



# МЕНЮ ЯПОНИИ


*Данное меню было создано нашим бренд-шефом Антоном Коростелевым, вдохновленным яркой поездкой в Японию.*

*Философия японской кухни предполагает выдержанный, терпеливый нрав мастеров и, конечно же, высокое качество продукта. Именно эти основы Антон гармонично сочетает в блюдах, отдавая предпочтение натуральному камчатскому крабу первой фаланги, икре летучей рыбы и мурманскому лосою, тщательно оттачивая и доводя до совершенства каждый рецепт.*

## СПЕЦИАЛ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Морской еж с красной икрой и рисом	620
Сашими-ролл с лососем, тунцом и креветкой	1160

## РОЛЛЫ

Филадельфия с лососем и красной икрой	1090
Ролл с угрем и авокадо	1190
Добавить фуа-гра	+350
 Калифорния с крабом и икрой летучей рыбы	1390
Маки с лососем и красной икрой	820
Мисо суп	220

## СУШИ

### САШИМИ 50 г

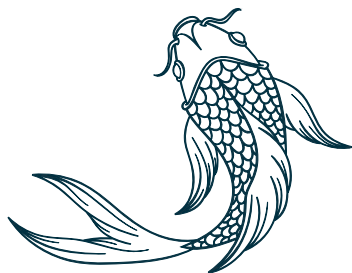
Тунец	460
Лосось	640
Гребешок	720

### НИГИРИ 2 шт

Креветка	290
Гребешок с икрой палтуса	440
Угорь	490
Лосось	490
Фуа-гра	450
Торо лосось	490

### ГУНКАНЫ 2 шт

 Креветка	340
Тунец	350
 Лосось	470
Гребешок	420
Угорь	420
Морской еж	590



# ДЕСЕРТЫ

<span>SHOW</span> Домашнее мороженое десерт на двоих с хересом Pedro Ximenez 20 у.о.	890 1390
<span>SHOW</span> Креп Сюзетт десерт на двоих блинчики с ликером Grand Marnier и свежими ягодами	1690
Каталана с сезонными ягодами	560
Пирожное шу с заварным кремом с шоколадом	260
с черной смородиной	260
Греческая олива	560
с муссом из шоколада и итальянским вермутом	
<span>NEW</span> Анна Павлова	590
с грейпфрутом и апельсином	
<span>NEW</span> Шоколадный фондан	640
с соленой карамелью	
<span>NEW</span> Баскский чизкейк	590
с шоколадным соусом и карамелизованным фундуком	
<span>SHOW</span> Медовик со свежими ягодами	640
Трюфель 1 шт	150
Сорбет 60 г	260/290
облепиха / юдзу	
Добавить Limoncello Limonaie del Sole	+120



*Переходите по ссылке,  
чтобы увидеть фото блюд*