

## САЛАТЫ

### “MEAT”

Цезарь с курицей, пшеничными крутонами, листьями свежего салата по-балийскому рецепту с ароматом «Кенчур» 250 850

Салат из охлажденной куриной печени, листьев корна, печеного мини картофеля, в сочетании с соусом из ароматного голубого сыра 250 950

Домашний Оливье с хрустящей перепелкой, бобами «Эдамаме» и черно-перечным соусом 230/100 950

Салат с томленой уткой «Конфит», дольками грейпфрута и помело, зернами граната в пряном соусе «Хойсин» 200/50 1 450

### “FISH”

Руккола с креветками  
 Интерпретация классического салата, с жареным бананом, киноа и тайским вкусом 180 750

Цезарь с креветками темпура, пшеничными крутонами, листьями свежего салата, с легким ароматом анчоусов 250 1 100

Тунец на гриле прожарки медиум в россыпи кунжутных семян листьями салата и горчичным соусом 200/40 1 700

Хрустящие листья зеленого шпината с нежным осьминогом гриль, сыром Грана-Падано, пикантным соусом «Ким-чи» 230/30 2 300

Крабовые фаланги в открытом хитине, на листьях салата айсберг, со сливочным соусом вассаби и икрой тобико 220 2 850

Квинтет из морепродуктов, жареных с чесноком, на подушке из свежих салатных листьев с икрой летучей рыбы и карри соусом 270/30 2 750

### “VEGI”

«Битые огурцы» 250 650  
*Разбитые дольки огурцов в сочетании с китайским соусом, орехами кешью и ягодами годжи*

Винегрет с молодой спаржей, криспами из ржаного хлеба и каплей майонеза «Кюпи» 200 650

Микс из душистых трав, тонких слайсов огурца и редиса с кедровыми орешками 200/40 750

Салат из морского винограда «Окинава» 65/35 2 850

Салат из сладких томатов с нотками кунжута, аромата сои и оливкового масла 250 750

Греческий салат с мягким сыром из овечьего молока 300/30 950

Сплетение тонких нитей дайкона и моркови с пряной рукколой, кусочками хрустящего тофу под манговым соусом 250 1 050

### АССОРТИ

Сырное 700 3 600  
*Камамбер, Дор Блю, козий Шеврет, Пармезан*

Ягодное 450 3 600  
*Ежевика, малина, голубика*

«Экзотик фрукт» 1 760 5 500  
*Литохайя, мини ананас, манго тайское, киви, папайя, тamarinд, помело, личи, маракуйя, мини банан, мангостин, виноград, тамарилло*

Мясное 1 000/250 9 850  
*Язык бараний, вырезка говяжья, хамон*

Рыбное 950 7 600  
*лосось с/с, масляная рыба, угорь унаги, икра лососевая*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Хумус из гороха нут с теплой пшеничной лепешкой, сладкими томатами и салатными листьями 230/80 650

Карпаччо из лосося с легким брэндуазом из овощей и цитрусовых под густым манговым соусом 170 1 350

Тар-тар из тунца 200 1 350

Тар-тар из лосося 200 1 550

Карпаччо ким-чи, из мраморной говядины 150 1 350

Буратто со спелыми томатами и душистым соусом «Песто» 350 1 750

Икра черная, осетровая, зернистая с криспами из ржаного хлеба 30/80 3 900

Тар-тар из морского гребешка с черной осетровой икрой 120/30 4 800

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Ассорти сет seafood – гунканов</b>	181/70	<b>1 450</b>
Красная икра	25/35	<b>300</b>
Гребешок морской	31/35	<b>400</b>
Лосось фарерский	31/35	<b>400</b>
Тунец желтопёрый	31/35	<b>300</b>
Угорь копчёный	32/35	<b>400</b>
Краб с перепелиным яйцом	31/35	<b>450</b>
Угорь копчёный	32/35	<b>400</b>
Гункан Икра морского ежа (Токио)	30/35	<b>3 750</b>
Чёрная осетровая икра (2 шт.)	50/35	<b>3 950</b>
Гункан тунца О-торо (3 шт.)	50/35	<b>2 850</b>
Гункан Лакедра (3 шт.)	50/35	<b>1 250</b>

## РОЛЛЫ/СУШИ/САШИМИ

### САШИМИ

Креветка «сладкая»	50/100	<b>750</b>
Японский омлет	50/100	<b>400</b>
Тунец желтопёрый	75/100	<b>850</b>
Лосось фарерский	75/100	<b>750</b>
Угорь копчёный	75/100	<b>1 100</b>
Гребешок морской	50/100	<b>650</b>
Живой морской Гребешок	за 100	<b>700</b>
Лакедра	50/35	<b>1 350</b>
Краб камчатский*	50/100	<b>1 250</b>
Икра морского ежа (Токуо)	50/35	<b>8 200</b>
Тунец О-торо (Токуо)	50/35	<b>2 850</b>

