



шикáри
паназиатская кухня

美味しく召し上がり



ЦНАМЫ
805ЕЖВ

ВКУСНЫЙ ГИД ПО ЯПОНИИ



510 Р



ФУДЗИ

ЗАПЕЧЁННЫЙ РИС
С МОЦАРЕЛЛОЙ
И КУСОЧКАМИ ЛОСОСЯ

Рис с моцареллой, помидорами, кубиками лосося и скумбрии, запечённый до золотистой корочки. Перед подачей мы поливаем его соусом унаги и украшаем рисовыми шариками, луком, маринованным имбирём и бобами эдамаме с песто по-азиатски

БАНЗАААЙ!



ТАЙФУН

ТОМ ЯМ РАМЕН

Два в одном. Пряный бульон том ям рамен, яичная лапша, шампиньоны, кальмар, креветка и мидии в ракушках. Плюс куриное яйцо, ростки бобов, зелёный лук, чили масло и кунжут – загадка раскрыта

590 Р



トムヤムラーメン

ШКАЛА ВКУСОВ:
(пятибалльная система)

Сладкий

Солёный

Кислый

Острый

Умами

КАТАНА

ТАТАКИ ИЗ СКУМБРИИ
С ФИРМЕННЫМ СОУСОМ

Самая недооценённая (и совершенно напрасно, ведь она является рекордсменом по количеству Омега-3!) рыба – скумбрия! Мы поджариваем её с обеих сторон и дополняем соусом из тунца, унаги, кресс-салатом, бобами эдамаме

サバまぐろと



КАВАЙ

ФИЛЕ СКУМБРИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ УМАМИ
С ДОЛЬКАМИ БАКЛАЖАНА

Поджаренная скумбрия с запечёнными баклажанами и секретным соусом умами. Во вкусе – сливочность и аккуратная горчинка. Идеальна для ужина с бокалом любимого напитка

470 Р

530 Р

焼さば

Подача блюд может отличаться от фотографий



ШКАЛА ВКУСОВ:
(пятибалльная система)

Сладкий

Солёный

Кислый

Острый

Умами

わさび海老



ОРИГАМИ

ПЛАТО КРЕВЕТОК С СОУСАМИ
ВАСАБИ И ПЕСТО

Нежные тигровые креветки с рисовыми шариками,
приправой шичими и мелко нарезанным луком. Главный
секрет – микс соусов: песто по-азиатски, унаги и сладкого
vasabi. Смелая фантазия от нашего шефа!

750 Р

САМУРАЙ

РОЛЛ С КРЕВЕТКАМИ И МАНГО СОУСОМ

Ролл с рисом, сливочным сыром, омлетом с куркумой, огурцом
и креветкой в панировке. Для важности и красоты – манго-
майонез, унаги, тобико, кress-салат и запечённая сырная шапка

770 Р

ロール沖縄

ШКАЛА ВКУСОВ:
(пятибалльная система)

Сладкий

Солёный

Кислый

Острый

Умами





650 Р

МЫ САМИ ВЫПЕКАЕМ
АЗИАТСКИЕ БУЛОЧКИ
ДЛЯ БУРГЕРОВ

ИНЬ БУРГЕР

БУРГЕР С КРЕВЕТКАМИ В СОУСЕ УНАГИ

Две булочки, в которых спрятались обжаренные креветки, кальмар, куриное яйцо, жареная моцарелла, огурцы, айсберг, тобико, а ещё 2 соуса – унаги и из тунца. Есть прямо руками и наслаждаться



ШКАЛА ВКУСОВ:
(пятибалльная система)

Сладкий

Солёный

Кислый

Острый

Умами

ビーフバーガー

美味し く習 し上 がれ

МЫ САМИ ВЫПЕКАЕМ
АЗИАТСКИЕ БУЛОЧКИ
ДЛЯ БУРГЕРОВ

590 Р



ян БУРГЕР

БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ В СОУСЕ
ИМБИРНЫЙ ТЕРИЯКИ

Две воздушные булочки, а между ними говяжья котлета, жареная моцарелла, огурцы, айсберг, помидоры, лук, рисовые шарики и два соуса – ореховый и имбирный терияки. Одновременно насыщенно, сочно и хрустящее



いかの旨味ソース



КАБУКИ

ГЛАЗИРОВАННЫЙ КАЛЬМАР
С СОУСОМ УМАМИ И ШПИНАТОМ

Кальмар, глазированный сладким чили и шрирачей,
бланшированный шпинат, бобы эдамаме, унаги
и, главное, сливочный соус умами! Тот случай, когда
словами не опишешь, лучше попробовать и всё понять

570 Р

ШКАЛА ВКУСОВ:
(пятибалльная система)

Сладкий

Солёный

Кислый

Острый

Умами



130 Р

餅



ТОТОРО

МОТИ МАНГО-МАРАКУЙЯ

Ещё один повод влюбиться в японскую кухню.
Пирожное из рисового теста с кокосовым кремом,
соусом из маракуйи и кусочками спелого манго.
На случай, если плотно поел, но всё равно хочется
чего-то сладкого