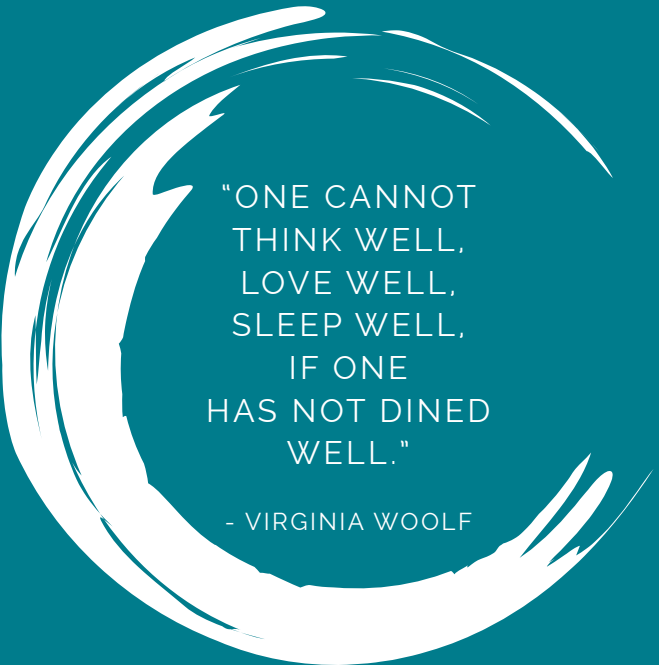




"ONE CANNOT
THINK WELL,
LOVE WELL,
SLEEP WELL,
IF ONE
HAS NOT DINED
WELL."

- 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 and mustard.

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

For more information, please speak with a manager.

Информация об аллергенах:

молоко (молочные продукты), яйца, рыба, ракообразные, моллюски, древесные орехи, арахис, глютен (пшеница / рожь / овёс / ячмень), соя, кунжут, диоксид серы, сельдерей, люпин и горчица.

Несмотря на то, что мы прилагаем все усилия для удаления всех костей, пожалуйста, имейте в виду, что блюда, содержащие рыбу, могут всё же содержать кости.

Для получения дополнительной информации, пожалуйста, обратитесь к менеджеру.



SASHIMI

slices of raw fish 5 pcs
ломтики сырой рыбы 5 шт

MAGURO	bluefin tuna	тунец синеперый	27.80
TORO	bluefin tuna belly	брюшко тунца синеперого	34.00
CHUTORO	bluefin fatty tuna	тунец жирный	34.00
SAKE	salmon	лосось	16.80
SAKE TORO	salmon belly	брюшко лосося	16.80
SUZUKI	sea bass	морской окунь	16.80
HAMACHI	yellow tail	желтохвостик	27.80
HIMEJI	red mullet	Барабуля	26.00
HOTATE GAI	scallops teramoto	морской гребешок	26.00
TAKO	octopus	осьминог	17.80
EBI	prawn	креветка	17.80
UNAGI	smoked eel	копченый угорь	27.80



NIGIRI SUSHI

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

MAGURO	bluefin tuna	тунец синеперый	12.50
TORO	bluefin tuna belly	брюшко тунца синеперого	14.80
CHUTORO	bluefin fatty tuna	тунец жирный	14.80
SAKE	salmon	лосось	9.50
SAKE TORO	salmon belly	брюшко лосося	9.50
SUZUKI	sea bass	морской окунь	9.50
HAMACHI	yellow tail	желтохвостик	12.50
HIMEJI	red mullet	Барабуля	11.00
HOTATE GAI	scallops teramoto	морской гребешок	12.50
TAKO	octopus	осьминог	9.50
EBI	prawn	креветка	9.50
EBI TEMPURA	prawn tempura	креветка в темпуре	9.50
UNAGI	smoked eel	копченый угорь	15.80
AVOCADO	avocado	авокадо	5.80