### СУШИ

<b>Суши ассорти сет</b>	280/100	<b>2 100</b>
Японский омлет	30/35	<b>100</b>
Тунец желтопёрый	30/35	<b>250</b>
Лосось фарерский	30/35	<b>250</b>
Угорь копчёный	30/35	<b>250</b>
Креветка «сладкая»	28/35	<b>250</b>
Гребешок морской	30/35	<b>250</b>
Осьминог*	30/35	<b>450</b>
Краб камчатский*	30/35	<b>580</b>
Грибы Эноки	25/35	<b>250</b>
Кресс - салат	18/35	<b>250</b>

### РОЛЛЫ

Ясай ролл	250/55	<b>600</b>
Филадельфия	250/55	<b>950</b>
Теплый ролл	200/55	<b>950</b>
Канада	250/55	<b>950</b>
Бамбубар калифорния	230/55	<b>950</b>
Калифорния классик	240/55	<b>950</b>
Вулкан	250/55	<b>1 100</b>
Филадельфия с осетровой икрой	220/30/55	<b>4 800</b>
<b>Хосомаки ролл на выбор:</b>		
Лакедра	110/55	<b>750</b>
Тунец О-торо	110/55	<b>1 850</b>

\* в отварном виде

## ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА

### УСТРИЦЫ

Фин Де Клер	1 шт	750
Полдюжины	6 шт	4 000
Дюжина	12 шт	7 500
Мидии	за 100 г	950
<i>Приготовленные на вине с восточными травами</i>		
Вонголе	за 100 г	1 100
<i>Приготовленные на вине с восточными травами</i>		

### ПО РЕЦЕПТУ ОТ ШЕФА ...

Бретонский лобстер	за 100 г	1 950
Дальневосточный краб	за 100 г	1 800
<i>Печёный под сливочным чили-соусом и икрой летучей рыбы</i>		
<i>С ароматными травами обжаренный на Эно гриле</i>		
<i>Деликатно сваренный на пару с азиатскими соусами</i>		

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Молодые соевые бобы «Эдамаме» с морской солью	100	450
<i>Молодые соевые бобы «Эдамаме» с чили перцем</i>		
<i>слегка обжаренные на вине</i>		
Мини-чебуреки с ягнёнком и вялеными томатами, с тоном тимьяна	150/40	800
Половинка баклажана, запеченная в медово-имбирном соусе, с дольками апельсина и шариком отварного риса «Нишики»	240	850
Хрустящие кубики тофу в темпуре на листьях шпината и соусом Кимчи	280	950
Креветки в темпуре на подложке из стружки дайкона и моркови, со сливочным соусом вассаби и лепестками миндаля	200	950

### СПРИНГ РОЛЛЫ

С овощами	150/30	550
С креветкой	160/30	850

### ОКОНОМИЯКИ

*Лепешка, обжаренная на тепане приготовленная с любовью*

Окономияки «Угорь»	180/20	1 400
Окономияки «Сифуд»	170/20	900
Окономияки «Веджи»	200	750

## ДИМ САМ

*КИТАЙСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ*

Овощи	25/8	100
Креветка	30/8	200
Говядина	30/8	250
Ягненок	30/8	250
Утка	40/8	250
Гребешок	30/8	250
Краб	30/8	400
Креветка миндаль	45/8	350
Морепродукты	35/8	350

## СУШИ

Мини мисо суп с лобстером	250	3 100
Мини Том Ям с лобстером	250	3 100
Мисо суп с кусочкам тофу, грибами shitake и водорослями вакаме	250	450
Домашний Суп-лапша с курицей	250	450
Овощной суп с побегами бамбука и кисло-острым вкусом	250	450
Легкий рыбный бульон с вонголе и вонтонами из лосося	280	750

## СУПЫ

Тыквенный Суп-пюре с расщепленным крабом, сливками, кинзой	250	1 100
Индийский Карри суп с кусочками камчатского краба, огурца и томатов	250	1 100

