



"ONE CANNOT  
THINK WELL,  
LOVE WELL,  
SLEEP WELL,  
IF ONE  
HAS NOT DINED  
WELL."

- VIRGINIA WOOLF

### **ALLERGY STATEMENT:**

Menu items may contain or come into contact with milk (dairy), eggs, fish, crustaceans, molluscs, tree nuts, peanuts, gluten (wheat / rye / oats / barley), soy, sesame, sulphur dioxide, celery, lupin & mustard.

Even though every effort has been made to remove all bones, please be aware that dishes with fish may contain bones

For more information, please speak with a manager.

### **Информация об аллергенах:**

Блюда в нашем меню могут содержать следующие аллергены или их следы: молоко, яйца, рыба, ракообразные, моллюски, орехи, арахис, глютен (пшеница / рожь / овес / ячмень), соя, кунжут, диоксид серы, сельдерей, люпин и горчица.

Блюда с рыбой могут содержать кости

Для получения дополнительной информации, пожалуйста, обращайтесь к нашему персоналу.



# SASHIMI

slices of raw fish (5 pieces)  
ломтики сырой рыбы (5 шт)

MAGURO	<b>bluefin tuna</b>	тунец синеперый	23.80
TORO	<b>bluefin tuna belly</b>	брюшко тунца	27.80
CHUTORO	<b>bluefin fatty tuna</b>	тунец жирный	27.80
SAKE	<b>salmon</b>	лосось	13.80
SAKE TORO	<b>salmon belly</b>	брюшко лосося	14.50
SUZUKI	<b>sea bass</b>	морской окунь	13.80
TAKO	<b>octopus</b>	осьминог	14.80
HOTATE GAI	<b>scallops teramoto</b>	морской гребешок	17.50
EBI	<b>prawn</b>	креветка	16.80
UNAGI	<b>smoked eel</b>	копченый угорь	24.80
HAMACHI	<b>yellow tail</b>	желтохвостик	24.80

thin slices of raw fish on sushi rice (2 pieces)  
тонкие ломтики сырой рыбы на рисе (2 шт)

AVOCADO	<b>avocado</b>	авокадо	5.00
MAGURO	<b>bluefin tuna</b>	тунец синеперый	10.80
TORO	<b>bluefin tuna belly</b>	брюшко тунца синеперого	13.80
CHUTORO	<b>bluefin fatty tuna</b>	тунец жирный	13.80
SAKE	<b>salmon</b>	лосось	8.50
SAKE TORO	<b>salmon belly</b>	брюшко лосося	8.50
SUZUKI	<b>sea bass</b>	морской окунь	8.50
TAKO	<b>octopus</b>	осьминог	8.50
HOTATE GAI	<b>scallops teramoto</b>	морской гребешок	10.80
EBI	<b>prawn</b>	креветка	8.90
EBI TEMPURA	<b>prawn tempura</b>	креветка в темпуре	8.90
UNAGI	<b>smoked eel</b>	копченый угорь	13.80
HAMACHI	<b>yellow tail</b>	желтохвостик	10.80
TORCHED SALMON NIGIRI (5 pcs/5 шт.)	<b>blow-torched marinated salmon with ponzu kizame &amp; spring onion</b>	лосось маринованный с понзу кизаме, опаленный, подается со свежим зеленым луком	19.50
TORO TORCHED (5 pcs/5 шт.)	<b>blow-torched tuna belly with spring onion, ginger ponzu sauce</b>	суши с опаленным брюшком тунца, с зеленым луком, имбирем и соусом понзу	29.50
CRISPY SOFT SHELL CRAB NIGIRI (4 pcs/4 шт.)	<b>with shichimi spice, garlic chilli sauce, tobiko caviar and scallions</b>	нигири с хрустящим крабом, с приправой шичими, чесночным соусом чили и икрой тобико	16.80
RED MULLET NIGIRI (5 pcs/5 шт.)	<b>topped with ginger juice and lime zest</b>	нигири с красной кефалью, имбирным соком и цедрой лайма	22.00



# NIGIRI SUSHI



# УРАМАКИ

various fillings wrapped in seaweed and rice (8 pieces)  
различные начинки, завернутые в водоросли и рис (8 штук)

