

Белорусская и русская кухня

от

Павла Фурмана



*Что смелый, тот умелый
(белорусская поговорка)*

1.jpg

Холодные закуски

Овощная нарезка сочетание спелых помидором, ароматного огурчика и сочного перца с соусом хрен	240 руб. 300/30 г
Рыбная нарезка вкусная и ароматная нарезка из слабосоленой сёмги, подкопченного палтуса, скумбрии и масляной рыбки	860 руб. 250/20 г
Мясная нарезка сытная мясная нарезка из ветчины, колбаски, бекона и сыровяленого мяса	360 руб. 200/20 г
Сырная нарезка сочетание благородных сыров: сыр дор-блю, сыр гауда, сыр эменпалер, козий сыр, сыр моцарелла в окружении винограда и клубники	430 руб. 300 г
Язык отварной с корнизоном и хреном нежный отварной язык с хрустящими маринованными огурчиками и соусом хрен	440 руб. 150/50/20 г
Сальце с малосоленым огурчиком и гренками сальце домашнего посола с малосолеными огурчиками и хрустящими гренками ржаного хлеба собственной выпечки	270 руб. 200/100/50 г
Доска "Мясной пир" огромный мясной ряд собранный на одной доске: отварной язык, бекон, домашнего посола сальце, ароматная колбаска, ветчина, сыровяленое мясо и изумительные мясные чипсы в окружении картофеля и маринованного лучка	900 руб. 570/100/50 г

2.jpg

Холодные закуски

Сельдь с молодым картофелем и укропчиком нежное слабосоленое филе сельди с обжаренным молодым картофелем с укропчиком	330 руб. 200/100/50 г
Трубочки из ветчины с хреном ароматные ломтики ветчины приправленные соусом хрен и сметанкой	240 руб. 150/20 г
Закуска "Бабушкины разносолы" сочетание изумительных бочковых овощей, приготовленных по-старинному рецепту	250 руб. 250 г
Грибное лукошко с лучком широкое разнообразие вкуснейших грибочков с ароматным лучком и маслицем	320 руб. 150/20 г

3.jpg

Салаты

Салат "Цезарь" с слабосоленой сёмгой классический салат, приготовленный из салата "романо" и слабосоленой сёмги, приправленный фирменным соусом "Цезарь"	420 руб. 250 г
Салат "Цезарь" с куриной грудкой классический салат, приготовленный из салата "романо" и тёплой куриной грудки, приправленный фирменным соусом "Цезарь"	380 руб. 240 г
Салат "Цезарь" с тигровыми креветками классический салат, приготовленный из салата "романо" и тёплых тигровых креветок, приправленный фирменным соусом "Цезарь".	450 руб. 285 г
Салат "Тарасовы басни" с курицей и ветчиной овощной салат, приготовленный из помидоров, перца, огурчиков, приправленных фирменной оливковой заправкой с добавлением цветочного мёда, в сочетании с нежной запечённой куриной грудкой и сыро-вяленного мяса	290 руб. 250 г
Салат с тёплым крилем и луковыми кольцами лёгкий салат, приготовленный из помидоров, перца, огурчиков, в сочетании с ароматно обжаренными тигровыми креветками и луковыми кольцами, приправленные фирменной оливковой заправкой и семенами кунжута	380 руб. 270/20 г
Салат "Оливье" с телячим язычком классический салат "Оливье", приготовленный из нежного телячьего язычка	350 руб. 200 г

