

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

NEW 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, тобики	1190

ХЭНД РОЛЛЫ 2 ШТ — это суши, которые подаются в листе водорослей нори, наполненном 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
NEW Тунец Чу-Торо	1790
NEW Ама-Эби	990
Тунец Аками	1390
NEW 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

	M XL
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
NEW Краб Камчатский	630
NEW Тунец Чу-Торо	1200
NEW Вагю	1290
Тунец Аками	970
NEW NIGIRI SET	2200

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

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

ЗАКУСКИ

NEW Тартар из тунца с маринованным желтком	790
Тартар из говядины с копченым костным мозгом	690
Цукэмоно томаты	250
Цукэмоно огурец	250
Темпура креветки с соусом сладкий васаби	670
Роти с угрем и сливочным сыром	990
Боул икура	890

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

NEW Татаки Вагю, цитрусовый понзу, грибы инокви	1790
Татаки из говядины с чипсами из топинамбура	550
Татаки из оленя, копченый сыр, трюфельный понзу, брусничный джем	690
NEW 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
NEW KUSHIAKI SET	1890
Утка Говядина Угорь Креветка Гребешок	

СУПЫ

Том ям с морепродуктами	830
Мисо суп	490

РОБАТА-ГРИЛЬ

NEW Вырезка оленя, молодой картофель, соус демиглас	1090	NEW Вагю А5 за 100 грамм	7500
Осьминог Марокканский с томатами и брокколи	2490		
NEW Чёрная треска, белокочанная капуста, соус из малюск	990		
NEW Вырезка быка, перловая крупа, пюре из цветной капусты	1490		
NEW Утиная грудка, пюре из папайи, дайкон	890		
NEW Гребешок, романо, соус из мидий	1370		
NEW 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.

ОВОЩИ-РОБАТА

Брокколи	590
Баклажан	590
Цветная капуста	590
NEW Свёкла	590
NEW Томаты	590
NEW Романо	590
NEW Белокочанная капуста	430
NEW Молодой картофель	390

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

С курицей	550
С уткой	650
С языком	650
NEW С говядиной	650

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

NEW Говядина	650
Креветка	650
Осьминог	790

ЯПОНСКИЙ ХЛЕБ

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

УДОНЫ — традиционное японское блюдо, из длинной лапши собственного приготовления

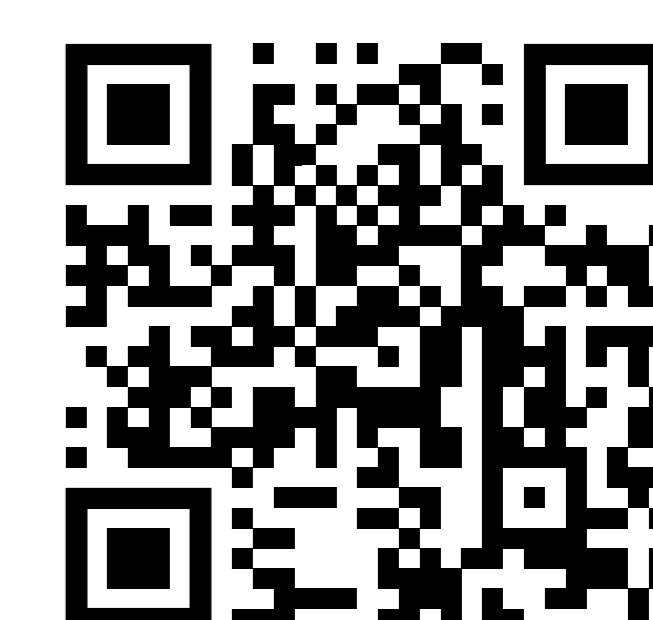
С морепродуктами	670
С цыплёнком кацу	490
NEW Жидкий с креветками панко	870

ДЕСЕРТЫ

Моти манго	390
Моти Дубайский шоколад	490
Чизкейк с голубой матчей	550
Тирамису с кремом юдзу и матча	490



Фото блюд



Программа лояльности