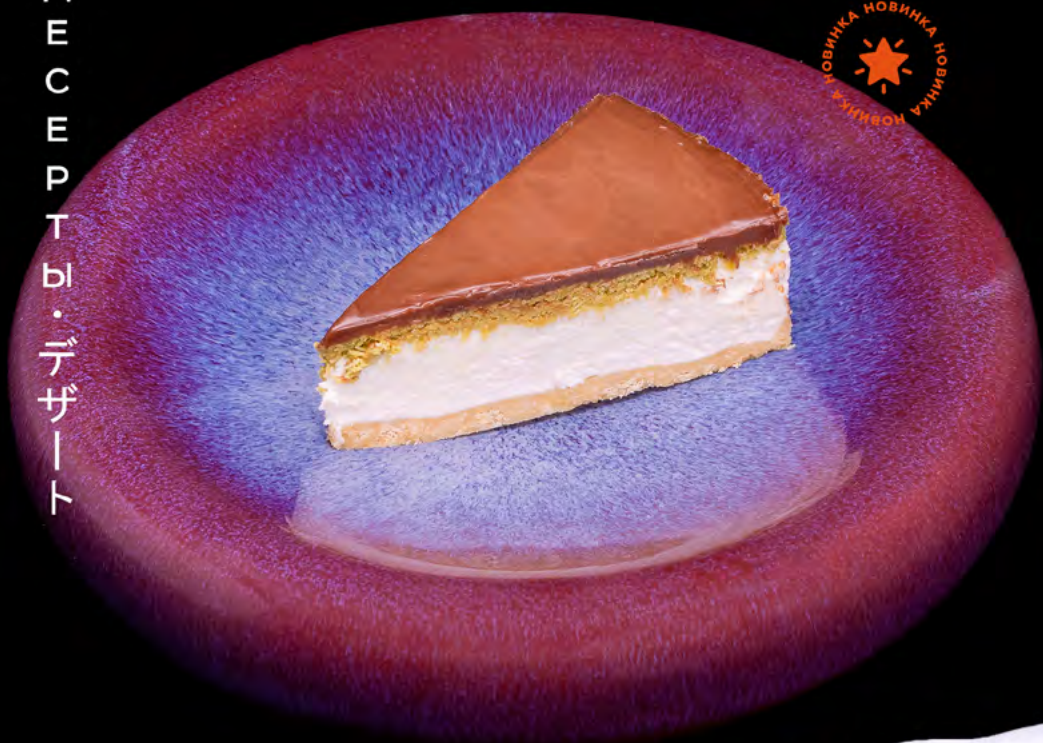
170 г | 550 ₺

### Павлова с вишней / клубникой

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

150 г | 490 ₺





**Дубайский чизкейк**

Классический чизкейк, покрытый слоем из теста катаифи, фисташковой пасты и молочного шоколада

