

# IZAKAYA | YŌSAI

**IZAKAYA** происходит от сочетания японских слов *i* — «оставаться» и *sakaya* — «лавка сакэ»  
Современные IZAKAYA — важная часть Японской культуры питания.

Японцы часто посещают IZAKAYA вместе с коллегами после работы, называя этот процесс *nomification* — что означает «трансформация из застенчивых людей в коммуникабельных и весёлых» с помощью *nomi* — выпивки.

## АВТОРСКИЕ РОЛЛЫ — классика, доведенная до совершенства

<b>NEW</b> Тартар из Дальневосточного Гребешка, сливочный сыр, соус манго	990
Краб Камчатский, тунец, сливочный сыр	1190
Royal ролл с тунцом татаки и фуагра	990
Royal ролл с лососем, обжаренной креветкой и соусом манго чили	990

## КЛАССИЧЕСКИЕ РОЛЛЫ

Лосось Мурманский, авокадо, икра Кеты	990
Угорь, авокадо, кедровый орех, соус унаги	990
Краб Камчатский, авокадо, тобико	1190

## ХЭНД РОЛЛЫ 2 ШТ — это суши, которые подаются в листе водоросли нори, наполненным рисом и различными начинками, такими как, охлажденная рыба или морепродукты

Гребешок Дальневосточный	580
Краб Камчатский	590
Лосось Мурманский	580
Тунец Аками	650
Угорь	580

## САШИМИ — это традиционное японское блюдо, из тонко нарезанной охлажденной рыбы или морепродуктов.

Лосось Мурманский	990
Гребешок Дальневосточный	1590
<b>NEW</b> Тунец Чу-Торо	1790
<b>NEW</b> Ама-Эби	990
Тунец Аками	1390
<b>NEW</b> SASHIMI SET	4300
Сет сашими из чистого вкуса премиальных продуктов	
Гребешок Дальневосточный   Лосось Мурманский   Тунец Аками   Ама-Эби	

## ОШИ — это прессованные суши, известные своей прямоугольной формой. Отличаются плотной текстурой и насыщенным вкусом, идеально подходящим для тех, кто предпочитает более структурированный вид

	<b>M   XL</b>
Тунец Аками	750   930
Гребешок Дальневосточный	750   930
Лосось Мурманский	750   930
Угорь	750   930
Краб Камчатский	990   1390

## ГУНКАНЫ 2 ШТ — это вид суши, отличающийся своей формой. Они представляют собой овальный кусочек риса, обернутый полоской водорослей нори, создавая «лодочку», которая удерживает начинку

Гребешок Дальневосточный	570
Лосось Мурманский	570
Тунец Аками	570
Краб Камчатский	690
Икра Кеты	690

## НИГИРИ 2 ШТ — традиционные японские суши. Отличаются простотой и чистотой вкусов, подчеркивающих свежесть ингредиентов

Лосось Мурманский	570
Угорь	570
Гребешок Дальневосточный	890
<b>NEW</b> Краб Камчатский	630
<b>NEW</b> Тунец Чу-Торо	1200
<b>NEW</b> Вагю	1290
Тунец Аками	970
<b>NEW</b> Ама-Эби	725
<b>NEW</b> NIGIRI SET	2200

В каждом кусочке скрыта гармония вкуса риса Акита Камачи, в сочетании с бархатными ломтиками свежайшей рыбы, которая тает во рту

Гребешок Дальневосточный | Лосось Мурманский | Тунец Аками | Ама-Эби | Тунец Чу-Торо

## ЗАКУСКИ

<b>NEW</b> Тартар из тунца, взорванный рис, икра Кеты	790
Тартар из говядины с копченым костным мозгом	690
Цукэмоно томаты	250
Цукэмоно огурец	250
Темпура креветки с соусом сладкий васаби	670
Роти с угрём и сливочным сыром	990
Боул икура	890
<b>NEW</b> Чаван-Муши	550
Японский омлет с грибами	550

## ТАТАКИ — способ приготовления мяса или рыбы путем опаливания на робата-гриль

<b>NEW</b> Татаки Вагю, цитрусовый понзу, грибы эноки	1790
Татаки из говядины с чипсами из топинамбура	550
Татаки из оленя, копченый сыр, трюфельный понзу, брусничный джем	690
<b>NEW</b> Татаки из тунца с соусом понзу, шичими	570

