ИНДИЙСКОЕ МЕНЮ

INDIAN MENU

ИНДИЙСКИЕ БЛЮДА ГОТОВЯТСЯ ПОВАРАМИ ИЗ ИНДИИ

OUR DISHES ARE MADE BY INDIAN COOKS

НЕМНОГО ОСТРО / SPICY

ОЧЕНЬ ОСТРО / VERY SPICY

НА БЛЮДО НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ АКЦИЯ / NO DISCOUNT APPLIED

ОБЯЗАТЕЛЬНО УТОЧНИТЕ ОСТРОТУ У ОФИЦИАНТОВ / ASK WAITERS ABOUT SPICE OF DISHES BEFORE YOU ORDER

ZOOM CAFE
ZOOM CAFE

САЛАТЫ
SALADS

Салат с ростками сои
(Салат из ростов сои, огурцов, кинзы и помидор заправленный соусом на основе лимонного сока со смесью индийских приправ)

Salad with bean sprouts
(Beansprouts with vegetables and herbs with lemon sauce)

250 ₽

Чанна чат
(Горох «Нут» с овощами в соусе из Тамаринда)

Chana Chat
(Chickpeas with vegetables and sauce Tamarind)

240 ₽

Фреш Салат
(Овощи с лимонным соком и кусочками острого зеленого чили)

Fresh Salad
(Vegetables with lemon sauce and green Chili pepper)

230 ₽

Чикен чат
(Хрустящие кусочки курицы с овощами и соусом из Тамаринда)

Chicken Chat
(Fried chicken with vegetables and sauce Tamarind)

270 ₽

СУПЫ
SOUP

Дал Шорба
(Суп из чечевицы, томатов, лука и с индийскими пряностями)

Lentil Soup
(Mashed lentil with tomato, onion and spices)

250 ₽

Маш Суп
(Суп на основе перетертых бобов Маша с листьями карри и топленым маслом)

Green Lentil Soup
(Mashed Mash beans with curry leaves and melted milk)

230 ₽

Корн Суп
(Суп из кукурузы с зеленью и топленым маслом)

Corn Soup
(Mashed corn with herbs and melted milk)

270 ₽

Спинак Суп
(Суп из свежего шпината с листьями карри и топленым маслом)

Spinach Soup
(Spinach with curry leaves with melted milk)

270 ₽

Дханья Шорба
(Томатный суп со специями)

Tomato Soup
(Mashed tomatos with spices)

250 ₽

ЗАКУСКИ
APPETIZERS

ПАКОДА
PACODA

Ber
(Хрустящие овощи с нежным мятным соусом)

Veggie
(Fried vegetables with spices and mint sauce)

250 ₽

Чикен
(Хрустящие кусочки курицы с нежным мятным соусом)

Chicken
(Fried chicken slices with spices and mint sauce)

280 ₽

Кальмары
(Хрустящие кальмары подаются с мятным соусом)

Squids
(Fried squid with spices and mint sauce)

260 ₽

Фиш
(Хрустящие кусочки телапии с нежным мятным соусом)

Fish
(Fried fish slices with spices and mint sauce)

280 ₽

Хара-Бара Кебаб
(Картофельные оладья с адыгейским сыром и зеленью подаются с мятным соусом)

Hara Bara Kebab
(Potato pies with Panner cheese and herbs with mint sauce)

240 ₽

Куриная голень
(Подается с теплым томатным соусом и чесноком)

Fried chicken thighs
(with tomato&garlic sauce)

320 ₽

Куриные крылья хрустящие
(Подаются с теплым томатным соусом и чесноком)

Fried chicken wings with spices
(with tomato&garlic sauce)

280 ₽

Чикен Малай Тикка
(Куриное филе запечённое в маринаде на основе ореха кешью подается с мятным соусом)

Chicken Malai Tikka
(Backed chicken pieces with cashew sauce and mint sauce)

380 ₽

САМОСА
SAMOSA

Вег Самоса
(Индийские вегетарианские пирожки с кисло-сладким соусом «Тамаринд»)

Veggie Samosa
(Indian vegetarian mini pies with sauce Tamarind)