110 г | 550 ₺



**Моти Малина-ваниль** 85 г | 210 ₺

Японский десерт из нежного рисового теста с начинкой малина-ваниль

**Моти Кофе** 85 г | 210 ₺

Японский десерт из нежного рисового теста с начинкой на основе кофе

**Моти Манго-маракуйя** 85 г | 210 ₺

Японский десерт из нежного рисового теста с начинкой манго-маракуйя

**Ассорти моти** 255 г / 3 шт. | 590 ₺

### Сырники

Нежные творожные сырники со сметаной и вишнёвым вареньем

150 г | 430 ₺



### Фрукту Попу

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

125 г | 440 ₺

### Шарлотка

Бисквит с яблоком, подается с солёной карамелью и мороженым

160 г | 480 ₺





### Шоко ролл

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

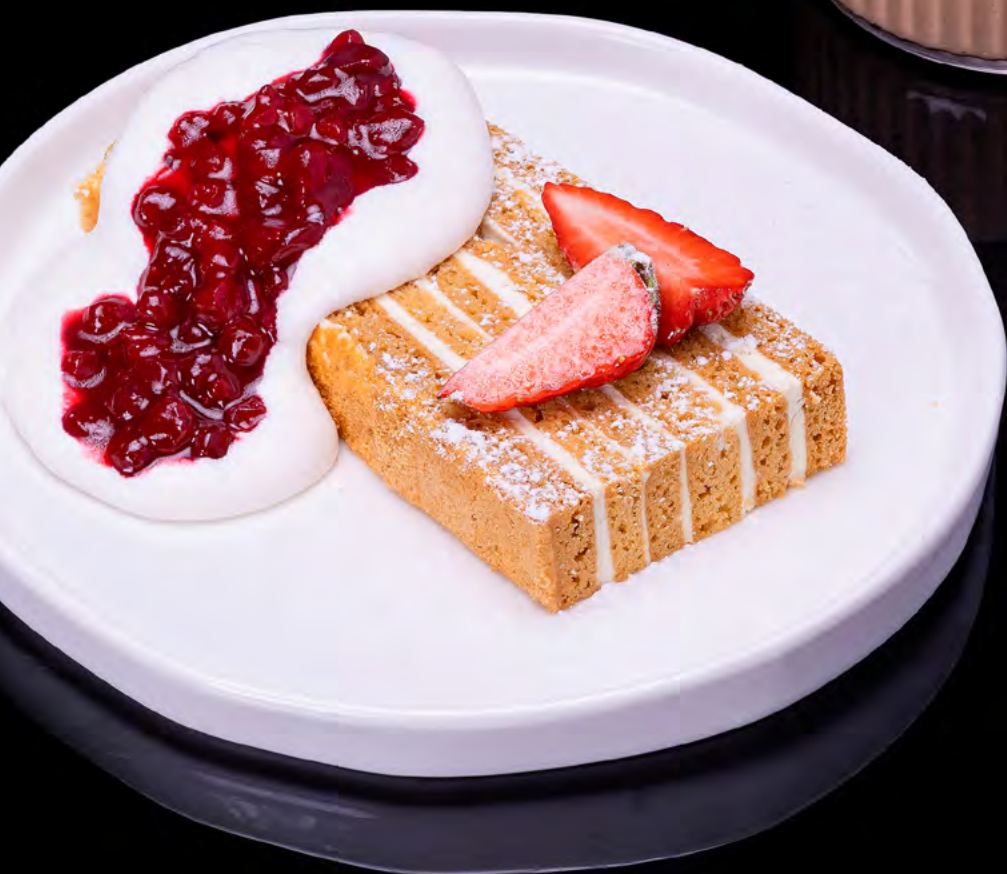
125 г | 440 ₺



### Пирожное картошка

Интерпретация известного десерта «картошка». Бисквит на основе какао, с миндальным пралине в заварном креме-ганаше

130 г | 530 ₺



### Медовик

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

150 г | 470 ₺

**Таёжный  
сникерс**

Десерт с миндальным бисквитом, заварным кремом, шоколадным ганашем, кедровым орехом, соусом из облепихи. Украшается шишкой

170 г | 560 ₽



**Кокосовая панна-котта**

Панна-котта на основе сливок с кокосовым соусом. Украшается ягодами клубники и голубики

160 г | 490 ₽

Сутеки

Желе на основе сока  
грейпфрута, апельсина  
и вишни

180 г | 470 ₺



Фисташковый пломбир 50 г | 180 ₺



Сырный пломбир с лесными ягодами 50 г | 180 ₺



Шоколадный пломбир 50 г | 180 ₺



Ванильный пломбир 50 г | 180 ₺

# Сказки

*Специальное меню*

Специальное барное предложение «Сказки» разработано на основе настоек Онегин GOURMET и вдохновлено классическими русскими сказками Александра Сергеевича Пушкина. В наших коктейлях мы отразили многообразие героев любимых произведений, богатство фантазии и магию творчества, которая знакома каждому с самого детства

**ОНЕГИН  
GOURMET**  
SUR LIÉ FRUITIER

# Молодильное Яблочко



Настойка Онегин Gourmet Яблоко, груша,  
липа, корица, лайм, чипс яблока

120 мл 740

# Хрустальный ларец

Настойка Онегин Gourmet Вишня, сироп шоколадное печенье, эспрессо, лайм, лимон, малиновая пудра

115 мл 740



# У лукошко

Настойка Онегин Gourmet Черноплодная рябина, жимолость, лимонник, юдзу, лайм, сахарный стикер

120 мл 740



# ГРЕТ ШОЙ

Настойка Онегин Gourmet  
Грейпфрут, малина, фисташка,  
юдзу, тоник, карамельный петушок

