



Сеть кафе японской
домашней кухни с душой

Санкт-Петербург

ул. Марата, 57 • пер. Бринько, 3
4-ая линия В.О., 35-37
Комендантский пр., 13к1

Челябинск

ул. Карла Маркса, 115а

Здесь
может быть
Ваш город :3





こんにちは! **Коннитива! Здравствуйте, Дорогой гость!**

Меня зовут Анастасия Березенец,
я создатель проекта Тайяки.

Спасибо Вам огромное за то, что сегодня
Вы посетили наш маленький уголок Японии
в Петербурге :)

Давайте разбираться, куда же Вы попали ^_^



たいやき

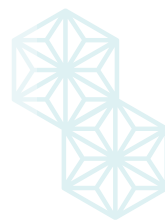
Тайяки —
это очень
популярный
японский десерт,
который готовят
на улицах
Японии
с 1909 года.
В переводе
с японского
たいやки
(тайяки)
означает
«запечённый
морской окунь».
Это вафли
в виде рыбок
с различными
начинками:
сладкими
и сытными.

С самого детства у меня была **большая мечта** —
привезти Японию в Россию :D Нет, это не шутка,
я с 10 лет грезил этой страной и очень хотела туда
попасть, хотя всё, что я тогда о ней знала, было либо
из аниме, беспрецедентно транслировавшемся
по центральному телевидению («телеканал ТНТ
представляет...»), либо из малодоступных тогда
журналов о Японии, либо из газеты Панорама ТВ
(сейчас кто-то из Вас точно улыбнулся :)

Но, как это обычно бывает, **возможности поехать
туда не было** ни у меня, ни у моих сверстников.
И вот периодически мы с подругами за чашечкой
Майского чая с малиновым вареньем и печеньем
«Мария» представляли, что мы уже там, гуляем
по токийскому району Азабу Дзюбан и едим данго,
прямо как Усаги Цукино, главная героиня аниме
Сейлор Мун ^_^

Тогда я, конечно, не представляла, что в 2015 году
открою японское кафе (и не одно, а целую сеть),
да и шла я совершенно другой дорогой, взять
только два красных диплома по специальности
переводчик :), но очень витиеватые нити судьбы
привели меня туда, где мы с Вами сейчас
находимся, отчего я **безмерно счастлива!**

Однако настоящее осознание цели проекта
Тайяки пришло ко мне только в 2016 году,
уже после моей первой поездки в Японию
с японским телевидением (да, и такое в моей
жизни бывало :D)



В Японии, куда бы Вы ни пошли, Вам везде будут рады, а сервис и продукты, которые Вы получите, зачастую будут первоклассными не потому, что это чей-то приказ или так нужно, а потому, что люди сами **хотят сделать отличный продукт для окружающих**. И я думаю, что именно поэтому они делают буквально всё, за что берутся, просто невероятно, потрясающе классно!

И вот я подумала: а что, если сделать Тайяки таким же местом в России? Как бы «порталом» в Японию, где команда будет работать потому, что обожает своё дело и, собственно, Японию, а гости смогут ощутить вот эту атмосферу, эту теплоту Страны восходящего солнца, не выезжая при этом за пределы своего города :3

Так собственно и родилась миссия проекта «Тайяки» — сделать тепло Японии доступным каждому в мире!

Что же, начнём наше увлекательное путешествие!

ЯПОНИЯ и ТАЙЯКИ :)





закуски 前菜

Ни одна японская трапеза (как домашняя, так и в кафе или ресторане) не обходится без богатой палитры закусок: от жареного тофу и бобов эдамамэ до различных солений и корений.

Для японцев закуска – это не просто дополнение к трапезе, а очень важная её составляющая – яркий и полезный вкусовой акцент, помогающий повару создать законченную картину своего произведения.

В нашем меню Вы можете отведать несколько традиционных японских закусок:

ЭДАМАМЕ

350

Зелёные бобы, приправленные крупной морской солью или в остром варианте с шичими и кунжутным маслом

СПАЙСИ КЮРИ

220

Низкокалорийная закуска из маринованного огурца в солёно-остром рыбном бульоне

АГЕДАСИ ТОФУ

390

Обжаренный во фритюре нежный шёлковый тофу в тонком хрустящем кляре из крахмала, подаваемый в горячем соусе цую и тёртым дайконом

ВЫБОР
команды

ГЁДЗА СО СВИНИНОЙ 3 шт

390

Сочные пряные гёдза со свиной, могут быть в варёном или жареном виде

С фотографиями всех
наших блюд
Вы можете
ознакомиться здесь



Если у Вас есть
аллергия на какие-либо
продукты, пожалуйста,
сообщите об этом официанту



— вегетарианское блюдо



— веганское блюдо



салаты

サラダ

Японцы большие любители зелёных салатов! А особенно им нравится придумывать для них различные заправки на основе соевого соуса, кунжута, японского майонеза.