200 ₽

Чикен Самоса
(Индийские пирожки из курицы с кисло-сладким соусом «Тамаринд»)

Chicken Samosa
(Indian fried chicken mini pies with sauce Tamarind)

230 ₽

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ КУХНЯ
VEGETARIAN CUISINE

БАКЛАЖАНЫ EGGPLANT

Бейган Массала
(Кусочки жареного баклажана в томатно-луковом соусе с пряностями)

Baighan Massala
(Fried eggplant pieces with tomato-onion sauce)

300 ₽

Бейган Бурта
(Тушеные перетертые баклажаны в томатно-луковом соусе с пряностями)

Baighan Bharta
(Stewed mashed eggplant with tomato-onion sauce)

290 ₽

КАРТОФЕЛЬ POTATO

Ашари Алоу Рис
(Тушеный картофель с острыми специями)

Ashari Aloo Rice
(Stewed potato with spices)

280 ₽

ЧЕЧЕВИЦА LENTIL

Микс Дал
(Чечевица приготовленная со свежими помидорами и индийскими специями)

Yellow Dal Tadka
(Mashed lentil with tomatos and spices)

250 ₽

СЫР PANNER CHEESE

Кадай Панир
(Сыр адыгейский жареный со сладким перцем в томатном соусе и пряностями)

Kadai Panner
(Fried Panner cheese with sweet pepper in tomato sauce)

340 ₽

Панир Махни
(Сыр адыгейский тушеный в томатно-сливочном соусе с имбирем)

Panner Makhani
(Stewed Panner cheese with tomato-ginger sauce)

360 ₽

НУТ CHICKPEA

Чанна Массала
(Горох «Нут» в томатно-луковым соусе с имбирем и чесноком)

Chana Massala
(Chickpea with tomato-onion sauce made with ginger&garlic)

250 ₽

Пинди Чанна Рис
(Тушенный горох «Нут» с Адыгейским сыром с томатно-луковым соусом)

Pihdi Chana Rice
(Stewed chickpeas with Panner Cheese and tomato-onion sauce)

360 ₽

ШПИНАТ SPINACH

Машрум и Спинак Палак
(Свежий шпинат тушеный в томатном соусе с чесноком и сливками)

Mushroom con Palak
(Stewed spinach with creamy tomato&garlic sauce)

270 ₽

Палак Панир Рис
(Шпинат тушенный с адыгейским сыром, подается с рисом)

Palak Paneer Rice
(Spinach with Panner Cheese with rice)

340 ₽

Корн Палак
(Шпинат и кукуруза тушеная в томатно-луковом соусе со сливками)

Corn Palak
(Stewed Spinach with corn in creamy tomato-onion sauce)

330 ₽

Вег Дал Палак
(Чечевица со шпинатом приготовленная с индийскими специями)

Yellow Dal Tadka
(Stewed lentil with spinach and spices)

260 ₽

ОВОЩНОЙ МИКС VEGETABLE MIX

Вег Хариали
(Жареные овощи с адыгейским сыром в специях)

Veg Harialli
(Fried vegetables with Panner cheese and spices)

270 ₽

Вег Наура Тинкорма
(Тушеные овощи в пикантном соусе из кешью и сочного ананаса)

Veg Naura Tinkorma
(Stewed vegetables with cashew sauce and pineapple)

440 ₽

КУКУРУЗА CORN

Кукуруза кон Машрум
(Пряная кукуруза со свежими шампиньонами тушеная в томатном соусе и сливках)

Corn con Mushroom
(Stewed corn with mushrooms in creamy tomato sauce)

260 ₽

ПЛОВ/БИРЬЯНЕ
PILAF

Прон Бирьяне
(Индийский плов с креветками подается с кефирным соусом)

Prawn Biryani
(Prawn Pilaf with kefir sauce)

460 ₽

Корн Пулао
(Индийский рис с кукурузой, помидорами и приправой Зира)

Corn Pulao
(Indian rice with corn, tomato and Jira spice)

320 ₽

Чикен Бирьяне
(Индийский плов с курицей подается с кефирным соусом)