CARROT & KIWI MAKI carrot, cucumber and avocado, topped with kiwi and carrot sauce с морковью, огурцом и авокадо, под ломтиком киви с морковным соусом	9.80
CALIFORNIA MAKI avocado, crabstick salad, cucumber and sesame seeds с авокадо, салатом из крабовых палочек, огурцом и семенами кунжута	14.50
CHICKEN TEMPURA MAKI chicken tempura, cucumber, avocado, chef's mayo, tempura flakes, topped with lettuce с курицей в темпуре, огурцом, авокадо, особенным майонезом, и хлопьями темпуры, украшен листьями салата	14.50
EBI TEMPURA MAKI prawn tempura, tempura flakes and Japanese mayo с креветкой в темпуре, хлопьями темпуры и японским майонезом	16.80
EBI SALAD MAKI prawns, cucumber, avocado, mango, sesame seeds, ebiko and chef's mayo с креветкой, огурцом, авокадо, манго, эбико, семенами кунжута, особенным майонезом	16.80
MIXED SASHIMI MAKI tuna, salmon, sea bass, spring onion, ginger, avocado, sesame seeds, lime juice and chopped parsley с тунцом, лососем, морским окунем, зеленым луком, свежим имбирем, авокадо, семенами кунжута, соком лайма и петрушкой	16.80
CRUNCHY MAKI avocado, crabstick salad, cucumber and sesame seaweed, topped with spicy tuna с авокадо, салатом из крабовых палочек, огурцом, водорослями и острым тунцом	16.80
GREEN DRAGON MAKI salmon and avocado with spicy salmon, spring onion and wasabi masago с лососем и авокадо, а так же с острым лососем, луком и васаби масаго	16.80
SMOKED SALMON MAKI smoked salmon, cream cheese, spring onion, avocado, ginger, cucumber, masago wasabi, with Sriracha mayo с копченым лососем, сливочным сыром, зеленым луком, авокадо, свежим имбирем, огурцом, масаго васаби с острым майо шрирача	16.80
PHILADELPHIA MAKI salmon, cream cheese, spring onion, avocado, cucumber, ginger with Sriracha mayo, ebiko, orange tobiko с лососем, сливочным сыром, зеленым луком, авокадо, огурцом, свежим имбирем, с острым шрирача майо, эбико и оранжевой тобико	16.80
SPICY TRIO ROLL tuna, salmon, sea bass, ginger, lemon juice, spring onion, avocado, spices, black tobiko, topped with ketchup mayo, spring onion and kizame wasabi с тунцом, лососем, морским окунем, свежим имбирем, лимонным соком, зеленым луком, авокадо, специями, кетчупом и майо, кизаме васаби и зеленым луком	18.90
PACIFIC ROLL black cod, salmon, avocado, asparagus, pistachio nuts with teriyaki mayo and salmon caviar черная треска, лосось, авокадо, спаржа, фисташки, с майонезом терияки и лососевой икрой	18.90



various fillings wrapped in seaweed and rice (8 pieces) различные начинки, завернутые в водоросли и рис (8 штук)	
<b>SOY WRAP CRISPY SALMON MAKI</b> soy wrap, salmon belly, unagi, avocado, asparagus, cucumber, sesame seeds, cream cheese and crispy salmon skin with teriyaki sauce брюшко лосося, унаги, авокадо, спаржа, огурец, семена кунжута, сливочный сыр и хрустящая шкурка лосося, в соевой обёртке, с соусом терияки	15.80
<b>BLUEFIN TUNA TEMPURA MAKI</b> tuna, cucumber, avocado, asparagus, prawn salad and cream cheese rolled up in seaweed, deep fried and served with teriyaki sauce ролл с тунцом, огурцом, авокадо, спаржей, салатом из креветок и сливочным сыром, обжаренный во фритюре, с соусом терияки	18.50
<b>CHEF'S SPECIAL ROLL</b> unagi, avocado, crabstick salad and cucumber, unagi sauce унаги, авокадо, салат из крабовых палочек и огурцы, соус унаги	18.50
<b>ZEN ROLL</b> salmon, avocado, crabstick salad and cucumber с лососем, авокадо, салатом из крабовых палочек и огурцом	18.50
<b>RAINBOW ROLL</b> tuna, prawn, salmon, sea bass, avocado, crabstick salad and cucumber с тунцом, креветкой, лососем, морским окунем, авокадо, салатом из крабовых палочек и огурцом	18.50
<b>PRAWN LOVER</b> prawns, tempura prawns, avocado and Japanese mayo с креветкой, креветкой в темпуре, авокадо и японским майонезом	18.50
<b>SPICY CRUNCHY TUNA ROLL</b> spicy tuna, avocado, cucumber, sesame seaweed, tempura flakes and black sesame, topped with spicy mayo, scallions and orange tobiko с острым тунцом, авокадо, огурцом, водорослями, хлопьями темпуры, луком, с оранжевой тобико и черным кунжутом	19.50
<b>SPIDER MAKI</b> soft shell crab, unagi, avocado, cucumber and spicy prawn topping with unagi sauce мягкопанцирный краб, унаги, авокадо, огурец и острая начинка из креветок с соусом унаги	19.50
<b>KAME KAZE ROLL</b> unagi, prawn tempura, avocado, cucumber, tempura flakes, tobiko, spicy tuna and spring onion унаги, креветки в темпуре, авокадо, огурец, хлопья в темпуре, тобико, острый тунец и зеленый лук	22.50
<b>ROYAL CALIFORNIA MAKI</b> royal king crab, mayo, unagi sauce, ginger, mango, cucumber, avocado and orange masago, topped with crushed sesame королевский краб, майонез, соус унаги, имбирь, манго, огурец, авокадо и апельсиновая масаго, посыпан толченым кунжутом	34.00
<b>ROYAL KING CRAB ROLL</b> royal king crab tempura, cream cheese, avocado, fresh water eel, sesame seeds with sesame seaweed, tempura flakes and Sriracha mayo с королевским крабом в темпуре, сливочным сыром, авокадо, пресноводным угрем, семенами кунжута, водорослью, хлопьями темпуры и острым майо шрирача	36.00



