

ХЕНД РОЛЛЫ

Хенд ролл — это вручную скрученный ролл в хрустящем нори с теплым рисом и различными начинками • Мы используем особый японский рис Акита Комачи и японский нори из водорослей с плантации акватории залива Ариаке • 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.

ПО БУДНЯМ С 12 ДО 16 ЧАСОВ ДЕЙСТВУЕТ
СКИДКА 20% НА ВСЕ МЕНЮ



♪ дикий дальневосточный гребешок	350
♪ камчатский краб	550
дальневосточная сладкая креветка	480
пеш икра морского ежа	880
мурманский лосось	410
пеш дикий сибас	550
спинка японского тунца bluefin	940
брюшко тунца bluefin (topo)	950
тунец bigeye	470
копченый угорь	450
фуа-гра	550
φ авокадо	240
φ огурец	210

☞ дикий дальневосточный гребешок с черным трюфелем	460
брюшко тунца bluefin (topo), черная икра, черный трюфель	1200
☞ угорь и фуа-гра	570
хрустящий угорь и авокадо	450
креветка темпура	350
Калифорния фаланга камчатского краба, авокадо, огурец, тобико	470
Филадельфия лосось, авокадо, красная икра, огурец, сливочный сыр	450
Канада копченый угорь и лосось	470
говядина black angus	430

♪ — собственный вылов ☞ — шеф рекомендует φ — вегетарианское блюдо 🌶 — острое блюдо
+ добавьте к любому блюду черную икру или трюфель: 1 г/190 ₹

РОЛЛЫ

Калифорния фаланга камчатского краба, авокадо, огурец, тобико	990
Филадельфия лосось, авокадо, красная икра, огурец, сливочный сыр	950
Канада копченый угорь, лосось, соус унаги	940
🌶 креветка темпура с авокадо и тобико	790
пеш сибас с трюфелем сибас, трюфель, авокадо, зелёный лук, кунжут	990

🌶☞ опаленный лосось лосось, угорь, авокадо, тобико, юдзу	990
хрустящий угорь угорь, авокадо, огурец, тобико, сливочный сыр, соус манго-чили	850
🌶 острый лосось лосось, авокадо, огурец, тобико	930
🌶 острый тунец тунец, тобико, авокадо, огурец	990

МАКИ (не острые/острые)

лосось	560
угорь	650

φ огурец кунжут	300
φ авокадо кунжут	340

6 шт

4 шт

САШИМИ

У дикий дальневосточный гребешок	640
сладкая дальневосточная креветка	790
спинка японского тунца bluefin	1490
тунец bigeye	990
угорь	690
камчатский краб	950
пеш дикий сибас	990
мурманский лосось	670

СУШИ

	1 шт
У камчатский краб	310
У дикий дальневосточный гребешок	250
дальневосточная сладкая креветка	290
пеш икра морского ежа	430
пеш дикий сибас	300
спинка японского тунца bluefin	550
тунец bigeye	300
мурманский лосось	270
копченый угорь	290
говядина black angus	260
фуа-гра	430
☞ суши-сет от шефа	2690
фаланга камчатского краба с манго, спинка тунца bluefin с черной икрой, дикий сибас с черным трюфелем, дикий дальневосточный гребешок, дальневосточная сладкая креветка, копченый угорь, тунец bigeye, мурманский лосось	

САЛАТЫ

☞ салат с камчатским крабом	1250
камчатский краб, авокадо, мини-шпинат, огурец, манго, тобико	
креветки, мини-шпинат, соус манго-чили	780
☞ кайсо из трех видов водорослей	560
водоросли чука, вакаме, тосака, маринованный дайкон	
кайсо с угрем из трех видов водорослей	870
угорь, водоросли чука, вакаме, тосака, маринованный дайкон	

ЗАКУСКИ

☞ строганина из гребешка	770
татаки из мурманского лосося	900
татаки из тунца bigeye	1100
креветки васаби	600
креветки том ям	600
☞ эдамаме/острые эдамаме	400

СУПЫ

мисо, вакаме, шиитаке, тофу	360
мисо с дальневосточным крабом	780
мисо с лососем	620
том ям в японском стиле	890
рыбный бульон с креветками, гребешками, рисовой лапшой и еноки	620

РИСОВЫЕ БОУЛЫ

мурманский лосось	880
тунец bigeye	980
копченый угорь	920
чираши суши	1200
дальневосточный гребешок, мурманский лосось, тунец bigeye, красная икра, перепелиное яйцо	
тигровая креветка с киноа	670
☞ говядина black angus	980
рис	280

ДЕСЕРТЫ

матча-тирамису	480
пана котта с манго и юдзу	690
мороженое моти	280
моти	310

У — собственный вылов ☞ — шеф рекомендует ☞ — вегетарианское блюдо
+ добавьте к любому блюду черную икру или трюфель: 1 г/190 ₹

