

ЗАКУСКИ ПАНЧХАН

Огурцы по-пекински (соевый соус, чеснок, кинза, чили) 🌿	390
Маринованные томаты черри 🌿	390
Капуста кимчи 🌶️ 🌿	390
Салат Чука, ореховый соус 🌿	390

СУШИ / 2 ШТ

Нерка 🍣	390
Угорь 🍣	390
Тунец 🍣	390

РОЛЛЫ / 4 ШТ / 8 ШТ

Филадельфия нерка / кета 🍣	400 / 650
Калифорния с крабом 🍣	650 / 1150
New «Умами», спайси соус	450 / 750
New Унаги ролл, соус терияки апельсин 🍣	400 / 650
New С креветкой темпура, тартар из клубники и авокадо 🌶️ 🍣	590 / 890
T&T тунец, трюфельный соус	470 / 850
New Теплый ролл с кетой, соус терияки апельсин 🍣	650
New Теплый ролл с креветкой, соус спайси / 5 шт 🌶️ 🍣	650
Маки авокадо 🌿	390
Маки огурец 🌿	340

ГУНКАНЫ / 2 ШТ

В нори:

Нерка, кета 🍣	400
Тунец 🍣	420
Угорь, курица 🍣	420

ПОКЕ

Нерка / кета	600
Тунец	830

ЗАКУСКИ

Тофу, кинза, соус ореховый 🌿	450
Севиче тунец, соус перуанский рокото 🌶️ 🍣	790
Севиче нерка, кета, соус трюфельный понзу 🍣	790
Тартар из говядины, крем мисо 🍣	820

САЛАТЫ

Рваная курица, сальса из томатов и печеного лука, соус ореховый, соус халапеньо 🌶️	590
New С сатай говядина, соус цитрус-кинза	950
New С сатай кета, соус тыквенно-манговый 🍣	690
New С щупальцами кальмара, авокадо и тайской заправкой	790
New С уткой конфи, малиновый соус	830

ХРУСТ

New Креветочные чипсы с муссом из баклажан	360
Креветки в миндале	520
Баклажаны, соус терияки 🌿	430

ГЕДЗА

На выбор: на пару или жареные	
Курица, соус «Умами»	460
Креветка, соус «Умами»	650

СУПЫ

«Умами» (на основе пасты том ям, кинза, креветки, шиитаке, лапша, кокосовое молоко) 🌶️	650
Суп с уткой	490
Мисо 🌿	410

ВОК

Лапша Пад Тай, креветки, яйцо, орехи, красный лук, соус соевый «Умами»	670
Лапша, цыпленок, кунжут, соус терияки-табаджан	620
Яичная лапша, говядина, овощи, устричный соус	690
Лапша, овощи, тофу, соус устричный 🌿	620
Жареный рис, говядина, овощи, устричный соус	690

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Угольная рыба в бангкокском карри 🍣	890
New Утиная ножка конфи, соус хойсин с вишней и пюре из цветной капусты	1190
New Бургер с котлетой из креветок и краба, с соусом тонкацу-майо 🍣	860
New Сатай из говядины с запеченным бататом и перечно-кокосовым соусом	1250
New Сатай из креветок, соус имбирный 🍣	850
New Сатай из курицы, соус айоли шрирача 🍣	550

ДЕСЕРТЫ

Вишня, кокосовый крем, тертый шоколад	450
Кокосовая панна котта, кунжутная карамель, сезонные ягоды	450
Жареное мороженое, соус манго, мята	590
New Инжир, вяленый в портвейне, с ванильным мороженым и воздушным рисом	400



🌶️ ОСТРЫЙ 🌿 ПИКАНТНЫЙ 🍣 МНОГО БЕЛКА 🌿 ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ

СОУСЫ

Ореховый из обжаренного золотистого арахиса и кунжута, с добавлением чеснока и масла черного кунжута.

Ден мисо — светлая и темная паста из соевых бобов в сочетании с имбирем, листьями лайма и саке, медленно проваренными вместе и настоянными в течение 24 часов.

Имбирный — взбитая паста кимчи со свежим имбирем, аслом виноградной косточки и соком лайма.

Понзу — один из главных соусов японской кухни на основе сока и цедры цитрусовых, соевого соуса, водорослей, копченой стружки тунца, тростникового сахара, сока и листьев лайма.

Айоли-табаджан — соус из куриных желтков, сока лайма и острой пасты Табаджан на основе соевых бобов, красного перца и более 15-ти видов специй.

Перуанский рокото — острый и ароматный перец Рокото, произрастающий в Андах от Перу до Колумбии, в сочетании с кокосовым молоком, соком японского цитруса юдзу и маслом виноградной косточки.

Томатная сальса «Умами» — соус на основе томатов, кинзы, оливкового масла, соевого соуса, сока лайма и печеного лука, предварительно маринованного в течение 24 часов.

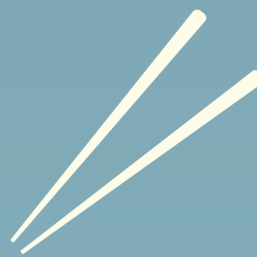
Сирранча — мексиканский соус на основе овощей, кунжута и чили.

Бангкокский карри — легкий соус карри на основе белого лука, чеснока, лимонника, сока и листьев лайма, тайского рыбного соуса, тростникового сахара и куркумы. Подаем с запеченной дикой дальневосточной треской, маринованными помидорами черри и японской приправой фурикаке.

УМАМИ

ПАНАЗИАТСКОЕ
БИСТРО

うま味



О ПРОЕКТЕ

УМАМИ — название в переводе с японского языка 旨味 означает «восхитительный вкус». В странах Азии его выделяют в самостоятельный наравне с кислым, горьким, соленым, сладким.

Наша команда обогнула половину земного шара, нашла современные и старинные рецепты, добавила щепотку авторского взгляда и создала лучшую подборку блюд паназиатской кухни.

ЗА КУХНЮ отвечает дуэт бренд-шефа Марка Стаценко и шеф-повара Ильи Ушакова. Ключевая идея — показать многообразие вкуса умами, который жители Азии возвели в культ.

В меню больше 40 китайских, японских, тайских, корейских и других блюд, а основной акцент сделан на локальных продуктах и соусах.

БАРНАЯ КАРТА от шеф-бармена Эмиля Закиева — волшебный экспресс, в котором за несколько часов можно обогнуть половину земного шара и познакомиться с барной культурой разных стран Азии.

Предлагаем взглянуть на традиции и мультикультурную кухню необъятной Азии по-новому!



Скачайте приложение доставки «УМАМИ & ЛУ»

И ПОЛУЧИТЕ СКИДКУ 10% НА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ



Скачайте карту гостя

И ПОЛУЧИТЕ 500 БАЛЛОВ



Следите за новостями

В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

+7 (925) 167-65-77
UMAMI.BISTRO.MSC
UMAMIBISTRO
UMAMIBISTRO.RU