



Dear Guest,
We thank you for your support,
that makes us able to do what we love.

*Yours Sincerely,
Zen Room Team*

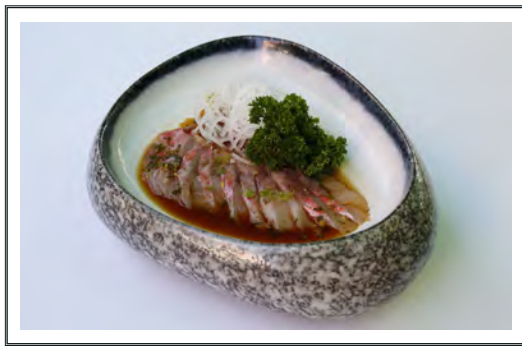
GALLERY



CHEF'S PRAWNS

crispy fried prawns, served with chef's mayo dressing,
garnished with red and green chillies

€19.50



NEW STYLE RED MULLET SASHIMI

thin slices of fresh red mullet with ginger ponzu sauce,
topped with radish, lime zest and spring onion

€24.80



BLUEFIN TUNA TARTARE

Bluefin tuna, avocado, mango, sesame seaweed, topped
with ikura and nori, infused with yuzu soya
and olive oil, side wasabi cream

€34.50



WAGYU BEEF TATAKI

100gr. Wagyu beef (grade 8+) slightly grilled with olive oil,
garnished with roasted garlic, onions,
spring onions and ponzu sauce

€58.00

GALLERY



EXCLUSIVE SASHIMI PLATTER

bluefin tuna, salmon, scallops teramoto, salmon belly
tuna belly, octopus, hamachi, salmon ikura

€110.00



ROYAL KING CRAB TACOS

with bell peppers, shallots, sesame seaweed,
mango salsa and paprika mayo in a crispy gyoza shell

€38.00



BEEF NEGIMAKI WITH FOIE GRAS

beef fillet rolls with baby asparagus, foie gras, enoki
mushrooms, miso truffle puree and light teriyaki sauce

€35.50



TORCHED TUNA BELLY

torched tuna belly with onion mayo sauce

€24.50

GALLERY



TORO TORCHED

tuna belly sushi, slightly torched, topped with spring onion, ginger and ponzu sauce (5pcs)

€32.00



SAMURAI FUSION ROLL

ebi tempura, avocado, asparagus, cream cheese with sriracha, spicy tuna, red radish, torched unagi, unagi sauce, ikura and spring onions

€24.80



HIBACHI RIB-EYE

served with eryngii mushrooms, broccoli, baby asparagus, baby carrots, garlic chips and soy mirin sauce

€44.00



SEABASS CEVICHE

sea bass, mango, red chilli, chives, shallots, lime, leche de tigre (dashi, coconut, miso, coriander)

€22.50

GALLERY



EXCLUSIVE PLATTER

a selection of our finest sushi, sashimi and maki

€118.00



TORO WITH RED CHILLIES

slightly torched bluefin tuna belly
with ponzu sauce, coriander and chillies

€24.80



BLACK COD BITES

black cod and aubergine marinated with sweet miso,
garnished with lettuce and fried aubergine skin

€25.50



BLUEFIN TUNA STEAK

lightly grilled bluefin tuna, served with zucchini, carrots,
peppers, broccoli, fried garlic, wasabi avocado cream and
teriyaki balsamic sauce