Chicken Biryani
(Chicken Pilaf with kefir sauce)

400 ₽

Кашмир Пулао
(Индийский плов с фруктами, орехом кешью в сливках)

Kashmir Pulao
(Indian Pilaf with fruits, cashew and cream sauce)

350 ₽

Бирьяне с морепродуктами
(Индийский плов с морепродуктами подается с кефирным соусом)

Seafood Biryani
(Seafood pilaf with kefir sauce)

460 ₽

Маттон Бирьяне
(Индийский плов с бараниной подается с кефирным соусом)

Matton Biryani
(Lamb Pilaf with kefir sauce)

480 ₽

Вег Бирьяне
(Индийский плов с овощами и адыгейским сыром подается с кефирным соусом)

Veg Biryani
(Indian Pilaf with vegetables and Panner cheese served with kefir sauce)

350 ₽

КУРИЦА
CHICKEN

Чикен Тикка Рис
(Маринованная курица приготовленная в тандуре подается с рисом и мятным соусом)

Chicken Tikka Rice
(Marinated Tandoori chicken with rice and mint sauce)

410 ₽

Мадраш Чикен Карри Рис
(Кусочки курицы тушеные в кисло-сладком соусе Тамаринд подается с рисом)

Madrash Chicken Curry Rice
(Stewed chicken pieces with sweet&sour sauce Tamarind with rice)

390 ₽

Чикен Тикка Массала Рис
(Кусочки курицы тушеные в томатно-луковом соусе со сливками и пряностями подается с рисом)

Chicken Tikka Massala Rice
(Stewed chicken pieces with tomato-onion sauce with spices and rice)

390 ₽

Мург Ачари Тикка
(Курица маринованная в кефире со специями и приготовленная в тандуре подается с мятным соусом с салатным миксом)

Murgi Achari Tikka
(Chicken marinated with kefir and spices and backed in Tandoori served with salad and mint sauce)

410 ₽

Чикен Чакинал
(Куриные кусочки тушеные в кокосовом молоке с орехом кешью и листьями карри)

Chicken Chakinal
(Stewed chicken pieces with cashew sauce and curry leaves)

510 ₽

Бутер Чикен
(Курица тушеная в сливочно-томатном соусе)

Butter Chicken
(Stewed chicken slices with creamy tomato sauce)

390 ₽

КУРИЦА CHICKEN

Кадани Чикен Массала
(Курица тушеная со сладким перцем,имбирем и луком в томатном соусе со сливками)

Kadani Chicken Massala
(Stewed chicken with sweet pepper, ginger and onion with creamy tomato sauce)

370 ₽

Чикен Муглай
(Куриные кусочки тушеные в ореховом соусе)

Chicken Muglai
(Stewed chicken in cashew sauce)

490 ₽

Чикен Тандури
(Куриная голень приготовленная со специями в Тандуре подается с салатным миксом и мятным соусом)

Chicken Tandoori
(Backed chicken thighs with spices served with salad and mint sauce)

390 ₽

Сааг Чикен
(Тушеные кусочки курицы со шпинатом в луковом соусе со специями)

Chicken Sag Wala
(Stewed chicken pieces with spinach and onion sauce)

370 ₽

Чикен Шик Кебаб
(Сочный куриный кебаб из Тандура с овощами и мятным соусом)

Chicken Sheek Kebab
(Chicken Tandoori Kebab with vegetables and mint sauce)

410 ₽

БАРАНИНА LAMB

Матон Буна
(Тушеная баранина в остром соусе с имбирем)

Mutton Bunna
(Stewed lamb with spicy sauce and ginger)

460 ₽

Маттон Муглай
(Баранина тушеная в нежном ореховом соусе)

Mutton Muglai
(Stewed lamb with cashew sauce)

580 ₽

Сааг Маттон Рис
(Тушёная баранина со шпинатом в сливочно-томатном соусе подается с рисом)

Mutton Sag Wala
(Stewed lamb with spinach and creamy tomato sauce served with rice)

490 ₽

СВИНИНА PORK

Порк Карри Рис
(Свиная вырезка в остром соусе подается с рисом)