TORCHED SALMON NIGIRI 5 pcs	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	blow-torched tuna belly with spring onion, ginger, ponzu sauce	суши с опаленным брюшком тунца, с зеленым луком, имбирем и соусом понзу	34.00
CRISPY SOFT SHELL CRAB NIGIRI 4 pcs	with shichimi spice, garlic chilli sauce, tobiko caviar and scallions	нигири с хрустящим крабом, с приправой шичими, чесночным соусом чили и икрой тобико	17.80



УРАМАКИ

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

CALIFORNIA MAKI	14.80
avocado, crabstick salad, cucumber and sesame seeds с авокадо, салатом из крабовых палочек, огурцом и семенами кунжута	
CHICKEN TEMPURA MAKI	14.50
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	
EBI TEMPURA MAKI	17.80
prawn tempura, tempura flakes and Japanese mayo с креветкой в темпуре, хлопьями темпуры и японским майонезом	
EBI SALAD MAKI	16.80
prawns, cucumber, avocado, mango, sesame seeds, ebiko and chef's mayo с креветкой, огурцом, авокадо, манго, эбико, семенами кунжута, особенным майонезом	
MIXED SASHIMI MAKI	19.50
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	
GREEN DRAGON MAKI	17.80
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	
SMOKED SALMON MAKI	17.50
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	
PHILADELPHIA MAKI	17.80
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	
SPICY TRIO ROLL	20.80
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	
PACIFIC ROLL	22.50
black cod, salmon, avocado, asparagus, pistachio nuts with teriyaki mayo and ikura черная треска, лосось, авокадо, спаржа, фисташки, с майонезом терияки и лососевой икрой	
CRISPY SALMON MAKI	16.50
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	



УРАМАКИ

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

BLUEFIN TUNA TEMPURA MAKI 22.50
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

SAMURAI FUSION ROLL 25.80
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 шриачой,
острый тунец, красный редис, поджаренный угорь, соус унаги,
икура и зеленый лук

ASAHI ROLL 21.50
salmon, avocado, mango, asparagus, spicy salmon,
sweet soy sauce and ikura
лосось, авокадо, манго, спаржа с авокадо, острый лосось,
сладкий соевый соус и икура.

RAINBOW ROLL 24.80
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

PRAWN LOVER 21.50
prawns, tempura prawns, avocado, and Japanese mayo
с креветкой, креветкой в темпуре, авокадо и японским майонезом

SPICY CRUNCHY TUNA ROLL 21.50
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

SPIDER MAKI 21.50
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

KAME KAZE ROLL 25.50
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

ROYAL CALIFORNIA MAKI 38.00
avocado, cucumber, cream cheese, mango, ginger and Alaskan king crab
marinated in sunomono sauce, topped with black tobiko, king crab and
micro leaves.
Авокадо, огурец, сливочный сыр, манго, имбирь и камчатский краб,
маринованный в соусе суномоно, украшены чёрной тобико,
мясом камчатского краба и микрозеленью

ROYAL KING CRAB ROLL 38.00
royal king crab tempura, cream cheese, avocado, sesame seeds
with sesame seaweed, tempura flakes and Sriracha mayo
темпура из королевского камчатского краба, сливочный сыр, авокадо,
кунжут, салат из морских водорослей с кунжутом, хрустящие хлопья
темпуры и майонез шриача.

3 MUSHROOMS ROLL 15.80
eryngii mushroom, enoki mushroom, shiitake mushroom, pickled radish,
carrot, cucumber, avocado with nori
грибы эринги, эноки, шиитаке, маринованный редис, морковь, огурец,
авокадо и нори



HO-SO-MAKI

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

KAPPA MAKI cucumber and sesame seeds с огурцом и кунжутом	7.50
AVOCADO MAKI avocado авокадо	7.50
OSHINKO MAKI pickled radish с маринованным редисом	7.50
TEKKA MAKI tuna с тунцом	15.80
SAKE MAKI salmon с лососем	12.50
EBI MAKI prawn с креветкой	12.50
SALMON SKIN MAKI crispy salmon skin, cucumber and Japanese mayo с хрустящей шкуркой лосося, огурцом и японским майонезом	12.50
SPICY SAKE MAKI salmon, Japanese mayo, spring onion and chilli powder с лососем, японским майонезом, зеленым луком и пудрой чили	12.50
SPICY MAGURO MAKI tuna, Japanese mayo, spring onion and chilli powder с тунцом, японским майонезом, зеленым луком и пудрой чили	15.80
SMOKED EEL MAKI smoked eel with sweet unagi sauce с копченым угрем и сладким соусом унаги	15.80



