



Чабрец

Закуски

STARTERS





Узбекские томаты


Uzbek tomatoes

100 г 290

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Домашнее сало

Homestyle Lard

Ароматное свиное сало, маринованное в ароматных специях, с зелёным луком и ржаным зерновым хлебом

50/40/15 г 390



Ассорти из солений

Assorted pickles.

Salted cucumbers, Georgian-style cabbage, garlic, pickled mushrooms, dill and green onions

Солёные огурцы, капуста по-грузински, чеснок, маринованные грибы, укроп, зелёный лук

230 г 570



Оливки Olives

100 г 390

Вяленые томаты Dried tomatoes

90 г 490

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products



Запечённый перец рамиро со сливочным сыром и томатным чили соусом

180 г 520

Roasted ramiro pepper with cream cheese and tomato chili sauce

Запеченный перец рамиро с кремом из брынзы, сливочным сыром и томатным чили соусом



Чим чи

140 г 240

Kimchi salad

Пикантная закуска из китайской капусты, моркови и болгарского перца, маринованных в острых специях



Тартар из тунца

180 г 680

Tuna tartare

Нарезанные ровными кусочками тунец и авокадо в сочетании с пряным цитрусовым соусом и луком, на подушке из крем-чиза с гелем из желтков и чабаттой



Лобио «Лебия Харкалия»

180/50 г 390

Lobio «Lebia Harkalia»

Традиционное грузинское блюдо из красной фасоли в ароматном томатном соусе с абхазской аджикой



Ростбиф с аджикой

Roast beef with spicy tomato sauce (baked beef starter)

Холодная закуска из говядины, запечённой в пряных специях

90/30 г 680

Казы узбекская

Uzbek «kazy» (boiled horse meat sausage with pickled onions)

Узбекская варёная колбаса из конины с маринованным луком и томатами черри

70/20 г 580

Буженина с хреном

Baked pork starter (buzhenina) with horseradish

Буженина, столовый хрен, солёные огурцы

80/50 г 450

Отварной говяжий язык с хреном или горчицей

Boiled beef tongue with horseradish or mustard

Холодная закуска из отварного говяжьего языка с домашним хреном или горчицей на выбор

80/30 г 550

Фаршированный куриный рулет с хреном

Stuffed Chicken Roll with Horseradish

Нежный куриный рулет с начинкой из вяленого чернослива и грецких орехов

80/30 г 450



**Паштет из куриной печени
с луком конфи**

Chicken liver pate with onion confit

80/40/20 г 350



**Икра из запечённых на мангале
баклажанов**

Grilled eggplants spread

130/40 г 390



Ассорти из мясных закусок

Meat platter.

Uzbek Kazy, Roast Beef, Boiled Pork, Stuffed Chicken Roll, Boiled Beef Tongue, Smoked Beef Cheeks, Pickled Cucumbers and Horseradish

Узбекская колбаса казы, ростбиф, буженина, куриный рулет, отварной говяжий язык, копчёные говяжьи щёчки, маринованные огурцы и столовый хрен

200/30 г 890



Доска свежих овощей с имеретинским сыром

Vegetables with Imeretian Cheese Served on a Platter

На двоих For two persons

480/45/40 г 840 На одного For one person

240/20/20 г 520



Сырное микс-ассорти с виноградом

230/120 г 890

Mixed cheeses platter with grape.

Sulguni, Mozzarella Fior di latte, smoked Suluguni, Imeretian, Grana Padano, Chechil

Ассорти из кавказских и европейских сыров: сулгуни, копчёный сулгуни, моцарелла, моцарелла фиор ди латте, чечил, грана падано и имеретинский сыр с виноградом, малиновым вареньем и мёдом



Ассорти из кавказских сыров с вареньем

160/30 г 590

Caucasian cheeses platter with jam.
Sulguni, smoked Sulguni, Chechil, Imeretian

Ассорти самых знаменитых кавказских сыров: сулгуни, копчёный сулгуни, чечил и имеретинский сыр с грецкими орехами и вареньем



Жареный сулгуни с малиновым соусом

120/30 г 480

Fried Suluguni cheese with raspberry sauce

Сулгуни, обжаренный в панировке до хрустящей корочки, с малиновым соусом



Лосось шеф-посола со сметанным соусом

70/40/20/20 г 790

Cheaf-salted salmon with sour cream sauce

Закуска из лосося собственного посола с зеленью и сметанным соусом



Рыбное плато

120/80 г 1190

Fish platter.

Light-salted salmon, oilfish, fried eel

Нарезка из лосося слабой соли, масляной рыбы и жареного угря с гренками



Селёдка с картофелем

100/150/30 г 390

Herring with potatoes

Домашняя закуска из слабосоленой сельди с отварным картофелем и луком

Салаты

SALADS



Салат «Ачик-Чук» из узбекских томатов

Uzbek tomato Achik-Chuk salad

Традиционный узбекский салат к плову из сочных томатов,пряного красного лука с базиликом, перцем чили и ароматным растительным маслом

200 г **560**




Сезонные томаты с ялтинским луком и пряным маслом


Seasonal tomatoes with Yalta onion and spicy oil


Свежий салат к плову из сезонных томатов и пряного красного лука с базиликом, перцем чили и ароматным растительным маслом

200 г **450**

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Салат с хрустящими баклажанами, запечённым перцем и мятным соусом

