

# БИЗНЕС ЛАНЧ

(спецпредложение)

<b>ЛАНЧ С ЛОСОСЕМ</b>	<b>350p</b>
<b>МЯСНОЙ ЛАНЧ</b>	<b>430p</b>
<b>РЫБНЫЙ ЛАНЧ</b>	<b>590p</b>
<b>КУРИНЫЙ ЛАНЧ</b>	<b>430p</b>

## СУШИ

<b>ТАМАГО</b> (японский омлет)	<b>60p</b>
<b>СЯКЕ</b> (лосось)	<b>80p</b>
<b>ХОТАТЕ</b> (морской гребешок)	<b>95p</b>
<b>СЯКЕ КУНСЕЙ</b> (копченый лосось)	<b>85p</b>
<b>СУДЗУКИ</b> (каменный окунь)	<b>90p</b>
<b>ЭБИ</b> (креветка)	<b>90p</b>
<b>ХОККИГАЙ</b> (морской моллюск)	<b>90p</b>
<b>УНАГИ</b> (копченый угорь)	<b>90p</b>
<b>ИКА</b> (японский кальмар)	<b>90p</b>
<b>ТАКО</b> (осьминог)	<b>90p</b>
<b>МАГУРО АКАМИ</b> (спинка тунца)	<b>100p</b>
<b>ХАМАЧИ</b> (лакедра желтохвост)	<b>100p</b>

## ГУНКАНЫ

<b>ТОБИКО</b> (икра летучей рыбы)	<b>90p</b>
<b>КАРАШИ СЯКЕ</b> (острый лосось)	<b>90p</b>
<b>КАРАШИ ХОТАТЕ</b> (морской гребешок)	<b>90p</b>
<b>КАРАШИ УНАГИ</b> (острый угорь)	<b>110p</b>
<b>КАРАШИ МАГУРО</b> (острый тунец)	<b>120p</b>
<b>КУРА ТОБИКО</b> (икра летучей рыбы черная)	<b>90p</b>
<b>ИКУРА</b> (красная икра)	<b>90p</b>
<b>КАРАШИ КАНИ</b> (острый краб)	<b>150p</b>
<b>КАРАШИ ЭБИ</b> (острая креветка)	<b>90p</b>

## РОЛЛЫ

<b>РОЛЛ ИЗ РИСОВОЙ БУМАГИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ</b>	<b>180р</b>
<b>РОЛЛ ИЗ РИСОВОЙ БУМАГИ С ОВОЩАМИ</b>	<b>120р</b>
<b>РОЛЛ ИЗ РИСОВОЙ БУМАГИ С ЛОСОСЕМ И ТУНЦОМ</b>	<b>210р</b>
<b>КАППА МАКИ</b> (ролл с огурцом)	<b>140р</b>
<b>СЯКЕ МАКИ</b> (ролл с лососем)	<b>160р</b>
<b>УНАГИ РОЛЛ</b> (ролл с угрем)	<b>160р</b>
<b>ТЕККА МАКИ</b> (ролл с тунцом)	<b>190р</b>
<b>ВУЛКАН</b> (теплый ролл с гребешком, лососем и тобико)	<b>350р</b>
<b>УНАГИ МАКИ</b> (ролл с лососем, сыром и угрем)	<b>380р</b>
<b>РОЛЛ «КОИ»</b> (окунь, спайс соус, зеленый лук и икра)	<b>380р</b>
<b>СПАЙСИ УНАГИ МАКИ</b> (острый тунец и угорь)	<b>420р</b>
<b>АЛЯСКА С ЛОСОСЕМ</b> (лосось, краб, авокадо и сыр)	<b>290р</b>
<b>КАЛИФОРНИЯ С ЛОСОСЕМ</b> (лосось, авокадо, тобико)	<b>280р</b>
<b>ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ТУНЦОМ</b> (тунец, сыр, авокадо, лосось)	<b>320р</b>
<b>РОЛЛ «ГРИН ЧИЗ»</b> (копченый лосось, сыр и угорь)	<b>280р</b>
<b>КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ</b> (мясо краба, авокадо, тобико)	<b>395р</b>
<b>ФИЛАДЕЛЬФИЯ С КРАБОМ</b> (лосось, мясо краба, тунец, сыр и огурец)	<b>440р</b>
<b>ОСТРЫЙ РОЛЛ С ЛАКЕДРОЙ</b>	<b>320р</b>
<b>СПАЙСИ МАГУРА МАКИ</b> (ролл с острым тунцом)	<b>370р</b>
<b>ЭБИ ТЕМПУРА МАКИ</b> (ролл с креветкой в кляре)	<b>350р</b>
<b>АЛЯСКА С УГРЕМ</b> (угорь, мясо краба, сыр сливочный)	<b>390р</b>