TE-MA-KI

cone shaped hand rolls with fillings 2 pcs
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	19.50
UNAGI TEMAKI unagi, cucumber, avocado, green lettuce and unagi sauce унаги, огурец, авокадо, зеленый салат и соус унаги	19.50



PLATTERS

SASHIMI 12 pcs			56.00
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			48.00
ebi tempura maki	креветка в темпуре	4 pcs	
crispy salmon maki	хрустящий маки с лососем	4 pcs	
asahi roll	ролл асахи	4 pcs	
mixed sashimi maki	сашими маки микс	4 pcs	
tekka maki	тунец	6 pcs	
MAKIMONO 32 pcs			65.00
california maki	калифорния маки	4 pcs	
mixed sashimi maki	сашими маки микс	4 pcs	
samurai fusion roll	ролл самурай фьюжн	4 pcs	
rainbow roll	ролл райнбоу	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			82.00
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 с сибасом	2 pcs	
asahi roll	ролл асахи	4 pcs	
samurai fusion roll	ролл самурай фьюжн	4 pcs	
EXCLUSIVE PLATTER 38 pcs			135.00
a selection of our finest sashimi			
ассорти из наших вкуснейших сашими			
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 барабулей	2 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	
samurai fusion roll	ролл самурай фьюжн	4 pcs	
spicy trio roll	ролл пикантное трио	4 pcs	
pacific roll	ролл пасифик	4 pcs	
kappa maki	маки с огурцом	6 pcs	
EXCLUSIVE SASHIMI PLATTER 29 pcs			132.00
a selection of our finest sashimi			
ассорти из наших вкуснейших сашими			
bluefin tuna	тунец	4 pcs	
salmon	лосось	5 pcs	
scallops teramoto	морской гребешок	5 pcs	
salmon belly	брюшко лосося	3 pcs	
tuna belly	брюшко тунца	4 pcs	
red mullet	Барабуля	4 pcs	
hamachi	желтохвостик	4 pcs	
salmon ikura	икра лосося	10gr	

Prices include all taxes | Цены включают все налоги

Zen room is operated by Uptown Square group of restaurants



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	10.80
IBERICO MISO PORK robata-grilled Iberico pork neck bites, marinated in miso and lime, topped with crispy aubergine skin. кусочки свиной шеи иберико, приготовленные на гриле робата, маринованные в мисо и лайме, с хрустящей кожицей баклажана.	19.50
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	16.80
TORI AMAZU corn fed chicken breast cubes, glazed in a hot and sour sauce, with onions, green lettuce and red chillies кубики куриной грудки кукурузного откорма, глазированные в кисло-сладком соусе с чили, подаются с луком, листьями салата и красным перцем чили.	17.80
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, посыпанные чесноком, имбирем и луком	18.50
MAGURO TATAKI slightly grilled bluefin tuna with fresh ginger, spring onion and ponzu sauce слегка обжаренный тунец со свежим имбирем, луком и соусом понзу	24.80
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	19.50
TORO WITH RED CHILLIES slightly torched bluefin tuna belly with ponzu sauce, coriander and chillies слегка опалённый тунец с соусом понзу, кориандром и чили	27.80
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	26.50
TORCHED TUNA BELLY torched tuna belly with onion mayo sauce опалённое брюшко тунца с луковым соусом-майонезом	25.50
CRISPY RICE WITH SPICY TUNA Crispy sushi rice topped with spicy bluefin tuna, avocado, asparagus and spring onion хрустящий суши-рис с острым синеперым тунцом, авокадо, спаржей и зелёным луком.	24.80