4.jpg

Салаты

Салат овощной с сыром "Моцарелла" лёгкий салат, приготовленный из помидов, перца, огурчиков, в сочетании с нежнейшим сыром "Моцарелла", приправленный фирменной оливковой заправкой и пикантными каперсами	370 руб. 275 г
Салат "Холостяцкий" с теплой говяжьей вырезкой очень сытный салат, приготовленный с обжаренной говяжьей вырезки в сочетании с овощами и приправленный соусом майонез, оформленный на подушке из кукурузных шариков	320 руб. 250 г
Салат из печёных овощей с пряной говядиной салат, который понравится всем, печёные баклажаны, перцы, цукини, помиды, создают ощущение еды, приготовленной на природе, в сочетании с пряной говяжьей вырезкой, приправленной фирменной оливковой заправкой	380 руб. 230 г
Салат "Вершки и корешки" овощной салат, приготовленный из капусточки, морковочки, перчика, огурчика и помидорчика, приправленный фирменной оливковой заправкой, подается на подушке из кукурузных шариков	220 руб. 220 г

5.jpg

Первые блюда

Щи зеленые из шпината с перепелиным яйцом ароматный суп, приготовленный из шпината и картофеля на курином бульоне. Подается с куриным филе, перепелиными яйцами и ложкой густой сметаны	230 руб. 250/20/20/30 г
Борщ "Деревенский" классический суп, приготовленный на мясном бульоне, с добавлением овощей и ароматного чеснока. Подается с мясом отварной свинины и ложкой густой сметаны	260 руб. 250/30/30 г
Уха "Барская" с сёмгой, судаком и красной икрой богатый по вкусу и своему содержанию рыбный суп, приготовленный из судака, сёмги с добавлением овощей и при подаче оформленный красной лососёвой икрой	600 руб. 250/5 г
Суп-крем мясной в хлебной чашке сытный мясной суп-крем, приготовленный из свинины, куриного филе, сельдерея. Подается в хлебной чашке собственной выпечки, приправляется ложкой густой сметаны	300 руб. 250/20/300 г

6.jpg

Торжественные и пивные закуски

Блинчики с грибами и луком тонкие блинчики, фаршированные обжаренными шампиньонами и ароматным луком с добавлением сыра. На порцию 3 блинчика.	260 руб. 250 г
Блинчики с ветчиной и сыром тонкие блинчики, фаршированные варёно-копченой ветчиной и сливочным сыром. На порцию 3 блинчика.	290 руб. 250 г
Блинчики с сыром и чесноком тонкие блинчики, фаршированные сливочным сыром, соусом майонезом и чесночком. На порцию 3 блинчика.	200 руб. 230 г
Блинчики с красной икрой тонкие блинчики, обжаренные на сливочном масле и украшенные красной лососёвой икрой и долькой лимона. На порцию 3 блинчика.	590 руб. 150/60/20 г
Яичница с беконом классическая яичница из четырёх яиц, приготовленная с беконом	200 руб. 280 г
Куриные чипсы тонкие ломтики куриной грудки, маринованные в остром соусе и белой панировке, и обжаренные во фритюре	190 руб. 150 г
Сырные шарики сырные шарики, приготовленные во фритюре; идеально подходят к пенному	220 руб. 200 г
Рёбрышки свиные "Острые" сочные, мясные свиные рёбрышки с острым вкусом.	130 руб. 100 г

7.jpg

Торжественные и пивные закуски

Рёбрышки свиные "Пряные" сочные, мясные свиные рёбрышки с пряным вкусом, немного подкопчёные.	130 руб. 100 г
Жульен с грибами закуска, приготовленная в кокотнице из обжаренных шампиньонов с добавлением соуса "Бешамель" и запечённая под корочкой сливочного сыра	250 руб. 100 г
Жульен с курицей закуска, приготовленная в кокотнице из обжаренной куриной грудки с добавлением соуса "Бешамель" и запечённая под корочкой сливочного сыра	270 руб. 100 г
Крылышки куриные, маринованные в остром соусе острые куриные крылышки приготовленные в режиме русской печи; подаются с томатным соусом и лимоном	260 руб. 350/40/20 г