Мы тоже очень любим экспериментировать и предлагаем Вам попробовать наши лучшие работы в этой категории ^ _ ^

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ 620

ВЫБОР НАСТИ

САЛАТ СО СВЕЖИМ ТУНЦОМ И МАНГО 690

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО И ЭДАМАМЭ 590

САЛАТ С ТУНЦОМ И ОНСЕН ТАМАГО 670
(яйцо с кремовым желтком)



супы

スープ

Супы в Японии являются такой же важной составляющей повседневного питания, как и у нас с Вами.

По большей части это, конечно, всем известный **король японских супов – мисо** и всевозможные его сезонные региональные вариации, но есть и другие интересные супчики, с которыми мы будем рады Вас познакомить ^ _ ^

ННТ

СЛИВОЧНЫЙ СУП 590

с красной рыбой и водорослями вакамэ

ДОМАШНИЙ МИСО СУП 320

с настоящим японским тофу

КИМЧИ МИСО 350

с капустой и соусом кимчи



味噌

Мисосиру,
букв. «суп с мисо»

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту

Вдохновение открывает нам будущее



рамен
ラーメン

Приятного аппетита, или, как говорят японцы,
«Итадакимас!»

СИО РАМЕН 690

Насыщенный бульон на основе курицы и свинины, яйцо адзитама в домашнем маринаде, маринованный бамбук и знаменитая томлёная свиная грудка тясю

НІТ

СЁЮ РАМЕН 690

Наш фирменный рамен на соевом соусе для ценителей знаменитого пятого вкуса – умами :3



удон
うどん
(яп. «лапша»)

НІТ

ТЕМПУРА УДОН 750

Пшеничная лапша удон в сладко-солёном домашнем бульоне цюю с креветками, крабовыми палочками в темпуре, а также маринованным яйцом и грибами шиитаке

КАРААГЕ УДОН 590

Обжаренная в тонком слое кляра сочная курица карааге с бульоном и лапшой удон

ГЮНИКУ УДОН 620

Аппетитная лапша удон в лёгком японском бульоне с говядиной и тушёным луком

ВЫБОР ГОСТЕЙ

БУТАНИКУ УДОН 570

Упругая лапша удон в лёгком бульоне цюю со свиной в сладком соусе

ГЮДОН 650

Говядина в сладко-солёном имбирном соусе на подушке из риса с онсен тамаго (яйцо с кремовым желтком)

ОЯКОДОН 520

Нежная курица с японским омлетом, луком и фирменным соусом на подушке из риса

ВЫБОР ГОСТЕЙ

БУТАДОН 590

Нежнейшая свинина в оригинальном соусе Бутадон и онсен тамаго (яйцо с кремовым желтком) на подушке из риса – рецепт привезён прямо с Хоккайдо!

ТЕНДОН 620

Креветки, корень лотоса, перепелиное яйцо и овощи в хрустящей темпуре на подушке из риса

КАЦУДОН 580

Сочный свиной стейк в хрустящей панировке на подушке из риса

добавки

сыр Гауда 120

корень лотоса в темпуре 180

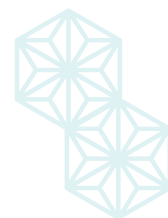
адзитама 120 (маринованное яйцо)

цукемоно 100 (маринованный дайкон)

соус кимчи 80



донбури
丼
(яп. «чаша с рисом»)





карри
カレー

КАЦУ КАРРИ

620

Домашний карри (не очень острый) с рисом и тонко отбитым свиным шницелем в панировке по японскому рецепту

КАРААГЕ КАРРИ

620

Сочная хрустящая курица карааге в сочетании с пряным домашним карри и рисом

ЧИЗУ КАРРИ

550

Карри с рисом и тягучим сыром Чеддер

КАРРИ УДОН

570

Лапша удон во вкуснейшем домашнем карри со свиной



**ЧТО-ТО
особенное**
特別なもの

HIT

ОМУРАЙСУ

720

Легендарное блюдо, популярное в японских мейд-кафе! Рис, поджаренный бекон, бобы эдамамэ, кубики красного лука и горячий тягучий сыр в золотистом омлете. Подается с томатно-овощным соусом

КАРААГЕ ОТЯДЗУКЕ

620

Отварной рис, залитый бульоном и зеленым чаем, подается с хрустящими куриными шариками-карааге, очень сочно и нежно ~

ЧИЗУ КАЦУ

650

Сочная свинина в панировке, укрытая тягучим сыром и пекинская капуста с фирменным овощным соусом от Тайяки, блаженство ~

РИЛАККУМА ЯКИСОБА

590

Знаменитая японская лапша со свиной, пекинской капустой, морковью и болгарским перцем в фирменном соусе якисоба – одно из тех блюд, которыми мы гордимся :3

МИСО КАЦУ

620

Тот самый (:3) стейк из свинины в японской панировке на подушке из пекинской капусты со вкуснейшим соусом мисо кацу по фирменному рецепту Шеф-повара, команда Тайяки от души рекомендует!