225 г 590

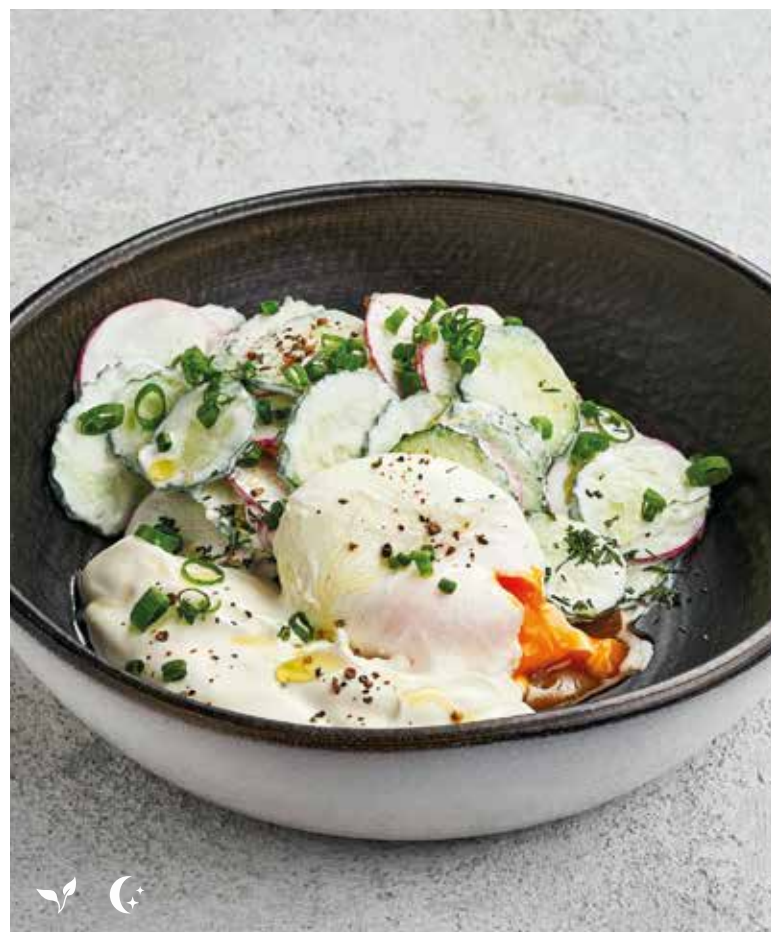
Salad with crispy eggplant, baked pepper and mint sauce



Страчателла с томатами и слабосолённым лососем

185 г 780

Stracatella with tomatoes and lightly salted salmon



Летний салат

250 г 450

Summer salad

Салат из свежих хрустящих овощей, заправленных сметаной и трюфельным маслом, с яйцом пашот



Салат с угрём и сладким японским омлетом

210 г 650

Eel and sweet Japanese omelet salad

Кусочки жареного угря в сладком соусе унаги, нежный японский омлет и хрустящие салатные листья в ароматном кунжутном соусе



Салат «Яхна-Тил»

210 г 550

«Yakhna-Til» salad (with beef tongue)

Сытный мясной салат из говяжьего языка с хрустящими огурцами, луковыми чипсами и майонезной заправкой



Салат «Ташкент»

205 г 570

«Tashkent» salad (with boiled beef)

Классический узбекский салат из отварной говядины с редькой, яйцом и луком фри



Салат «Цезарь» с куриной грудкой

240 г 670

Chicken Caesar salad

Классический салат «Цезарь» с куриным филе, приготовленным на мангале, на подушке из хрустящих салатных листьев, с классическим соусом, сыром пармезан и хрустящими гренками



Салат «Цезарь» с креветками

240 г 780

Tiger Shrimp Caesar salad



Салат «Цезарь» с лососем горячего копчения

230 г 740

Hot Smoked Salmon Caesar Salad



Салат «Семург»

230 г 590

«Simurgh» salad (with fried beef)

Узбекский салат с кусочками маринованной и обжаренной говяжьей вырезки, овощами, запечёнными на мангале, маринованным луком, вялеными томатами и гранатовым соусом



«Оливье» с докторской колбасой и ростбифом

235/30 г 490

Russian salad with bologna and roast beef

Традиционный салат русской кухни из отварных овощей, докторской колбасы, ростбифа и солёных огурцов, заправленных майонезом



Салат с копчёной индейкой и грушей в соусе терияки

210 г 660

Salad with smoked turkey and pear in teriyaki sauce

Копчённая на ольховой щепе индейка со свежими салатными листьями и сладкой грушей в ароматном растительном масле и соусе терияки



Салат «Бахор» с оливковым маслом или сметаной

170 г 390

«Bahor» salad with olive oil or sour cream

Традиционный узбекский салат из свежих овощей и ароматных специй, заправленный оливковым маслом или сметаной на выбор

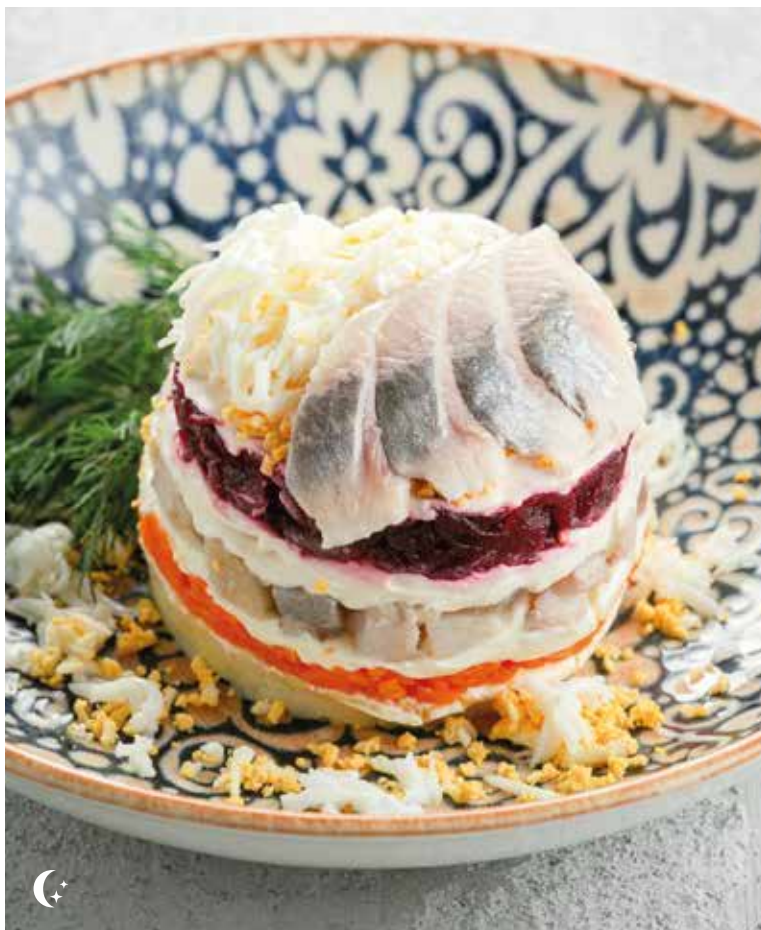


Стейк-салат с обжаренной говядиной и вёшенками

240 г 830

Steak salad with fried beef and oyster mushrooms

Сытный салат с обжаренным сочным говяжьим стейком, маринованными овощами и свежими салатными листьями в имбирном и медово-горчичном соусе



