

**coba** 巻き  
RESTAURANT





ДОСТАВКА





## ^ ХЕНД-РОЛЛЫ

Гребешок	560
Краб	550
Лосось	450
☞ Гребешок и трюфель	590
☞ Угорь и фуа-гра	590
Угорь	400
Хрустящий угорь и авокадо	400
🦞 Креветка темпура	400
Калифорния	400
Филадельфия	400

Хенд-ролл — вручную скрученный ролл в хрустящем нори с теплым рисом и различными начинками.

Каждый хенд-ролл готовится поштучно и подается официантом последовательно в вашу тарелку от менее интенсивного по вкусу к более интенсивному, если вы не захотите иначе.



## САШИМИ

Лосось  
**690 ₺**



Гребешок  
**980 ₺**



Краб  
**1300 ₺**



Сибас  
**1200 ₺**



Тунец Bigeye  
**890 ₺**



Угорь  
**680 ₺**

👤 — шеф рекомендует    ♻️ — вегетарианское блюдо    🌶️ — острое блюдо



## СУШИ

🍣 Суши-сет от шефа (8 шт)  
 тунец Вигеуе, опалённый сибас, лосось, гребешок,  
 авокадо, угорь, креветка, фаланга краба

**1950 ₺**



Гребешок

**300 ₺**



Краб

**380 ₺**



Фуа-гра

**450 ₺**



# СУШИ



Тунец Bigeye  
**340 ₺**



Лосось  
**250 ₺**



Угорь  
**250 ₺**



Сибас  
**380 ₺**



Креветка  
**240 ₺**

👤 — шеф рекомендует    ♻️ — вегетарианское блюдо    🌶️ — острое блюдо

# ЗАКУСКИ

## ◊ АЗИАТСКИЕ ЗАКУСКИ

Битые маринованные огурцы	380
Помидоры кимчи	420
Капуста кимчи	250
Сет закусок	450



◊ Эдамаме/острые эдамаме

**390 Р**



Хрустящий кальмар  
с соусом спайси

**620 Р**



Кацу-сэндвич с курицей

**570 Р**



♣ Креветки васоби

**650 Р**



♣ Креветки том ям

**640 Р**



Гедза с курицей/уткой/  
креветками

**720/750/780 Р**



# ЗАКУСКИ



Тартар из говядины

**900 ₺**



☞ Тартар из лосося

**900 ₺**



Карпаччо гребешок с трюфелем

**1400 ₺**



☞ Татаки из лосося

**1200 ₺**



Татаки из тунца Bigeye

**1400 ₺**



Татаки из говядины

**750 ₺**



Тирадито из лосося

**980 ₺**



Тирадито из тунца

**1350 ₺**



Нори темпура с лососем и тунцом Bigeye

**830 ₺**

☞ — шеф рекомендует    ♡ — вегетарианское блюдо    🌶️ — острое блюдо



# ОСИДЗУСИ



🍴 Осидзуси микс

**2700 ₺**



Осидзуси с лососем, авокадо и красной икрой

**2200 ₺**



Осидзуси с тунцом, крабом и трюфелем

**3400 ₺**



Осидзуси с угрём и фуа-гра

**2500 ₺**



# РОЛЛЫ

coba 巻き



**Калифорния**  
краб, авокадо, огурец, тобико

**1200 Р**



**Филадельфия**  
лосось, авокадо, красная икра, огурец, сливочный сыр

**1300 Р**



**Канада**  
копченый угорь, лосось, унаги соус

**1300 Р**



**Сибас с трюфелем**  
сибас, трюфель, авокадо, зелёный лук, кунжут

**1760 Р**



**Опаленный лосось**  
лосось, угорь, авокадо, тобико, юдзу

**1300 Р**



**Острый тунец**  
тунец, тобико, авокадо, огурец, спайси соус

**1300 Р**



**Острый лосось**  
лосось, авокадо, огурец, тобико, спайси соус

**980 Р**

 — шеф рекомендует    — вегетарианское блюдо    — острое блюдо





**Ролл креветка темпура**  
креветка, авокадо, соус спайси, тобико

**690 ₺**



**Ролл с лососем, крабом и авокадо**  
лосось, краб, огурец, авокадо, соус понзу, тобико

**1200 ₺**



**Филадельфия с креветкой и соусом манго**  
сливочный сыр, лосось, авокадо, огурцы, креветка, соус манго

**1100 ₺**



**Ролл Дракон**  
креветки, угорь, огурец, сливочный сыр, унаги соус, жареный лук

**1400 ₺**



**Ролл с креветкой темпура и фалангой краба**  
креветка темпура, фаланга краба, сливочный сыр, огурец, соусы унаги-юдзу и манго-чили, соус халапеньо, икра тобико