8.jpg

Горячие блюда из мяса

Сковородка мясная мясная сковородка, приготовленная из свиных отбивных, куриных крылышек, печёночной колбасы и свиной колбасы собственного производства, с добавлением микса из цветной капусты и брокколи	600 г
Великий разколбас сковородка из пяти видов колбас собственного производства: колбаски картофельные со шпиком, колбаска печёночная, колбаска говяжья, колбаска куриная и колбаска свиная	600 г
Говядина с вишнёвым соусом на подушке из баклажанов нежные медальоны из говяжьей вырезки, приготовленные на подушке из печёного баклажана и фламбированные в пламени коньяка. Пикантность мясу придаёт наш фирменный вишнёвый соус	910 руб. 400 г
Стейк из говядины сочный стейк из говяжьей вырезки, приправленный русской горчицей, цветочным мёдом и розмарином. Степень прожарки - по желанию гостя	790 руб. 200 г
Отбивная из свинины на косточке отборный кусок свиной корейки, приготовленный с добавлением специй	380 руб. 200 г
Каре ягнёнка с овощами гриль нежное каре молодого ягнёнка, приготовленное на гриле с овощами: баклажан, цукини, перец и томат. На Ваш выбор: соус "Ткемали" или соус "Сацебели"	950 руб. 150/200/50 г

9.jpg

Горячие блюда из мяса

Язык телячий помлёный в вине с поматами нежные ломтики телячьего языка помлёные в красном вине и сливочном масле, в окружении обжаренных поматов и картофеля "Пай"	550 руб. 350 г
Жаркое по-домашнему в чугунке жаркое, приготовленное из свинины и говядины в сочетании с картофелем, лисичками, пропущенное с добавлением соуса "Бешамель"	430 руб. 400 г
Мясное угощение от тёпки "Авдопьи" ароматное и сочное блюдо, приготовленное в чугунке из сочной говяжьей вырезки, нежной куриной грудки и ароматного бекона, в сочетании с овощами. Угощение приготовлено в режиме русской печи с добавлением сметаны и пряностей	570 руб. 600 г
Буженина из свинины с грибным соусом отборная свиная шейка, замаринованная в специях и шпигованная чесноком; приготовлена в фольге. Подается с фирменным грибным соусом	450 руб. 200/50 г
Рулька свиная запечёная в ароматных специях калиброванная свиная рулька, приготовленная целиком и замаринованная в горчице с мёдом. Рекомендуем заказать к ней гарнир и пенное	770 руб. 600 г
Гарнир к рульке печёный молодой картофель, квашеная капуста, маринованный перчик, лучок и ароматный хрустящий огурчик	230 руб. 550 г

10.jpg

Горячие блюда из птицы и кролика

Кролик помлёный в пиве задние ножки кролика, помлёные в пиве сорта "Стаут" и замаринованные в пряном соусе; подаются с фирменным соусом на основе сметаны и поматов с зеленью	660 руб. 260/50 г
Куриные потрошки в чугунке куриные потрошки: куриная печень и желудки, приготовленные в чугунке с добавлением овощей и пропущенных в сметане в режиме помления	480 руб. 450 г
Утиное филе с перечным соусом сочная и ароматная утиная грудка, нарезанная на ломтики и выложенная на золотистые луковые кольца. Подается с перечным соусом	520 руб. 150/70/50 г
Куриная грудка запечёная с беконом в фольге куриная грудка, приготовленная в собственном соку в фольге, в сочетании с обжаренными на ароматном беконе перцем, луком и томатами	450 руб. 300 г
Стейк из индейки с брусничным соусом отборный стейк из филе индейки приготовленный на гриле. Отдельно подается наш фирменный брусничный соус	430 руб. 150/50 г