180 мл 740

# ВЯЖОРСКИЙ ПЛОД

Настойка Онегин Gourmet Курага,  
виски, лайм, тоник, физалис  
корица, гвоздика

170 мл 740



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ  
КОКТЕЙЛИ

アルコール





АРБУЗНЫЙ ДЖИН

Джин б/а, арбуз, базилик, лайм, сахарный стикер  
130 мл



**АРБУЗНЫЙ АПЕРЕТИВО 620**

Аперетиво б/а, солёный арбуз, лимон, лайм, фисташковая пена  
120 мл

**ТРОПИЧЕСКИЙ РОМ 620**

Ром б/а темный, манго, кокос, лимон, лайм, вино игристое б/а, сушёное манго  
170 мл



**ВИСКИ ЧАЙНАЯ ГРУША 620**

Виски б/а, груша, липа, чай хвойный лес, чипс лимона  
180 мл



**ХВОЙНЫЙ ДЖИН 620**

Джин б/а, мандарин, хвоя, лайм,  
вино игристое б/а, рисовый чипс  
200 мл



**ТАЁЖНЫЙ ВИСКИ 620**

Виски б/а, сосна, брусника, мед,  
лимон, вино игристое б/а, содовая,  
шоколадные соты  
170 мл

АЛКОГОЛЬНЫЕ  
НАПИТКИ

アルコール



МОЖЕТ  
БЫТЬ  
0%

Коктейль можно сделать  
безалкогольным



ЛАВАНДОВЫЙ ДЖИН



Лавандовый джин, лаванда, лайм, мёд, синий чай  
130 мл



**ФИСТАШКОВАЯ МАЛИНА 640**



Малина, фисташка, вермут с шисо и молочным улуном, пломбир, фисташковая пена, белый шоколад с солью  
140 мл

**ЯПОНСКАЯ ДЫНЯ 640**



Ликёр Мидори, дыня, киккоман, лайм, пино блан, зелёный бисквит  
180 мл



**МОРСКОЙ АРБУЗ 640**



Виски, корица, гвоздика, вермут с шисо и молочным улуном, лимон, солёный арбуз, ракушка из белой мастики  
130 мл



ГРАНАТ БАЗИЛИК 640



Пино блан, гранат, базилик, цветок граната

180 мл



СЛИВОВЫЙ ВИСКИ 640



Виски, лайм, лимон, слива, фиалка, каберне мерло

160 мл

ЛИМОНЧЕЛЛО ФИЗЗ 640



Настойка крем-лемонграсс, сухое игристое вино, лимон, шоколадная медалька  
170 мл



МИЛКИС ЮДЗУ 640



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

ТАЙКИРИ

640



Ром, карамель из лимонграсса, лайм, кокосовое молоко, малиновая пудра  
120 мл



МИЛКИС АПЕРОЛЬ

640



Аперитив, милкис, лайм, мармелад из апельсина

170 мл

МЕДОВАЯ ГРУША 640



Джин, груша, липа, мёд, сухое игристое вино, чипс груши  
180 мл

МОЖЕТ  
БЫТЬ  
0%



МОЖЕТ  
БЫТЬ  
0%



ТАЁЖНЫЙ ЦИТРУС 640



Джин, мандарин, хвоя, юдзу, вино игристое сухое, цукат из шишки  
170 мл

## КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

## アルコール

<b>ДРАЙ МАРТИНИ</b> Джин, сухой вермут 90 мл	690	<b>ДАЙКИРИ</b> Ром, лайм, сахар 100 мл	690	<b>КРОВАВАЯ МЭРИ</b> Водка, томатная сангрита 190 мл	690
<b>ГИМЛЕТ</b> Джин, лайм, сахар, лист лайма 100 мл	690	<b>НЕГРОНИ</b> Джин, красный вермут, биттер, апельсин 90 мл	690	<b>МАРГАРИТА</b> Текила, трипл сек, лайм, сахар, соль 100 мл	690
<b>НЬЮ-ЙОРК САУЭР</b> Виски, лайм, каберне мерло 100 мл	690	<b>МОХИТО АЛКОГОЛЬНЫЙ / БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ</b>  Ром, содовая, лайм, мята / Содовая, лайм, мята, сок лимона  <b>170 мл 690/440</b>	<b>АПЕРОЛЬ СПРИТЦ</b> Аперитив, игристое вино, содовая , апельсин 200 мл	690	
<b>ПИНА КОЛАДА</b> Ром, ананас, кокос, пало санто, лист бамбука 190 мл	690		<b>МАРТИНИ ФИЕРО</b> Martini Fiero, тоник, апельсин 150 мл	690	