€52.00

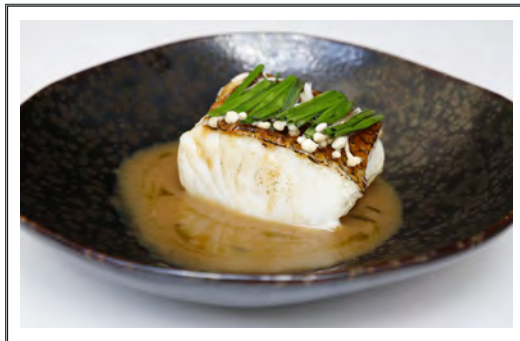
GALLERY



AUTHENTIC JAPANESE KAGOSHIMA STRIPLOIN STEAK | GRADE 11+ MARBLING

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

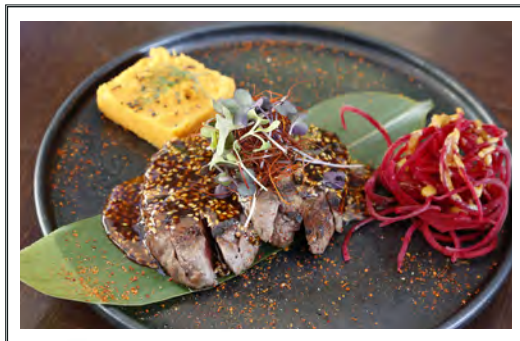
200gr / €120



CHILEAN SEA BASS

chilean sea bass glazed with ginger soy sauce, spring onions & enoki mushrooms, teriyaki fish sauce and chive oil

€48.00



ROBATA SPICY BEEF

grilled Black Angus beef with Japanese style wasabi sweet potato mash, served with sweet spicy sauce and beetroot in wafu sauce

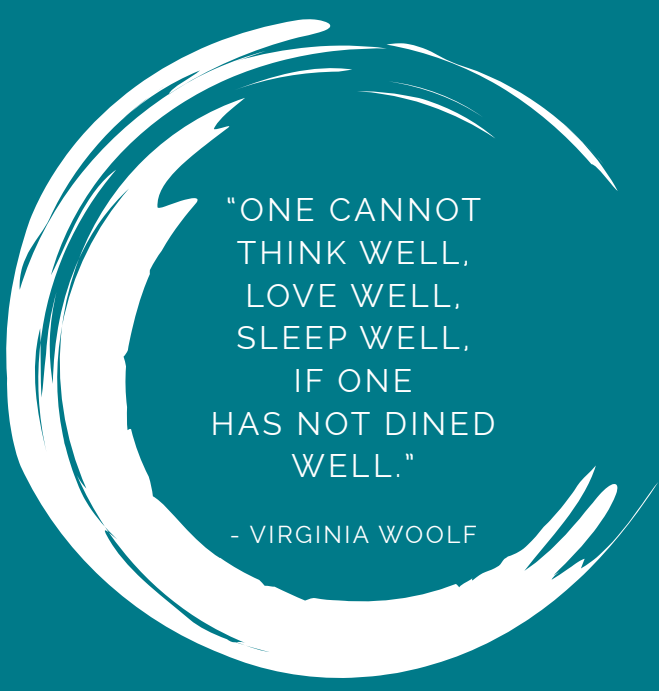
€46.00



PACIFIC ROLL

black cod, salmon, avocado, asparagus, pistachio nuts, with teriyaki mayo and salmon ikura

€18.90



"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	bluefin tuna	тунец синеперый	25.80
TORO	bluefin tuna belly	брюшко тунца	29.80
CHUTORO	bluefin fatty tuna	тунец жирный	29.80
SAKE	salmon	лосось	14.80
SAKE TORO	salmon belly	брюшко лосося	15.50
SUZUKI	sea bass	морской окунь	14.80
TAKO	octopus	осьминог	15.80
HOTATE GAI	scallops teramoto	морской гребешок	18.50
EBI	prawn	креветка	16.80
UNAGI	smoked eel	копченый угорь	25.80
HAMACHI	yellow tail	желтохвостик	25.80