APPETIZERS

JAPANESE KAGOSHIMA STEAK / GRADE 11+	125.00
200 gr. 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)	
BEEF NEGIMAKI WITH FOIE GRAS	38.50
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	
NEW STYLE RED MULLET SASHIMI	26.80
thin slices of fresh red mullet with ginger ponzu sauce, topped with radish, lime zest and spring onion	
Тонко нарезанная свежая барабуля с имбирным соусом понзу, украшенная редисом, цедрой лайма и зелёным луком.	
HAMACHI SPICY YUZUSU	24.80
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	
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	35.60
SEA BASS CEVICHE	23.50
sea bass, mango, red chilli, chives, shallots, lime, leche de tigre (dashi, coconut, miso, coriander)	
Севиче из сибаса с манго, красным перцем чили, шнитт-луком, луком-шалотом, лаймом и соусом лече де тигре (даси, кокос, мисо, кориандр).	
WAGYU BEEF TATAKI	63.00
100gr. 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	
CHILEAN SEA BASS BITES	27.50
with wafu sauce topped with red chilli & chives	
ломтики морского окуня с соусом вафу, красным чили и зеленым луком	
ROYAL DAIKON ROLL	38.00
royal king crab and avocado rolled in Japanese radish with vinegar sauce	
королевский краб и авокадо, обернутые в японский редис с укусным соусом	
LOBSTER CARPACCIO	42.00
Tristan lobster, seared with hot olive oil, topped with ginger, japapeno, ikura, avocado, togarashi, spring onion and orange ponzu	
лобстер «тристан», слегка обжаренный на горячем оливковом масле, с имбирём, перцем халапеньо, икрой икура, авокадо, тогараси, зелёным луком и апельсиновым соусом понзу.	



TACOS

BEEF AND FOIE GRAS TACOS 3 pcs	34.00
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 3 pcs	34.00
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 3 pcs	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 3 pcs	39.00
with royal king crab, 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	10.50
tofu, seaweed, spring onion, enoki mushrooms, soy bean paste and togarashi spices	
тофу, водоросли, зеленый лук, грибы эноки, специи тогараши, паста из соевых бобов	
YASAI SOUP	9.80
mixed vegetables, spring onion, soy bean paste and togarashi	
овощи, зеленый лук и паста из соевых бобов, специи тогараши	
TAMAGO SOUP	9.80
mixed vegetables, egg, spring onion, soy bean paste and togarashi	
овощи, яйцо, зеленый лук и паста из соевых бобов, специи тогараши	
SUIMONO SOUP	13.50
spinach, enoki mushrooms, spring onions, lemon zest and spices with a choice of prawn or sea bass	
суп со свежим шпинатом, грибами эноки, зеленым луком, лимонной цедрой и ароматными специями. подаётся на выбор с креветками или сибасом.	



SALADS

SESAME SEAWEED SALAD 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	13.80
GREEN SALAD 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, кабачки, огурец, свежие ростки фасоли, снежный горошек, семена кунжута и брокколи, с луково-соевой заправкой	15.60
ZEN SALAD 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	19.50
SASHIMI SALAD 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	28.50
CRISPY PRAWN TEMPURA SALAD prawn tempura with salad leaves, snow peas, peppers, zucchini and 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	19.80
BLACK TRUFFLE SALAD 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	34.00
ROYAL CRAB SALAD 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, ростки фасоли с луковой заправкой и кунжутом	49.00



OYSTERS

UMAMI OYSTERS	6 pcs	12 pcs
fresh oysters with sea salt, lemon and ponzu sauce свежие устрицы с морской солью, лимоном и соусом понзу	36.00	68.00



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 27.50

corn fed chicken and vegetables / курица кукурузного откорма и овощи 19.50

vegetables only / овощи 14.50

KARASHI SOBA / UDON 24.50

noodles with karashi sauce, spicy tonkatsu BBQ and oyster sauce, served with broccoli, carrot, bell peppers and string beans, with a choice of **beef** or **seafood**.

лапша с соусом караша, острым соусом тонкацу bbq и устричным соусом, подаётся с брокколи, морковью, сладким перцем и стручковой фасолью. на выбор — говядина или морепродукты.

