



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