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

AVOCADO	avocado	авокадо	5.00
MAGURO	bluefin tuna	тунец синеперый	11.50
TORO	bluefin tuna belly	брюшко тунца синеперого	13.80
CHUTORO	bluefin fatty tuna	тунец жирный	13.80
SAKE	salmon	лосось	8.90
SAKE TORO	salmon belly	брюшко лосося	8.90
SUZUKI	sea bass	морской окунь	8.90
TAKO	octopus	осьминог	8.90
HOTATE GAI	scallops teramoto	морской гребешок	11.50
EBI	prawn	креветка	8.90
EBI TEMPURA	prawn tempura	креветка в темпуре	8.90
UNAGI	smoked eel	копченый угорь	14.80
HAMACHI	yellow tail	желтохвостик	11.50
TORCHED SALMON NIGIRI (5 pcs/5 шт.)	blow-torched marinated salmon with ponzu kizame & spring onion	лосось маринованный с понзу кизаме, опаленный, подается со свежим зеленым луком	22.50
TORO TORCHED (5 pcs/5 шт.)	blow-torched tuna belly with spring onion, ginger ponzu sauce	суши с опаленным брюшком тунца, с зеленым луком, имбирем и соусом понзу	32.00
CRISPY SOFT SHELL CRAB NIGIRI (4 pcs/4 шт.)	with shichimi spice, garlic chilli sauce, tobiko caviar and scallions	нигири с хрустящим крабом, с приправой шичими, чесночным соусом чили и икрой тобико	16.80
RED MULLET NIGIRI (5 pcs/5 шт.)	topped with ginger juice and lime zest	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)	
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 marinated with Yuzu juice and ginger with spring onion, avocado. Served with black sesame seeds and tempura flakes тунец, лосось, морской окунь, маринованные в соке юзу с имбирем, с зеленым луком, авокадо. Подаются с черным кунжутом и хлопьями темпуры	18.50
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 ikura черная треска, лосось, авокадо, спаржа, фисташки, с майонезом терияки и лососевой икрой	18.90
CRISPY SALMON MAKI salmon belly tempura, unagi, avocado, asparagus, cucumber, sesame seeds, cream cheese and crispy salmon skin with teriyaki sauce брюшко лосося в темпуре, унаги, авокадо, спаржа, огурец, кунжут, сливочный сыр и хрустящая шкурка лосося с соусом терияки	15.80



various fillings wrapped in seaweed and rice (8 pieces) различные начинки, завернутые в водоросли и рис (8 штук)	
BLUEFIN TUNA TEMPURA MAKI 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	19.50
SAMURAI FUSION ROLL ebi tempura, avocado, asparagus, cream cheese with sriracha, spicy tuna, red radish, torched unagi, unagi sauce, ikura and spring onions эби темпура, авокадо, спаржа, сливочный сыр со шрирачей, острый тунец, красный редис, поджаренный угорь, соус унаги, икура и зеленый лук	24.80
ASAHI ROLL salmon, avocado, mango, asparagus, spicy salmon, sweet soy sauce and ikura лосось, авокадо, манго, спаржа с авокадо, острый лосось, сладкий соевый соус и икура	19.50
RAINBOW ROLL tuna, pickled radish, asparagus, avocado, cucumber, chef mayo and sweet soy sauce with tuna, salmon, seabass and prawn тунец, маринованный редис, спаржа, авокадо, огурец, майонез от шеф-повара и сладкий соевый соус с тунцом, лососем, морским окунем и креветками	23.50
PRAWN LOVER prawns, tempura prawns, avocado and Japanese mayo с креветкой, креветкой в темпуре, авокадо и японским майонезом	19.50
SPICY CRUNCHY TUNA ROLL 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
SPIDER MAKI 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
KAME KAZE ROLL 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	24.50
ROYAL CALIFORNIA MAKI 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	36.00
ROYAL KING CRAB ROLL 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
3 MUSHROOMS ROLL eryngii mushroom, enoki mushroom, shiitake mushroom, pickled radish, carrot, cucumber, avocado with nori грибы эринги, эноки, шиитаке, маринованный редис, морковь, огурец, авокадо и нори	15.80



HOSOMAKI

sushi rice with fillings, wrapped in seaweed (6 pieces) рис с начинкой, в водорослевой обертке (6 штук)	
KAPPA MAKI cucumber and sesame seeds с огурцом и кунжутом	6.50
AVOCADO MAKI avocado авокадо	6.50
OSHINKO MAKI pickled radish с маринованным редисом	6.80
TEKKA MAKI tuna с тунцом	14.80
SAKE MAKI salmon с лососем	11.80
EBI MAKI prawn с креветкой	11.80
SALMON SKIN MAKI crispy salmon skin, cucumber and Japanese mayo с хрустящей шкуркой лосося, огурцом и японским майонезом	11.80
SPICY SAKE MAKI salmon, Japanese mayo, spring onion and chilli powder с лососем, японским майонезом, зеленым луком и пудрой чили	11.80
SPICY MAGURO MAKI tuna, Japanese mayo, spring onion and chilli powder с тунцом, японским майонезом, зеленым луком и пудрой чили	14.80
SMOKED EEL MAKI smoked eel with sweet unagi sauce с копченым угрем и сладким соусом унаги	14.80