## СОДЖУ КОКТЕЙЛИ

## アルコール

<b>ВИНОГРАД МИЛКИС</b> Соджу виноград, милкис , игристое, лист лайма 180 мл	690
<b>КЛУБНИКА МОЛОЧНЫЙ УЛУН</b> Соджу клубника, молочный улун , игристое, лист лайма 170 мл	690

## ГЛИНТВЕЙН

## アルコール

<b>БЕЛЫЙ ГЛИНТВЕЙН АЛК. / БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ</b> Пино блан, ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, лист лайма, груша, яблоко, апельсин, лимон / Ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, лист лайма, груша, яблоко, апельсин, лимон 180 мл	520 /420
<b>КРАСНЫЙ ГЛИНТВЕЙН АЛК. / БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ</b> Каберне мерло, ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, брусника, клубника, апельсин, лимон / Ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, брусника, клубника, апельсин, лимон 180 мл	520 / 420



**КРЕМ-ЛЕМОНГРАСС** 230  
40 мл



**БРУСНИКА-ПИХТА** 230  
40 мл



**ГРУША-МОЛОЧНЫЙ УЛУН** 230  
40 мл



**МАЛИНА-ФИСТАШКА** 230  
40 мл



**БАНАНОВЫЙ КРЕМ-ЛИМОНЧЕЛЛО** 230  
40 мл



**ГРАНАТ-БАЗИЛИК** 230  
40 мл

Любые вкусы можно заказать сетом из 6-ти настоек

240 мл **990**

# ПИВО

# アルコール

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО

## アルコール

### TOKYO BEER

Светлое фильтрованное

300/500 мл

310/390

### HOEGAARDEN

Пшеничное нефильтованное

300/500 мл

360/490

## ПИВО ИЗ АЗИИ

## アルコール

### TSINGTAO

Безалкогольное, светлое

330 мл

360

### PEARL RIVER BEER

Светлый лагер

330 мл

420

### OTARU BEER

Безалкогольное, светлое

330 мл

690

### ASAHI

Японский рисовый лагер

330 мл

690

### KIRIN ICHIBAN

Светлое

500 мл

820

### SAPPORO PREMIUM

Светлое

500 мл

870

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

## アルコール

### BUD

Безалкогольное

330 мл **240**

### ABBE BLONDE

Светлый эль

330 мл

370

### SPATEN

Светлый лагер

450 мл

390

### VELKOPOPOVICKY

KOZEL CERNY

Тёмный лагер

450 мл

370

# КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

# アルコール

## ВИСКИ

## アルコール

<b>КРУТОЯР</b> Россия 40 мл	330	<b>BLACK RAM BOURBON FINISH</b> Болгария 40 мл	390	<b>THE FAMOUS GROUSE FINEST</b> Шотландия 40 мл	440
<b>JIM BEAM</b> Америка 40 мл	570	<b>JIM BEAM APPLE</b> Америка 40 мл	570	<b>JAMESON</b> Ирландия 40 мл	570
<b>JACK DANIEL'S TENNESSEE</b> Америка 40 мл	590	<b>AUCHENTOSHAN AMERICAN OAK</b> Шотландия 40 мл	790	<b>MONKEY SOULDER</b> Шотландия 40 мл	870
<b>MACALLAN 12</b> Шотландия 40 мл <b>1990</b>		<b>MAKERS MARK</b> Америка 40 мл	890	<b>TOGOUCHI PREMIUM</b> Япония 40 мл	1190
		<b>HERIOSE LE CLASSIQUE</b> Франция 40 мл	1290	<b>TOGOUCHI SAKE CASK FINISH</b> Япония 40 мл	1390

## POM

## アルコール

<b>RON CALADOS WHITE</b> 40 мл	340	<b>RON CALADOS CARIBBEAN SPICED</b> 40 мл	440
<b>RON CALADOS DARK</b> 40 мл	440	<b>BRUGAL ANEJO</b> 40 мл	490

## ТЕКИЛА

## アルコール

<b>TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER</b> 40 мл	440
<b>TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL REPOSADO</b> 40 мл	440