## ГОРЯЧИЕ РОЛЛЫ

<b>РОЛЛ С СЫРОМ МАЦАРЕЛЛА</b>	<b>280р</b>
<b>АМЕРИКАН МАКИ</b> (лосось, угорь)	<b>430р</b>
<b>КАМЧАТКА</b> (мясо краба, майонез, лосось)	<b>395р</b>

## САШИМИ

<b>ТАМАГО</b> (японский омлет)	<b>290р</b>
<b>СЯКЕ</b> (лосось)	<b>350р</b>
<b>УНАГИ</b> (копченый угорь)	<b>420р</b>
<b>ХОТАТЕ</b> (морской гребешок)	<b>380р</b>
<b>ТАКО</b> (осьминог)	<b>340р</b>
<b>ИКА</b> (японский кальмар)	<b>340р</b>
<b>ЭБИ</b> (креветка)	<b>380р</b>
<b>МАГУРА</b> (тунец блюфин)	<b>990р</b>
<b>ХАМАЧИ</b> (лакедра желтохвост)	<b>650р</b>

## САЛАТЫ

<b>РУККОЛА С КРЕВЕТКОЙ</b>	<b>420р</b>
<b>САЛАТ ИЗ ВОДОРОСЛЕЙ</b> (водоросли кайсо и тосако)	<b>255р</b>
<b>КИМЧИ</b> (острый соус кимчи, пекинская капуста)	<b>190р</b>
<b>САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ В СОУСЕ</b> (копченый лосось, авокадо, соус ферш, редис, салат фризе)	<b>210р</b>
<b>САЛАТ ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ С ФРУКТАМИ И СОУСОМ ТАРТАР</b>	<b>280р</b>
<b>АВОКАДО КАНИ САРАДА</b> (мясо краба, авокадо, креветки)	<b>699р</b>
<b>САЛАТ ИЗ ТУНЦА</b> (тунец, микс салат)	<b>460р</b>
<b>САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ</b> (кальмар, осьминог, креветка)	<b>650р</b>
<b>ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКОЙ</b>	<b>380р</b>
<b>ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ</b>	<b>290р</b>
<b>УДЗАКУ САРАДА</b> (огурец, угорь, икра тобико, соус удзаку)	<b>300р</b>
<b>ТОРИ САРАДА</b> (куриное филе, микс из салатов)	<b>280р</b>

## СУПЫ

<b>МИСО СУП</b> (соевый суп с тофу)	<b>150р</b>
<b>МИСО С ЛОСОСЕМ</b>	<b>160р</b>
<b>СУП ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ</b> (кальмар, мидии, гребешок, осьминог мини)	<b>300р</b>
<b>ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С УТРЕМ</b>	<b>230р</b>
<b>КРЕВЕТОЧНЫЙ КРЕМ-СУП</b>	<b>250р</b>
<b>ТОМАТНЫЙ СУП</b> (с креветками, кальмаром и овощами)	<b>290р</b>
<b>ЯПОНСКИЙ СУП С КУРИНЫМИ КЛЕЦКАМИ</b>	<b>230р</b>
<b>СУП С МЯСОМ КРАБА</b>	<b>570р</b>
<b>СУП РАМЕН</b> (жареная говядина, микс из овощей, яйцо, шпинат свежий)	<b>290р</b>
<b>СУП ИЗ ТУНЦА</b> (филе тунца, микс из овощей, зелень)	<b>390р</b>
<b>СУП РЫБНЫЙ</b> (филе лосося, филе окуня, морские водоросли)	<b>250р</b>