TEMAKI

cone shaped hand rolls with fillings (2 pieces) конусообразные роллы в водоросли, с начинкой (2 шт.)	
SALMON SKIN TEMAKI crispy salmon skin, cucumber and Japanese mayo с хрустящей шкуркой лосося, огурцом и японским майонезом	16.00
SAKE TEMAKI salmon with avocado с лососем и авокадо	16.00
EBI SALAD TEMAKI prawns, cucumber, avocado, orange tobiko and chef's mayo с креветкой, огурцом, авокадо, оранжевой тобико и особенным майонезом	16.00
BLACK TIGER TEMAKI prawn tempura, cucumber and Japanese mayo с креветкой в темпуре, огурцом и японским майонезом	17.50
MAGURO TEMAKI tuna with avocado с тунцом и авокадо	18.50
UNAGI SOY WRAP TEMAKI unagi, cucumber, avocado, green lettuce and unagi sauce унаги, огурец, авокадо, зеленый салат и соус унаги	19.50



PLATTERS

SASHIMI 12 pcs/шт.		48.00
bluefin tuna	тунец	2 pcs
salmon	лосось	3 pcs
tuna belly	брюшко тунца	2 pcs
hamachi	желтохвостик	3 pcs
sea bass	морской окунь	2 pcs
MAKIMONO 22 pcs/шт.		39.00
ebi tempura maki	креветка в темпуре	4 pcs
chicken tempura maki	курица в темпуре	4 pcs
green dragon maki	зеленый дракон	4 pcs
mixed sashimi maki	сашими маки микс	4 pcs
tekka maki	тунец	6 pcs
MAKIMONO 32 pcs/шт.		49.50
California maki	калифорния маки	4 pcs
mixed sashimi maki	сашими маки микс	4 pcs
ebi salad maki	маки с креветкой	4 pcs
smoked salmon maki	маки с копченым лососем	4 pcs
spicy crunchy tuna roll	маки с острым тунцом	4 pcs
kappa maki	маки с огурцом	6 pcs
spicy salmon maki	маки с острым лососем	3 pcs
tekka maki	маки с тунцом	3 pcs
SPECIAL PLATTER 22 pcs/шт.		68.00
salmon sashimi	сашими из лосося	4 pcs
bluefin tuna sashimi	сашими из тунца	4 pcs
salmon nigiri sushi	нигири суши с лососем	2 pcs
bluefin tuna nigiri sushi	нигири суши с тунцом	2 pcs
sea bass nigiri sushi	нигири суши с морским окунем	2 pcs
green dragon maki	зелёный дракон	4 pcs
ebi salad maki	маки с креветкой	4 pcs
EXCLUSIVE PLATTER 39 pcs/шт.		118.00
a selection of our finest sashimi, nigiri sushi and maki ассорти из наших вкуснейших сашими, нигири суши и маки		
bluefin fatty tuna sashimi	сашими из жирного тунца	4 pcs
salmon sashimi	сашими из лосося	4 pcs
hamachi sashimi	сашими хамачи	4 pcs
red mullet nigiri	нигири с красной кефалью	3 pcs
bluefin tuna belly nigiri	нигири с тунцом	2 pcs
unagi nigiri	нигири с угрем	2 pcs
salmon belly nigiri	нигири с лососем	2 pcs
prawn lover maki	маки с креветкой	4 pcs
spicy trio roll	ролл "пикантное трио"	4 pcs
pacific roll	маки с чёрной треской и лососем	4 pcs
kappa maki	маки с огурцом	6 pcs
EXCLUSIVE SASHIMI PLATTER 29 pcs/шт.		110.00
bluefin tuna	тунец	4 pcs
salmon	лосось	4 pcs
scallops teramoto	морской гребешок	5 pcs
salmon belly	брюшко лосося	4 pcs
tuna belly	брюшко тунца	4 pcs
octopus	осьминог	4 pcs
hamachi	желтохвостик	4 pcs
salmon ikura	икра лосося	10gr