## БЕРМУТ

## アルコール

<b>MARTINI FIERO</b> 80 мл	440	<b>MARTINI BIANCO</b> 80 мл	440	<b>MARTINI ROSSO</b> 80 мл	440
<b>MARTINI EXTRA DRY</b> 80 мл	440				

## ВОДКА

## アルコール

ПАРКА 40 мл	240	БЕЛАЯ БЕРЕЗКА 40 мл	260
ОРТОДОКС 40 мл	270	АРКТИКА 40 мл	270
SCHMIDT SUPREME 40 мл	320	ОНЕГИН 40 мл	360

АРКТИКА 2+1  
120 мл 540

## ДЖИН

## アルコール

HOOPPERS СУХОЙ ОРИГИНАЛЬНЫЙ 40 мл	270	HOOPPERS МАНДАРИН РОЗМАРИН 40 мл	270	HOOPPERS ЛАВАНДА ТИМЬЯН 40 мл	270
SOUTH BANK LONDON DRY GIN 40 мл	420	ROKU JAPANESE CRAFT GIN 40 мл	590		

## ЛИКЕРЫ И НАСТОЙКИ

## アルコール

ОНЕГИН GOURMET ГРЕЙПФРУТ 40 мл	340	ОНЕГИН GOURMET КУРАГА 40 мл	340	ОНЕГИН GOURMET ЯБЛОКО 40 мл	340
ОНЕГИН GOURMET ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА 40 мл	340	<p>СЕТ ЯГОДНЫХ НАСТОЕК ОНЕГИН GOURMET по 20 мл 790</p>		ОНЕГИН GOURMET ВИШНЯ 40 мл	340
ЛИКЁР JAGERMEISTER 40 мл	440			ХЕНТА АБСЕНТ 40 мл	490