Pork Curry Rice
(Spicy pork with special sauce and rice)

470 ₽

КРЕВЕТКИ PRAWNS

Прон Массала Рис
(Тушеные креветки в остром томатно-имбирном соусе подается с рисом)

Prawn Massala Rice
(Stewed prawns with spicy tomato-ginger sauce served with rice)

470 ₽

Прон Карри
(Тушеные креветки в кокосовом соусе)

Prawn Curry
(Stewed prawns with coconut sauce)

460 ₽

Прон Виндало Рис
(Креветки тушеные в томатно-луковом остром соусе и картофелем подается с рисом)

Prawn Vindaloo Rice
(Stewed prawns with tomato-onion sauce with potato served with rice)

470 ₽

БИЗНЕС ЛАНЧ
BUSINESS LUNCH

FROM 11:00 TO 17:00 ON WEEKDAYS

Чикен Бизнес Ланч
(Дал шорба, тушеная курица, дал Палак, овощной салат, Парата)

Chicken Lunch
(Lentil Soup, backed chicken, Lentil Palak, vegetable salad and Parata)

350 ₽

Вегетарианский Бизнес Ланч
(Дал шорба, овощное рагу, дал Палак, овощной салат, Парата)

Vegetarian Lunch
(Lentil Soup, Backed Vegetable Mix, Lentil Palak, Vegetable salad and Parata)

350 ₽

РИС И СОУСА
RICE & SAUCE

Джира Рис
Jira Rice
120 ₽

Лимонный Рис
Lemon rice
150 ₽

Сада Чавал Рис (на пару)
Steamed Sada Chaval Rice
100 ₽

Соус Райта
Kefir sauce
50 ₽

Соус Мятный
Mint sous
70 ₽

Соус Тамарин
Tamarind sauce
(sweet&sour)
50 ₽

Сонмо

ХЛЕБ
BREAD

Роти
Vegan Bread
100 ₽

Индийские чипсы
Indian Chips
120 ₽

Чиз Гарлик Наан
Cheese Garlic Naan
150 ₽

Парата План
(теплая лепешка)
Warm fried bread
100 ₽

Парата Чиз
(теплая лепешка с сыром)
Warm cheese bread
150 ₽

Парата с картофелем
(теплая лепешка с картофелем)
Warm potato bread
120 ₽

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

Кхир из вермишели
(Теплый молочный десерт с вермишелью и специями)
Khir con Cemia
(Warm milk dessert with noodle and spices)
190 ₽

Гулаб Джамун
(Жареные шарики из нутовой муки подаются в теплом сахарном сиропе)
Gulab Jamun
(Fried balls with sugar syrup)
320 ₽

Кхир из риса
(Теплый молочный десерт с рисом и специями)
Khir con Rice
(Warm milk dessert with rice and spices)
190 ₽

НАШ ПОВАР
OUR CHEF

ЗА ОБЩИМ СТОЛОМ - ЕДА ВКУСНЕЕ

DINE AT THE SAME TABLE IS ALWAYS BETTER

WWW.DIONISCAFE.RU

КИТАЙСКОЕ МЕНЮ
CHINESE MENU

НЕМНОГО ОСТРО / SPICY

ОЧЕНЬ ОСТРО / VERY SPICY

БЛЮДО НА ДВОИХ / DISH FOR TWO

НА БЛЮДО НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ АКЦИЯ / NO DISCOUNT APPLIED

ОБЯЗАТЕЛЬНО УТОЧНИТЕ ОСТРОТУ У ОФИЦИАНТОВ / ASK WAITERS ABOUT SPICE OF DISHES BEFORE YOU ORDER

ДИОНИС CAFE SINCE 2002

ЗАКУСКИ
零食
APPETIZERS

Спринг Роллы
春卷
Spring Vegetable Roll
250 ₽

Свиные ушки с острым соусом
千层猪耳朵
Spicy pork ears
280 ₽

Баклажаны Юй-Сян
鱼香茄子
Eggplant YusiYan
360 ₽

Креветки в кляре
炸面包大虾
Shrimp Tempura
430 ₽

Острo-сладкий арахис
甜辣脆花生
Spicy and sweet peanut
180 ₽

Хрустящий баклажан
甜辣茄子
Fried eggplant
320 ₽

Маринованные огурцы с чесноком
蒜辣瓜条
Marinated cucumbers with garlic
240 ₽

Овощные шарики с кисло-сладким соусом
蔬菜丸子
Vegetable balls with sweet and sour sauce
210 ₽

