

# Салаты

	Выход	Цена	
<b>Салат цезарь с куриной грудкой на гриле</b> (Микс салат, уриная грудка обжаренная на углях, пшеничные гренки, соус цезарь, сыр)	230	<b>480</b>	руб.
<b>Салат цезарь с тигровой креветкой</b> (Микс салат, тигровые креветки обжаренные с чесночным маслом, пшеничные гренки, соус цезарь, сыр)	230	<b>600</b>	руб.
<b>Салат с тунцом и пикантным соусом карри</b> (Тунец обжаренный до состояния medium, подается кабачками, ананасом и микс салатом)	220	<b>650</b>	руб.
<b>Теплый салат с морепродуктами и соусом дор блю</b> (Морепродукты: кальмар, минн осьминожки, креветка и мидии обжаренные в сливочно-сырном соусе, микс салат)	220	<b>650</b>	руб.
<b>Теплый салат с рукколой и кальмаром</b> (Гушкн кальмара, дайкон, руккола, ореховый соус, помидоры черри и картофель пай)	250	<b>500</b>	руб.
<b>Салат с морепродуктами и водорослями вакамэ</b> (Морепродукты: гребешок, осьминог отварной, водоросли вакамэ, ореховый соус, икра-тобико)	180	<b>480</b>	руб.
<b>Печеная свекла с рукколой и креветкой под соусом айоли</b> (Салат руккола, тигровые креветки, печеная свекла, соус айоли)	230	<b>580</b>	руб.
<b>Теплый салат с утиной грудкой и соусом манго</b> (Микс салат, утинная грудка обжаренная до состояния medium, помидоры черри, свежий огурец, манго)	230	<b>600</b>	руб.
<b>Теплый салат с печенью цыпленка</b> (Нежная куриная печень в сливочном соусе, микс салат, помидоры черри, кедровые орешки, ананас, соус песто)	250	<b>480</b>	руб.
<b>Салат летто со спаржей и беконом</b> (Бекон обжаренный с белыми грибами, спаржа, помидоры черри, салат руккола, сыр, горчичный соус)	220	<b>650</b>	руб.
<b>Салат из сезонных свежих овощей с сырными кнели и гренками</b> (Микс салат, свежие огурцы, помидоры черри, болгарский перец, оливки, маслины, редис, гренки и сыр фета)	220	<b>480</b>	руб.
<b>Салат мачете стейк</b> (Стейк мачете обжаренный до состояния medium, салат руккола, шампиньоны, помидоры черри, свежий огурец, гранатовый соус)	240	<b>600</b>	руб.
<b>Теплый салат с языком на гриле и булгуром</b> (Микс салат, телячий язык, булгур, помидоры черри, свежий огурец, соус сливочный хрен и айоли)	210	<b>480</b>	руб.
<b>Салат с ростбифом из говядины</b> (Микс салат, руккола, ростбиф говяжий, орешки кедровые, соевый сладкий соус)	220	<b>580</b>	руб.
<b>Салат с крабом и апельсинами</b> (Краб, огурец свежий, авокадо, апельсин, икра-тобико, соус)	220	<b>550</b>	руб.
<b>Салат Сашими Сарада</b> (Филе форели, тунца, гребешка, овощи, соус)	170	<b>550</b>	руб.
<b>Салат "Дайкон"</b> (Дайкон, огурцы свежие, черри, стружка тунца, соус ореховый)	180	<b>450</b>	руб.
<b>Салат с копченым угрем</b> (Угорь копченый, микс салата, огурец, соус ореховый)	220	<b>580</b>	руб.

