

САЛАТЫ

“MEAT”

Свежий салат с огурцом и куриной грудкой	150	450
Салат с хамоном и яйцом пашот	170	550
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	250	950
Салат с томленой уткой «Конфит», дольками грейпфрута и помело, зернами граната в пряном соусе «Хойсин»	200/50	1450
Салат «Бамия» с теплой говядиной	230	1150

“FISH”

Руккола с креветками Интерпретация классического салата, с жареным бананом, киноа и тайским вкусом	210	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» <i>Разбитые дольки огурцов в сочетании с китайским соусом, орехами кешью и ягодами годжи</i>	250	650
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 сладких томатов с нотками кунжута, аромата сои и оливкового масла	250	750
Греческий салат с мягким сыром из овечьего молока	170	650
Салат из морского винограда «Окинава»	65/35	2850

АССОРТИ

Сырное <i>Камамбер, Дор Блю, козий Шеврет, Пармезан</i>	700	3 600
Ягодное <i>Ежевика, малина, голубина</i>	450	3 600
«Экзотик фрукт» <i>Питхайя, мини ананас, манго тайское, киви, папайя, тамаринд, помело, личи, маракуйя, мини банан, мангостин, виноград, тамарилло</i>	1 760	5 500
Мясное <i>Язык бараний ,вырезка говяджья, хамон</i>	1 000/250	9 800
Рыбное <i>лосось с/с, масляная рыба, угорь унаги, шпрот лососевая</i>	950	7 600

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
Тар-тар из мраморной говядины с черной икрой и трюфелем	160	4200
Буратто со спелыми томатами и душистым соусом «Песто»	350	1 750
Икра черная, осетровая, зернистая с криспами из ржаного хлеба	30/80	3 900

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти сет seafood

гунканов лосось, угорь, краб, красная икра, тунец желтопёрый, гребешок 181/70 **1 450**

Красная икра 25/35 **300**

Гребешок морской 31/35 **400**

Лосось фарерский 31/35 **400**

Тунец желтопёрый 31/35 **300**

Угорь копчёный 32/35 **400**

Краб с перепелиным яйцом 31/35 **450**

Гункан Икра морского ежа (Токио) 30/35 **3 750**

Чёрная осетровая икра (2 шт.) 50/35 **3 950**

Гункан тунца О-торо (3 шт.) 50/35 **2 850**

Гункан Лакедра (3 шт.) 50/35 **1 250**

РОЛЛЫ/СУШИ/САШИМИ

САШИМИ

Кулак боевого краба 200/50/15 **2800**

Креветка «сладкая» 50/100 **750**

Японский омлет 50/100 **400**

Тунец желтопёрый 75/100 **850**

Лосось фарерский 75/100 **750**

Угорь копчёный 75/100 **1 100**

Гребешок морской 50/100 **650**

Живой морской Гребешок за 100 **700**

Лакедра 50/35 **1 350**

Краб камчатский* 50/100 **1 250**

Икра морского ежа (Токуо) 50/35 **8 200**

Тунец О-торо (Токуо) 50/35 **2 850**

СУШИ

Суши ассорти сет 280/100 **2 100**

Японский омлет 30/35 **100**

Тунец желтопёрый 30/35 **250**

Лосось фарерский 30/35 **250**

Угорь копчёный 30/35 **250**

Креветка «сладкая» 28/35 **250**

Гребешок морской 30/35 **250**

Осьминог* 30/35 **450**

Краб камчатский* 30/35 **580**

Грибы Эноки 25/35 **250**

Кресс - салат 18/35 **250**

РОЛЛЫ

Ясай ролл 250/55 **600**

Филадельфия 250/55 **950**

Теплый ролл 200/55 **950**

Канада 250/55 **950**

Бамбубар калифорния 230/55 **950**

Калифорния классик 240/55 **950**

Вулкан 250/55 **1 100**

Филадельфия с осетровой икрой 220/30/55 **4 800**

Хосомаки ролл на выбор:

Лакедра 110/55 **750**

Тунец О-торо 110/55 **1 850**

* в отварном виде

ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА

УСТРИЦЫ

Фин Де Клер	1 шт	700
Полдюжины	6 шт	4 000
Дюжина	12 шт	7 500
Мидии <i>Приготовленные на воке с восточными травами</i>	за 100 г	950
Вонголе <i>Приготовленные на воке с восточными травами</i>	за 100 г	1 100

ПО РЕЦЕПТУ ОТ ШЕФА ...

Бретонский лобстер	за 100 г	1 700
Дальневосточный краб	за 100 г	1 000

*Печёный под сливочным чили-соусом и икрой летучей рыбы
 С ароматными травами обжаренный на Эно гриле
 Деликатно сваренный на пару с азиатскими соусами*

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Молодые соевые бобы «Эдамаме» с морской солью	100	450
Молодые соевые бобы «Эдамаме» с чили перцем слегка обжаренные на воке	100	450
Запеченный батат с клюквой и фисташками	160	450
Мини-чебуреки с ягненком 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
Соте-Кебаб из баранины по-балийскому рецепту с соусом из дикой сливы	190/40	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 шитакэ 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 воноголе и вонтонами из лосося	280	750

СУПЫ

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, чили сибасом и мини кальмаром 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 1 550/
300 1 450

Стеклянная лапша с говядиной/ с морепродуктами 300 1 750/
300 1 750

Рис по-кантонски с говядиной 200/30 1 450

Рис с креветками и лососем на «цветочном» sake 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
Нежные языки ягненка с мини картофелем	300	1 450
Томленые 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
Тальята из говядины по-Сингапурски	300	3 500
Гречневая каша с телячьими щечками и белыми грибами	350	1 250

ПТИЦА

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	220	500
Черничный пирог с ягодами	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

Зеленый чай	50	250
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
------------	----	-----	----------------	----	-----