11.jpg

Горячие блюда из рыбы

Рыбка в чугунке "Тихая затока" нежное филе судака, приготовленное в чугунке с добавлением соцветий цветной капусты, овощного жульена из моркови и лука, пропущенное с добавлением соуса "Бешамель". При подаче блюдо посыпается дроблёным грецким орехом	420 руб. 400 г
Стейк из сёмги отборный стейк семги, приготовленный на гриле	830 руб. 175/20 г
Сибас, фаршированный овощным жульеном пушка сибаса, без косточек, фаршированная овощным жульеном из баклажана, лука, перца, моркови и поматов. Запечёная под нежным сливочным сыром	1100 руб. 420/30 г
Запечёная на гриле радужная форель пушка радужной форели, приготовленная на гриле. Подается на подушке из стручковой фасоли, обжаренной на чесночном масле с добавлением дроблёного грецкого ореха	460 руб. 300/30 г
Рыбные рулетики "рыбака Захара" рулетики из филе судака, фаршированные грибным жульеном с добавлением овощей. Подается с ореховым соусом	520 руб. 310/50/20 г

12.jpg



Тарниры

Гречка с грибами и луком	240 руб.
рассыпчатая гречневая каша в сочетании с обжаренными шампиньонами и луком	250 г
Картофель запечённый в фольге	190 руб.
картофель запечённый в фольге с нежным сливочным сыром и маслом	360 г
Картофель фри	160 руб.
золотистый картофель фри, жареный во фритюре	200 г
Картофель по-деревенски	190 руб.
картофельные дольки в специях, жареные во фритюре	250 г
Картофель жареный с луком и грибами	210 руб.
ломтики картофеля жареные на масле с добавлением лисичек и репчатого лука	300 г
Овощи запечённые	210 руб.
ароматный перчик, фаршированный овощным миксом: из цветной капусты, капусты брокколи, стручковой фасоли, поматов и репчатого лука; печёный в режиме русской печи	150 г
Овощной букет	140 руб.
овощная нарезка из перца, поматов и огурчика, приправленная фирменной оливковой заправкой	150 г

Японская кухня

от

Судо Тейдзиро



*У кого весёлый нрав,
тот и сквозь железо пройдёт
(японская пословица)*

一品料理 サラダ Закуски и салаты

枝豆 Эдамамэ японская фасоль	260 руб.
出し巻玉子 Дасимаки-тамаго омлет с луком порей и тертым дайконом	290 руб.
ポテトフライ (青のり、カレー) Потэто-фулай картофель фри со вкусом нори или карри	190 руб.
ミニお好み焼き Окономияки мини-пицца с морепродуктами и овощами	340 руб.
餃子 (鶏、豚) Гйоза японские пельмени с курицей или со свининой	320 руб.
ソーセージ盛 Соусейдзи-мори домашние сосиски ассорти	
竹の子土佐煮 Такэноко-тосани ростки бамбука со вкусом пунца бонитто	250 руб.
鶏つくね Тори-цукуне куриный фарш с луком порей и с соусом терияки	320 руб.
手羽餃子 Тэба-гйоза куриные крылышки с овощной начинкой	390 руб.
なめこおろし Намэко ороси грибы с тертым дайконом	180 руб.
海鮮ユッケ Кайсен юкке морепродукты с острым соусом юкке	420 руб.
三色カルパッチョ Сансйоку-каруппачо салат с лососем, пунцом, окунем в соусе карпачо оил	500 руб.

一品料理 サラダ Закуски и салаты

スタミナ豆腐	Сутамина тофу	300 руб.
соевый сыр Тофу с острым свиным фаршем		
鶏わさ	Ториваса	290 руб.
куриная грудка на пару с васаби		
サラミチーズのクラッカー	Сарамичидзу-куракка	290 руб.
крекер со сливочным сыром и салями		
たこポン	Такопон	350 руб.
осьминог с огурцом, репчатый лук и соусом Понзу		
ポテトサラダ	Потето салада	300 руб.
картофельный салат с майонезом		
プチトマトのカプレーゼ	Пупи томапо-капулезе	280 руб.
помидоры черри со сливочным сыром и мисо пастой		
キムチ	Кимчи	190 руб.
маринованная китайская капуста с соусом кимчи		
梅味噌キュー	УмеМисо-кю	320 руб.
огурец с мисо пастой и сливовой пастой		
法蓮草ナムル	Хоренсо-намуру	290 руб.
шпинат с кунжутным соусом		
海老チップス (チリソース)	Эби-чиппус	150 руб.
чипсы с креветками		
塩キャベツ	Сию кябец	150 руб.
капуста с морскими водорослями		
アボガド海老マヨ	Абогадо эбимайо	500 руб.
салат из креветок, авокадо, заправленный майонезом		