добавки

креветка 180
в темпуре

карааге 250

шиитакэ 120

нори 80

онсен 120

тамаго
(яйцо с кремовым
желтком)



Японцы заимствовали карри – блюдо из мяса с овощами и одноимённой приправой – из Индии, но затем переработали на свой вкус, и получилось настолько невероятно, что теперь это блюдо является неотъемлемой частью рациона японской нации минимум раз в неделю.

Улыбайтесь, и мир улыбнется вместе с Вами!



тайяки
たいやき

Тайяки – наша гордость и главное блюдо с 2015 года.

Предлагаем Вам их сегодня попробовать ❤



сладкие
тайяки

НІТ

ЦУБУАН 🌿

Домашняя сладкая бобовая паста

甘い
たいやき

ВЫБОР
НАСТИ

МАТТЯ-КУРИМУ

Нежный заварной крем
с премиальным чаем маття

МАНГО-МИСО БАНАН

ГРУША В МИСО КАРАМЕЛИ 🌿

АОЗОРА 🌿

Домашний заварной крем с черникой
и свежей мятой



В Японии фасоль адзуки – второй по популярности сорт бобов после сои. Её используют в процессе приготовления первых блюд, а также гарниров из риса и, конечно, десертов. Она очень полезная, с большим содержанием белка (целых 19 грамм в 100 граммах!) и за годы нашей работы завоевала сердца тысяч наших гостей!

сытные
тайяки

НІТ

ЛОСОСЬ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

НІТ

ЧИЗУ ТОРИ

Нежнейшая курочка в сливках с сыром
и маринованными шиитаке

ТОРИ НО ТЕРИЯКИ

ВЫБОР
ГОСТЕЙ

БЕКОН

Сливочный сыр с обжаренным беконом
и ароматным укропом

СЫР-ВЕТЧИНА 2.0

☁ 1 шт
240*

3 шт
680*

Можно комбинировать



Тайяки Лосось
со слив. сыром
(не входит в комбо)

290

* кроме начинки Лосось со сливочным сыром



Узнайте больше
о Тайяки и Японии
на канале «Япония рядом»
от создателя проекта Тайяки,
Анастасии Березенец ^^



Съешь тайяки, улыбнись, никуда не торопись! :)



онигири
 おにぎり

Онигири – это очень популярное блюдо японской домашней кухни – треугольники из слегка подсоленного риса с различными начинками внутри. Исторически это еда, которую крестьяне брали с собой в поле как **сытный и удобный перекус**.

Но и сейчас онигири популярны в Японии настолько, что существуют даже отдельные специализированные магазинчики, которые продают только онигири :3

Ну а мы вот уже **10 лет готовим**, по мнению наших гостей (как русских, так и японцев), лучшие онигири в городе, сохраняя традиционные вкусы и придумывая свои ^ _ ^
 У нас Вы можете попробовать онигири:

НІТ

ЛОСОСЬ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

НЕЖНЫЙ КРАБ И НОРИ

ТУНЕЦ МАЙОНЕЗ

**ПЛАВЛЕННЫЙ СЫР
 И КОПЧЁНЫЙ ТУНЕЦ**

**ОНИГИРИ КУРОЧКА КАРААГЕ
 В СОУСЕ ТЕРИЯКИ**

ВЫБОР
 НАСТИ

**МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЧИК
 СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ**

1 шт

240*

3 шт

680*

Можно комбинировать

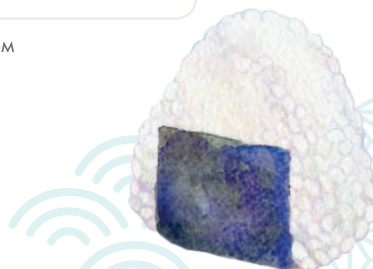


или

Онигири Лосось **290**
 со слив. сыром
 (не входит в комбо)

* кроме начинки Лосось со сливочным сыром

Если у Вас есть
 аллергия на какие-либо
 продукты, пожалуйста,
 сообщите об этом официанту