**2200 ₺**



**Ролл с крабом и фуа-гра**  
краб, фуа-гра, авокадо, огурец, свекольный соус, икра тобико

**2300 ₺**



**Поке с лососем / с угрем / с креветкой**

**1100/1100/700 ₺**



**Суши пончик с лососем**

**1400 ₺**

# ОТКРЫТЫЕ РОЛЛЫ



new Тунец и трюфель

**1300 ₺**



new Краб и фуа-гра

**1200 ₺**



new Лосось кимчи и гуакамоле

**700 ₺**

# ФУТОМАКИ



Угорь, лосось

**1600 ₺**



Угорь, манго

**1040 ₺**



Краб, татаки лосось

**1400 ₺**



Креветка, лосось, сибас, тунец

**1600 ₺**



## ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ



Запечённый ролл с крабом  
краб, авокадо, сырный соус

**820 ₺**



Запечённый ролл с лососем  
лосось, спайси соус, огурец, тобико,  
сырный соус

**700 ₺**



Запеченный ролл с угрем  
угорь, авокадо, унаги соус, лук фри,  
сырный соус

**720 ₺**

## ТЕМПУРА РОЛЛЫ



Креветки и авокадо  
креветки, авокадо, спайси соус,  
тобико, огурцы, сливочный сыр

**750 ₺**



Лосось  
сливочный сыр, авокадо, лосось,  
соус кимчи

**1050 ₺**



Угорь и креветки  
угорь, креветки, сливочный сыр,  
авокадо, унаги соус

**700 ₺**

## МАКИ



Лосось  
**720 ₺**



Угорь  
**800 ₺**



φ Огурец, кунжут  
**270 ₺**



φ Авокадо, кунжут  
**350 ₺**



# САЛАТЫ

coba

Зеленый салат

960 ₺



Креветки, авокадо, огурцы

1400 ₺



Кайсо с креветками и манго

креветки, чука, манго, авокадо, огурец, айоли, кинза, кунжут юдзу

820 ₺



φ Кайсо / кайсо с угрем

400/800 ₺



Салат с говядиной и манго

790 ₺



☞ Салат с крабом

краб, авокадо, мини-шпинат, огурец, манго, тобико

1500 ₺

☞ — шеф рекомендует   φ — вегетарианское блюдо   🌶️ — острое блюдо



# СУПЫ

Рамен с говядиной  
малая / большая порция  
**650/950 ₺**



Рамен том ям  
малая / большая порция  
**680/980 ₺**



Рамен с курицей  
малая / большая порция  
**540/840 ₺**



☪ Мисо с шиитаке

**380 ₺**



Мисо с крабом

**1100 ₺**



Мисо с лососем

**680 ₺**





## ЯПОНСКИЙ ГРИЛЬ РОБАТА

coba 焼肉



☪ Кукуруза с пармезаном  
и соусом чимичури

**350 ₽**



Халуми с томатами кимчи

**650 ₽**



Курица

**250 ₽**

☪ — шеф рекомендует    ☪ — вегетарианское блюдо    🌶️ — острое блюдо





☞ Лосось в пекинской капусте

**1300 ₺**



Гребешок

**1500 ₺**



Креветки

**450 ₺**



Осьминог

**1200 ₺**



NEW Лангустины

**1240 ₺**



NEW Кальмар

**600 ₺**



☞ Авокадо

**350 ₺**



☞ Брокколи

**250 ₺**





## ГОРЯЧЕЕ

Утка по-пекински (на двоих)