一品料理 サラダ

Закуски и салаты

チーズ盛 Чидзу-мори сырное ассорти	430 руб.
生野菜ディップ Намаясай диппу овощное ассорти с соусами “Этник” и “Экзотик”	250 руб.
トマトサラダ Томато-сарада салат из помидоров с дрессингом “мисо”	350 руб.
グリーンサラダ Гурийн-салада овощной салат с овощным дрессингом	300 руб.
海草サラダ Кайсо-салада салат из морских водорослей с кунжутным дрессингом	270 руб.
ハムサラダ Хаму-салада окорок с овощами и французским дрессингом	350 руб.
シーザーサラダ(海老、鶏) Салат “Цезарь” салат с креветками или с курицей	400 руб.
玉子サラダ Тамаго-салада салат с уи и куриным яйцом	250 руб.
もやしサラダ Мояси-салада салат из ростков сои с кунжутным маслом и соевым соусом	250 руб.

肉料理 Мясные блюда

ゴーヤチャンプル	Гоя-чанпуру	500 руб.
горький огурец гоя жареный со свининой и соевым сыром пофу		
とり唐揚げ	Тори-карааге	350 руб.
куриное бедро с соевым соусом обжаренное во фритюре		
とり照焼	Тори-перияки	350 руб.
куриное бедро жареное с соусом перияки		
とり天	Торитен	400 руб.
куриное бедро в кляре обжаренное во фритюре		
チキン南蛮	Чикин-намбан	450 руб.
куриное бедро маринованное в рисовом уксусе и соевым соусом, обжаренное во фритюре		
豚キムチ	Буакимучи	400 руб.
жареная свинина с капустой кимчи		
豚茄子味噌焼	Бупанасу-мисо	450 руб.
жареная свинина с баклажаном и мисо		
トンカツおろしポン酢	Тонкацу-оросипонзу	500 руб.
свинина в панировке с тёртым дайконом и соусом понзу		
味噌かつ	Мисокацу	500 руб.
свинина в панировке с соусом из мисо пасты		
牛タン塩焼き	Гютан-сияки	450 руб.
жареный говяжий язык с луком порей и солью		

肉料理 Мясные блюда

牛サイコロステーキ	Гю-саикоро стейки	600 руб.
говяжий стейк с соусом понзу		
牛すき豆腐	Гюсуки пофу	450 руб.
варёная в соевом бульоне говядина с луком порей и сыром пофу		
アスパラベーコン	Асупара-бекон	450 руб.
жареная спаржа с беконом и перцем саншо		
カレーコロッケ	Карри короккэ	380 руб.
жареная котлета во фритюре с соусом карри, куриным фаршем и картофелем		

魚料理 Рыбные блюда

いか焼 Ика яки жареный кальмар	450 руб.
かれい唐揚げ Карэй-карааге камбала обжаренная во фритюре с соусом понзу шою	800 руб.
さば塩焼き Саба сияки жареная скумбрия	400 руб.
帆立バター Хопатэ бата гребешок жареный в сливочном соусе	600 руб.
サーモンステーキ Салмон стейки стейк из ласоса	800 руб.
鯛煮付 Тай ницукэ вареный окунь в соусе ницукэ	750 руб.
すずき生姜焼き Сузуки сйогаяки судак жареный с имбирём	450 руб.