## КУШИЯКИ — Японские шашлычки, приготовленные на Робата-гриль. Название происходит от слов «куши» (шпажка) и «яки» (жарить)

Утка	450
Говядина	490
Угорь	990
Креветка	490
Гребешок	810
<b>NEW</b> KUSHIAKI SET	1890
Утка   Говядина   Угорь   Креветка   Гребешок	

## СУПЫ

Том ям с морепродуктами	830
Мисо суп	490

## РОБАТА-ГРИЛЬ

<b>NEW</b> Вырезка оленя, молодой картофель, соус демиглас	1090	<b>NEW</b> Кацу из краба, запеченное картофельное пюре, авокадо	1490
Осьминог Марокканский с томатами и брокколи	2490	<b>NEW</b> Вагю А5 за 100 грамм	7500
<b>NEW</b> Чёрная треска, белокочанная капуста, соус из малюск	990		
<b>NEW</b> Вырезка быка, перловая крупа, пюре из цветной капусты	1490		
<b>NEW</b> Утиная грудка, пюре из папайи, дайкон	890		
<b>NEW</b> Гребешок, романо, соус из мидий	1370		
<b>NEW</b> Говяжий язык, чипсы топинамбура, демиглас из овощей	970		

В сердце нашей кухни находится уникальный гриль **РОБАТА**, который мы эксклюзивно привезли из Токио.

Особенность этого гриля в трёхуровневой конструкции, которая позволяет готовить мясо, рыбу, морепродукты, овощи и фрукты при разных температурных режимах одновременно.

Приготовление блюд на гриле РОБАТА считается щадящим и полезным.

## РАМЭНЫ — это сытное и ароматное японское блюдо, представляющее собой лапшу, подаваемую в насыщенном бульоне с различными добавками

С курицей	550
С уткой	650
<b>NEW</b> С говяжьим языком	650
С говядиной	650

## ГЁДЗА — японские пельмени. Они могут быть обжаренными, вареными или приготовленными на пару, каждый вид имеет свою уникальную текстуру и вкус

<b>NEW</b> Говядина	650
Креветка	650
Осьминог	790

## ЯПОНСКИЙ ХЛЕБ

Роти на робате с хумусом	250
--------------------------	-----

## ОВОЩИ-РОБАТА

Брокколи	590
Баклажан	590
Цветная капуста	590
<b>NEW</b> Свёкла	590
<b>NEW</b> Томаты	590
<b>NEW</b> Романо	590
<b>NEW</b> Белокочанная капуста	430
<b>NEW</b> Молодой картофель	390

## УДОНЫ — традиционное японское блюдо, из длинной лапши собственного приготовления

С морепродуктами	670
С цыплёнком кацу	490
<b>NEW</b> Жидкий с креветками панко	870

## ДЕСЕРТЫ

Моти манго	390
Моти Дубайский шоколад	490
Чизкейк с голубой матчей	550
Тирамису с кремом юдэу и матча	490
<b>NEW</b> Моти со свежайшей голубикой	650

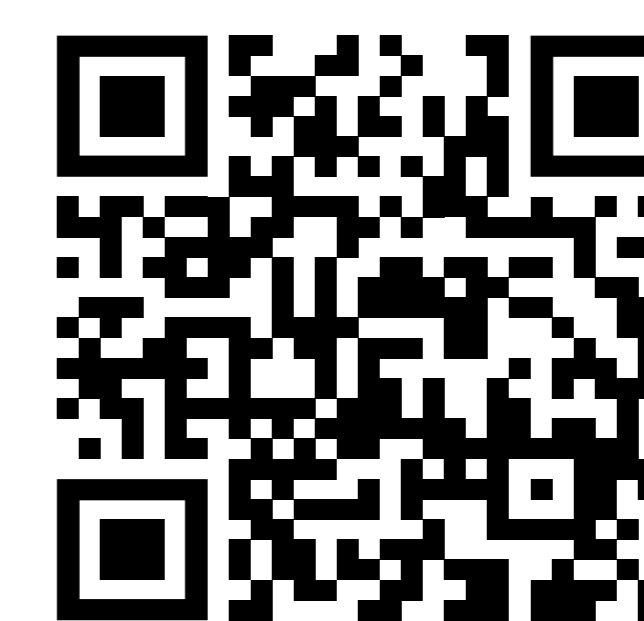


Фото блюд



Программа лояльности