BROWN NOODLES WITH SCALLOPS 31.50

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

Japanese noodle soup | Японский суп с лапшой

MISO RAMEN 23.50

ramen noodles in a sweet-miso broth blended with sesame, with shimeji mushrooms, baby bok choy, spring onion, broccoli, dried shiitake and Yakiniiku grilled chicken

Лапша рамэн в сладком бульоне мисо с кунжутом, грибами симедзи, мини-бок-чой, брокколи, зелёным луком, сушёными грибами шиитаке и курицей, приготовленной на гриле якинику.

SHOYU RAMEN 21.50

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 19.50

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 шиитаке, водорослями вакаме и молодым шпинатом

UMAMI RAMEN 27.50

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

Лапша из бурого риса в насыщенном бульоне умами с соевым соусом и даси, с говяжьим филе Блэк Ангус, грибами симедзи и шиитаке, молодым шпинатом, зелёным луком и свежими ростками фасоли.



RAMEN



АГЕМОНО



РОБАТА

tempura dishes | темпура

ZEN TEMPURA	36.00
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	24.50
prawns (6 pcs.) and vegetable tempura, served with teriyaki sauce	
креветки (6 шт.) и овощи в темпуре с соусом терияки	
YASAI TEMPURA	16.50
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	28.50
young green mango, Amazu sauce, marinated sweet & sour julien vegetables	
молодой зеленый манго с соусом Амазу, маринованные кисло-сладкие овощи жульен	
SIZZLING BEEF FILLET	49.00
beef fillet marinated in soy mirin and garlic, served on heated sea stones and thin sheets of pine for original smoked flavour	
филе говядье, 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	49.00
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	
ROBATA RIB-EYE	48.00
served with eryngii mushrooms, broccoli, baby asparagus, baby carrots, garlic chips and soy mirin sauce	
подаётся с грибами эринги, брокколи, мини-спаржей, мини-морковью, чесночными чипсами и соусом соя-мирин.	
BLACK COD TERIYAKI	48.00
black cod with teriyaki sauce, wrapped in a bamboo leaf, served with robata-charred broccolini and baby carrots.	
чёрная треска в соусе терияки, завернутая в бамбуковый лист, подаётся с брокколини и молодой морковью, обжаренными на гриле робата.	
SALMON TERIYAKI	32.50
salmon fillet with teriyaki sauce, served with robata-charred broccolini and baby carrots.	
филе лосося в соусе терияки подаётся с брокколини и молодой морковью, обжаренными на гриле робата.	
CHICKEN TERIYAKI	21.50
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	21.50
corn-fed chicken glazed with slightly spicy ginger yakiniku sauce, grilled on robata charcoal, served with eryngii mushrooms, baby asparagus, baby carrots 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	

Prices include all taxes | Цены включают все налоги

Zen room is operated by Uptown Square group of restaurants



SEAFOOD

TEPPANYAKI

TERAMOTO SCALLOPS WITH ASPARAGUS	40.00
scallops with asparagus and broccoli, served with soy, lemon and butter sauce	
гребешки со спаржей и брокколи, подаются с соусом из сои, лимона и масла	
HIBACHI MIXED SEAFOOD	36.00
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	
SALMON FILLET	32.50
salmon fillet with garlic, soy, lemon and butter sauce served with teppan vegetables	
филе лосося с соусом из чеснока, сои, лимона и масла, подается с овощами теппан	
KING PRAWNS	29.00
prawns with broccoli, carrots, and garlic soy, lemon and butter sauce	
креветки с морковью, брокколи, проростками фасоли, в соусе из лимона, сои, масла и чеснока	
SEA BASS FILLET	34.00
sea bass fillet with miso dare sauce, carrots and sautéed spinach	
филе морского окуня с соусом из соевых бобов, с морковью и обжаренным шпинатом	
CALAMARI TEPPAN	21.50
calamari and mixed vegetables with lemon, butter, garlic and soy sauce	
кальмары и овощи с соусом из лимона, масла, чеснока и сои	