串カツ Куси-кацу

блюда в панировке жаренные во фритюре

玉葱	Таманэги	75 руб.
лук		
レンコン	Рэнкон	150 руб.
корень лопоса		
椎茸	Сийтаке	120 руб.
грибы шиитаки		
パプリカ	Папурика	50 руб.
болгарский перец		
エリンギ	Эринги	80 руб.
грибы эринги		
うずら玉子	Узура-тамаго	90 руб.
перепилиное яйцо		
豚	Бупа	100 руб.
свинина		
とりさき身	Сасами	80 руб.
куриная грудка		
ベーコンチーズ	Бекон-чизу	80 руб.
бекон с сыром		
ハムカツ	Хамукацу	100 руб.
окорок		
帆立	Хотатэ	150 руб.
гребешок		
海老	Эби	100 руб.
креветка		

飯 Блюда с рисом

白飯	Гохан	150 руб.
отварной рис		
ガーリックライス	Гарикку-лайс	300 руб.
рис с жаренной говядиной, чесноком и соевым соусом		
カツ丼	Кацудон	450 руб.
жареная свинина в панировке с отварным рисом и яйцом		
親子丼	Оякодон	420 руб.
куриное бедро варёное с яйцом и отварным рисом		
焼肉丼	Якиникудон	450 руб.
жареная свинина с овощами и соусом якинику		
うな玉丼	Унапамадон	490 руб.
вареный угорь с яйцом и рисом		
焼鳥丼	Якиторидон	420 руб.
жареная курица с яйцом и рисом		
海鮮ちらし丼	Кайсен-чирасидон	500 руб.
свежие морепродукты с кунжутном, нори, рисом, имбирём и васаби		
海苔茶漬け	Нори-чазуке	250 руб.
бульон с рисом, морскими водорослями и нори из зеленого чая сенча водоросли комбу и васаби		
梅茶漬け	Умэ-чазуке	280 руб.
рис со сливовым бульоном из зеленого чая сенча водоросли комбу и васаби		

飯

Блюда с рисом

塩昆布茶漬け	Сиоконбу-чазуке	270 руб.
рис с бульоном из зелёного чая сенча и водорослей комбу с добавлением васаби		
鯛胡麻茶漬け	Тай-гома-чазуке	300 руб.
свежесваренный окунь с соусом из зеленого чая сенча, водорослей комбу и васаби, украшен кужупом и рисом		
鶏ぞうすい	Тори-зосуй	300 руб.
рис с жареным куриным бедром с соусом зосуй		
玉子ぞうすい	Тамаго-зосуй	250 руб.
рис с яйцом и морковью, дайконом и грибами		
焼おにぎり	Яки онигири	180 руб.
рис с кунжутным соусом обжаренный по краям		
カレーライス	Карри-лайс	300 руб.
рис с соусом карри		

麵

Супы и лапша

- 味噌らーめん **Мисо-рамен** 400 руб.
яичная лапша с мисо бульоном, вареной свининой, жареными овощами и вареным яйцом
- 醤油らーめん **Шою-рамен** 400 руб.
яичная лапша с соевым бульоном, луком порей, вареной свининой, куриным яйцом и водорослями вакоме
- 担々麵 **Танпан-мен** 400 руб.
яичная лапша с кунжутным бульоном, острым жареным свиным фаршем и луком порей
- 酸辣湯 **Сурапан** 400 руб.
яичная лапша в кисло-сладком бульоне, жареной говядиной с овощами и соевым сыром тофу
- ジャージャー麵 **Жажа-мен** 380 руб.
яичная лапша с жареным остро-сладким говяжим фаршем, свежими огурцами и луком порей
- 天ぷらそば うどん **Тенпура-соба (удон)** 400 руб.
обжаренные во фритюре креветки, баклажаны, грибы в кляре в бульон из пунца; лапша на выбор: гречневая или пшеничная
- わかめそば、うどん **Вакаме-соба (удон)** 300 руб.
водоросли вакамэ с бульоном из пунца; лапша на выбор: гречневая или пшеничная
- 鴨そば **Камо-соба** 360 руб.
гречневая лапша с копчёной уткой и бульоном из пунца бонито