Китайские пирожки
韭菜盒子
Chinese hand pies
с яйцом и зеленью
韭菜鸡蛋馅
with eggs and greens
140 ₽
с яйцом и креветкой
韭菜鸡蛋虾馅
with eggs and shrimps
160 ₽

CAFE MONICA SINCE 2002

САЛАТЫ
凉菜
SALADS

Салат с курицей и ростками фасоли
凉菜鸡肉拌豆芽
Salad with bean sprouts and chicken
(with sweet pepper, cucumber, greens, spices and soy sauce)
300 ₽

Салат со свининой и огурцом
黄瓜拌肉
Pork salad with cucumber
310 ₽

Салат Лоджер с креветками
捞汁大虾
Salad Lodger with shrimps
(with Chinese champignons, soy sprouts, sweet pepper, noodles, in sweet and sour sauce)
350 ₽

Салат с говяжьей требухой
麻辣牛肚
Beef tripe salad with vegetables
320 ₽

Салат с говядиной и огурцом
凉菜酱牛肉
Beef salad with cucumber
330 ₽

Салат с китайскими грибами
凉拌木耳
Salad with chinese champignons
(with sweet pepper,cucumber, spices and soy sauce)
250 ₽

Салат со спаржей
凉拌腐竹
Salad with asparagus
(with sweet pepper, cucumber, greens, sweet and sour sauce)
250 ₽

Салат с морской капустой
蒜蓉海带丝
Salad with seaweed
230 ₽

Салат с китайской капустой и фунчозой
酸辣瓜条
Salad with Chinese cabbage and noodles
240 ₽

SINCE 1994

СУПЫ
汤
SOUPS

Том-Ям
东洋
Tom-Yum

с креветками
东洋虾汤
with shrimps
380 ₽

с курицей
东洋鸡汤
with chicken
280 ₽

Куриный суп с грибами Шиитаке
香菇鸡汤
Chicken soup with Chinese mushrooms
200 ₽

Суп с морепродуктами
海鲜汤
Seafood soup
280 ₽

ПЕЛЬМЕНИ
蒸饺
CHINESE DUMPLINGS

Китайские пельмени на пару
White fish dumplings

с сомом
鲶鱼蒸饺
with catfish
300 ₽

с щукой
梭子鱼蒸饺
with sea pike
300 ₽

с рыбным фаршем
鱼馅蒸饺
with fish mix
250 ₽

Китайские пельмени на пару с говяжьим фаршем
牛肉蒸饺
Beef dumplings
380 ₽

Китайские пельмени на пару со свиным фаршем
猪肉水饺
Pork dumplings
330 ₽

Китайские пельмени на пару с куриным фаршем
鸡肉水饺
Chicken dumplings
330 ₽

НИ РИС И НИ ЛАПША
主菜单
ENTREES

Свиная Рулька в остром соусе
豆瓣肘子
Pork knuckle cooked in spicy sauce
700 ₽

Карп По-Сынчуаньски (в остром масляном соусе с китайскими грибами, капустой, ростками сои, морковью и сельдереем)
水煮鲤鱼
Carp with vegetables (synyanian dish) (carp in spicy and oily sauce with chinese champignons,cabbage,soy sprouts,seaweed,celery and carrot)
720 ₽

Карп в кисло-сладком соусе
松鼠鲤鱼
Fried carp in sweet and sour sauce (with sweet pepper, tomato, green onion, pineapples)
720 ₽

Балансегур с говядиной
麻辣香锅牛肉
Balancegur with beef (beef in spicy sauce with Chinese champignons, cabbage, soy sprouts, seaweed, celery and carrot)
700 ₽