# HO SOMAKI

sushi rice with fillings, wrapped in seaweed (6 pieces)  
рис с начинкой, в водорослевой обертке (6 штук)

KAPPA MAKI 6.50  
cucumber and sesame seeds | с огурцом и кунжутом

AVOCADO MAKI 6.50  
avocado | авокадо

OSHINKO MAKI 6.80  
pickled radish | с маринованным редисом

TEKKA MAKI 12.80  
tuna | с тунцом

SAKE MAKI 11.80  
salmon | с лососем

EBI MAKI 11.80  
prawn | с креветкой

SALMON SKIN MAKI 11.80  
crispy salmon skin, cucumber and Japanese mayo  
с хрустящей шкуркой лосося, огурцом и японским майонезом

SPICY SAKE MAKI 11.80  
salmon, Japanese mayo, spring onion and chilli powder  
с лососем, японским майонезом, зеленым луком и пудрой чили

SPICY MAGURO MAKI 12.80  
tuna, Japanese mayo, spring onion and chilli powder  
с тунцом, японским майонезом, зеленым луком и пудрой чили

SMOKED EEL MAKI 13.50  
smoked eel with sweet unagi sauce  
с копченым угрем и сладким соусом унаги



# TEMAKI

cone shaped hand rolls with fillings (2 pieces)  
конусообразные роллы в водоросли, с начинкой (2 шт.)

SALMON SKIN TEMAKI 16.00  
crispy salmon skin, cucumber and Japanese mayo  
с хрустящей шкуркой лосося, огурцом и японским майонезом

SAKE TEMAKI 16.00  
salmon with avocado | с лососем и авокадо

EBI SALAD TEMAKI 16.00  
prawns, cucumber, avocado, orange tobiko and chef's mayo  
с креветкой, огурцом, авокадо, оранжевой тобико и особенным майонезом

BLACK TIGER TEMAKI 17.50  
prawn tempura, cucumber and Japanese mayo  
с креветкой в темпуре, огурцом и японским майонезом

MAGURO TEMAKI 18.50  
tuna with avocado | с тунцом и авокадо

UNAGI SOY WRAP TEMAKI 19.50  
unagi, cucumber, avocado, green lettuce and unagi sauce  
унаги, огурец, авокадо, зеленый салат и соус унаги



# PLATTERS

SASHIMI 12 pcs/шт.		42.00
<b>bluefin tuna</b>	тунец	2 pcs
<b>salmon</b>	лосось	3 pcs
<b>prawn</b>	креветка	2 pcs
<b>smoked fresh water eel</b>	копченый пресноводный угорь	3 pcs
<b>sea bass</b>	морской окунь	2 pcs
MAKIMONO 22 pcs/шт.		39.00
<b>ebi tempura maki</b>	креветка в темпуре	4 pcs
<b>chicken tempura maki</b>	курица в темпуре	4 pcs
<b>green dragon maki</b>	зеленый дракон	4 pcs
<b>mixed sashimi maki</b>	сашими маки микс	4 pcs
<b>tekka maki</b>	тунец	6 pcs
MAKIMONO 32 pcs/шт.		49.50
<b>California maki</b>	калифорния маки	4 pcs
<b>mixed sashimi maki</b>	сашими маки микс	4 pcs
<b>ebi salad maki</b>	маки с креветкой	4 pcs
<b>smoked salmon maki</b>	маки с копченым лососем	4 pcs
<b>spicy crunchy tuna roll</b>	маки с острым тунцом	4 pcs
<b>kappa maki</b>	маки с огурцом	6 pcs
<b>spicy salmon maki</b>	маки с острым лососем	3 pcs
<b>tekka maki</b>	маки с тунцом	3 pcs
SPECIAL PLATTER 22 pcs/шт.		64.00
<b>salmon sashimi</b>	сашими из лосося	4 pcs
<b>bluefin tuna sashimi</b>	сашими из тунца	4 pcs
<b>salmon nigiri sushi</b>	нигири суши с лососем	2 pcs
<b>bluefin tuna nigiri sushi</b>	нигири суши с тунцом	2 pcs
<b>sea bass nigiri sushi</b>	нигири суши с морским окунем	2 pcs
<b>green dragon maki</b>	зелёный дракон	4 pcs
<b>ebi salad maki</b>	маки с креветкой	4 pcs
EXCLUSIVE PLATTER 39 pcs/шт.		110.00
a selection of our finest sashimi, nigiri sushi and maki ассорти из наших вкуснейших сашими, нигири суши и маки		
<b>bluefin fatty tuna sashimi</b>	сашими из жирного тунца	4 pcs
<b>salmon sashimi</b>	сашими из лосося	4 pcs
<b>hamachi sashimi</b>	сашими хамачи	4 pcs
<b>red mullet nigiri</b>	нигири с красной кефалью	3 pcs
<b>bluefin tuna belly nigiri</b>	нигири с тунцом	2 pcs
<b>unagi nigiri</b>	нигири с угрем	2 pcs
<b>salmon belly nigiri</b>	нигири с лососем	2 pcs
<b>prawn lover maki</b>	маки с креветкой	4 pcs
<b>spicy trio roll</b>	ролл "пикантное трио"	4 pcs
<b>pacific roll</b>	маки с чёрной треской и лососем	4 pcs
<b>kappa maki</b>	маки с огурцом	6 pcs