Сельдь под шубой

285 г 430

Dressed herring



Зелёный салат с киви, огурцами и авокадо в сладком цитрусовом соусе

230 г 650

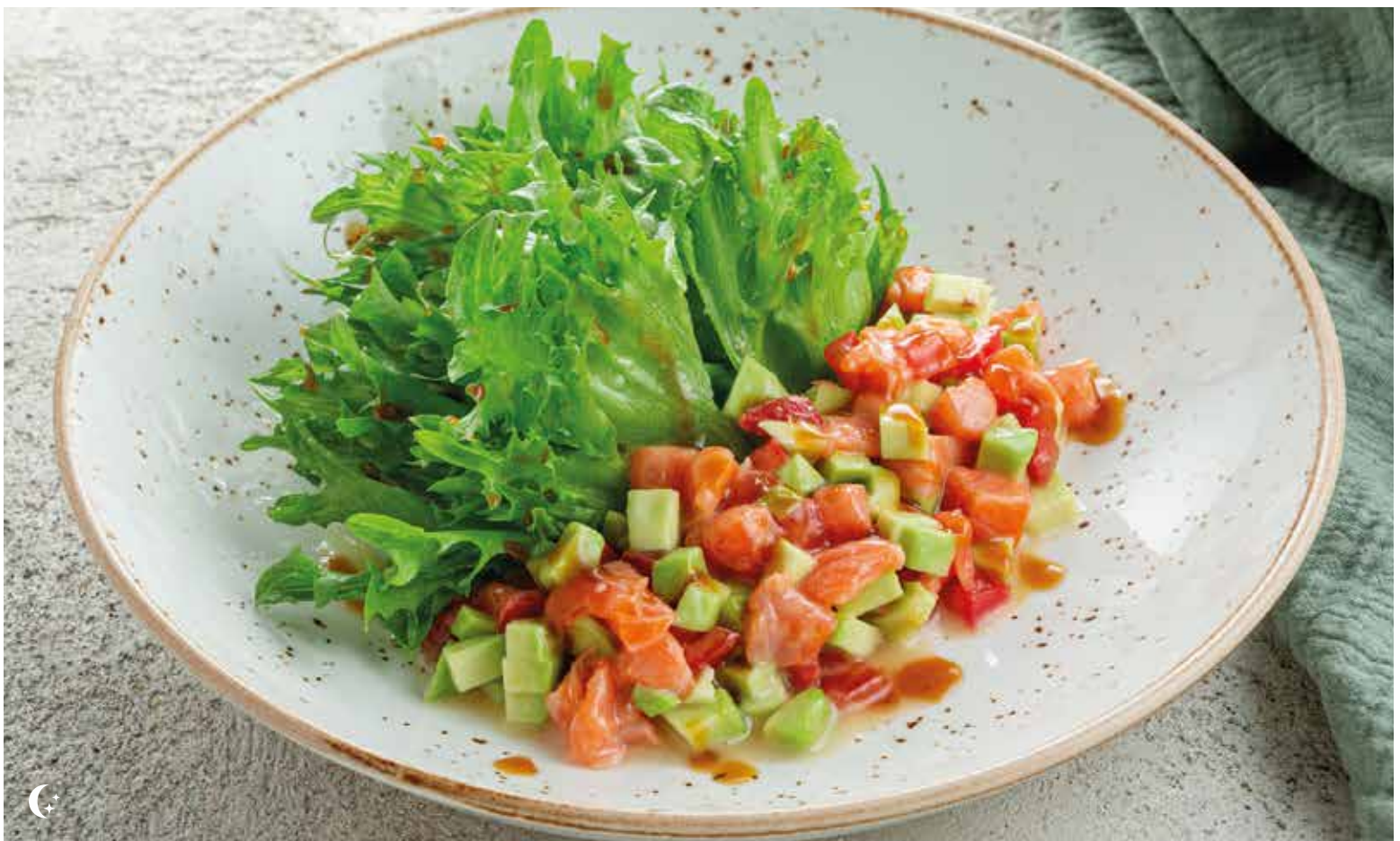
Green salad with kiwi, cucumbers and avocado in sweet citrus sauce



Салат с домашней брынзой

Salad with homemade cheese

180 г 490



Салат с лососем шеф-посола, тунцом и овощной сальсой

Salad with light-salted salmon, tuna and vegetable salsa

200 г 760

Лосось шеф-посола и тунец, свежие салатные листья с овощной сальсой из спелых томатов и нежного авокадо под соусом терияки

Супы

SOUPS




Лажман с мраморной говядиной


Наваристый мясной бульон с говядиной, овощами, ароматными специями и домашней лапшой

«Laghman» with beef tenderloin

590 г **730**

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Борщ на рёбрышках ягнёнка со сметаной и домашним салом

290/30/20/5 г 550

Lamb ribs borsch with sour cream and homestyle lard

Насыщенный свекольный суп на говяжьем бульоне, с мясом молодого ягнёнка, ароматными специями и сметаной, подаётся с кусочком ржаного хлеба и домашним салом



Харчо

300 г 560

«Kharcho» spicy beef soup

Густой пряный грузинский суп с кусочками отварной говядины, рисом и ароматными восточными специями



Чучвара шурпа

260/40 г 490

«Chuchvara Shurpa» (lamb dumplings soup)

Мясной бульон с узбекскими пельменями из фарша молодого ягнёнка со сметаной



Шурпа на рёбрышках ягнёнка по-ташкентски

340 г 580

Tashkent-style lamb ribs «Shurpa» (lamb soup)