## БРЕНДИ И КОНЬЯК

## アルコール

"THE KING OF FIRE" VSOP 40 мл	470	FRANCOIS DE MARTIGNAC VS 40 мл	620	CAMUS VS 40 мл	790
CAMUS VSOP 40 мл	1090				

# НАПИТКИ ИЗ ЯПОНИИ

# アルコール

## ОСАКА

日本語

### САКЕ ALLADIN YUZU

На основе риса  
Ханафубуки  
и с добавлением  
сока юдзу

300 мл 3490



## ЯМАНАСИ

日本語

### ВИНО SAINTE NEIGE KANIKAORUSHIRO

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

Класс: ординарное  
белое полусухое

125 мл 620

720 мл 3690



### ВИНО SAINTE NEIGE FUKAMINOARUCA

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

Класс: ординарное  
красное полусухое

125 мл 620

720 мл 3690



## 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



## АИДЗУ

日本語

### ЛИКЁР CHOYA SARARI YUZU

Фруктовый ликёр  
с соком юдзу

80 мл 620



### САКЭ HAKUSHIKA HONJOZO NAMACHOZO

Классическое саке  
изготовленное на основе  
риса со степенью  
шлифовки 30%

300 мл 2490



### САКЭ HAKUSHIKA GINJO NAMACHOZO

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

300 мл 2490



 Подаётся  
холодным

 Подаётся  
горячим

# ВИННАЯ КАРТА

# ワイン

## ИГРИСТОЕ

## ワイン

### БАЛАКЛАВА МУСКАТ ЗОЛОТАЯ БАЛКА

Крым, Россия | П/сладкое

125 мл	490
250 мл	980
750 мл	2790

### НУВОЛЕ БРЮТ КУБАНЬ ВИНО

Таманский п-ов, Россия | Брют

125 мл	490
250 мл	980
750 мл	2790

### PROSECCO EXTRA DRY BRUNI

Венето, Италия | Экстра драй

125 мл	640
250 мл	1280
750 мл	3690

### ASTI BRUNI

Пьемонт, Италия | Сладкое

750 мл	4290
--------	------

### PROSECCO ROSE ARGEO RUGGERI

Венето, Италия | Брют

750 мл	4490
--------	------

### CREMANT DE DIE MONGE GRANON

Долина Роны, Франция | Брют

750 мл	4890
--------	------

### RIESLING SEKT HANS BAER

Рейнхессен, Германия | Сухое

750 мл	4990
--------	------

### CAVA SUMARROCA RESERVA BODEGUES SUMARROCA

Каталония, Испания | Экстра брют

750 мл	5290
--------	------

### ROSA REGALE BANFI

Пьемонт, Италия | Сладкое

750 мл	6990
--------	------

### CHAMPAGNE CHANOINE FRERES

Шампань, Франция | Брют

750 мл	8490
--------	------

### CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER COLLECTION 244

Шампань, Франция | Брют

750 мл	14990
--------	-------

### CHAMPAGNE GEOFFROY SECRET ROSE

Шампань, Франция | Брют

750 мл	21990
--------	-------

## КРАСНОЕ

## ワイン

### СЕМИСАМ КРАСНОЕ ШУМРИНКА

Кубань, Россия | Сухое

125 мл	490
250 мл	980
750 мл	2790

### SANGIOVESE TERRE ALLEGRE

Апулия, Италия | П/сладкое

125 мл	490
250 мл	980
750 мл	2790

### PINOT NOIR RESERVA SANTA CAROLINA

Центральная Долина, Чили | Сухое

125 мл	640
250 мл	1280
750 мл	3690

### CHIANTI CONTI SERRISTORI

Тоскана, Италия | Сухое

125 мл	640
250 мл	1280
750 мл	3690

### CAMDEN PARK SHIRAZ BYRNE VINEYARDS

Южная Австралия, Австралия | П/сухое

125 мл	640
250 мл	1280
750 мл	3690

### EL PICARO MATSU

Кастилия и Леон, Испания | Сухое

125 мл	870
750 мл	5190

<b>▼ MALBEC</b> <b>LUIGI BOSCA</b> Мендоса, Аргентина   Сухое 125 мл <b>890</b> 750 мл <b>5290</b>	<b>▼ APPASSIMENTO ROSSO</b> <b>DOMINI VENETI</b> Венето, Италия   П/Сухое 125 мл <b>990</b> 750мл <b>5990</b>	<b>CRIANZA ARIENZO</b> <b>MARQUES DE RISCAL</b> Риоха, Испания   Сухое 750 мл <b>4990</b>
<b>CLARENDELLE BY HAUT-BRION</b> <b>ROUGE DOMAINE CLARENCE DILLON</b> Бордо, Франция   Сухое 750 мл <b>7990</b>	<b>LE DIFESE TENUTA</b> <b>SAN GUIDO</b> Тоскана, Италия   Сухое 750 мл <b>10990</b>	

## БЕЛОЕ

## ワイン

<b>ШАРДОНЕ/ВИОНЬЕ</b> <b>МЕЗЫБЬ</b> Кубань, Россия   Сухое 125 мл <b>520</b> 250 мл <b>1040</b> 750 мл <b>2990</b>	<b>GEWURZTRAMINER</b> <b>HANS BAER</b> Рейнхессен, Германия   П/сладкое 125 мл <b>640</b> 250 мл <b>1280</b> 750 мл <b>3290</b>	<b>VINHO VERDE BRANCO</b> <b>MARE &amp; GRILL</b> Винью Верде, Португалия   П/сухое 125 мл <b>640</b> 250 мл <b>1280</b> 750 мл <b>3290</b>
<b>PINOT GRIGIO VALDADIGE</b> <b>SANTI</b> Трентино Альто-Адидже, Италия   Сухое 125 мл <b>670</b> 250 мл <b>1340</b> 750 мл <b>3890</b>	<b>RIESLING URBAN</b> <b>NIK WEIS</b> Мозель, Германия   П/сухое 125 мл <b>690</b> 250 мл <b>1380</b> 750 мл <b>3990</b>	<b>ПТИ МАНСАН</b> <b>ЛЕФКАДИЯ</b> Кубань, Россия   Сладкое 100 мл <b>740</b> 500 мл <b>3590</b>
<b>▼ SAUVIGNON BLANC PADDLE</b> <b>CREEK. LAKE ROAD</b> Мальборо, Новая Зеландия   П/сухое 125 мл <b>870</b> 250 мл <b>1740</b> 750 мл <b>4790</b>	<b>▼ PFEFFERER</b> <b>COLTERENZIO</b> Трентино Альто-Адидже, Италия   П/сухое 125 мл <b>870</b> 750 мл <b>5190</b>	<b>▼ ALBARINO RÍAS BAIXAS</b> <b>MEDUSA</b> Галисия, Испания   Сухое 125 мл <b>890</b> 750 мл <b>5290</b>
<b>CHARDONNAY</b> <b>FAIRVIEW</b> Паарль, ЮАР   Сухое 750 мл <b>5990</b>	<b>GRUNER VELTLINER KREMSE</b> <b>GOLDBERG. WINZER KREMS</b> Нижняя Австрия, Австрия   Сухое 750 мл <b>6490</b>	<b>SAUVIGNON BLANC ESTATE.</b> <b>CLOS HENRI</b> Мальборо, Новая Зеландия   Сухое 750 мл <b>7490</b>
<b>RIESLING THE BOY</b> <b>TWO HANDS</b> Южная Австралия, Австралия   Сухое 750 мл <b>7990</b>	<b>GAVI DEI GAVI</b> <b>LA SCOLCA</b> Пьемонт, Италия   Сухое 750 мл <b>9290</b>	<b>ETNA BIANCO SUL VULCANO</b> <b>DONNAFUGATA</b> Сицилия, Италия   Сухое 750 мл <b>9990</b>