# APPETIZERS

<b>EDAMAME</b> steamed green soy beans sprinkled with sea salt приготовленные на пару зеленые соевые бобы, с морской солью	9.80
<b>SPICY EDAMAME</b> steamed green soy beans wok fried with chilli garlic sauce зеленые соевые бобы, обжаренные с чесночным соусом с чили	9.80
<b>BLACK COD GYOZA</b> dumplings with grilled black cod, sweet miso, edamame, baked potato, snow peas and spring onion, garnished with chilli flakes азиатские пельмени с черной треской обжаренной на гриле, сладкое мисо, эдамаме, печеный картофель, снежный горошек и зеленый лук, украшены хлопьями чили	15.80
<b>ORGANIC CHICKEN BREAST</b> chicken breast cubes glazed in hot and sour sauce with onions, green lettuce кубики куриной грудки глазированные в остро-кислом соусе с луком и зеленым салатом	16.80
<b>NEW STYLE SEA BASS SASHIMI</b> thinly sliced sea bass with citrus soy sauce, topped with garlic, ginger and onion тонкие ломтики морского окуня с цитрусовым соевым соусом, подаются под чесноком, имбирем с луком	16.80
<b>MAGURO TATAKI</b> slightly grilled bluefin tuna with fresh ginger, spring onion and ponzu sauce слегка обжаренный тунец со свежим имбирем, луком и соусом понзу	21.80
<b>SALMON CARPACCIO</b> thin slices of fresh salmon, topped with avocado and salmon roe, spring onion and wasabi yuzu ponzu sauce тонкие ломтики свежего лосося под авокадо и лососевой икрой, с зеленым луком и соусом васаби юзу понзу	21.80
<b>ROCK SHRIMP</b> deep fried shrimps mixed with creamy yuzu spicy sauce, garnished with chopped spring onion креветки в темпуре, в остром сливочном соусе юзу, подаются под зеленым луком	18.50
<b>TORO WITH RED CHILLIES</b> slightly torched bluefin tuna belly with ponzu sauce, coriander and chillies слегка опаленный тунец с соусом понзу, кориандром и чили	22.80
<b>BLACK COD BITES</b> black cod and aubergine marinated with sweet miso, garnished with lettuce and fried aubergine skin черная треска и баклажан, маринованные со сладким мисо, украшенные салатом и жареной баклажановой шкуркой	23.50
<b>SMOKED FRESH WATER EEL</b> slightly torched with red pepper and miso sauce, served on crunchy tapioca chips копченый пресноводный угорь, слегка опаленный, с красным перцем и соусом мисо, подается на хрустящих чипсах из тапиоки	23.80
<b>SCALLOP CEVICHE</b> with fresh truffle, truffle ponzu and chives севиче из гребешка со свежим трюфелем, трюфельным понзу и зеленым луком	27.00



# APPETIZERS

<b>JAPANESE KAGOSHIMA STEAK / GRADE 11+</b> 200gr. succulent and juicy, with a gorgeous web of creamy marbling, served with asian fusion garlic butter sauce, baby carrots, broccoli, eryngii, shiitake and oyster mushrooms (served medium rare) 200 гр. сочного мраморного стейка подается с азиатским чесночно-масляным соусом фьюжн, молодой морковью, брокколи, грибами эринги, шиитаке и вешенками (подается слабoproжаренным)	120.00
<b>BEEF NEGIMAKI WITH FOIE GRAS</b> 4 slices of beef fillet (marinated in mirin, soy, sake, ginger, garlic & sesame oil) with baby asparagus, foie gras, enoki mushrooms, miso truffle puree and light teriyaki sauce 4 ломтика говяжьего филе (маринованного в мирине, сое, саке, имбире, чесноке и кунжутном масле) с молодой спаржей, фуа-гра, грибами энки, мисо-трюфельным пюре и легким соусом терияки	32.50
<b>NEW STYLE RED MULLET SASHIMI</b> thin slices of fresh red mullet with ginger ponzu sauce, topped with radish, lime zest and spring onion тонкие ломтики свежей красной кефали с имбирным соусом понзу, посыпанный редисом, цедрой лайма и зеленым луком	23.80
<b>HAMACHI SPICY YUZUSU</b> thin slices of fresh hamachi, topped with spring onion, chopped chillies, chilli powder and dashi yuzusu ponzu тонкие ломтики свежего хамачи под зеленым луком и перцем чили, порошком чили, с даши юзусу понзу	22.80
<b>BLUEFIN TUNA OR SALMON TARTARE</b> avocado, mango, sesame seaweed, topped with ikura and nori, infused with yuzu soy and olive oil, side wasabi cream тартар с авокадо, манго, морскими водорослями, подается под икурой, с соевым юзу с оливковым маслом, с кремом васаби и нори	
with salmon / с лососем	27.80
with bluefin tuna / с синеперым тунцом	32.80
<b>SEA BASS CEVICHE</b> sea bass, mango, red chilli, chives, shallots, lime, leche de tigre (dashi, coconut, miso, coriander) морской окунь, манго, маринованный лук, красный перец чили, зеленый лук, лук-шалот, лайм, лече де тигре (даси, кокос, мисо, кориандр)	22.50
<b>WAGYU BEEF TATAKI</b> 100 gr. Wagyu beef (grade 8+) slightly grilled with olive oil, garnished with roasted garlic, onions, spring onions and ponzu sauce 100 гр. говядины Вагю (8+), слегка обжаренной на гриле с оливковым маслом, подается с запеченным чесноком и луком, с зеленым луком и соусом понзу	56.00
<b>CHILEAN SEA BASS BITES</b> with wafu sauce, topped with red chilli & chives ломтики морского окуня с соусом вафу, красным чили и зеленым луком	24.50
<b>ROYAL DAIKON ROLL</b> royal king crab and avocado rolled in Japanese radish with vinegar sauce королевский краб и авокадо, обернутые в японский редис с укусным соусом	36.00