## ЗАКУСКИ

<b>САКЕ ТАТАКИ</b> (лосось с соусом «понзу»)	<b>250р</b>
<b>ТУНА ТАТАКИ</b> (тунец в остро-чесночном соусе)	<b>350р</b>
<b>ТАРТАР С ЛОСОСЕМ</b>	<b>260р</b>
<b>ТАРТАР С ТУНЦОМ И АВОКАДО</b>	<b>380р</b>
<b>КАРПАЧО ИЗ ОКУНЯ И ЛОСОСЯ</b>	<b>400р</b>
<b>ГРЕБЕШОК В СОУСЕ ЮЗУ</b>	<b>360р</b>
<b>СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ</b> 100гр	<b>400р</b>
<b>СЕВИЧЕ ИЗ ДОРАДА</b> 100гр	<b>510р</b>
<b>СЕВИЧЕ ИЗ СИБАСА</b> 100гр	<b>510р</b>
<b>СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА</b> 100гр	<b>510р</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>ГОХАН</b> (парной рис)	<b>100р</b>
<b>ТЯХАН С ОВОЩАМИ</b> (рис овощами)	<b>190р</b>
<b>ТЯХАН С ГОВЯДИНОЙ</b> (рис с говядиной)	<b>290р</b>
<b>ТЯХАН С КРЕВЕТКАМИ</b> (рис с креветками)	<b>350р</b>
<b>ТЯХАН С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> (рис с морским коктейлем)	<b>250р</b>
<b>МИДИИ ЗАПЕЧЕННЫЕ В СОУСЕ «МОТОЯКИ»</b>	<b>390р</b>
<b>ЯКИ УДОН</b> (толстая лапша с говядиной и овощами)	<b>370р</b>
<b>ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША С КУРИЦОЙ И ОВОЩАМИ</b>	<b>290р</b>
<b>ХАРУСАМЕ</b> (стеклянная лапша с овощами и морепродуктами)	<b>270р</b>
<b>КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ С ЧИЛИ ПЕРЦЕМ</b>	<b>630р</b>
<b>ЭБИ ТЕМПУРА</b> (креветки в кляре)	<b>590р</b>
<b>КОПЧЕНЫЙ УГОРЬ С РИСОМ</b>	<b>460р</b>
<b>ФАРШИРОВАННЫЙ КАЛЬМАР В СОУСЕ «ТЕРИЯКИ»</b>	<b>560р</b>
<b>ОСТРЫЙ ГРЕБЕШОК С САЛАТОМ</b> (микс из салата, гребешок, соус кимчи)	<b>305р</b>
<b>УТИННАЯ ГРУДКА МЕДОВОМ СОУСЕ</b>	<b>570р</b>
<b>ТЕЛЯТИНА С ГРУШЕЙ И ОВОЩАМИ</b>	<b>460р</b>
<b>СВИНИНА ПОД КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ</b>	<b>400р</b>
<b>ЗАПЕЧЕНАЯ СВИНИНА С СОУСОМ САЦИБЕЛИ</b>	<b>370р</b>
<b>КАРЕ ЯГНЕНКА</b> (с овощами гриль под соусом барбекю)	<b>670р</b>
<b>ЦЫПЛЕНОК В ТЕМПУРЕ</b>	<b>350р</b>
<b>КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ ФАРШИРОВАННЫЕ</b>	<b>320р</b>
<b>РИБАЙ СТЕЙК С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ</b>	<b>860р</b>

## ШАШЛЫЧКИ

<b>КУРИНОЕ ФИЛЕ</b>	<b>160р</b>
<b>БРЮШКО ЛОСОСЯ</b>	<b>180р</b>
<b>КРЕВЕТКИ</b>	<b>240р</b>
<b>МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК</b>	<b>240р</b>
<b>СВИНИНА</b>	<b>230р</b>
<b>АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫЧКОВ МЯСНОЕ</b> (говядина, свинина, курица, филе баранины)	<b>690р</b>
<b>АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫЧКОВ МОРСКОЕ</b> (лосось, креветка, кальмар, осьминог, гребешок)	<b>760р</b>

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

<b>МОРСКОЙ ЯЗЫК С ГРИБАМИ В СОУСЕ «СОМБАЙДЗУ»</b>	<b>2800р</b>
<b>ФИЛЕ БАРАБУЛИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ</b>	<b>820р</b>
<b>ЧЕРНАЯ ТРЕСКА МАРИНОВАННАЯ В СОУСЕ «МИСО»</b>	<b>550р</b>
<b>ФИЛЕ ДОРАДО ПОД СОУСОМ «ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ»</b>	<b>630р</b>
<b>ЛОСОСЬ В СОУСЕ «ТЕРИЯКИ»</b>	<b>460р</b>
<b>ФИЛЕ КАМБАЛЫ С КОЛЬЦАМИ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА</b>	<b>320р</b>
<b>ФИЛЕ СИБАСА В СОУСЕ МИКС «ОСТРЫЙ»</b>	<b>630р</b>
<b>ПАРОВАЯ БАРАМУНДИ С КИНЗО И ЛАЙМОМ</b>	<b>1200р</b>
<b>СТЕЙК ИЗ ТУНЦА</b> (филе тунца, оливки, изюм)	<b>490р</b>
<b>ФИЛЕ МОРСКОГО ЧЕРТА В ТОМАТНО-ЦИТРУСОВОМ СОУСЕ</b>	<b>840р</b>