麵

Супы и лапша

カレーそば、うどん	Карри-соба (удон)	350 руб.
карри с гречневой или пшеничной лапшой на выбор, с бульоном из тунца		
スパゲティ ナポリタン	Спагетти напоритан	300 руб.
спагетти с сосисками в томатном соусе		
スパゲティ ミートソース	Спагетти мийто	300 руб.
соус спагетти с говяжьим и свиным фаршем с соусом дымей глас		
スパゲティ カルボナーラ	Спагетти карубонала	350 руб.
спагетти с беконом в сливочном соусе с чесноком и яйцом		
味噌汁	Мисосиру	160 руб.
мисо суп		
ビーフシチュー	Бифу-сичю	450 руб.
пушёная говядина с овощами в соусе дымей глас		
クリームシチュー	Курийму сичю	400 руб.
пушёная курица с овощами в соусе бешамель		

刺身 Сасими

キハダマグロ	Жёлтый тунец	500 руб.
本マグロ	Голубой тунец	500 руб.
サーモン	Лосось	400 руб.
帆立	Гребешок	450 руб.
はまち	Лакедра	490 руб.
鯛	Окунь	450 руб.
イカ	Кальмар	400 руб.
甘エビ	Сладкая креветка	500 руб.
うなぎ	Угорь	500 руб.

寿司 Суши

キハダマグロ	Жёлтый тунец	130 руб.
本マグロ	Голубой тунец	170 руб.
サーモン	Лосось	100 руб.
帆立	Гребешок	110 руб.
はまち	Лакедра	150 руб.
鯛	Окунь	100 руб.
イカ	Кальмар	120 руб.
海老	Креветка	140 руб.
甘エビ	Сладкая креветка	150 руб.
うなぎ	Угорь	150 руб.
たこ	Осьминог	140 руб.
玉子	Омлет	90 руб.

軍艦寿司 Суши-гункан

ツナアボガド	С тунцом и авокадо	150 руб.
スパイシーサーモン	Острый лосось	120 руб.
中華サラダ	Чука	100 руб.
サーモンタルタル	Лосось тар-тар	110 руб.
イクラ	Красная икра	150 руб.
とびこ	Икра летучей рыбы	120 руб.
チャーシュー	Вареная свинина	120 руб.
うなぎ	Угорь	150 руб.
まぐろユッケ	Острый тунец	130 руб.
かに	Краб	160 руб.
いなり寿司	Жареный соевый сыр тофу	100 руб.

ロール寿司 Суши-роллы

鉄火巻き	Текка –маки с пунцом	250 руб.
サーモン巻き	Салмон –маки с лососем	180 руб.
かつぱ巻き	Каппа- маки с огурцом	130 руб.
うなぎ巻き	Унаги-маки с угрем	300 руб.
たくあん巻き	Такуан-маки маринованая редька	150 руб.
アボガド巻き	Абокадо-маки с авокадо	150 руб.
カリフォルニアロール	Калифорния краб, майонез, авокадо, побико	450 руб.
うなぎロール	Унаги- ролл угорь, огурец	500 руб.
フィラデルフィアロール	Филадельфия лосось, сыр	400 руб.
野菜ロール	Ясай- ролл с овощами	370 руб.
鴨ロール	Камо-ролл с уткой	400 руб.
海老フライロール	Эби- фрай-ролл тёплый ролл с креветками	400 руб.
さばロール	Саба-ролл со скумбрией	450 руб.
スパイダーロール	Спайда-ролл тёплый ролл с мягкопанцерным крабом	500 руб.

デザート Десерты

アイスクリーム	Мороженое	90 руб.
シャーベット	Сорбет	100 руб.
チーズケーキ	Чизкейк	180 руб.
クリームソーダ	Курим сода	180 руб.
газированный напиток с сиропом “Дыня” и ванильным мороженым		
チョコレートパフェ	Чеколете пафе	200 руб.
шоколадное мороженое со взбитыми сливками		
カカオボール	Какао-боул	160 руб.
шоколадные шарики с орехом		