Сытный мясной бульон, сваренный на курдюке, с рёбрышками ягнёнка и овощами



Угра-Ош

300 г 450

«Ugra-Osh» (chicken and noodle soup)

Лёгкий суп с домашней лапшой, куриным филе и овощами



Балык шурпа

300 г 550

«Balyk Shurpa» salmon and cod soup

Наваристый рыбный бульон с филе лосося, трески и овощами



Мисо-суп с лососем и рисом

330 г 460

Salmon and rice miso soup

Классический мисо-суп с кусочками атлантического лосося, морскими водорослями и рисом

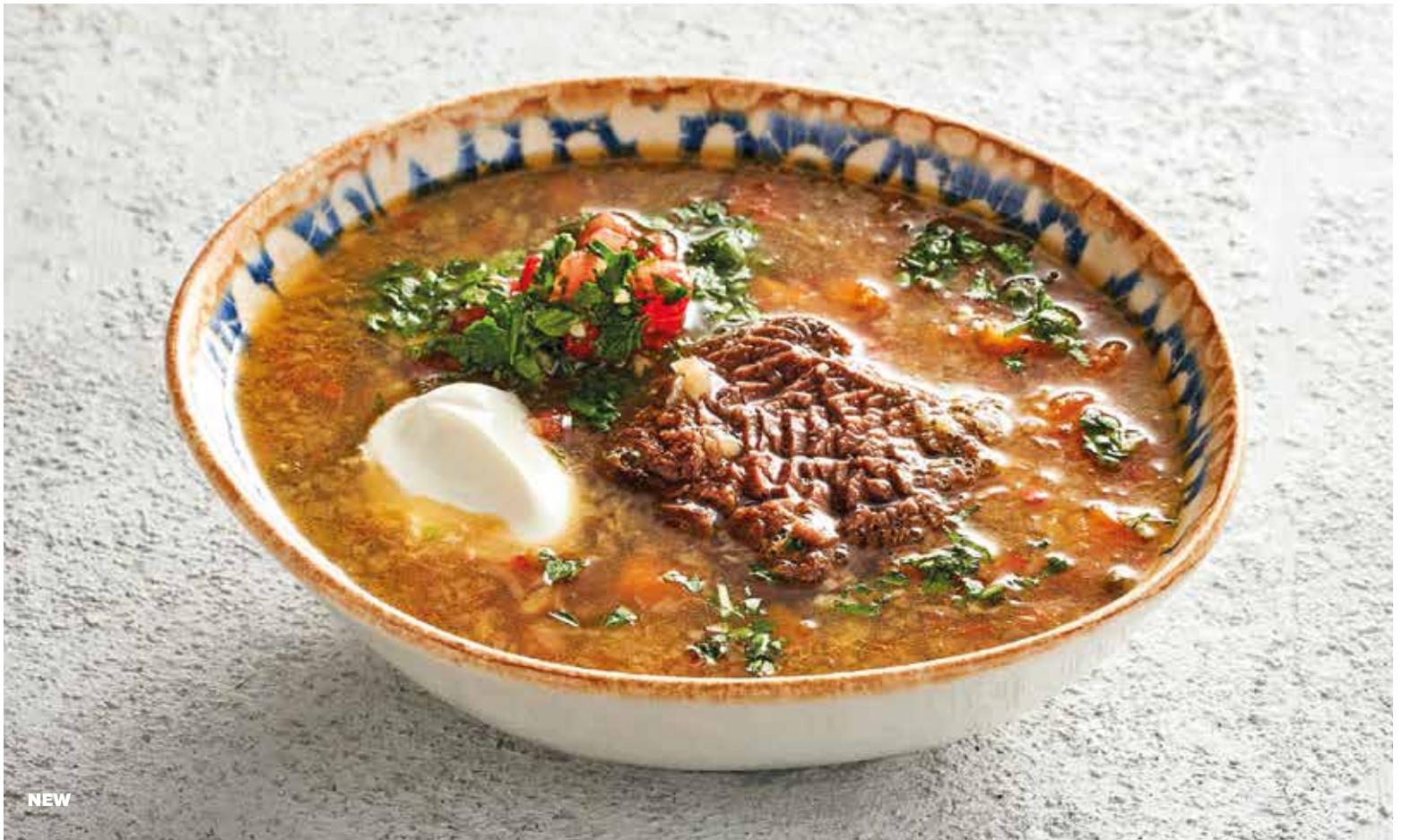


Том ям с морепродуктами

360/100 г 730

Seafood Tom Yum

В меру острый тайский суп с характерной кислинкой лайма и сладостью кокосового молока, с рисом басмати, тигровыми креветками, мидиями и вёшенками



NEW

Машхурда с говядиной

400/30 г 550

Mashhurda (Mung Bean Soup) with Beef

Пряный узбекский суп с машем, говядиной и овощами



NEW

Ши кислые с говядиной (готовим по пятницам, субботам, воскресеньям)

450/50/30 г 590

Sour Cabbage Soup with Beef (we cook it on Fridays, Saturdays and Sundays)



Томатный суп с моцареллой

270 г 490

Tomato soup with Mozzarella

Густой суп из спелых томатов с молодым сыром моцарелла, соусом песто и кедровыми орешками



Крем-суп из лесных грибов

260 г 590

Mushroom puree soup

Нежный сливочный суп из грибов и репчатого лука, с трюфельным маслом и вёшенками

Выпечка

BAKKERY



Аджарик (мини-хачапури по-аджарски)

Adjarian-style mini-«khachapuri» (pie)

Мини-лодочка из дрожжевого теста
с сыром сулгуни и яйцом

210 г **490**



Хачапури по-аджарски

Adjarian-style «khachapuri» (pie)

Знаменитая лодочка из дрожжевого теста
с сыром сулгуни и яйцом

310 г **590**



Хачапури по-имеретински

Imeretian-style «khachapuri» (pie)

Закрытое хачапури с сыром сулугуни внутри

350 г 540



Хачапури по-мегрельски

Megrelian-style «khachapuri» (pie)

Закрытое хачапури с сырной начинкой и кусочками тёртого сыра сверху

370 г 590



Хачапури с двойным сыром сулугуни

Double suluguni cheese «khachapuri» (pie)

Хачапури по-мегрельски для любителей сыра: сыр внутри и сыр снаружи

480 г 690



Самса, 1 шт.

