

# ВАГЮ

## Вагю рамен

Рамен с говядиной вагю на говяжьем бульоне, грибами эноки, яйцом нитамаго, нори, руколой и чили нитями

700 гр 1800 р  
450 гр 1200 р

## Рамен из рубленого вагю

Рамен с фаршем из вагю на говяжьем бульоне, смесью мисо паст, яйцом нитамаго, нори и шиитаке

700 гр 990 р  
450 гр 720 р

## Татаки из вагю

Ломтики вагю с грибами эноки и медово-цитрусовым соусом

120 гр 2200 р

## Гёдза с вагю

200 гр 1300 р

## Абура соба с вагю

Домашняя пшеничная лапша с рубленым вагю, цукини, луком и морковью

340 гр 990 р

## Вагюдон

Японский рис с обжаренной говядиной вагю, яйцом сувид, зелёным луком и соево-чесночным соусом

430 гр 1600 р

## Рибай вагю

150 /60/20 гр 17500 р

## Стриплойн вагю

150 /60/20 гр 17500 р

# ХОСПЕР

## Овощи на гриле

Баклажан в мисо соусе, запеченный батат, цукини и лук порей

750 р

## Стейк из тунца

1200 р

## Стейк из лосося

1300 р

## Кальмар

1000 р

Наш ресторан получает Вагю категории A5 из Японии, это мясо высшего качества из префектуры Кагосима

В японской культуре принято сочетать Вагю и Сакэ, это даст вам незабываемое вкусовое ощущение.

# ТОППИНГИ

30 гр

Вагю шортрибс	1700 р	Тясю	160 р	Ферментированный вяленый чеснок	160 р
Вагю стриплойн	2600 р	Грибы шиитаке	240 р	Тан-тан фарш	120 р
Мисо острый	80 р	Грибы эноки	240 р	Тунец	240 р
Широ мисо и ака мисо	80 р	Водоросли нори	80 р	Лосось сувид	240 р
Креветки	320 р	Лапша	160 р	Кальмар	160 р
Яйцо Нитамаго	80 р	Мини кукуруза	80 р	Мясо краба	360 р

# РАМЕН

## Традиционный сёю рамен

Рамен с ломтиками свинины тясю или куриной грудкой на прозрачном говяжьем бульоне, лапшой, яйцом нитамаго, луком и нори

700 гр 750 р  
450 гр 520 р

## Тонкоцу рамен

Рамен с тясю на густом свином бульоне, лапшой, яйцом нитамаго, луком, нори, мини кукурузой и шиитаке

700 гр 750 р  
450 гр 520 р

## Тонкоцу мисо

Рамен с тясю на густом свином бульоне, лапшой, мисо пастой, шиитаке, яйцом нитамаго, луком, мини кукурузой и нори

700 гр 820 р  
450 гр 560 р

## Тан тан мен

Рамен с фаршем из курицы на густом говяжьем бульоне, лапшой, кешью, нори, луком, кунжутом и руколой

700 гр 820 р  
450 гр 560 р

## Кайсен рамен

Рамен с тунцом и креветками, на овощном бульоне, лапшой, яйцом нитамаго, грибами шиитаке, луком, нори и руколой

700 гр 990 р  
450 гр 680 р

## Сяке рамен

Рамен с лососем, кальмаром и креветками на овощном бульоне, лапшой, яйцом нитамаго, мини кукурузой, нори, кунжутом, руколой, чили нитями и кейлом

700 гр 990 р  
450 гр 680 р

## Рамен с уткой

Рамен с уткой, на прозрачном утином бульоне, лапшой, шиитаке, луком, яйцом нитамаго и нори

700 гр 850 р  
450 гр 580 р

## Рамен Том ям

Рамен с мясом краба и креветками на бульоне Том ям, лапшой, яйцом нитамаго, нори, луком и мини кукурузой

700 гр 950 р  
450 гр 620 р

# САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

## Ясаи сарада

Овощной салат с томатами черри, огурцами, цукини, авокадо, редисом, зеленью и кешью с соусом юдзу