# Закуски

	Выход	Цена	
<b>Любимые закуски</b> (Бородинские гренки с чесноком и зеленью, сало, огурчики маринованные, горчица)	100/100/30	<b>350</b>	руб.
<b>Селёdochка с отварным картофелем</b> (Сельдь слабосоленая, картофель отварной с зеленью, горошек, лук маринованный)	120/120/30	<b>350</b>	руб.
<b>Летний погребок</b> (Маринованные огурчики, помидоры черри, ассорти из грибов, капуста по-грузински)	310	<b>350</b>	руб.
<b>Телячий язык с бородинскими гренками</b> (Отварной язык, бородинские гренки, соус хрен, маринованные огурчики)	100/30/40	<b>400</b>	руб.
<b>Брускетта с говяжьим ростбифом</b> (Ростбиф sous vide medium rare, обжаренный пшеничный багет, соус гравлакс)	160	<b>480</b>	руб.
<b>Шашлычки из курицы</b>	185/30	<b>450</b>	руб.
<b>Шашлычки из семги</b>	180	<b>700</b>	руб.
<b>Слабосоленый лосось гравлакс с гренками</b> (Лосось малой соли, бородинские гренки, соус гравлакс)	100/80/30	<b>520</b>	руб.
<b>Ассорти сыров</b>	270	<b>750</b>	руб.
<b>Ассорти мясное</b> (Буженина, ростбиф, кринный рулет, язык говяжий)	300	<b>900</b>	руб.
<b>Ассорти рыбное</b> (Нерка, форель, палтус)	300	<b>1300</b>	руб.
<b>Ассорти темпура</b> (Форель, креветка, овощи)	150/50	<b>550</b>	руб.
<b>Ассорти овощное</b> (Ассорти из сезонных овощей)	300	<b>500</b>	руб.
<b>Ассорти из морепродуктов</b> (Трубач, осьминог, креветка тигровая, краб фаланга, кальмар, соус чодян)	460/30	<b>2000</b>	руб.
<b>Морепродукты на гриле</b> (Жареные морепродукты: мидии, каракатица, креветки тигровые, гребешок, соус гранатовый)	450	<b>1700</b>	руб.
<b>Тигровые креветки на гриле с чесноком и зеленью</b> (Тигровые креветки обжаренные с чесноком и зеленью на гриле)	100	<b>600</b>	руб.
<b>Жареные креветки в устричном соусе</b> (Креветки северные не очищенные обжаренные с чесноком в устричном соусе)	240	<b>650</b>	руб.
<b>Креветки в тесте катаифи</b> (Тигровые креветки в тесте (фило), разрезанное на тончайшие нити-волоски, соус пикантный)	120/50	<b>600</b>	руб.

<b>Креветка темпура</b> <small>(Тигровые креветки в кляре)</small>	150/50	<b>600</b>	руб.
<b>Запеченные морепродукты в ракушке с рисом</b> <small>(Лосось, гребешок, креветка тигровая, рис, сливочный соус, сыр)</small>	200	<b>650</b>	руб.
<b>Брускетта с крабом и грибами</b> <small>(Краб, шампиньоны обжаренные в сливочном соусе, луковый багет)</small>	160	<b>520</b>	руб.
<b>Японский шу с курицей и грибами</b> <small>(Шу со вкусом васаби, куриное филе, шампиньоны, сливочный соус)</small>	170	<b>450</b>	руб.
<b>Мидии запеченные</b> <small>Запеченные мидии в сливочно-сырном соусе и беконом.</small>	300	<b>800</b>	руб.
<b>Хрустящие бородинские гренки со сливочно-чесночным соусом</b>	180/30	<b>200</b>	руб.

## Восточные закуски

	Выход	Цена	
<b>Хе из гребешка</b>	80	<b>390</b>	руб.
<b>Хе из минтая</b>	80	<b>150</b>	руб.
<b>Ракушки по-восточному</b>	80	<b>250</b>	руб.
<b>Кальмар по-восточному</b>	80	<b>150</b>	руб.
<b>Кактуги /редька/</b>	70	<b>100</b>	руб.
<b>Редька желтая маринованная</b>	70	<b>100</b>	руб.
<b>Кимчи</b>	70	<b>100</b>	руб.
<b>Чангук /Овощи в кисло сладком бульоне/</b>	150	<b>100</b>	руб.
<b>Морковь по-восточному с мясом</b>	70	<b>110</b>	руб.
<b>Морская капуста по-восточному</b>	70	<b>100</b>	руб.
<b>Огурцы по-восточному/свежие/</b>	70	<b>150</b>	руб.
<b>Огурцы по-восточному /маринованные/</b>	70	<b>100</b>	руб.
<b>Рулет яичный</b>	70	<b>110</b>	руб.
<b>Сундэ /кровяная колбаса/</b>	120	<b>200</b>	руб.
<b>Темпура из кальмара</b>	70	<b>150</b>	руб.
<b>Тёкпаль /свиные ножки в соусе/</b>	300	<b>220</b>	руб.
<b>Папоротник</b>	70	<b>100</b>	руб.
<b>Маш-маш</b>	70	<b>100</b>	руб.
<b>Лопух</b>	70	<b>100</b>	руб.
<b>Шпинат</b>	70	<b>100</b>	руб.
<b>Осминог отварной с соусом чёдян</b>	70/30	<b>350</b>	руб.
<b>Трубоч отварной с соусом чёдян</b>	70/30	<b>500</b>	руб.
<b>Кальмар свежий с соусом чёдян</b>	70/30	<b>200</b>	руб.
<b>Гребешок свежий с соусом чёдян</b>	70/30	<b>400</b>	руб.
<b>Ракушки отварные с соусом чодян</b>	100/30	<b>300</b>	руб.
<b>Одинодэт /Каракатица соленая/</b>	50	<b>100</b>	руб.
<b>Говядина с перцем</b>	100	<b>150</b>	руб.