«Samsa» (small pie), 1 pc

Сдобная булочка из слоёного теста, запечённая в тандыре, с сочной начинкой из мяса молодого ягнёнка

С ягнёнком

With lamb

С говядиной

With beef

90 г 280

90 г 250

Самса по-алатски, 1 шт.

«Samsa» in Alat (small pie), 1 pc

Пирожок из тонкого теста, запечённый в тандыре, с сочной начинкой из мяса молодого ягнёнка. Самса по-алатски отличается от традиционной способом запечатывания начинки и формой

С ягнёнком

With lamb

С говядиной

With beef

90 г 280

90 г 250

Лепёшка из тандыра, 1 шт.

Tandoor flatbread, 1 pc

Ароматная узбекская лепёшка с кунжутом, приготовленная в каменной печи по той же технологии, что и 100 лет назад

110 г 100



Мини-чебурек, 2 шт.

«Cheburek» mini, 2 pcs (deep-fried)

- С сыром** 100 г 320
- С ягнёнком** 100 г 380
- Со свининой и говядиной** 100 г 350



Мини-чебурек с вишней и маскарпоне, 2 шт.

110 г 320

Cherries and mascarpone «cheburek» mini, 2 pcs



Кутаб

Qutabs, 1 pc (fried on a dry pan without oil)

Пирожок из тонкого теста, обжаренный на сковороде без масла, с начинкой из мяса молодого ягнёнка, подаётся с катыком

- С ягнёнком** 100/30 г 360
 - С сыром и зеленью** 100/30 г 330
- With lamb* *With cheese and greens*

Горячее

HOT DISHES



Плов «Чайханский» с ягнёнком


Chaikhana pilaf with lamb


Знаменитое блюдо узбекской кухни!
Мясо молодого ягнёнка томится в чугунном казане
с рисом, специями и перцем чили

350 г **650**

Добавить
порцию мяса
ягнёнка
50 г 350

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Добавить
порцию мяса
ягнёнка
50 г 350

Плов «Праздничный» с ягнёнком (готовим по пятницам, субботам, воскресеньям) 350 г 650

Ceremonial pilaf with lamb (we cook it on Fridays, Saturdays and Sundays)

Знаменитое узбекское блюдо, приготовленное по классическому рецепту, который передаётся из поколения в поколение. В чугунном казане мясо молодого ягнёнка томится вместе с рисом, специями, изюмом и горохом нохат. Готовый плов имеет насыщенный вкус и подаётся с зёрнами граната и перепелиным яйцом



Плов с цыплёнком 350 г 540

Chicken pilaf

Более лёгкая версия традиционного узбекского плова с мясом цыплёнка, пряными специями и зёрнами граната



Бефстроганов из говядины с картофельным пюре

190/150/20 г 780

Beef Stroganoff with mashed potatoes

Кусочки сочной говяжьей вырезки, обжаренные в сливках и мясном соусе демиглас, с нежным картофельным пюре, вёшенками и солёными огурцами



Котлеты куриные/ из домашнего фарша с картофельным пюре

120/150/20 г 490/590

Chicken / Homemade minced meat cutlets with mashed potato



Оджахури с картофелем и свиной

Potato and pork Odjakhuri

340 г 690



Лоббио с индейкой и абхазской аджикой

Turkey Lobio with Abkhaz adjika

370 г 690



Жареный карп с салатом из молодого картофеля и маринованных огурцов

180/150/40 г 680

Fried carp with salad of baby potatoes and pickled cucumbers

Обжаренное до золотистой корочки на ароматном растительном масле филе карпа с картофелем и маринованным луком, подаётся со сметаной



Жареный картофель с грибами (подаётся со сметаной)

240/40 г 390

Fried potato with mushrooms

Домашнее блюдо из обжаренного на ароматном растительном масле молодого картофеля с вёшенками и чесноком



**Манты с ягнёнком
(подаются со сметаной)**

Lamb manti (served with sour cream)

Большие сочные манты из тонкого теста, традиционно приготовленные на пару, с начинкой из ягнячьего фарша с ароматными специями

**190/50 г 590 Манты с лососем и треской
(подаются со сметаной)**

Manti with salmon and cod (served with sour cream)

Сочные, приготовленные на пару манты, с ароматной начинкой из кусочков лосося и трески в специях

190/50 г 590



Пельмени домашние отварные (подаются со сметаной)

Homemade boiled meat dumplings with sour cream

Отварные пельмени, слепленные вручную, с начинкой из двух видов мяса, сливочным маслом и сметаной

250/40 г 480



Бешбармак (подаётся с бульоном из ягнёнка)

140/80/200/50 г 760

«Beshbarmak». Meat and dough traditional dish. (Served with lamb broth)

Кусочки отварного ягнёнка, нежной говядины и узбекской казы на тонком домашнем тесте с луком, зеленью и наваристым мясным бульоном



Жареная чучвара с ягнёнком (подаётся со сметаной)

200/40 г 550

Fried lamb «chuchvara» with sour cream

Узбекские пельмени, слепленные вручную и обжаренные в масле до золотистой корочки, с начинкой из мяса молодого ягнёнка, подаются со сметаной