— вегетарианское блюдо



— веганское блюдо



десерты

デザート

Итак, мы в моём любимом разделе :3

Мир японских десертов настолько неповторим и увлекателен, что сперва он может даже немного сбить с толку. **Сладкая бобовая паста? Это как?** Десерт из рисовой муки и зелёного чая? «Десерт» Вы сказали? Для японцев такие вкусы уже обыденны и известны в течение нескольких столетий, нам же с Вами только предстоит их открыть и, по-моему, **это прекрасно!**

Интересный факт: в 2012 году волей судьбы (а больше, конечно, моей, но это отдельная история :) я оказалась в Нью-Йорке и там попробовала свой первый настоящий японский десерт – дораяки – круглые блинчики со сладкой бобовой пастой.

Вы не представляете, **сколько мыслей пронеслось тогда в моей голове:** «Боже, как это вкусно! Вот это да!! Почему этого нет в России?! Как я буду без этого дальше жить?!»

В тот момент я приняла решение, что во что бы то ни стало исправлю эту ошибку мира, и обязательно буду кушать сладкую бобовую пасту сама и делиться ею с друзьями каждый день! **Делюсь, Друзья!** ^_^

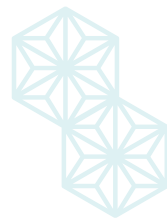


данго

団子

МИТАРАШИ ДАНГО

Традиционный японский десерт: шарики из рисовой муки на палочке, покрытые сладко-солёным соусом митараша



АНКО-КУРИМУ ДАНГО

Шарики данго под сладкой бобовой пастой со взбитыми сливками

НІТ

КУСИ ДАНГО

Упругие шарики данго, обжаренные во фритюре, хрустящие снаружи, тягучие внутри, подаются под сладко-солёным соусом мисо кацу



1
палочка
380



2
палочка
690



Если Вы чувствуете, что готовы заплакать от счастья – не сдерживайте себя :)



МОТИ

もち

МОТИ ЦУБУАН

Нежнейшее рисовое тесто с нашей домашней сладкой бобовой пастой внутри

ВЫБОР
ПАСТЫ

МОТИ ЦУБУАН КРИМ ЧИЗ

Сладкая бобовая паста со сливочным сыром – откройте для себя вкус Японии по-новому!

МОТИ АОЗОРА

Заварной крем с черникой и мятой

МОТИ ПЕРСИК-ЖАСМИН

МОТИ МАК-ЛИМОН

1 шт

280

3 шт

750

Три любых вкуса
на выбор



тирамису

ティラミス

ННТ

МАТТЯ-ТИРАМИСУ

Нежный лёгкий десерт с сочными савоярди и японским зелёным чаем маття вместо кофе – божественный вкус!

590

АОЙ-ТИРАМИСУ

Сочный тирамису с лёгким лавандовым кремом и голубым чаем анчан – голубая мечта всех сладкоежек! :)

590

С фотографиями всех
наших блюд
Вы можете
ознакомиться здесь



! Если у Вас есть
аллергия на какие-либо
продукты, пожалуйста,
сообщите об этом официанту



— вегетарианское блюдо



— веганское блюдо



НАПИТКИ

飲み物



МАТТЯ и ХОДЗИ

抹茶 とほうじ

В Японии, как и во всём мире, в ходу очень много различных напитков, а вот то, что отличает эту страну от остальных — это **обилие зелёного чая** во всевозможных его вариантах: порошковый, обжаренный на углях, чай с воздушным рисом и многие, многие другие.

Особое место в мире японского чая занимает **маття**. Его выращивают в пяти основных регионах и даже в Японии хороший маття сильно ценится и стоит довольно дорого. Я пробовала маття всех пяти регионов и выбрала для нас с Вами маття из **города Нисиро**: он показался мне мягким и лёгким по вкусу и настроению, таким же, как и сам проект Тайяки ^_^ А ещё **маття невероятно полезен**, отлично бодрит, сохраняет молодость кожи, так что пейте на здоровье!



Наш чай маття из Японии, а именно из Киото, Удзи и Нисиро.

НІТ

МАТТЯ ЛАТТЕ



390

Наш самый популярный напиток из премиального чая маття из Японии и взбитого молока с лёгкой воздушной пенкой

НІТ

МАТТЯ ЛАТТЕ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ



460

Вкуснейший маття латте с добавлением сливок и белого бельгийского шоколада — незабываемый вкус...💕

БАНАНОВЫЙ МАТТЯ ЛАТТЕ



450

с банановой меренгой

МАТТЯ МОМО АЙС



420

Водоворот вкуса персикового сока и чая маття, попробуйте обязательно!