# Роллы

Ко всем роллам подаются васаби, имбирь и соевый соус

	Кол-во	Цена	
<b>Ролл Калифорния</b>	8штг	<b>500</b>	руб.
Краб, яичный омлет, огурец свежий, икра тобико			
<b>Ролл Филадельфия</b>	8штг	<b>500</b>	руб.
Форель, огурец свежий, сыр творожный			
<b>Ролл Дракон</b>	8штг	<b>550</b>	руб.
Угорь копченый, форель, огурец свежий, сыр творожный			
<b>Ролл Эби Унаги</b>	8штг	<b>550</b>	руб.
Угорь копченый, креветка тигровая фри, сыр плавленый, огурец свежий, листья салата			
<b>Ролл фри с крабом</b>	8штг	<b>550</b>	руб.
Краб, авокадо, омлет яичный, икра тобико			
<b>Ролл запеченный с гребешком</b>	6штг	<b>600</b>	руб.
Гребешок, форель, огурец свежий, икра тобико, соус спайси			
<b>Ролл запеченный с крабом</b>	6штг	<b>550</b>	руб.
Краб, сыр творожный, огурец свежий, икра тобико, соус спайси			
<b>Ролл запеченный с угрем</b>	6штг	<b>500</b>	руб.
Креветка тигровая, угорь, огурец свежий, икра тобико, спайси соус			
<b>Ролл с Гейша</b>	8штг	<b>500</b>	руб.
Форель, свежий огурец, яичный омлет, икра тобико, соус из гребешка			
<b>Ролл Сифудо</b>	8штг	<b>500</b>	руб.
Форель, гребешок, тунец, гребешок, икра тобико			
<b>Ролл сет ассорти №16</b>	16штг	<b>800</b>	руб.
Гребешок, угорь копченый, форель, тунец, сыр, омлет, огурец свежий			
<b>Ролл Масу</b>	8штг	<b>500</b>	руб.
Форель, угорь, свежий огурец, сыр творожный, икра тобико			
<b>Суши сет радуга №5</b>	5штг	<b>450</b>	руб.
Суши из: форель, угорь копченый, тунец, гребешок, ракушка спизула			
<b>Спайси сет №5</b>	5штг	<b>450</b>	руб.
Гунканы из: угорь копченый, гребешок, форель, тунец, краб, соус спайси			