Шаверма в лаваше с цыплёнком

330 г 590

Lavash-wrapped shawarma with chicken

Шаверма в лаваше с томлёным ягнёнком

330 г 720

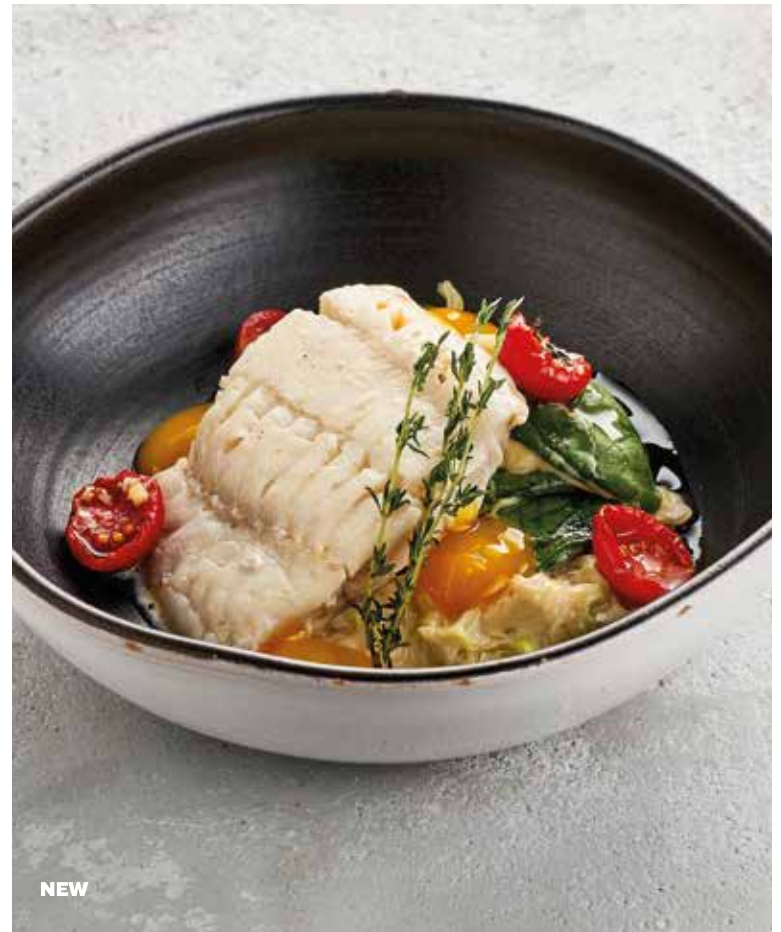
Lavash-wrapped shawarma with stewed lamb



NEW

Стейк из свиной шеи с перечным соусом
Pork neck steak with peppercorn sauce

160/60/40/30 г 790



NEW

Стейк из трески су-вид с припущенным шпинатом
Cod steak sous vide with steamed spinach

320 г 840



NEW

Куриная грудка су-вид с зелёной гречей, шпинатом и соусом голландез

Chicken breast Sous Vide with green buckwheat, spinach and hollandaise sauce

280 г 670



NEW

Гош сай с мраморной говядиной
Ghosh Sai with marbled beef

Мраморная говядина, обжаренная в технике стир-фрай, с овощами и рисом

280/120 г 790

Мангал

BBQ




Фланк стейк с перечным соусом


Flank steak with pepper sauce


Сочный стейк, приготовленный из мяса нижней части живота бычка, подаётся с перечным соусом

170/40/5 г 1100

NEW Новое

 Без мяса Vegy

 Острое Spicy

 Можно заказать и после 00:00 Can be ordered until and after 00:00



Медальоны из языка с жареным картофелем

120/60/150/15 г 830

Tongue medallions with fried potatoes

Нежный отварной говяжий язык с обжаренным картофелем и медово-горчичным соусом



Медальоны из мраморной говяжьей вырезки Prime (подаются с лавашом, зеленью и аджикой)

190/25/15/30 г 1650

Marbled prime beef tenderloin medallions (served with lavash, herbs and adzhika)

Мягкое сочное мясо, запечённое на гриле, с пряным соусом из аджики, свежими салатными листьями и армянским лавашом



Куриная грудка с чесночным соусом

150/40/40 г 590

Chicken breast with garlic sauce

Сочная куриная грудка, приготовленная на гриле, с маринованным луком и чесночным соусом



Запечённые свиные рёбра

250/40 г 850

Baked pork ribs with demi-glace sauce

Предварительно замаринованные в дижонской горчице свиные рёбра, запечённые в медово-горчичном соусе до аппетитной золотистой корочки, подаются с соусом демиглас



Рёбрышки ягнёнка на мангале

160/40/10 г 1160

Grilled lamb ribs

Рёбрышки ягнёнка, приготовленные на мангале, подаются с соусом из помидоров и сладкого болгарского перца с чили и зеленью



Стейк из лосося
со сметанным соусом
(можем приготовить на пару)

Salmon steak with sour cream sauce (steamed by request)

130/40/40 г 1190



Дорадо на гриле
(можем приготовить на пару)

Grilled Dorado (steamed by request)

250/40/40 г 960



Кальмар на гриле

Grilled squid

180/30 г 720

Шашлыки

KEBABS




Мангал-ассорти на большую компанию


Assorted grill platter for four persons


Ассорти из шашлыка и люля-кебабов, с овощами, запечёнными на мангале, армянским лавашом и томатным соусом

600/250/180/200/60 г 2960

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Шашлык из мраморной говяжьей вырезки PRIME 170/25/15/30 г **1190**

Marbled prime beef tenderloin kebab with tomato sauce and pita

Шашлык из свиной шеи 180/25/15/30 г **680**

Pork neck kebab with tomato sauce and pita

Шашлык из куриного бедра 175/25/15/30 г **590**

Chicken thigh kebab with tomato sauce and pita

Шашлык из куриной грудки 170/25/15/30 г **590**

Chicken breast kebab with tomato sauce and pita

Шашлык из мякоти ягнёнка 170/25/15/30 г **890**

Boneless lamb kebab with tomato sauce and pita

Подаётся с томатным соусом и армянским лавашом / With tomato sauce and pita



Люля-кебаб из ягнёнка 160/25/15/30 г **830**

Lamb lyulya kebab

Люля-кебаб из цыплёнка 160/25/15/30 г **590**

Chicken lyulya kebab

Люля-кебаб из ягнёнка по-гизждувански 150/25/15/30 г **830**

Lamb lyulya kebab in Gizhduvan style

Шашлык из индейки 170/25/15/30 г **690**

Turkey kebab

Шашлык из лосося с луком-пореем 145/25/15/15/30 г **1190**

Salmon kebab with leek

Подаётся с томатным соусом и армянским лавашом / With tomato sauce and pita

Блюда на компанию

SETS FOR COMPANY


Мясное ассорти на четверых


Meat platter for four persons

Ассорти на компанию из рёбрышек ягнёнка, свиных рёбер и куриных крылышек, глазированных в медово-горчичном соусе, с запечённым картофелем и шампиньонами