# SOUPS

- MISO SOUP** 8.90  
tofu, seaweed, spring onion, enoki mushrooms, soy bean paste and togarashi spices  
тофу, водоросли, зеленый лук, грибы эноки, специи тогараша, паста из соевых бобов
- YASAI SOUP** 8.90  
mixed vegetables, spring onion, soy bean paste and togarashi  
овощи, зеленый лук и паста из соевых бобов, специи тогараша
- TAMAGO SOUP** 8.90  
mixed vegetables, egg, spring onion, soy bean paste and togarashi  
овощи, яйцо, зеленый лук и паста из соевых бобов, специи тогараша
- SUIMONO SOUP** 12.50  
spinach, enoki mushrooms, spring onions, lemon zest and spices **with a choice of prawn or sea bass**  
шпинат, грибы эноки и лук, лимонная цедра и специи, готовится с **креветками или морским окунем (на Ваш выбор)**



# SALADS

- SESAME SEAWEED SALAD** 11.80  
marinated seaweed, seasoned with lemon, vinegar, chillies, black fungus, sesame seeds, topped with pickled radish  
маринованные водоросли, приправленные лимоном, уксусом, чили, с черными древесными грибами, семенами кунжута, украшены маринованным редисом
- GREEN SALAD** 13.60  
fresh mixed salad leaves, avocado, asparagus, peppers, zucchini, cucumber, snow peas, sesame seeds and broccoli, with onion soy dressing  
свежие листья салата, авокадо, спаржа, перец, цукини, огурец, горошек «манжту», семена кунжута и брокколи, с луковым соевым соусом
- ZEN SALAD** 18.70  
grilled salmon, avocado, peppers, fresh salad leaves, sesame seeds with ginger soy dressing  
обжаренный на гриле лосось, авокадо, перец, свежие листья салата, семена кунжута с имбирным соевым соусом
- SASHIMI SALAD** 26.80  
tuna, salmon, prawns, sea bass, octopus, avocado, wakame, peppers, fresh salad leaves, yuzu orange dressing and sesame seeds  
тунец, лосось, креветки, морской окунь, осьминог, авокадо, перец, свежие листья салата, водоросль вакамэ, апельсиновый юзу соус и семена кунжута
- CRISPY PRAWN TEMPURA SALAD** 19.80  
prawn tempura with salad leaves, snow peas, peppers, zucchini, sweet potato tempura, served with spicy vinaigrette mayo and tempura flakes  
листья салата, горошек «манжту», перец, цукини, креветки и сладкий картофель в темпуре, подается с острым майонезом
- BLACK TRUFFLE SALAD** 34.00  
black truffle mixed with baby spinach, enoki mushrooms, mizuna and rocket leaves, white asparagus and truffle ponzu sauce  
чёрный трюфель с молодым шпинатом, грибами эноки, мицунной, листьями руколы и белой спаржей, с трюфельным соусом понзу
- ROYAL CRAB SALAD** 46.00  
royal king crab meat, enoki mushrooms, peppers, fresh salad leaves with onion dressing and sesame seeds  
мясо королевского краба, грибы эноки, перец, свежие листья салата с луковым соусом и семенами кунжута