Балансегур с говяжьей требухой
麻辣香锅牛肚
with beef tripe
700 ₽

Утка По-Пекински
北京烤鸭
Peking duck (served with chinese pancakes, cucumber, leek and special sauce)
800 ₽

Бараньи ребра
蒜汁羊排
Lamb chops
470 ₽

Куриные желудочки с рисом
辣炒鸡胗
Chicken ventricles with rice
350 ₽

Куриные сердечки с рисом
黑椒鸡心
Chicken hearts with rice
330 ₽

Куриная голень с рисом
熏鸡腿
Chicken thighs with rice
350 ₽

Свиные ребра с чесноком
蒜香排骨
Pork chops
450 ₽

Свинина По-Сынчуаньски (в остром масляном соусе с китайскими грибами,капустой, ростками сои,морковью и сельдереем)
水煮肉片
Pork with vegetables (Synyanian dish) (pork in spicy and oily sauce with chinese champignons,cabbage, soy sprouts,seaweed,celery and carrot)
620 ₽

БЛЮДА С РИСОМ
盖饭
DISHES WITH RICE

Мясо по-пекински
咕咾肉盖饭
Beijing beef
(in sweet and sour sauce with pieces of pineapple, sweet pepper and green onion)

с курицей
咕咾鸡肉盖饭
With chicken
360 ₽

со свининой
咕咾猪肉盖饭
With pork
380 ₽

с говядиной
咕咾牛肉盖饭
With beef
410 ₽

Говяжья Требуха в остром соусе
香辣牛肚盖饭
Beef tripe with spicy sauce
380 ₽

Говядина с луком Порей
葱爆牛肉盖饭
Beef with leek
(with sweet pepper, spices)
420 ₽

Мясо в остром соусе
宫保肉盖饭
Meat in spicy sauce
(with tofu,eggs,champignons, pepper,soy sprouts and green onion)

с курицей
宫保鸡肉盖饭
With chicken
370 ₽

со свининой
咕咾猪肉盖饭
With pork
390 ₽

с говядиной
宫保牛肉盖饭
With beef
420 ₽

Рис по-сингапурски
新加坡炒饭
Singaporean rice
(rice fried with tofu,eggs, champignons,pepper,soy sprouts and onion)

с курицей
鸡肉炒饭
With chicken
370 ₽

с уткой
鸭肉炒饭
With duck
410 ₽

с креветками
虾仁炒饭
With shrimps
440 ₽

с говядиной
牛肉炒饭
With beef
420 ₽

со свининой
猪肉炒饭
With pork
390 ₽

с овощами
蔬菜炒饭
With vegetables
360 ₽

с морепродуктами
海鲜炒饭
With seafood
460 ₽

Тилапия с Тофу
香 辣鲈鱼豆腐盖饭
Tilapia with tofu
390 ₽

Свинина Юсь-Янь
鱼香猪肉盖饭
Pork Yus-Yan with rice
(with chinese champignons, bamboo,sweet pepper in spicy and sweet sauce)
390 ₽

Говядина Юсь-Янь
鱼香牛肉盖饭
Beef Yus-Yan with rice
(with chinese champignons, bamboo,sweet pepper in spicy and sweet sauce)
420 ₽

Жареный тофу в остром соусе
香辣豆腐蔬菜盖饭
Fried Spicy Tofu with vegetables and rice
340 ₽