**3500 ₽**



**NEW** Говядина с овощами  
в перечном соусе

**1360 ₽**



**NEW** Осьминог с трюфельным  
пюре

**2200 ₽**



**NEW** Лапша рамен с трюфелем

**1100 ₽**



Рибай на робате (за 100 г)  
со сливочным терияки и соусом вафу

**1400 ₽**



Сибас на робате  
со сливочным песто и пшеничными  
лепешками

**1700 ₽**





coba 卷

Угорь на подушке из риса

**890 ₺**



Рис с яйцом, креветками  
и овощами

**760 ₺**



Курица в соусе терияки

**600 ₺**



☐ Рис на пару

**220 ₺**



Стеклянная лапша  
с курицей/говядиной/  
морепродуктами

**670/820/980 ₺**



Удон  
с курицей/говядиной/  
морепродуктами

**670/820/980 ₺**



NEW Вонтоны  
с креветкой и гребешком

**1180 ₺**

# ДЕСЕРТЫ



**NEW Персик**

Муссовый десерт с белым шоколадом, персиковым пюре и начинкой из свежего персика

**600 ₺**



**NEW Кокос-ананас**

Десерт в тонкой оболочке из молочного и белого шоколада с кокосовой начинкой и пошпированным ананасом

**600 ₺**



**NEW Пудинг с зелёным матча**

**500 ₺**



**NEW Тарталетка лимон-юдзу**

**500 ₺**



**NEW Конфеты нама** (1 шт./ассорти 3 шт)  
шоколад/матча/горький шоколад

**100/300 ₺**



**Моти клубника-смородина**

традиционные вагаси-моти ручной лепки с маскарпоне, свежей клубникой и черной смородиной

**390 ₺**



**Моти киви-мята**

традиционные вагаси-моти ручной лепки с маскарпоне, свежим киви и мятой

**390 ₺**



**Моти манго-апельсин юдзу**

традиционные вагаси-моти ручной лепки с маскарпоне, свежим манго, апельсином и соком юдзу

**390 ₺**





## КОКТЕЙЛИ

<b>Kawaii</b> Виноградный соджу, водка белуга нобл, ликёр зелёное яблоко, малина / Милая эстетика	110 мл	<b>700</b>
<b>Shiso Martini</b> Джин, ликер шисо, мартини амбрато / Строгая утончённость	70 мл	<b>700</b>
<b>Ichi-Go, Ichi-E</b> Саке юдзу, мартини биттер, пена кокос-юдзу / Здесь и сейчас	170 мл	<b>950</b>
<b>Mono No Aware</b> Просекко, джин облепиха, алоэ, тоник, клубника / Очарование простых вещей	170 мл / 30 г	<b>700</b>
<b>Japan Bellini</b> Просекко, сливовое вино, персиковый ликёр, инжирный персик / Запомнить и вернуться	125 мл	<b>700</b>
<b>Lavender Spritz</b> Джин, клубничный соджу, лавандовый кордиал, содовая / Не менее легендарен, чем версия с Аперодем	200 мл / 15 г	<b>700</b>
<b>Negroni Coba</b> Джин, юдзу саке, микс вермутов и биттеров / Как Негрони, но помягче	75 мл / 5 г	<b>700</b>
<b>Jasmine Spritz</b> Джин, виноградный соджу, жасминовый кордиал, просекко / Виноград и жасмин: вкусно и понятно	130 мл / 20 г	<b>700</b>
<b>Pornstar Coba</b> Саке, настоящий на манго, ванильный сироп, маракуйя, просекко / Облегченная версия порнстара без лишних шотов	155 мл	<b>700</b>
<b>Hanamachi</b> Саке, сливовое вино, клубничный соджу, юдзу / Город цветов и огней	110 мл	<b>700</b>
<b>Koi</b> Водка белуга нобл, чай генмайча, белый какао, баланс кислого и сладкого, шоколад / Поймай удачу	75 мл / 12 г	<b>700</b>
<b>Yudzuu-Aloe sour</b> Водка белуга нобл, алоэ мёд, юдзу, анчан / Этот сауэр раскроет Японию по-новому	95 мл	<b>700</b>
<b>Satori</b> Пряный ром, галангал, баланс кислого и сладкого, чёрный моти с клубникой / Состояние одной мысли	90 / 15 г	<b>700</b>