ИЧИГО МАТТЯ ЛАТТЕ



420

Трёхслойный напиток с пюре из свежей клубники, молоком с ванильным сиропом и премиальным чаем маття — яркий вкус от Тайяки

МАТТЯ АРБУЗ

520

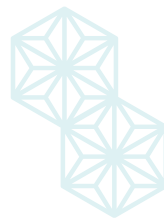
НІТ

МАТТЯ ДЫНЯ

550

ХОДЗИ ГРУША

520





японский
чай

お茶

СЕНТЯ

Классический японский зелёный чай, имеет очень насыщенный вкус и аромат

390

ГЕНМАЙТЯ

Смесь зелёного чая и обжаренного риса

390

ХОДЗИТЯ

Обжаренный на древесных углях зелёный чай с лёгким шоколадно-дымным ароматом

390

СОБА ТЯ

Классический гречишный чай

390



кофе

コーヒー

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО

220

ЛАТТЕ



320

АМЕРИКАНО 220

КАПУЧИНО



320

РАФ СЛИВОЧНАЯ КЛУБНИКА

с клубничной меренгой ручной работы

450

МОМО ЛАТТЕ



Невероятное сочетание кофе и персика – напиток, который точно Вас приятно удивит!

450

БАМБЛ

Бодрящий эспрессо и холодный апельсиновый сок. Можем также сделать на персиковом или яблочном соке на Ваш выбор

370



Растительное молоко в ассортименте

+ 80



Топпинги: сироп на выбор, сливки или маршмеллоу

+ 40



— можем сделать холодным :3



— можем сделать на растительном молоке



что-то
особенное

特別なもの

ПЕРСИКОВЫЙ ЧАЙ

с ванилью и нотками мяты

470

ЧЕРНИЧНЫЙ ЧАЙ

с карамелью и корицей

450

КАКАО

Самый уютный напиток в мире!
А наш ещё и на какао из Франции ^^

320

АОЙ ЛАТТЕ С ТАРХУНОМ И МЯТОЙ

Ваша порция свежести! Заряд изумрудного тархуна, спокойствие чая анчан с молоком и мятный холодок на послевкусии :3

390



холодные
напитки

冷たい飲み物

HIT

МАТТЯ ФРАППЕ

Нежный молочный напиток с ледяной стружкой и чаем маття премиум класса

480

ЧЕРРИ ФРАППЕ

Молочный напиток с насыщенным вишнёвым сиропом, ледяной стружкой и шапочкой из взбитых сливок – для вишнёвого настроения ^^

450

ТАРО ФРАППЕ

Молочный напиток с ледяной стружкой и японским фиолетовым картофелем таро – совершенно необычный сладкий вкус, команда Тайяки от души рекомендует! ;)

480

ЛИМОНАД ЛИЧИ-КОКОС

Домашний холодный лимонад с сиропом личи и кокосовой сладостью – заряд отличного настроения :3

450

ОГУРЕЧНЫЙ ТОНИК

Классический освежающий тоник полностью собственного приготовления

380



Растительное молоко в ассортименте

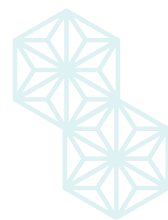
+ 80



Топпинги: сироп на выбор, сливки
или маршмеллоу

+ 40

Японские латте —
это молочные
напитки без
содержания кофе.



— можем сделать на растительном молоке



бабл ти
タピオカ
ティー

ИЧИГО 520
БАБЛ ТИ

МАТТЯ МОМО 490
БАБЛ ТИ

ТАРО 480
БАБЛ ТИ

ЧИЗУ КОХИ 480
БАБЛ ТИ

ЛАВАНДОВАЯ 470
МЕЧТА

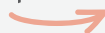
Дорогие гости!

Спасибо Вам огромное за то, что выбираете нас!

Мы действительно от всей души ценим
каждого из Вас! (´ω`´♥)

Именно поэтому для нас так важна обратная
связь – ведь именно Ваши отзывы помогают
нам меняться и становиться лучше!

Для Вашего удобства
мы подготовили
ссылку, где Вы можете оставить
свой отзыв или задать вопрос



А также Вы можете оставить отзыв
на любом из следующих ресурсов:



vk.com/taiyakicafe



[taiyakicafe](https://t.me/taiyakicafe)

Яндекс



GIS

RESTOCLUB

Благодарим Вас и ждём Вас снова!

ありがとうございました!またお越しください!



あき ばん かい

秋の挽回

aki no bankai

осеннее исцеление

#тесамьетайяки