БЛЮДА С ЛАПШОЙ
粉条
NOODLES

Гречневая лапша Соба
荞麦面
Buckwheat noodle

с курицей
鸡肉炒荞麦面
With chicken
380 ₽

с уткой
鸭肉炒荞麦面
With duck
400 ₽

с говядиной
牛肉炒荞麦面
With beef
400 ₽

с креветками
虾仁炒荞麦面
With shrimps
430 ₽

Лапша рисовая по-тайски
粉条
Thai noodle

с говядиной
牛肉炒粉条
With beef
410 ₽

с креветками
虾仁炒粉条
With shrimps
450 ₽

с курицей
鸡肉炒粉条
With chicken
390 ₽

с уткой
鸭肉炒粉条
With duck
410 ₽

Пшеничная лапша Удон
乌冬面
Wheat noodles

с курицей
鸡肉炒乌冬面
With chicken
380 ₽

с уткой
鸭肉炒乌冬面
With duck
400 ₽

с говядиной
牛肉炒乌冬面
With beef
400 ₽

с креветками
虾仁炒乌冬面
With shrimps
430 ₽

Яичная
鸡蛋面
Egg noodle

с говядиной
牛肉炒鸡蛋面
With beef
400 ₽

с креветками
虾仁炒鸡蛋面
With shrimps
430 ₽

с курицей
鸡肉炒鸡蛋面
With chicken
380 ₽

с уткой
鸭肉炒鸡蛋面
With duck
400 ₽

СОУС И ГАРНИР
配菜和酱
SAUCE & SIDES

Китайский Рис
米饭
Chinese rice
100 ₽

Острый Соус
辣椒酱
Spicy sauce
60 ₽

ЗИМА ОТ ШЕФА 2002

ДЕСЕРТЫ
甜点
DESSERTS

Жареное Мороженое
火烧冰淇淋
Fried ice cream
250 ₽

Шоколадные Роллы
水果巧克力卷
Chocolate Roll with fruits
300 ₽

Жареные бананы
炸香蕉
Fried banana
230 ₽

Драники с тыквой и сгущенкой
南瓜饼
Fried pumpkin with sweet milk
200 ₽

ЯПОНСКОЕ МЕНЮ
JAPANESE MENU

🌶 НЕМНОГО ОСТРО / SPICY

🌶🌶 ОЧЕНЬ ОСТРО / VERY SPICY

СКИДКИ НА ЯПОНСКОЕ МЕНЮ НЕ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ
NO DISCOUNTS ARE APPLIED ON JAPANESE MENU

САЛАТЫ
SALADS

Тар-Тар с лососем
(с авокадо, лососевой икрой, с соусом Терияки, лимоном, кунжутом и салатом Корн)

Salmon Tar-Tar
(with Teriyaki sauce,lemon, sesame and Corn salad)

410 ₽

Тар-Тар с тунцом
(с авокадо, черным Тобико, с соусом Терияки, и салатом Корн)

Tuna Tar-Tar
(with Teriyaki sauce and Corn salad)

380 ₽

Японский Бургер с тунцом
(с огурцом, Тереяки, салатом Чука, с рисом и ореховым соусом)

Japanese Burger with tuna and rice& nut sauce
(With cucumber, Teriyaki, Seaweed salad)

450 ₽

Салат Чука с ореховым соусом

Seaweed salad with nut sauce

240 ₽

Японский Бургер с лососем
(с огурцом, Тереяки, салатом Чука, с рисом и ореховым соусом)

Japanese Burger with salmon and rice &nut sauce
(With cucumber, Teriyaki, Seaweed salad)

490 ₽

Японский бургер с курицей и соусом Тереяки
(с огурцом, Тереяки, салатом Чука, с рисом и ореховым соусом)

Japanese Burger with chopped chicken and Teriyaki sauce
(With cucumber, Teriyaki, Seaweed salad)

440 ₽

Мисо суп

MIso soup

200 ₽

Рамен с курицей

Ramen with chicken

260 ₽

РОЛЛЫ
ROLL

Филадельфия с лососем
(с авокадо, огурцом и нежным сыром)

Philadelphia with salmon
(with avocado, cucumber & Cheese)

380 ₽

Дракон с хрустящим лангустом

Dragon with big fried shrimp

420 ₽

Калифорния с крабом
(с японским майонезом, Тобико и авокадо)

California with crab
(with Japanese Mayo, Tobiko and avocado)

330 ₽

Калифорния с лососем
(с японским майонезом, Тобико и авокадо)

California with salmon
(with Japanese Mayo, Tobiko and avocado)

410 ₽

Аляска с тунцом
(с окунем, огурцом и нежным сыром)

Alaska with tuna
(with persh, cucumber and Cheese)

390 ₽

Канада с угрем
(с авокадо, огурцом и нежным сыром)

Canada with eel
(with avocado, cucumber & Cheese)