APPETIZERS

EDAMAME steamed green soy beans sprinkled with sea salt приготовленные на пару зеленые соевые бобы, с морской солью	9.80
SPICY EDAMAME steamed green soy beans wok fried with chilli garlic sauce зеленые соевые бобы, обжаренные с чесночным соусом с чили	9.80
BLACK COD GYOZA 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
ORGANIC CHICKEN BREAST 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
NEW STYLE SEA BASS SASHIMI thinly sliced sea bass with dashi ponzu sauce, topped with garlic, ginger and onion тонко нарезанный морской окунь с соусом даси понзу, посыпанный чесноком, имбирём и луком	16.80
MAGURO TATAKI slightly grilled bluefin tuna with fresh ginger, spring onion and ponzu sauce слегка обжаренный тунец со свежим имбирем, луком и соусом понзу	23.80
SALMON CARPACCIO thin slices of fresh salmon, topped with avocado and ikura, 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
ROCK SHRIMP 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
TORO WITH RED CHILLIES slightly torched bluefin tuna belly with ponzu sauce, coriander and chillies слегка опалённый тунец с соусом понзу, кориандром и чили	24.80
BLACK COD BITES 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	25.50
TORCHED TUNA BELLY torched tuna belly with onion mayo sauce опалённое брюшко тунца с луковым соусом-майонезом	24.50



APPETIZERS

JAPANESE KAGOSHIMA STEAK / GRADE 11+ 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
BEEF NEGIMAKI WITH FOIE GRAS beef fillet rolls (marinated in mirin, soy, sake, ginger, garlic & sesame oil) with baby asparagus, foie gras, enoki mushrooms, miso truffle puree and light teriyaki sauce рулетики из говяжьего филе (маринованные в мирине, сое, sake с имбирем, чесноком и кунжутным маслом) с молодой спаржей, фуа-гра, грибами эноки, трюфельное пюре с мисо и легким соусом терияки	35.50
NEW STYLE RED MULLET SASHIMI 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	24.80
HAMACHI SPICY YUZUSU 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	23.80
BLUEFIN TUNA OR SALMON TARTARE 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	34.50
SEA BASS CEVICHE 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
WAGYU BEEF TATAKI 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	58.00
CHILEAN SEA BASS BITES with wafu sauce, topped with red chilli & chives ломтики морского окуня с соусом вафу, красным чили и зеленым луком	26.50
ROYAL DAIKON ROLL royal king crab and avocado rolled in Japanese radish with vinegar sauce королевский краб и авокадо, обернутые в японский редис с уксусным соусом	36.00



TACOS

- BEEF AND FOIE GRAS TACOS** (3pcs / 3 шт) 32.00
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
- TRISTAN LOBSTER TACOS** (3pcs / 3 шт) 29.00
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
- PRAWN TACOS** (3pcs / 3 шт) 17.80
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
- ROYAL KING CRAB TACOS** (3pcs / 3 шт) 38.00
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



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 12.80
 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 14.60
 fresh mixed salad leaves, avocado, asparagus, peppers, zucchini,
 cucumber, fresh bean sprouts, snow peas, sesame seeds and broccoli,
 with onion soy dressing
 свежие листья салата, авокадо, спаржа, перец, кабачки, огурец, свежие
 ростки фасоли, снежный горошек, семена кунжута и брокколи,
 с луково-соевой заправкой

ZEN SALAD 18.70
 grilled salmon, avocado, peppers, fresh salad leaves, sesame seeds
 with ginger soy dressing
 обжареный 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 вакама, 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 dressing
 черный трюфель с молодым шпинатом, грибами эноки, мизуной
 и листьями рукколы, белая спаржа и трюфельный соус

ROYAL CRAB SALAD 48.00
 royal king crab meat, enoki mushrooms, peppers, fresh salad leaves,
 fresh bean sprouts with onion dressing and sesame seeds
 мясо королевского краба, грибы эноки, перец, свежие листья салата,
 ростки фасоли с луковой заправкой и кунжутом