## **БЛЮДА НА ТЕПАНЕ**

<b>ОВОЩИ НА ТЕПАНЕ</b>		<b>300р</b>
<b>КУРИЦА В СОУСЕ «ТЕРИЯКИ»</b>		<b>410р</b>
<b>УТКА В СОУСЕ «ТЕПРИЯКИ»</b>		<b>600р</b>
<b>КАРЕ ЯГНЕНКА С ЖАРЕННЫМИ ОВОЩАМИ</b>		<b>620р</b>
<b>ФУАГРА С ЯГОДАМИ</b>		<b>650р</b>
<b>СЕТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ</b> (креветки, гребешки, кальмары, лосось, осьминог мини)		<b>1900р</b>
<b>СЕТ МЯСНОЙ</b> (говяжья вырезка, каре ягненка, утиная печень, утиная грудка, бедро куриное)		<b>1700р</b>
<b>ГЕДЗА С КРЕВЕТКАМИ</b> (пельмени с креветкой)		<b>380р</b>
<b>ГЕДЗА С КУРИЦЕЙ</b> (пельмени с курицей)		<b>280р</b>
<b>ГЕДЗА С ГОВЯДИНОЙ</b> (пельмени с говядиной)		<b>290р</b>

## **ДЕСЕРТЫ**

<b>ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ</b>	<b>150гр</b>	<b>280р</b>
<b>ШТРУДЕЛЬ ВИШНЕВЫЙ</b>	<b>150гр</b>	<b>280р</b>
<b>ШТРУДЕЛЬ МАЛИНОВЫЙ</b>	<b>150гр</b>	<b>320р</b>
<b>ШТРУДЕЛЬ КЛУБНИЧНЫЙ</b>	<b>150гр</b>	<b>320р</b>
<b>ШТРУДЕЛЬ С КРЫЖЕВНИКОМ</b>	<b>150гр</b>	<b>300р</b>
<b>ШТРУДЕЛЬ С ТВОРОГОМ</b>	<b>150гр</b>	<b>320р</b>

*Все штрудели подаются с мороженым и со сладким соусом*

## ТОРТЫ ПОРЦИОННЫЕ

<b>ЭСТЕРХАЗИ</b>	<b>110гр</b>	<b>290р</b>
<i>(миндальные коржи с прослойкой из заварного крема, с ореховой пастой и дробленным фундуком)</i>		
<b>ЧИЗ-КЕЙК "НЬЮ-ЙОРК"</b>	<b>150гр</b>	<b>290р</b>
<i>(Классический легкий рецепт. Тонкий слой песочно-миндального теста, сырная выпечная масса из сливочного сыра и обезжиренного творога. Декор-мандарины и белый шоколад)</i>		
<b>ТИРАМИСУ КЛАССИЧЕСКИЙ</b>	<b>175гр</b>	<b>320р</b>
<i>(Классический итальянский десерт на основе сыра "Маскарпоне" с бисквитными палочками "Савоярди", пропитанными портвейном "Марсало")</i>		
<b>ТРИ ШОКОЛАДА</b>	<b>110гр</b>	<b>240р</b>
<i>(Легкий торт из благородного бельгийского шоколада. Тонкий бисквит из какао, мусс шоколадный и шоколадный декор)</i>		
<b>ШОКОЛАДНЫЙ МУСС</b>	<b>110гр</b>	<b>230р</b>
<i>(Нежные бисквитные коржи, прослоенные легким шоколадным муссом. Декорируется цветным шоколадом)</i>		
<b>ПАРИЗЬЕН</b>	<b>100гр</b>	<b>220р</b>
<i>(Уикенд в Париже. Классическое сочетание французского черного шоколада, орехового беже и карамели)</i>		
<b>ФРАНЦУЗКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ</b>	<b>130гр</b>	<b>260р</b>
<i>(Нежный бисквит на основе тертых ядер ломбардского ореха с начинкой из цельных запеченных яблок с абрикосовым джемом. Декор-сахарная пудра и цельный фундук)</i>		
<b>ГРУШЕВЫЙ</b>	<b>120гр</b>	<b>260р</b>
<i>(Оригинальный бисквит "Джаконд", воздушный заварной крем с натуральными сливками в сочетании с кусочками груши, создают ощущение легкости и свежести)</i>		

## КАЛЬЯНЫ

<b>НА ВОДЕ</b>	<b>950р</b>
<b>НА МОЛОКЕ</b>	<b>1050р</b>
<b>НА ВИНЕ</b>	<b>1250р</b>