

ゆかり | YUKARI
RAMEN

МЕНЮ

Юкари 縁 (ゆかり) Yukari — связь,
красная нить судьбы,
связывающая людей
и сердца

ПЕРЕД РАМЕНОМ



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО И ЭДАМАМЭ 550

АРАХИСОВЫЙ АВОКАДО С ЧУКОЙ 590

ЭДАМАМЭ 450

классика / острые

ОГУРЦЫ КИМЧИ С ЖАРЕНЫМ АРАХИСОМ 370

СПАЙСИ ТУНЕЦ С КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО 720

ОБОЖЖЁННЫЙ ЛОСОСЬ СО СЛИВОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ 950

СВИНЫЕ УШИ ПО-ОКИНАВСКИ 370

ТАРТАР ГОВЯДИНА 790

ТАТАКИ ГОВЯДИНА 720

САШИМИ ТУНЕЦ 780

ГРЕБЕШОК С МУССОМ ИЗ КУКУРУЗЫ И БЕКОНОМ 750

ГРЕБЕШОК С КРЕМОМ МИСО-МОРКОВЬ 690

КИМПИРА 450

традиционная для всех регионов Японии закуска из тушёных овощей
под фирменным соусом на основе сои и лимонного сока

ТРАДИЦИОННЫЙ РАМЕН

СИО РАМЕН 720

Токио

Классический рамен для жителей любого мегаполиса. Прозрачный и лёгкий бульон на основе свиных и куриных костей, овощей и грибов шиитаке. Подается с маринованным яйцом Адзитама и свиной Чашу.

СЁЮ РАМЕН 780

Киото

Традиционный сёю рамен прямым с уютных улочек Киото. Наваристый, сладковатый, на основе соевого соуса. Обязательно согреет вашу душу. Подается со свиной Чашу и ароматным зелёным луком.

ХАКАТА РАМЕН 790

Фукуока

Знатки точно оценят. Рецепт приехал к нам с юга Японии. Золотисто-белый, наваристый бульон из свиных костей, приправленный чёрным как ночь чесночным маслом. Подается с нежной свиной, сладкой кукурузой и яйцом Адзитама.

МИСО РАМЕН 850

Саппоро

Этот острый рамен дарит тепло людям на севере Японии. Щедрая порция с плотным свиным бульоном дополняется пряностью мисо. Свиной фарш, нежная морковь и лук — всё это по традиции обжаривается в воке прямо перед подачей.

ФЬЮЖН РАМЕН



ЧИЗУ РАМЕН 810

Густой сырный бульон по-японски обволакивает нежную лапшу, создавая кремовую основу. Лангустины, криспи лук и обжаренный тофу добавляют контраст текстур, а масло чили и сладкая кукуруза завершают вкус пикантно-сливочной гармонией. Фьюжн в каждой ложке.

ТОМАТО РАМЕН 790

Насыщенный томатный бульон в духе французского супа с японской лапшой, дополненный слайсами бекона и тамбовского окорока. Хрустящие нори, поджаренный кунжут и ароматное зелёное масло соединяют вкусы Востока и Европы.

ГЮКОЦУ РАМЕН 850

Наваристый облачный бульон пайтан из сочетания говяжьих хвостов и костей, с говяжьими щёчками, тушёными в соевом соусе. Дополнен древесными маринованными грибами муэр, сладкой кукурузой и юдзу-кунжутом.

НЕ РАМЕН

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ И МЯТЫ 1050

УТИНАЯ ГРУДКА С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ 850

ГЁДЗА С ГОВЯДИНОЙ 750

ГЁДЗА С КРЕВЕТКАМИ 720

ЯКИСОБА С СВИНИНОЙ/ГОВЯДИНОЙ 720/750

ПОСЛЕ РАМЕНА



ГРУША СУ-ВИД С ШАЛФЕЕМ И ЮДЗУ 690

ЧИЗКЕЙК АНЧАН С ВИНОГРАДОМ И ЛАВАНДОЙ 550

МАТТЯ ПАННА-КОТТА С СЕЗОННЫМИ ФРУКТАМИ 520

ДОМАШНИЙ СОРБЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА 250 / шарик

НАПИТКИ



КОФЕ

Эспрессо 210

Фильтр 390

Капучино 390

Латте 390

ПУДРОВЫЕ НАПИТКИ

Маття Латте 450

Ходзи Латте 430

Анчан Латте 450

Какао 420

АУТЕНТИКА

Сентя фукамуси 390

Ходзи 380

Генмай Тя 370

Соба Тя 370

Вакотя 390

АВАНГАРДЫ

Bitā Fizu 450

фильтр-цитрус-перец

San Kan 470

фильтр-лимон-шафран

Kurodama 450

фильтр-бузина-кедр

Midzu Gori 440

сентя-лайм-гибискус

Yukari No Kaori 450

сентя-персик-груша

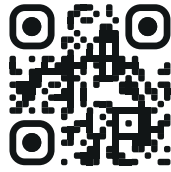
BOTTLED

Вода Amaya 0,25/0,5л 290/390

Пиво Asahi Super Dry 450

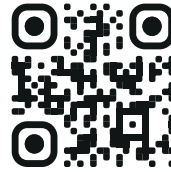
Tsingtao Zero Alcohol 390

TELEGRAM



@YUKARIRAMEN

VK



@YUKARIRAMEN



ゆかり

YUKARI RAMEN

ЯПОНСКИЙ РАМЕН С ДУШОЙ