UMAMI OYSTERS	6 pcs/шт	12 pcs/ шт
fresh oysters with sea salt, lemon and ponzu sauce	34.00	64.00
свежие устрицы с морской солью, лимоном и соусом понзу		



OYSTERS



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 22.50

black angus beef fillet and vegetables / говядина Блэк Ангус и овощи 26.50

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 BBQ sauce with **seafood and vegetables** or **beef and vegetables**

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

BROWN NOODLES WITH SCALLOPS

29.50

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, спаржой, грибами эноки и шиитакэ, водорослями вакаме и молодым шпинатом

UMAMI RAMEN

26.50

grilled black angus beef fillet with brown noodles in an umami rich soup flavoured with soya sauce, dashi, baby spinach, spring onions, fresh bean sprouts, shiitake and shimeji mushrooms

жареное филе говядины Блэк Ангус с коричневой лапшой в насыщенном умами супе с добавлением соевого соуса, даси, молодого шпината, зеленого лука, свежих ростков фасоли, грибов шиитакэ и симеджи

tempura dishes | темпура

ZEN TEMPURA	32.00
prawns, scallops, soft shell crab, sea bass, calamari, beetroot, shishito peppers stuffed with goat cheese, baby carrot, baby asparagus, lotus root and traditional Tentsuyu tempura sauce	
креветки, морские гребешки, краб в мягком панцире, морской окунь, кальмары, свекла, перец шишито, фаршированный козьим сыром, молодой морковью, молодой спаржей, корень лотоса и традиционный соус Тэнцую темпура	
EBI TEMPURA	23.50
prawns (6 pcs.) and vegetable tempura served with teriyaki sauce	
креветки (6 шт.) и овощи в темпуре с соусом терияки	
YASAI TEMPURA	13.50
onions, green peppers, oyster mushroom, baby asparagus, baby carrots, beetroot, shishito pepper, broccoli and traditional Tentsuyu tempura sauce	
лук, зеленый перец, вешенки, молодая спаржа, молодая морковь, свекла, перец шишито, брокколи и традиционный соус Тэнцую темпура	
CRISPY SOFT SHELL CRAB	27.80
young green mango, Amazu sauce, marinated sweet & sour julien vegetables	
молодой зеленый манго с соусом Амазу, маринованные кисло-сладкие овощи жульен	
SIZZLING US BEEF FILLET	48.00
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	
ROBATA SPICY BEEF	46.00
grilled Black Angus beef with Japanese style wasabi sweet potato mash, served with sweet spicy sauce and beetroot in wafu sauce	
говядина Блэк Ангус на гриле с пюре из сладкого картофеля с васаби в японском стиле, подается со сладко-острым соусом и свеклой в соусе вафу	
BLACK COD TERIYAKI	46.00
black cod with teriyaki sauce, wrapped in bamboo leaf	
черная треска с соусом терияки, завернутая в бамбуковый лист	
RIB-EYE WITH WAFU SAUCE	44.00
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	
SALMON TERIYAKI	29.50
salmon fillet served with teriyaki sauce	
филе лосося на гриле Робата с соусом терияки	
CHICKEN TERIYAKI	19.80
corn fed chicken fillet glazed with teriyaki sauce, cooked on robata charcoal with mushrooms and vegetables	
куриное филе кукурузного откорма, глазированное соусом терияки, приготовленное на гриле робата с грибами и овощами	
YAKINIKU CHICKEN	19.80
corn fed chicken glazed with Yakiniku sauce (ginger, slightly spicy), cooked on robata charcoal. Served with eryngii mushrooms, baby asparagus, baby carrot and broccoli	
курица кукурузного откорма, глазированная соусом Якинику (имбирный, слегка острый), приготовлена на гриле робата. Подается с грибами эринги, молодой спаржей, молодой морковью и брокколи	