# Горячие блюда

	Выход	Цена	
<b>Бифштекс из мраморной говядины с яйцом</b> (Домашняя котлета из говяжьей вырезки, картофель по-деревенски, яйцо)	280	<b>750</b>	руб.
<b>Томленые говяжьи щечки с картофельным пюре</b> (Нежные томленые щечки, картофельное пюре, соус мерло)	200/150/50	<b>650</b>	руб.
<b>Буженина с печеными овощами и облепиховым соусом</b> (Маринованная мякоть свинины на гриле, печеная морковь с чесноком и облепиховым соусом)	250/150/50	<b>650</b>	руб.
<b>Свинные ребрышки барбекю</b> (Свинные ребрышки на гриле, обжаренные чесночные стрелки с болгарским перцем)	300/90	<b>600</b>	руб.
<b>Половина цыпленка гриль с салатом ачучук</b> (Цыпленок безкостный, салат из томатов с луком порей, соус барбекю)	340/150/50	<b>650</b>	руб.
<b>Чевапчичи с томленой маринованной капустой и соусом аджика</b> (Колбаски из рубленого мяса, капуста маринованная в пиве)	150/100/50	<b>500</b>	руб.
<b>Томленая ножка ягненка с соусом тмин</b> (Ножка ягненка, картофельное пюре, соус тмин)	230/150/50	<b>750</b>	руб.
<b>Жареный осьминог с соусом унаги</b> (Осьминог sous vide, жареные овощи, соус унаги)	180/120	<b>700</b>	руб.
<b>Запеченный лосось в кисло-сладком соусе на гриле</b> (Форель запеченная на гриле в кисло-сладком соусе)	180/30	<b>750</b>	руб.
<b>Палтус в соусе батаяки с водорослями вакамэ</b> (Филе палтуса, водоросли вакамэ, соус батаяки на основе соевого соуса)	150/30	<b>750</b>	руб.
<b>Курица/свинина в соусе тонкацу</b> (Куриное филе или свиная шея панированная в сухарях и обжаренная во фритюре, рис, овощи)	230/30	<b>550</b>	руб.
<b>Палтус на пару с овощами</b> (Филе палтуса, овощи, морковный соус)	160/60	<b>750</b>	руб.
<b>Свинина на углях</b> (Маринованная мякоть свинины, чесночные стрелки, соус сальса)	200/30/30	<b>650</b>	руб.
<b>Стейк из курицы с овощами на гриле</b> (На Выш выноор стейк из: безкостного бедра или грудки, овощи, сырный соус)	200/180/50	<b>650</b>	руб.
<b>Форель запеченная под соусом из гребешка</b> (Стейк из форели, сливочный соус из гребешка, брокколи)	160/50/60	<b>750</b>	руб.

# Стейки

	Выход	Цена	
<b>Рибай стейк</b> (Стейк из толстого края говядины, соус демиглас)	260/90/50	<b>2000</b>	руб.
<b>Нью-йорк стейк</b> (Стейк из тонкого края говядины, соус перечный)	220/90/50	<b>1800</b>	руб.
<b>Медальоны из говядины</b> (Говяжья вырезка, соус грибной)	140/80	<b>1800</b>	руб.
<b>Говядина Драмбуи</b> (Говяжья вырезка, спаржа, белые грибы, ликер)	180/100	<b>2300</b>	руб.

# Паста

	Выход	Цена	
<b>Паста карбонара</b> (Спагетти, бекон, сливки, сыр твердый)	310	<b>500</b>	руб.
<b>Феттуччине с грибами и курицей</b> (Феттуччине, шампиньоны, курица, сливки)	320	<b>500</b>	руб.
<b>Фузилли с креветкой и шпинатом</b> (Фузилли, тигровая креветка, шпинат, сливки, сыр твердый)	340	<b>620</b>	руб.
<b>Спагетти с морепродуктами в томатной соусе</b> (Спагетти, мидии, кальмар, осьминожки, томатный соус, соус Табаско)	360	<b>500</b>	руб.

# Гарнир

	Выход	Цена	
<b>Картофель по-деревенски</b>	100/30	<b>180</b>	руб.
<b>Картофель фри</b>	100/30	<b>180</b>	руб.
<b>Картофельное пюре</b>	120	<b>180</b>	руб.
<b>Овощи на гриле</b>	220	<b>280</b>	руб.
<b>Рис отварной</b>	200	<b>80</b>	руб.
<b>Хлебная корзинка</b>	150/50	<b>200</b>	руб.