## ШАМПАНСКИЕ И ИГРИСТЫЕ ВИНА



NV "Tete de Cheval" Rose Brut /РОССИЯ/ Нежное розе с хорошим соотношением цены и качества.	125 мл	<b>670</b>
NV Prosecco Brut, Bruni /ИТАЛИЯ/ Долго не думая — самое популярное игристое.	125 мл	<b>750</b>
Magnatum Cuvee M /РОССИЯ/ Тонкие тона лимона, выпечки и оттенками ружейного кремня	750 мл	<b>4100</b>
Tresors De Loire Cremant Brut Joseph Verdier /ФРАНЦИЯ/ Свежий аромат, с отчетливыми тонами белых цветов и сдержанными нотками цитрусовых	750 мл	<b>6500</b>

## РОЗОВЫЕ ВИНА



Golubitskoe Estate Rose /РОССИЯ/ Доминирующие нотки спелой вишни, нежных лепестков розы и клубники	125 мл	<b>590</b>
Rose de Loire les Versaines /ФРАНЦИЯ/ Не кислотное и фруктово-ягодное, клубничный джем, земляника и малина.	750 мл	<b>3900</b>
Studio By Miraval Rose /ФРАНЦИЯ/ Классический Прованс от Брэда Питта и Анжелины Джоли.	750 мл	<b>7500</b>

## БЕЛОЕ ВИНО

Chardonnay Oak Cask Trapiche /АРГЕНТИНА/ Легко пьющееся - с гладкой текстурой, сочным фруктово-цитрусовым вкусом	125 мл	<b>650</b>
Tsumitate No Zeitaku Hanaya Kanikaorushiro /ЯПОНИЯ/ ПОЛУСУХОЕ Яркий аромат сочных цитрусовых фруктов с мускатными нотами	125 мл	<b>670</b>
Gewurztraminer "Vina Esmeralda". Torres /ИСПАНИЯ/ ПОЛУСУХОЕ Аромат напитка интригует цветочными аккордами, окутанными минеральными штрихами	125 мл	<b>690</b>
Sauvignon Blanc. Maunt Fishtail /НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ/ Маракуйя, черносмородиновый лист, крыжовник — освежает!	125 мл	<b>750</b>
Riesling Urban. Nik Weis /ГЕРМАНИЯ/ Цитрусовый и сбалансированный рислинг — идеальная пара с азиатской кухней.	750 мл	<b>3700</b>
Pinot Grigio Novapalma /ИТАЛИЯ/ белое — цветочно-фруктовое, освежающее	750 мл	<b>4300</b>
Petit Chablis Jean-Marc Brocard /ФРАНЦИЯ/ Минеральное, морское, цитрусово-свежее и самое устричное вино Франции	750 мл	<b>7700</b>

## КРАСНЫЕ ВИНА



Garnacha Syrah Bodegaverde /ИСПАНИЯ/ Мощный, насыщенный, со спелыми и сладкими танинами	125 мл	<b>650</b>
Tsumitate No Zeitaku Hanaya Fukaminoarusa /ЯПОНИЯ/ ПОЛУСУХОЕ Рубиновое — яркий аромат спелого винограда, сбалансированный вкус	125 мл	<b>690</b>
Valpolicella Villa Mura. Sartori /ИТАЛИЯ/ Вино из того же региона, что и Просекко. Легкое и сочное.	125 мл	<b>710</b>
J. de Villebois Pinot Noir /ФРАНЦИЯ/ Округлый, сбалансированный вкус с фруктово-пряными тонами	750 мл	<b>4200</b>
Domaine de Nerleux Saumur Champigny /ФРАНЦИЯ/ Красные ягоды и черная смородина - элегантный вкус	750 мл	<b>5900</b>
Chianti Classico. L'aura /ИТАЛИЯ/ Нежное, сливово-графитовое и вишневое, легкое. Для тех, кто ценит консервативный стиль.	750 мл	<b>7100</b>



## БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

---

Riesling. Dr. Zenzen /ГЕРМАНИЯ/ **БЕЛОЕ** 750мл **2900**  
Обладает свежим вкусом с нотками лимона, спелого персика и ванили

---

Dornfelder. Dr. Zenzen /ГЕРМАНИЯ/ **КРАСНОЕ** 750мл **2900**  
Сочная вишня, ежевика и черная смородина, средние танины