750/750 г **2990**

NEW Новое

 Без мяса **Veggy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Садж из цыплёнка на троих 490/350/100/80 г 1960 **Садж из говядины на троих** 490/350/100/80 г 2900
Chicken saj for three persons Beef saj for three persons

Садж из ягнёнка на троих 490/350/100/80 г 2900
Lamb saj for three persons



ГАРНИРЫ Side dishes



Жареный картофель Fried potatoes	150 г	250	Овощи гриль Grilled vegetables	170 г	490
Отварной картофель Boiled potatoes	150 г	220	Жареные шампиньоны Grilled champignons	110 г	390
Рис басмати Rice basmati	150 г	240	Картофель фри French fries	170/40 г	390
Картофельное пюре Mashed potatoes	150 г	250	Кукуруза на гриле Grilled corn	250 г	490



СОУСЫ Sauces

Аджика <small>Ajika</small>	40 г	180	Сметанный <small>Sour cream-based</small>	40 г	70
Катык <small>Katyk</small>	40 г	70	Чесночный <small>Garlic</small>	40 г	90
Томатный <small>Tomato</small>	40 г	70	Перечный соус <small>Pepper sauce</small>	40 г	140

Японское МЕНЮ JAPAN MENU



САШИМИ SASHIMI

Лосось 50/30 г 650
Salmon


Жареный угорь 60/30 г 590
Fried eel


Камчатский краб 40/30 г 890
Kamchatka crab

Сашими ассорти 200/235 г 1950
Assorted sashimi

Свежий лосось, тунец, морской гребешок, жареный угорь
и тигровые креветки на салатных листьях