TEPPANYAKI

SEAFOOD

<p>TERAMOTO SCALLOPS WITH ASPARAGUS scallops with asparagus and broccoli, served with soy/lemon/butter sauce гребешки со спаржей и брокколи, подаются с соусом из сои, лимона и масла</p>	36.00
<p>HIBACHI MIXED SEAFOOD 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</p>	34.00
<p>SALMON FILLET 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</p>	29.80
<p>KING PRAWNS 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</p>	28.00
<p>SEA BASS FILLET sea bass fillet with miso dare sauce, carrots and sautéed spinach филе морского окуня с соусом из соевых бобов, с морковью и обжаренным шпинатом</p>	32.00
<p>CALAMARI TEPPAN calamari and mixed vegetables with lemon/butter/garlic/soy sauce кальмары и овощи с соусом из лимона, масла, чеснока и сои</p>	19.50



BEEF & POULTRY

<p>WAGYU BEEF TEPPAN 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 шиитаке, устричными грибами и вешенками под соевым соусом с чесноком</p>	110.00
<p>HIBACHI RIB-EYE served with eryngii mushrooms, broccoli, baby asparagus, baby carrots, garlic chips and soy mirin sauce подается с грибами эринги, брокколи, молодой спаржей, молодой морковью, чесночными чипсами и соевым соусом мирин</p>	44.00
<p>BLACK ANGUS BEEF WITH ASPARAGUS certified Black Angus beef with asparagus, mushrooms and sauce of your choice: говядина черный ангус со спаржей, грибами и сосусом на Ваш выбор:</p> <p>soy garlic sauce соя с чесноком yakiniku sauce якинику shiogayaki sauce шиогаяки</p>	46.00
<p>CHICKEN TEPPAN 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</p>	19.80

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



SPECIALS

BLUEFIN TUNA STEAK lightly grilled bluefin tuna, served with zucchini, carrots, peppers, broccoli, fried garlic, wasabi avocado cream and teriyaki balsamic sauce слегка обжаренный на гриле синепёрый тунец, подается с цуккини, морковью, перцем, брокколи, жареным чесноком, с кремом из авокадо и васаби, с бальзамическим соусом терияки	52.00
MISO GLAZED SALMON 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
CHILEAN SEA BASS chilean sea bass glazed with ginger soy sauce, spring onions & enoki mushrooms, teriyaki fish sauce and chive oil чилийский морской окунь, глазированный имбирно-соевым соусом, с зеленым луком и грибами эночи, рыбным соусом терияки и луковым маслом	48.00
BLACK COD MISO black cod marinated in white miso paste served with spinach and bean sprouts on the side черная треска, маринованная в белой пасте мисо, подается со шпинатом и ростками фасоли	46.00
CHEF'S PRAWNS 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
HONEY GLAZED BLACK COD 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
GOHAN steamed rice паровой рис	5.20
EGG FRIED RICE fried rice with mixed vegetables, egg and garlic рис обжаренный с овощами, яйцом и чесноком	5.90
SEAFOOD FRIED RICE fried rice with mixed seafood, vegetables, egg and garlic рис обжаренный с морепродуктами, овощами, яйцом и чесноком	13.50
YASAI YAKI mixed vegetables teppanyaki with soy, lemon, garlic sauce and sesame овощи теппаньяки с соевым, лимонным, чесночным соусом и кунжутом	10.80
AGEDASHI TOFU (8pcs / 8шт) deep fried tofu with light tempura sauce, crispy nori, spring onions and ginger обжаренный во фритюре тофу с легким соусом темпура, хрустящими нори, зеленым луком и имбирем	11.00
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	15.60



SIDE ORDERS



DESSERTS

TEMPURA ICE CREAM tempura ice cream topped with crunchy nut praline ванильное мороженое, обжаренное в кляре с хрустящим ореховым пралине	9.50
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	13.50
COCONUT & RASPBERRY MOUSSE with green tea ice cream с мороженым из зеленого чая	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



ICE CREAM

ICE CREAM (per scoop)

vanilla

chocolate

strawberry

green tea forest fruits

coconut

SORBET (per scoop)

lemon

mango

green apple & yuzu

blood orange

with hazelnut praline

МОРОЖЕНОЕ

ванильное

шоколадное

клубничное

зелёный чай с лесными ягодами

кокос

СОРБЕ

лимонный

манго

зелёное яблоко и юзу

красный апельсин
с пралине из лесных орехов

3.60

3.60