## ТОМ-КХА

Том-кха с курицей	250	650
Том-кха с креветкой	250	750

## ТОМ-ЯМ

С креветкой	250	750
С морепродуктами	400	2 350

## РИС И ЛАПША

Маномо на пару с овощным соте, тмином и легким чили соусом	300	950
Пшеничный удон с ломтиками курицы и набором из овощей	280	850
Пшеничный удон с тигровыми креветками, пряной рукколой в обволакивающем перечном соусе и	350	950
Гречневая лапша соба с говядиной/ с морепродуктами	300 300	1 550/ 1 450
Стеклянная лапша с говядиной/ с морепродуктами	300 300	1 750/ 1 750
Рис по-кантонски с говядиной	200/30	1 450
Ризотто со вкусом «Том-ям»	270	1 950
Ризотто с лесными грибами	270	1 350
Ризотто с морепродуктами с чернилами каракатицы	270	1 750
Рис с креветками и лососем на «цветочном» саке	350	1 650

## ГАРНИРЫ

Белый рис	150	200
Картофель фри	150	250
Картофельное пюре	150	250
Картофельное пюре «Вассаби»	150	250
Шпинат	100	400
Дикий рис (Маномо)	150	500
Спаржа на пару/гриле	100	950
Овощи-гриль	200	850
Зеленые овощи в чили соусе	200	1 100

## ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Дорадо целая/филе на пару/гриле	за 100	650/950
Сибас целый/филе на пару /гриле	за 100	650/950
Срез половинки дорадо с соте из баклажан по-сычуаньски	320	950
Стейк из желтоперого тунца с горчице-манговым соусом	200/50/30	2 450
Гречневая каша с чилийским сибасом и перечным соусом	350	1 950
Стейк из лосося, зеленым шпинатом и оттенками «Хондаши»	200/50/30	1 850
Морской гребешок с пюре «Вассаби» и сливочным соусом	350	1 950
Филе Тунца на гриле с мини-спаржей в устричном соусе	250	2 450
Горячая сковорода с морепродуктами побегами бамбука и индийским карри	450	3 100
Чилийский сибас с капустой «Пакчой» на пару или на гриле	200/30/30	3 700
Фаланги краба в полу-хитине, печеные под сливочным чили-соусом с икрой летучей рыбы	220/30	3 950

## ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Сет из морепродуктов на гриле	350/30	3 950
Черная треска с зеленой спаржей, в мисо соусе	170/30/30	3 950
Морской гребешок «Роял» с пюре «Вассаби» и зернистой черной икрой	350/30	4 850

## ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

«Бефстроганов» с чёрными грибами и вкусом лимонной травы с лапшой/с диким рисом/с картофельным пюре	250/100	1 850/2 100 1 850
Ребрышки свиные по-шанхайски, томленные в пряном соусе с мини картофелем	250	750
Нежные языки ягненка с мини картофелем	300	1 450
Томленные телячьи щечки с киноа и мясным соусом	350	1 450
Говядина на воке, маринованная кинзой, с луком шалот и лепешкой	220	1 750
Жареный картофель с ломтиками сочной телятины и луком порей	200/100	1 950
Горячая сковорода с говядиной, побегами бамбука и индийским карри	300	1 950
Каре ягненка с хумусом, вялеными томатами, и соусом галангал	200/100/80	1 950
Рибай стейк-гриль с соусом карри	220/20/30	3 750
Стейк филе миньон со шпинатом, в перечном соусе	200/50/30	3 100
Стейк «Тибон» с овощной шпажкой	550/100	3 500
Гречневая каша с телячьими щечками и белыми грибами	350	1 250

## ПТИЦА

Кусочки куриного филе на воке со вкусом мяты и базилика	350	950
Цыпленок корнишон на гриле с кенийской фасолью и мини картофелем	300/50/30	1 100
Утка по-пекински	300/100/50/40	2 650

## ДЕСЕРТЫ

Сладкое ассорти конфета ореховая, конфета кокосовая, конфета пряная, щербет фисташковый с кокосом, печенье «Салями»	70	350
Медовик	100/30	450
Торт Наполеон	170	450
Венский яблочный штрудель	200	450
Вишнёвый штрудель	150/30	450
Профитроли с ванильным кремом под карамелью	170	450
Фуджи	120	500
Птичье молоко	140	550
Японские Моти	120	550
Крем карамель по-тайски	200	550
Тающий шоколадный фондан	120/35	600
Имбирная панна-кота на грушевом желе	230	650
Шоколадный Лабутен	150	650
Классический чизкейк	150	750
Воздушный мильфей	250	1 200

## ДЕСЕРТЫ

### МОРОЖЕНОЕ

Грецкий орех с кленовым сиропом	50	250
Карамель	50	250
Пломбир	50	200
Шоколад	50	250
Клубника	50	250

### ВАРЕНЬЕ

Грецкий орех	50	200
Китайский Лимонник	50	450
Тутовое	50	200
Черешня Белая	50	200
Лесные шишки	50	250

### СОРБЕТЫ

Лимон-лайм	50	250	Манго-маракуйя	50	250
------------	----	-----	----------------	----	-----