# OYSTERS

## UMAMI OYSTERS

fresh oysters with sea salt, lemon and ponzu sauce

свежие устрицы с морской солью, лимоном и соусом понзу

6 pcs/шт 12 pcs/шт

34.00 64.00

<p>GOHAN steamed rice   паровой рис</p>	5.20
<p>EGG FRIED RICE fried rice with mixed vegetables, egg and garlic рис обжаренный с овощами, яйцом и чесноком</p>	5.90
<p>SEAFOOD FRIED RICE fried rice with mixed seafood, vegetables, egg and garlic рис обжаренный с морепродуктами, овощами, яйцом и чесноком</p>	12.50
<p>YASAI YAKI mixed vegetable teppanyaki with soy/lemon/garlic sauce and sesame овощи теппаньяки с кунжутом и соусом из сои, лимона и чеснока</p>	9.80
<p>AGEDASHI TOFU deep fried tofu with light tempura sauce, spring onions and ginger обжаренный во фритюре тофу с легким соевым соусом, зеленым луком и имбирем</p>	9.50
<p>ORGANIC WILD RICE black wild rice, red rice and brown basmati, cooked on the teppan with shimeji mushroom, baby asparagus and a dash of soya garlic sauce черный дикий рис, красный рис и коричневый басмати, приготовленные на тэппане с грибами симеджи, молодой спаржей и соево-чесночным соусом</p>	15.60
<p>BEEF AND FOIE GRAS TACOS (3pcs / 3 шт) with wagyu beef and foie gras, bell peppers, shallots, red radish, mango, avocado, jalapeno salsa, light teriyaki and yuzu cream cheese in a crispy nori shell с говядиной вагью и фуа-гра, сладким перцем, луком-шалотом, красной редькой, манго, авокадо, сальса из халапеньо, светлым терияки и сливочным сыром юдзу, в хрустящей оболочке нори</p>	29.00
<p>TRISTAN LOBSTER TACOS (3pcs / 3 шт) Tristan lobster tail with bell peppers, shallots, red radish, mango, avocado with wasabi and honey mayo in a crispy nori shell хвост омара со сладким перцем, луком-шалотом, красной редькой, манго, авокадо с васаби и медовым майонезом в хрустящей оболочке нори</p>	29.00
<p>PRAWN TACOS (3pcs / 3 шт) with prawn tempura, bell peppers, shallots, red radish, chives, avocado salsa and creamy chilli mayo in a crispy gyoza shell с креветками в темпуре, сладким перцем, луком-шалотом, красной редькой, зеленым луком, сальсой из авокадо и сливочным майонезом с чили, в хрустящей оболочке гиоза</p>	16.80
<p>ROYAL KING CRAB TACOS (3pcs / 3 шт) royal king crab with bell peppers, shallots, sesame seaweed, mango salsa and paprika mayo in a crispy gyoza shell мясо королевского краба со сладким перцем, луком-шалотом, кунжутными водорослями, с сальсой из манго, майонеза и паприки в хрустящей оболочке гиоза</p>	36.00



SIDE ORDERS



TACOS



# NOODLES

Choose your favourite noodles | лапша на выбор

Soba	yellow thin noodles	тонкая жёлтая лапша
Udon	white thick noodles	толстая белая лапша

## YAKI SOBA / UDON

choose your noodles and have them sauteed with | лапша обжаренная, на выбор:

- seafood and vegetables / морепродукты и овощи 21.50
- black angus beef fillet and vegetables / говядина Блэк Ангус и овощи 25.60
- corn fed chicken and vegetables / курица кукурузного откорма и овощи 19.50
- vegetables only / овощи 14.50

## KARASHI SOBA / UDON

23.50

sautéed in a spicy tonkatsu sauce with **seafood and vegetables or beef and vegetables**

обжаренные в остром соусе тонкацу с морепродуктами и овощами или с говядиной и овощами

## BROWN NOODLES WITH SCALLOPS

28.50

sautéed with scallops, mixed vegetables and lemon soy fusion sauce with truffle oil

коричневая лапша обжаренная с морскими гребешками, овощами, и соусом фьюжн из лимона и сои с трюфельным маслом



# RAMEN

Japanese noodle soup | Японский суп с лапшой

## MISO RAMEN

18.50

ramen noodles in a miso-based soup with grilled chicken, cabbage, sesame oil, bean sprouts, corn and spring onion

лапша рамен в соусе на основе мисо, с куриным филе обжаренным на гриле, с капустой, проростками фасоли, кукурузой и зеленым луком

## SHOYU RAMEN

19.50

char siu pork and ramen noodles in shoyu ramen soup flavoured with soy sauce, sesame oil, spinach, bamboo shoots, spring onion and boiled egg (optional)

свинина чар сиу и лапша рамэн в супе сёю рамен с соевым соусом, кунжутным маслом, шпинатом, побегами бамбука, зеленым луком и вареное яйцо (по желанию)

## VEGAN MISO RAMEN

18.50

ramen noodles in a miso based soup, with tofu, spring onions, asparagus, enoki and shiitake mushrooms, wakame and baby spinach

лапша рамен в супе на основе мисо, с тофу, зеленым луком, спаржей, грибами эноки и шиитаке, водорослями вакаме и молодым шпинатом