NEW Новое

 Без мяса Vegy

 Острое Spicy

 Можно заказать и после 00:00 Can be ordered until and after 00:00



СУШИ НИГИРИ / ОСТРЫЕ / ЗАПЕЧЁННЫЕ NIGIRI/ SPICY/ BAKED SUSHI

Лосось 30/35/35 г **210**
 Salmon

Морской гребешок 30/35/35 г **240**
 Scallop

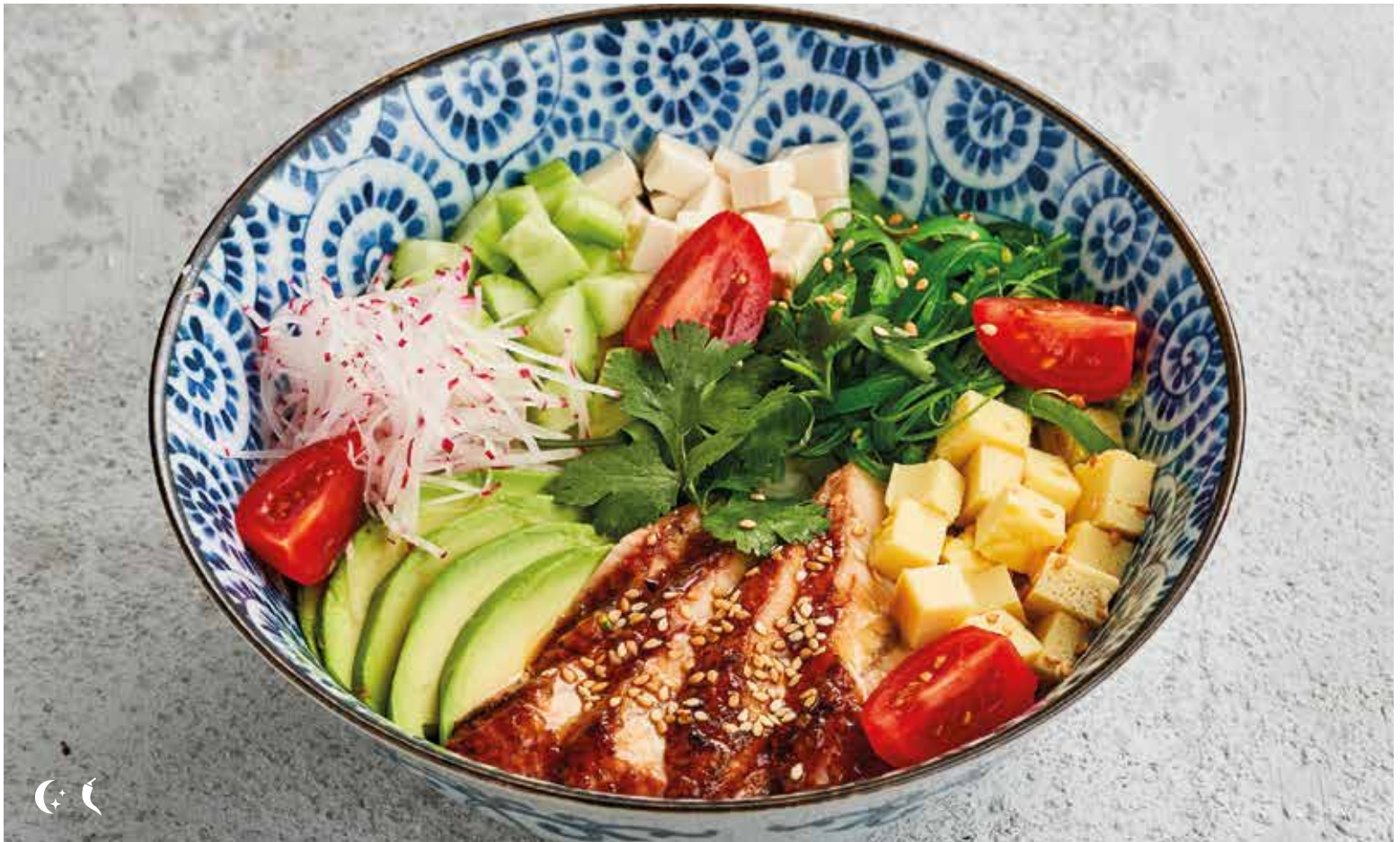
Угорь 30/35/35 г **200**
 Eel

Тунец 35/35 г **180**
 Tuna
 острые / запечённые

Тигровая креветка 30/35/35 г **190**
 Tiger shrimp

Камчатский краб 30/30 г **340**
 Kamchatka crab
 острые / запечённые





Поке с лососем / угрём
 Salmon / eel poke

240/250 г 680 Поке с тунцом
 Tuna poke

250 г 580



Рисовая лапша с курицей и овощами
 Rice noodles with chicken and vegetables

275 г 490



Горячая «Филадельфия»
с сырным соусом

Hot Philadelphia roll with cheese sauce

220/30 г 890



Ролл с угрём и японским омлетом

Eel and Japanese omelet roll

225 г 750



«Калифорния» с камчатским
крабом и тобики

California roll with Kamchatka crab and tobiko

215 г 1100



Острый гриль-ролл с мидиями

Spicy roll with mussels

235 г 630



«Филадельфия»

Philadelphia roll

245 г 860



Татаки-ролл с камчатским крабом и лососем

Tataki roll with salmon and Kamchatka crab

210/30 г 1100



«Филадельфия» с угрём

Philadelphia eel roll

240 г 860



Гриль-ролл с угрём и японским омлетом

185/30 г 680

Grilled eel and Japanese omelet roll



Гриль-ролл с камчатским крабом и гребешком

240 г 1190

Grilled crab and scallop roll

Сытный рулет с икрой тобико, запечённый на гриле, с начинкой из нежного японского омлета и сливочного сыра и шапкой из мяса камчатского краба и гребешка



Гриль-ролл с лососем

245 г 960

Grilled salmon roll

Тёплый рулет с икрой тобико, нежной начинкой из японского омлета и сливочного сыра и запечённой шапкой из лосося в спайси соусе



Острый ролл с угрём
Spicy eel roll

185/30 г **640**



Гриль-ролл с окунем и креветкой
Grilled perch and shrimp roll

245 г **550**



Ролл с лососем
Salmon roll

105 г **350**



Ролл с угрём
Eel roll

105 г **390**

Ролл с огурцом
Cucumber roll

115 г **180**



Овощной ролл с ореховым соусом

Vegetable roll with nuts sauce

180/30 г 490



Ролл с тигровыми креветками, лососем и манговым соусом

Tiger Shrimps and Salmon Roll with Mango Sauce

260 г 840

Десерты

DESSERTS




Мильфей с ягодами и ванильным кремом


Mille-feuille with berries and vanilla cream


Изысканный десерт французской кухни из лепестков рассыпчатого слоёного теста с ванильным кремом и свежими ягодами

210 г **590**

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Сметанник с черничным вареньем 155 г 390

Smetannik (sour cream cake) with blueberry jam

Нежный десерт из сметанного крема, воздушного бисквита и черничного варенья



Миндальный бисквит с ягодами и кокосовым кремом 215 г 450

Almond cake with berries and coconut cream

Воздушный десерт в стакане с нежным миндальным бисквитом, заварным кокосовым кремом, кокосовой стружкой и малиной



Домашние блинчики с вареньем, 3 шт. 180/40/40 г 420

Homemade pancakes with jam, 3 pcs

Нежные блинчики с ягодным вареньем и сметаной



Турецкая пахлава с шариком мороженого 170 г 590

Turkish baklava with a scoop of ice cream



Баскский чизкейк
Basque Burnt Cheesecake

160 г 450



Шоколадный фондан с ванильным мороженым
Chocolate fondant with vanilla ice cream

140/50 г 550



Вафельная трубочка с кремом из варёной сгущёнки
Wafer rolls filled with boiled condensed milk cream

85 г 290



Медовик
Medovik (honey cake)

120/30 г 470



**Орешки с кремом
из варёной сгущёнки**

«Nuts» with boiled condensed milk cream filling

140/20 г 460



**Мороженое и сорбет
(1 шарик на выбор)**

Ice cream & sorbet (1 scoop, assorted)

80 г 190



Яблочный штрудель с мороженым

Apple Strudel with ice cream

120/80/50/5 г 690



**Десерт «Павлова»
с черносливом и карамелью**

Pavlova dessert with prunes and caramel

160 г 470

Торт-базе со сливочным кремом, грецкими орехами и черносливом под карамельным соусом



Ассорти фруктов и ягод

Assorted fruits and berries

880 г 1460

Голубика

Blueberry

50 г 290

Малина

Raspberry

50 г 490

Клубника

Strawberry

50 г 220



Восточные сладости с фруктами и ягодами

Oriental sweets with fruits and berries

900 г 990



Домашнее варенье (на выбор)

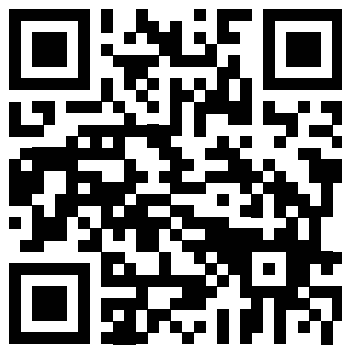
Homemade jam

100 г 290

Деревенский мёд

Honey

100 г 160



Чтобы посмотреть информацию о калорийности
блюдов, наведите камеру телефона на QR-код

АДРЕСА РЕСТОРАНОВ:

Аптекарская наб., 20

Тихорецкий пр-т, 43

Большевикова пр-т, 9 корп. 1

Московский пр-т, 161

Ленинский пр-т, 93

Мурманское шоссе, 12-й км, стр. 1А.

ТЦ «Мега» Дыбенко

г. Петергоф, Морской пер., 1

пос. Солнечное, Приморское ш., 376А



Санкт-Петербург

Данное издание является рекламным материалом. Подача блюд может отличаться от представленных фотографий.
Прейскурант с выходом блюд, напитков и энергетической ценностью находится на доске потребителя
и предъявляется гостям по первому требованию.