POUILLY-FUME LA VIGNE  
DE BEAUSSOPPET DOMAINE LAPORTE  
Долина Луары, Франция | Сухое  
750 мл 11990

CHABLIS PREMIER CRU  
VAUDEVEY JULIEN BROCARD  
Бургундия, Франция | Сухое  
750 мл 14490

## ОРАНЖЕВОЕ

## ワイン

▼ ОРАНЖ. ЛОКО ЧИМБАЛИ

Крым, Россия | Сухое

125 мл 590 750 мл 3290

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 590  
250 мл 1180  
750 мл 3290

LAS FINCAS ROSADO  
BODEGAS CHIVITE

Наварра, Испания | Сухое

750 мл 5990

## ДОМАШНЕЕ

## ワイン

ТОКИО  
КРАСНОЕ / БЕЛОЕ

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

 CORAVIN®

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

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ  
НАПИТКИ

アルコール





**МАЛИНА ПЛОМБИР**

330 / 790

Малина, пломбир, содовая, мармелад из малины  
180 / 700 мл



**КИВИ ЯБЛОКО** 330 / 790

Киви, яблоко, содовая, цветок виолы  
180 / 700 мл



**ТРОПИЧЕСКИЙ** 330 / 790

Манго, маракуйя, содовая, сушёное манго  
180 / 700 мл



**КЛАССИЧЕСКИЙ** 330 / 790

Лайм, лимон, содовая, чипс лимона  
180 / 700 мл

ЧЕРЕШНЯ МЯТА 330 / 790

Черешня, мята, содовая, лист лайма  
180 / 700 мл

АРБУЗ БАЗИЛИК 330 / 790

Арбуз, базилик, содовая,  
цветок клевера  
180 / 700 мл



**КЛУБНИКА БАНАН 440**

Клубника, банан, сок персиковый,  
банановая крошка  
350 мл

**КИВИ ЯБЛОКО 440**

Киви, яблоко, яблочный сок, банан,  
чипс яблока  
350 мл

**МАНГО ШЕЙК 440**

Манго, кокосовое молоко,  
сгущённое молоко, сушёное манго  
350



**КЛУБНИКА БАНАН 440**

Мороженое, молоко, клубника,  
банан, взбитые сливки

350 мл

**ПЕЧЕНЬЕ ШОКОЛАД 440**

Мороженое, печенье орео, молоко,  
шоколад, взбитые сливки

350 мл

**ФИСТАШКОВЫЙ 440**

Фисташковое молоко, мороженое,  
фисташковый сироп, фисташковый  
топпинг, фисташка сушёная

350 мл





**ЯПОНСКИЙ ФРУКТОВЫЙ 590**

Апельсин, клубника, маракуйя,  
лимон, лайм, мёд, жасминовый чай  
600 мл

**МОЛОЧНОЕ НЕБО 590**

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



**ТАЁЖНЫЙ ЧАЙ 590**

Чай дальневосточный хвойный, сосновый  
сироп, брусника, хвоя, сосновые почки,  
розмарин, цукаты из шишки  
600 мл



### ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ

Облепиха, имбирь, мёд, жасминовый чай  
600 мл

590

### ЖИМОЛОСТЬ КЛОПОВКА

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

590

## ЧАЙ ФРУКТОВО-ТРАВЯНОЙ

## ノンアルコール

ДРУЗЬЯ МАНГО  
500 мл

310

ИВАН-ЧАЙ  
500 мл

310

ДОМАШНИЕ ТРАВЫ  
500 мл

310

КРАСНОЕ ЯБЛОКО  
500 мл

310

ГРЕЧИШНЫЙ ЧАЙ  
500 мл

310

МАЛИНА-МЯТА  
500 мл

310

## ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ

## ノンアルコール

## ЧАЙ ЧЕРНЫЙ

## ノンアル コール

СЕНЧА  
500 мл

310

ЖАСМИНОВЫЙ УЛУН  
500 мл

310

АССАМ  
500 мл

310

ЖЕНЬШЕНЕВЫЙ УЛУН  
500 мл

310

МОЛОЧНЫЙ УЛУН  
500 мл

310

ЭРЛ ГРЕЙ  
500 мл

310

ЗЕЛЁНОЕ ВИНО  
500 мл

310

КАРАМЕЛЬ-БАНАН  
500 мл

310

## ЧАЙ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ

ノンアルコール

ИЛЬЯ МУРОМЕЦ 500 мл	330	ХВОЙНЫЙ ЛЕС 500 мл	330	ЗВЕЗДНАЯ НОЧЬ 500 мл	330
ТРОПЫ ДЕРСУ 500 мл	330				

## КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

ノンアルコール

ЭСПРЕССО 30 мл	190	АМЕРИКАНО 180 мл	200	АМЕРИКАНО С МОЛОКОМ 200 мл	210
КАПУЧИНО 200 мл	290	ГЛЯССЕ 130 мл	290	КАКАО С ЗЕФИРОМ 300 мл	290
ЛАТТЕ/ АЙС ЛАТТЕ 250 мл	310	ЭСПРЕССО ТОНИК 190 мл	310	ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД 250 мл	320
МАТЧА ЛАТТЕ ЗЕЛЁНЫЙ/СИНИЙ 250 мл	320	<p>Любой напиток можно сделать на альтернативном молоке</p> <p><b>+100</b></p>		АЙС МАТЧА ЛАТТЕ ЗЕЛЁНЫЙ/СИНИЙ 250 мл	320
МАТЧА ФИСТАШКА- КОКОС 350 мл	390			ДВОЙНОЙ КАПУЧИНО 300 мл	390
КЛАССИЧЕСКИЙ РАФ 300 мл	390	РАФ ЛАВАНДОВЫЙ/ ТЫКВЕННЫЙ 330 мл	390	ТАЙ 340 мл	390

## RED BULL СО ВКУСОМ

ノンアルコール

КЛАССИЧЕСКИЙ 250 мл	390	АРБУЗ 250 мл	390	ИРГА 250 мл	390
ТРОПИЧЕСКИЙ 250 мл	390	БЕЛЫЙ ПЕРСИК 250 мл	390	ЧЕРНИКА 250 мл	390
БЕЗ САХАРА 250 мл	390				

## НАПИТКИ

## ノンアルコール

СОК RJ ЯБЛОКО		СОК RJ ТОМАТ		RICH КОЛА	270
300 мл	240	300 мл	240	330 мл	
1000 мл	610	1000 мл	610		
СОК RJ ВИШНЯ		<b>СОК RJ АПЕЛЬСИН</b>  300 мл <b>240</b> 1000 мл <b>610</b>		RICH КОЛА	270
300 мл	240			БЕЗ САХАРА	
1000 мл	610			330 мл	
СОК RJ ПЕРСИК				RICH ИНДИАН	270
300 мл	240			ТОНИК	
1000 мл	610			330 мл	

## ФРЕШ

## ノンアルコール

МОРКОВЬ	390	АПЕЛЬСИН	390	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	190
200 мл	190	200 мл	190	500 мл	
1000 мл	590	1000 мл	590		

## ВОДА

## ノンアルコール

ТОКИО	190	БОНААКВА ГАЗ/НЕ ГАЗ	240	ШАМБАЛА ГАЗ/НЕ ГАЗ	360
585 мл		330 мл		585 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 з сыра

440

Тёплый ролл с тремя видами сыра и сосиской  
260 г



# Дон Гамбургеро

290

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



# Картошка фри

150

Картофель фри с кетчупом  
100/30 г

# Раз гва фри

340

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

290

Хрустящие куриные стрипсы с кетчупом  
150/30 г

# Куриные стрипсы



# Фрикадельки с лапшой



290

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

290

Цветные макарошки в сырном соусе  
230 г



# Макарошки 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

# Блинны



# 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