AGGEMONO



РОВАТА

tempura dishes | темпура

<b>ZEN TEMPURA</b> prawns, scallops, soft shell crab, beetroot, mixed vegetables, pepper filled with goat cheese and traditional tempura sauce креветки, морские гребешки, мягкопанцирный краб, свекла, овощи, перец с начинкой из козьего сыра и традиционный соус	32.00
<b>EBI TEMPURA</b> prawns (6 pcs.) and vegetable tempura served with teriyaki sauce креветки (6 шт.) и овощи в темпуре с соусом терияки	22.50
<b>YASAI TEMPURA</b> mixed vegetable tempura, served with teriyaki sauce овощи в темпуре с соусом терияки	12.50
<b>CRISPY SOFT SHELL CRAB</b> young green mango, Amazu sauce, marinated sweet & sour julien vegetables молодой зеленый манго с соусом Амазу, маринованные кисло-сладкие овощи жульен	27.80
<b>SIZZLING US BEEF FILLET</b> beef fillet marinated in soy mirin and garlic, served on heated sea stones and thin sheets of pine for original smoked flavour филе говяжье, маринованное в сладком японском вине с соей и чесноком, подается на разогретых морских камнях, и тонких листах сосновой древесины для оригинального копченого аромата	48.00
<b>ROBATA SPICY BEEF</b> grilled Black Angus beef with Japanese style wasabi mashed potato, served with sweet spicy sauce and julienne beetroot in wafu sauce жареная говядина Черный Ангус с картофельным пюре с васаби в японском стиле, подается со сладким острым соусом и свеклой жулиен в соусе вафу	46.00
<b>BLACK COD TERIYAKI</b> black cod with teriyaki sauce, wrapped in bamboo leaf черная треска с соусом терияки, завернутая в бамбуковый лист	46.00
<b>RIB-EYE WITH WAFU SAUCE</b> rib-eye beef grilled on charcoal with broccoli, mushrooms, string beans and wafu sauce говядина рибай, обжаренная на углях с брокколи, грибами, фасолью и соусом вафу	44.00
<b>SALMON TERIYAKI</b> salmon fillet served with teriyaki sauce филе лосося на гриле Робата с соусом терияки	29.50



# SPECIALS

<b>BLUEFIN TUNA STEAK</b> lightly grilled bluefin tuna, served with zucchini, carrots, peppers, broccoli, fried garlic and teriyaki balsamic sauce слегка обжаренный тунец, подается с цуккини, морковью, брокколи, сладким перцем и бальзамическим соусом терияки	48.00
<b>MISO GLAZED SALMON</b> baked salmon glazed in miso sauce, served with broccoli and miso sauce on the side запеченный лосось, глазированный в соусе мисо, подается с брокколи и мисо соусом	32.50
<b>MOROMI MISO CHILEAN SEA BASS</b> Chilean sea bass glazed with moromi miso and caramelised ginger, spring onions & enoki mushroom, teriyaki fish sauce and chive oil чилийский морской окунь, глазированный с мисо мороми и карамелизированным имбирем, зеленый лук и грибы эноки, рыбный соус терияки и луковое масло	48.00
<b>BLACK COD MISO</b> black cod marinated in white miso paste, wrapped in bamboo leaf черная треска, маринованная в белой пасте мисо, подается в бамбуковом листе	46.00
<b>CHEF'S PRAWNS</b> crispy fried prawns, served with chef's mayo dressing, garnished with red and green chillies хрустящие жареные креветки, подаются с майонезным соусом от шеф-повара, украшен красным и зеленым перцем чили	19.50
<b>TRISTAN LOBSTER KOSHO</b> tristan island lobster tail with yuzu kosho sauce (dashi, lemon, lime, yuzu, orange, grapefruit, miso) and tahini / miso / cauliflower sauce хвост омара с острова Тристан с соусом юзу кошё (даси, лимон, лайм, юзу, апельсин, грейпфрут, мисо), соус с мисо, тахини и цветной капустой	49.00
<b>HONEY GLAZED BLACK COD</b> baked, honey glazed and served with steamed asparagus, mayonnaise infused with mango on the side and sesame seeds запеченная черная треска в медовой глазури, подаётся со спаржей на пару и майонезом, настоящим на манго, с кунжутом	46.00

# TEPPANYAKI

## TEPPANYAKI

Teppanyaki, also known in some countries as Hibachi, is a post-World War II style of Japanese cuisine that uses an iron griddle to cook food. The word teppanyaki is derived from teppan, which is the metal plate which it is cooked on and yaki, which means grilled, broiled, or pan-fried.

### WAGYU BEEF TEPPAN 110.00

Wagyu beef (grade 8+) cooked medium rare on teppanyaki, with asparagus, baby vegetables, button, shiitake, oyster and eryngii mushrooms, served with soy garlic sauce

говядина Вагю (8+), слегка обжаренная на теппаньяки (прожарки медиум рейр), со спаржей, молодыми овощами, грибами шиитакэ, устричными грибами и вешенками под соевым соусом с чесноком

### HIBACHI RIB-EYE 44.00

served with mushrooms, broccoli, string beans, garlic chips and soy mirin sauce

хибачи рибай, подается с грибами, брокколи, фасолью, чесночными чипсами и соусом сои и сладкого японского вина

### BLACK ANGUS BEEF WITH ASPARAGUS 46.00

certified Black Angus beef with asparagus, mushrooms and sauce of your choice:

говядина черный ангус со спаржей, грибами и соусом на Ваш выбор:

soy garlic sauce соя с чесноком

yakiniku sauce якинику

shiogayaki sauce шиогаяки

### CHICKEN TERIYAKI 18.70

corn fed chicken (fillet) with mushrooms, vegetables and teriyaki sauce

кусочки куриного (филе) кукурузного откорма с грибами, овощами и соусом терияки

### CHICKEN TEPPAN 18.70

corn fed chicken (fillet) with mushrooms, vegetables, garlic/butter/lemon/soy sauce