200 гр 560 р

## Чука сарада

Салат из маринованных водорослей чука с битыми огурцами, кунжутом, перцем чили, чесноком и ореховым соусом

200 гр 420 р

## Татаки из лосося / тунца

Опаленные ломтики лосося или тунца в соусе татаки с маринованной грушей, кумкватом, редисом и дайконом

190 гр 850 р

## Татаки из авокадо

Авокадо с маринованным манго, кумкватом, редисом и дайконом

190 гр 850 р

## Магуро сарада

Зелёный салат с опаленным тунцом, томатами черри, брокколи, дайконом, яйцом пашот, бобами эдамаме и арбузной редькой

200 гр 990 р

## Японский «Цезарь»

Зеленый салат с куриной грудкой сувид в темной основе, маринованными грибами шиитаке, яйцом нитамаго, томатами черри, кешью и домашними чипсами из японского теста

220 гр 750 р

## Чираши с лососем /тунцом/угрём

Тёплый рис с лососем, угрём или тунцом, авокадо, цукини, томатами черри, огурцами, бобами эдамаме, яйцом нитамаго и медово-цитрусовым соусом

180 гр 960 р

## Бобы эдамаме с цитрусовой или острой солью

Опалённые бобы эдамаме с солью и кунжутом

150 гр 350 р

## Темпура микс

Тигровые креветки, командорские кальмары, цукини, морковь и сладкий перец, обжаренные в темпура

400 гр 720 р

## Якитори

Маринованные бедра курицы-гриль на шпажках в соусе якитори с зеленой редькой, редисом и дайконом

100 гр 460 р

## Якисяке

Лосось-гриль на шпажках в соусе якитори с лимоном, зеленой редькой, редисом и дайконом

100 гр 620 р

## Якиэби

Креветки-гриль на шпажках с зеленой редькой, редисом и дайконом

100 гр 570 р

## Хрустящие креветки

Креветки в панировке панко с редисом, перцем чили и медово-горчичным соусом

220 гр 780 р

## Карааге

Филе курицы в хрустящей панировке с салатом романо, чили нитями и сладким васаби

300 гр 520 р

# ГЁДЗА

## Ассорти гёдза

Утка или свинина, креветки, овощи

560 гр 1300 р

## Гёдза с овощами,

китайской капустой, луком порей и шиитаке

200 гр 420 р

## Гёдза с креветками,

луком порей и имбирём

200 гр 640 р

## Гёдза с мясом краба

и сливочным сыром

220 гр 1100 р

## Гёдза со свининой,

китайской капустой и имбирем

200 гр 460 р

## Гёдза с уткой и грушей

200 гр 560 р

# ДОНБУРИ И ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

## Бутадон

Свиная грудка с рисом, яйцом сувид, юкари, кунжутом, зеленым луком и чили нитями

430 гр 720 р

## Унагидон

Угорь в соусе унаги с рисом, юкари, фурикакэ сетонака, кунжутом, зелёным луком, кейлом и чили нитями

430 гр 1400 р

## Караагедон

Филе куриного бедра в хрустящей панировке с рисом, салатом романо, юкари, кунжутом, чили нитями и соусом донбури

430 гр 680 р

## Кацудон

Свинина в хрустящей панировке панко с овощным тонкацу, японским рисом, юкари и соусом донбури

430 гр 680 р

## Гюдон

Томлёные говяжьи щечки с рисом, овощами, яйцом сувид и нори

430 гр 900 р

## Донбури с овощами темпура

Брокколи, сладкий перец, цукини и лук в хрустящей темпура с рисом

430 гр 680 р

## Абурасоба с угрем

Домашняя пшеничная лапша с копченым угрем, яйцом нитамаго, луком, руколой и кешью

340 гр 1200 р

Аллергены: орехи, кунжут, дайкон, перец чили, лук, чеснок, васаби, соевый соус.

Предупредите официанта, если у вас имеется гиперчувствительность к ингредиентам в составе блюд.