---

## СЛИВОВОЕ ВИНО

---

Kishu Umeshu 75мл **750**  
свежий, нежный, фруктовый

---

Kishu Akai Umeshu 75мл **750**  
сладость и приятная свежая кислотность

---

## СОДЖУ

---

Soju Jinro Strawberry 40мл **300**

---

Soju Jinro Grape 40мл **300**

---

## САКЕ

---

Kaori Junmai Ginjo Namachozo 100мл **650**

---

Inatahime Ryokan Junmai 100мл **790**

---

Hakushika Junmai Ginjo 300мл **2900**

---

Hakushika Junmai Taruzake 300мл **3250**

---

Hakushika Hana-Kohaku 300мл **3450**

---

Hakushika Snow Beauty Nigori 300мл **3700**

---

Alladin Yuzu 300мл **4100**

---

Iku's Shiro 500мл **9500**

---

Junmai Ginjo Inatahime Goriki 720мл **11200**

---

Aizu Homare Daiginjo 720мл **16900**

---

## ДЖИН

135 East Hyogo	40 мл	<b>650</b>
Mankai Gin Artisane Japanese	40 мл	<b>700</b>

## АПЕРИТИВ

Martini Fiero	80мл	<b>400</b>
Aperol	40мл	<b>450</b>
Martini Bitter	40мл	<b>450</b>
Beluga Noble Botanicals Pear&Linden	40мл	<b>450</b>
Chiyomusubi Ultra Yuzu	40мл	<b>650</b>

## ВОДКА

Beluga Noble	40 мл	<b>450</b>
ОНЕГИН	40 мл	<b>470</b>

## РОМ

Plantation Three Stars	40мл	<b>500</b>
Botucal Reserva Exclusiva	40мл	<b>850</b>

## ВИСКИ

### SCOTLAND

Dewar's White Label	40мл	<b>500</b>
Dewar's 8 Y.O.	40мл	<b>550</b>
Glenfiddich 12	40мл	<b>1150</b>

### JAPAN

Hatozaki	40мл	<b>700</b>
Fujigane Pure Malt Rich Peat	40мл	<b>850</b>

### USA

Jack Daniels	40мл	<b>550</b>
--------------	------	------------

### IRISH

Jameson	40мл	<b>550</b>
---------	------	------------



## ПИВО

---

Tsingtao	330мл	<b>500</b>
Asahi Super Dry	330мл	<b>650</b>
Clausthaler (б/алк)	330мл	<b>500</b>

## ЛИМОНАДЫ

---

Жасмин/лимон/лайм	300мл	<b>450</b>
Виноград/пряности/тоник	300мл	<b>450</b>
Лаванда / анчан / лайм	300мл	<b>450</b>
Грейпфрут / роза / тоник	300мл	<b>450</b>

## ВОДА И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

---

San Benedetto	500мл	<b>500</b>
Tonic Nunchi (без сахара)	200мл	<b>400</b>
Coca Cola	330мл	<b>360</b>
Sangaria (дыня / виноград / лимон-лайм)	250мл	<b>400</b>
Juice apple / cherry	200мл	<b>330</b>

## КОФЕ

---

Эспрессо	30мл	<b>200</b>
Американо	150мл	<b>250</b>
Флэт вайт	150мл	<b>350</b>
Капучино	210мл	<b>350</b>
Латте	300мл	<b>350</b>
Раф	300мл	<b>350</b>
Матча латте	300мл	<b>380</b>



## ЧАЙ

Цейлон	500 мл	<b>480</b>
Генмайча с матча	500 мл	<b>480</b>
Ходзича обжареный зеленый	500 мл	<b>480</b>
Те Гуань Инь	500 мл	<b>480</b>
Габа	500 мл	<b>480</b>
Да Хун Пао	500 мл	<b>480</b>
Ку Цяо (гречишный)	500 мл	<b>480</b>

## ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ ЧАИ

Клубника / кизил	500 мл	<b>550</b>
Морошка / грейпфрут	500 мл	<b>550</b>
Лист лайма	500 мл	<b>550</b>
Годжи	500 мл	<b>550</b>







**Малая Дмитровка, 3**  
+7 (495) 744-39-26

**Новая площадь, 10**  
+7 (495) 744-36-46

@cobarest