кусочки куриного (филе) кукурузного откорма с грибами, овощами и соевым соусом с лимоном, маслом и чесноком



BEEF



POULTRY



# ТЕППАНЫАКИ

## SEAFOOD

<b>TERAMOTO SCALLOPS WITH ASPARAGUS</b> scallops with asparagus and broccoli, served with soy/lemon/butter sauce гребешки со спаржей и брокколи, подаются с соусом из сои, лимона и масла	34.00
<b>HIBACHI MIXED SEAFOOD</b> sea bass fillet, salmon, prawns and scallop with zucchini, onion, peppers, broccoli and wafu sauce филе морского окуня, лосось, креветки и гребешок с цукини, луком, перцем, брокколи и соусом вафу	34.00
<b>SALMON FILLET</b> salmon fillet with garlic/soy/lemon/butter sauce, served with teppan vegetables филе лосося с соусом из чеснока, сои, лимона и масла, подается с овощами теппан	29.80
<b>KING PRAWNS</b> prawns with broccoli, carrots, bean sprouts, and garlic/soy/lemon/butter sauce креветки с морковью, брокколи, проростками фасоли, в соусе из лимона, сои, масла и чеснока	28.00
<b>SEA BASS FILLET</b> sea bass fillet with miso dare sauce, carrots and sautéed spinach филе морского окуня с соусом из соевых бобов, с морковью и обжаренным шпинатом	32.00
<b>CALAMARI TEPPAN</b> calamari and mixed vegetables with lemon/butter/garlic/soy sauce кальмары и овощи с соусом из лимона, масла, чеснока и сои	19.50



## ICE CREAM

<b>ICE CREAM (per scoop)</b> <b>vanilla</b> <b>chocolate</b> <b>strawberry</b> <b>Shiso (Japanese mint)</b> <b>green tea forest fruits</b>	<b>МОРОЖЕНОЕ</b> ванильное шоколадное клубничное шисо (Японская мята) зелёный чай с лесными ягодами	3.60
<b>SORBET (per scoop)</b> <b>lemon</b> <b>mango</b> <b>green apple &amp; yuzu</b> <b>blood orange</b> <b>with hazelnut praline</b>	<b>СОРБЕ</b> лимонный манго зелёное яблоко и юзу красный апельсин с пралине из лесных орехов	3.60

You are kindly requested to inform us of any allergies  
 Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях.



# DESSERTS

TEMPURA ICE CREAM tempura ice cream topped with crunchy nut praline ванильное мороженое, обжаренное в кляре с хрустящим ореховым пралине	8.90
BANANA TEMPURA WITH ICE CREAM banana tempura topped with crunchy praline, served with vanilla ice cream бананы, обжаренные в кляре, с хрустящим ореховым пралине и ванильным мороженым	9.50
SAGO WITH LYCHEES traditional Japanese dessert made with sago and coconut milk традиционный японский десерт, приготовленный с саго и кокосовым молоком	7.50
FRUIT PLATTER selection of seasonal fruits свежие сезонные фрукты	19.00
TONKA GINGER BAKED CHEESE CAKE baked cheesecake spiced with ginger and tonka bean, accompanied with caramelised bananas and milk chocolate Namelaka печеный чизкейк, с ароматом имбиря и боба Тонка, подается с карамелизированными бананами	9.50
ZEN STONE a blend of Valrhona's finest chocolates with a crunchy praline and passion fruit cremeux восхитительный шоколад Valrhona с хрустящим ореховым пралине, подается с кремом из маракуйи	10.50
CHOCOLATE SPHERE chocolate sphere filled with exotic fruits, scented sponge and rich chocolate cream шоколадная сфера, наполненная экзотическими фруктами, душистым бисквитом и насыщенным шоколадным кремом	11.50
CITRUS SALAD WITH STRAWBERRIES grapefruit, orange and strawberries, marinated with fresh lime zest, garnished with crunchy meringues, served with green apple & yuzu sorbet грейпфрут, апельсин и клубника со свежей цедрой лайма и хрустящими безе, с сорбетом из зеленого яблока и юзу	7.80
FONDANT TRIO three dense dark chocolate fondants infused with Tonka, filled with raspberry, dulcey and passion fruit ganache. Served with vanilla ice cream три фондана (кекса) из темного шоколада, с добавлением бобов тонка, наполненные ганашем из малины, шоколада и маракуйи. Подается с ванильным мороженым	12.50
COCONUT & RASPBERRY MOUSSE with Shiso ice cream кокосово - малиновый мусс с мороженым шисо	7.80
CHOCOLATE CROQUETTES WITH MANGO TARTARE chocolate croquettes with hazelnuts, coated with crushed roasted hazelnuts, deep fried and served with mango tartare and green tea ice cream шоколадные крокеты с фундуком, покрытые дробленным жареным фундуком, обжаренные во фритюре, подаются с тартаром из манго и мороженым со вкусом зеленого чая	9.50