370 ₽

Дионис с угрем, лососем
(с авокадо, с красной&черной икрой Тобико и нежным сыром)

Dionis with eel& salmon
(with avocado, red & black Tobiko and Cheese)

450 ₽

Инь-Янь с лососем, угрем и острым соусом
(с авокадо,Тобико и спайси соусом)

Spicy Yin-Yang with salmon & eel
(with avocado, Tobiko & Spicy sauce)

360 ₽

Туна Фута с хрустящей креветкой и острым соусом

Tuna Futa with fried shrimp & spicy sauce

360 ₽

СИМПЛ РОЛЛЫ
SIMPLE ROLL

Эби Маки с креветкой и огурцом

Shrimp

220 ₽

Сяке Маки с лососем

Salmon

200 ₽

Капа Маки с огурцом

Cucumber

160 ₽

Овощной с авокадо

Veggi Roll

230 ₽

Авокадо Маки

Avocado

180 ₽

Унаги Маки с угрем

Eel

200 ₽

Магуро Маки с тунцом

Tuna

180 ₽

ТЕПЛЫЕ И ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ
BACKED ROLL

Запеченный Ролл с крабом
(с огурцом, кунжутом, японским майонезом и сыром)

Backed roll with crab
(with cucumber, sesame, Japanese Mayo & Cheese)

300 ₽

Запеченная Филадельфия с угрем
(с авокадо,сыром и Спайси соусом)

Backed Philadelphia with eel
(with avocado, cheese & Spicy Sauce)

360 ₽

Запеченный Ролл с лососем
(с авокадо, Тобико, Японским майонезом и сыром)

Backed roll with salmon
(with avocado, Tobiko, Japanese Mayo & Cheese)

420 ₽

Фуджи Маки с лососем
(с авокадо,огурцом,кунжутом и нежным сыром)

Fudji Maki with salmon
(with avocado, cucumber, sesame & Cheese)

360 ₽

Запеченный ролл с семгой в фольге
(с авокадо, Тобико, Японским Майонезом и сыром)

Backed roll with salmon
(with avocado, Tobiko, Japanese Mayo & cheese)

430 ₽

Жаренный Ролл с лососем
(с огурцом, Тобико, кунжутоми и сыром)

Tempura roll with salmon
(with cucumber, Tobiko, sesame & Cheese)

390 ₽

Спайси Запеченный ролл с угрем в фольге
(с авокадо, сыром и Спайси соусом)

Spicy Backed roll with eel
(with avocado, cheese & Spicy sauce)

350 ₽

Жаренный Ролл с угрем
(с огурцом, Тобико и кунжутом)

Tempura Roll with eel
(with cucumber, Tobiko and sesame)

360 ₽

СУШИ
SUSHI

Угорь
Eel
90 ₽

Креветка
Shrimp
80 ₽

Лосось
Salmon
90 ₽

Окунь
Persh
70 ₽

Тунец
Tuna
80 ₽

МОНИ САКУРА SAKURA CAFE

СУШИ SUSHI

ОСТРЫЕ СУШИ
SPICY SUSHI

Спайс Краб
Spicy Crab
70 ₽

Спайс креветка
Spicy shrimp
60 ₽

Спайс Окунь
Spicy Persh
80 ₽

Авокадо
Avocado
70 ₽

Красная икра
Caviar
130 ₽

Тобико
Tobiko
90 ₽

Спайс Сяке
Spicy Salmon
110 ₽

Спайс Унаги
Spicy Eel
110 ₽

Спайс Туна
Spicy Tuna
100 ₽

Чука
Seaweed
60 ₽

СЛАДКИЕ РОЛЛЫ
SWEET ROLL

Сладкии ролл с белым шоколадом
(Сладкий Ролл с белым шоколадом с киви, яблоком, ананасом, бананом)

White Chocolate Roll
(White Chocolate Roll with fruits with kiwi, apple, pineapple, banana)

350 ₽

Сладкий ролл с темный шоколадом
(Сладкий ролл с темный шоколадом с киви, яблоком, ананасом, бананом)

Chocolate Roll
(Chocolate Roll with fruits with kiwi, apple, pineapple, banana)

350 ₽