BEEF & POULTRY

WAGYU BEEF FILLET TEPPAN	125.00
Wagyu beef (grade 8+) cooked medium rare on teppanyaki, with asparagus, baby vegetables, button, shiitake, oyster and eryngii mushrooms, served with soy garlic sauce (served medium rare)	
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	
BLACK ANGUS BEEF WITH ASPARAGUS	49.00
certified Black Angus beef fillet 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 TEPPAN	21.50
corn fed chicken fillet with mushrooms, vegetables, garlic, butter, lemon and soy sauce	
кусочки куриного (филе) кукурузного откорма с грибами, овощами и соевым соусом с лимоном, маслом и чесноком	



SPECIALS

BLUEFIN TUNA STEAK	54.00
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	
MISO GLAZED SALMON	33.50
baked salmon glazed in miso sauce, served with baby bok choy and miso sauce on the side	
Запечённый лосось в глазури из мисо, подаётся с мини-бок-чой и соусом мисо.	
CHILEAN SEA BASS	52.00
chilean sea bass glazed with ginger soy sauce, spring onions & enoki mushrooms, teriyaki fish sauce	
чилийский морской окунь, глазированный имбирно-соевым соусом, с зеленым луком и грибами эноки, рыбным соусом терияки и луковым маслом	
BLACK COD MISO	48.00
black cod marinated in white miso paste served with baby spinach on the side	
черная треска, маринованная в белой пасте мисо, подается со шпинатом и ростками фасоли	
CHEF'S PRAWNS	21.50
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	
HONEY GLAZED BLACK COD	48.00
oven-baked black cod glazed with honey, served with crispy lotus root, baby asparagus and baby bok choy, finished with sesame seeds.	
Запечённая чёрная треска в медовой глазури, подаётся с хрустящим корнем лотоса, молодой спаржей и мини-бок-чой, с кунжутом.	
GOHAN	5.60
steamed rice паровой рис	
EGG FRIED RICE	6.80
fried rice with mixed vegetables, egg and garlic	
рис обжаренный с овощами, яйцом и чесноком	
SEAFOOD FRIED RICE	14.50
fried rice with mixed seafood, vegetables, egg and garlic	
рис обжаренный с морепродуктами, овощами, яйцом и чесноком	
YASAI YAKI	14.80
mixed vegetables teppanyaki with soy, lemon, garlic sauce and sesame	
овощи теппаньяки с соевым, лимонным, чесночным соусом и кунжутом	
AGEDASHI TOFU 8 pcs	12.50
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	
ORGANIC WILD RICE	16.50
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	



SIDE ORDERS



DESSERTS

TEMPURA ICE CREAM tempura ice cream topped with crunchy nut praline ванильное мороженое, обжаренное в кляре с хрустящим ореховым пралине	10.50
BANANA TEMPURA WITH ICE CREAM banana tempura topped with crunchy nut praline, served with vanilla ice cream бананы, обжаренные в кляре, с хрустящим ореховым пралине и ванильным мороженым	10.50
SAGO WITH LYCHEES traditional Japanese dessert made with sago and coconut milk традиционный японский десерт, приготовленный с саго и кокосовым молоком	9.50
FRUIT PLATTER selection of seasonal fruits свежие сезонные фрукты	21.00
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	10.50
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	8.50
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	14.50
COCONUT & RASPBERRY MOUSSE with green tea ice cream с мороженым из зеленого чая	8.50
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	10.50



ICE CREAM

HOMEMADE ICE CREAM - МОРОЖЕНОЕ per scoop 3.80

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| vanilla | ванильное |
| chocolate | шоколадное |
| strawberry | клубничное |
| green tea forest fruits | зелёный чай с лесными ягодами |
| coconut | кокос |
| pistachio | фисташка |
| hazelnut | фундук |

SORBET - СОРБЕ per scoop 3.80

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| lemon | лимонный |
| mango | манго |
| green apple & yuzu | зелёное яблоко и юзу |
| blood orange | красный апельсин |
| with hazelnut praline | с пралине из лесных орехов |