# Восточные блюда

	Выход	Цена	
<b>Пульгоги</b>	200/200/200	<b>650</b>	руб.
Маринованная жареная говядина с листьями салата, овощами, соусом, бульон из говядины			
<b>Жаркое из баранины</b>	350/200	<b>650</b>	руб.
Острая жареная баранина с овощами			
<b>Дёге Тиге</b>	350	<b>550</b>	руб.
Тушеная мантия ракушки спизулы с луком и сливочным маслом			
<b>Босам</b>	400	<b>850</b>	руб.
Ароматная отварная свиная грудка подается с кимчи и редькой че			
<b>Гальбитим</b>	550	<b>850</b>	руб.
Короткие говяжьи ребра тушеный в сладком соусе с овощами			
<b>Тубу Кимчи</b>	300/200	<b>450</b>	руб.
Жареное кимчи со свиной и тубу			
<b>Ток Покки с морепродуктами</b>	350/200	<b>500</b>	руб.
Рисовые палочки тушеные с морепродуктами, бульон из говядины			
<b>Ток Покки с говядиной</b>	350/200	<b>450</b>	руб.
Рисовые палочки тушеные с говядиной, бульон из говядины			
<b>Чапче</b>	300	<b>450</b>	руб.
Крахмальная лапша обжареная со свиной и овощами			
<b>Герантим</b>	400	<b>300</b>	руб.
Пышный яичный омлет в горшочке			
<b>Хемульпаден</b>	350	<b>510</b>	руб.
Жареная лепешка с морепродуктами и зеленым луком, соевый соус			
<b>Канпунги</b>	300	<b>360</b>	руб.
Куриное филе обжареное в кляре и слабостром соусе с овощами и арахисом			
<b>Пельмени по-восточному с маслом</b>	200	<b>250</b>	руб.
Домашние пельмени с фаршем и кимчи			
<b>Бульон с тубу</b>	200	<b>100</b>	руб.
<b>Манты жареные</b>	150/200	<b>400</b>	руб.

# Восточные блюда

Комплекс (рис и две закуски, бульон)

	Выход	Цена	
<b>Деюк покым</b> Свинина жареная с овощами, бульон из говядины	300/200/200/60	<b>500</b>	руб.
<b>Дактори покым</b> Куриное филе жареное с овощами, бульон из говядины	300/200/200/60	<b>500</b>	руб.
<b>Отюсам покым</b> Свинина жареная с каракатицей и мини осьминожками, овощи, бульон из говядины	300/200/200/60	<b>500</b>	руб.
<b>Согоги покым</b> Говядина жареная с овощами, бульон из говядины	300/200/200/60	<b>600</b>	руб.
<b>Одинопокым</b> Кальмар жареный с овощами, бульон из говядины	300/200/200/60	<b>500</b>	руб.
<b>Терпуг жареный</b> Жареное филе свежего терпуга, соевый соус, бульон из говядины	200/200/200/60	<b>500</b>	руб.
<b>Сельдь жареная</b> Жареное филе свежей сельди, соевый соус, бульон из говядины	200/200/200/60	<b>480</b>	руб.
<b>Кимчи жареное со свиной</b> Кимчи жареное со свиной, бульон из говядины	300/200/200/60	<b>500</b>	руб.
<b>Ребра свиные жареные</b> Жареные свиные ребра с овощами и грибами, бульон из говядины	350/200/200/60	<b>550</b>	руб.
<b>Хемюльпокымбаб</b> Обжаренный рис с морским коктейлем: филе мидий, креветки, каракатица, овощи, бульон из говядины	400/200/60	<b>500</b>	руб.
<b>Кимчипокымбаб</b> Обжаренный рис с кимчи, свиной, овощами, яйцо, бульон из говядины	400/200/60	<b>480</b>	руб.
<b>Райскарри</b> Свинина с овощами и соусом карри и рисом, бульон из говядины	450/200/60	<b>480</b>	руб.
<b>Бибимбаб</b> Рис с овощами и фаршем из говядины, яйцо, бульон из говядины	400/200/60	<b>480</b>	руб.
<b>Бибим кукса</b> Лапша пшеничная с овощами и острым соусом	400/200/60	<b>480</b>	руб.
<b>Кукса с горячим бульоном</b> Лапша пшеничная с говяжим бульоном с дополнением: яичный омлет, кимчи, огурец, говядина	500/60/20	<b>400</b>	руб.
<b>Кукса с холодным бульоном</b> Лапша пшеничная с холодным овощным бульоном с дополнением: яичный омлет, говядина, свежие огурцы, желтая редька	500/60	<b>400</b>	руб.
<b>Калькукса с морепродуктами</b> Домашняя лапша с морепродуктами: краб, креветки		<b>470</b>	руб.
<b>Калькукса с курицей и овощами</b> Домашняя лапша с курицей и овощами, соус		<b>450</b>	руб.
<b>Калькукса с говядиной и овощами</b> Домашняя лапша с говядиной и овощами, соус		<b>450</b>	руб.