

ДОСТАВКА

20% скидка

на первый заказ через приложение

+ 7 (495) **228-50-50**

tapchan.cafe



Available on the
App Store



Get it on
Google play

М**ПРОСПЕКТ ВЕРНАДСКОГО**
ул. Удальцова, д. 83**М****ПЛОЩАДЬ ИЛЬЧА**
ул. Сергия Радонежского, д. 2**М****СОКОЛЬНИКИ**
ул. Русаковская, д. 27**М****УЛИЦА 1905 ГОДА**
Звенигородское шоссе, д. 18/20**М****РЕЧНОЙ ВОКЗАЛ**
Ленинградское шоссе, д. 112




[tapchancafe](https://www.instagram.com/tapchancafe)

НАШИ РЕСТОРАНЫ

* ДАННОЕ МЕНЮ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ. С КОНТРОЛЬНЫМ МЕНЮ МОЖНО ОЗНАКОМИТЬСЯ У АДМИНИСТРАЦИИ. ПОДАЧА И ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮД МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В МЕНЮ ФОТОГРАФИЙ.



370 P

120/20г

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Нежные рулетики из баклажанов с начинкой из сливочного сыра Креметте и грецкого ореха.

490 P

550г

РАЗНОСОЛЫ

Пряный разносол из солёных помидоров и малосольных огурцов, чеснока, капусты по-гурийски, помидоров черри, черемши и стручкового перца.



1250 P

400/20г

ХИТ

МЯСНОЕ АССОРТИ

Конина вяленая и отварная, куриный рулет с болгарским перцем и грецким орехом, говяжий язык и мясо цыплёнка. Подаётся с зелёным луком и острым красным перцем.



1160 P

220г

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА С МЁДОМ

Ассорти из сыров: Бри, Горгонзола, Пармезан, Ротвайльд, Тильзитер, и Капретте. Подаётся с клубникой, грецким орехом и мёдом.

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ

Клубника	10г	60 P
Грецкий орех	20г	60 P
Мёд	20г	60 P

СЫРЫ

Бри	30г	160 P
Горгонзола	30г	150 P
Пармезан	30г	160 P
Ротвайльд	30г	190 P
Тильзитер	30г	130 P
Капретте	30г	190 P

625 P

245г

ХИТ**СЕТ АНТИПАСТИ**

Гигантские маслины и оливки, сыр Пармезан с виноградом, артишок и вяленые помидоры.

1**230 P**

60г

АРТИШОК**2****160 P**

90г

СЫР ПАРМЕЗАН С ВИНОГРАДОМ**3****110 P**

20г

ВЯЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ**4****195 P**

75г

ГИГАНТСКИЕ МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ**1****2****3****4****ЗАКУСКИ К ВИНУ**



5



6



7



8



9



10

790 P

270г

ХИТ

СЕТ БРУСКЕТТ

6 брускетт с разными начинками.

5

120 P

40г

БРУСКЕТТА

с печёным перцем
и свежими томатами

6

180 P

40г

БРУСКЕТТА

со слабосоленой сёмгой
и сливочным сыром

7

175 P

50г

БРУСКЕТТА

с ростбифом
и вялеными помидорами

8

120 P

50г

БРУСКЕТТА

с печёным баклажаном,
сыром Фета и зеленью

9

120 P

50г

БРУСКЕТТА

с тар-таром из свежих томатов
и зелёным базиликом

10

165 P

40г

БРУСКЕТТА

с креветками, нежным
сливочным сыром и огурцом

ЗАКУСКИ К ВИНУ

540 P

150/40/50г

ХИТ**БАРАБУЛЬКА
С ТАР-ТАРОМ ИЗ ОГУРЦОВ**

Подаётся с лимоном и соусом из домашнего майонеза, сметаны, каперсов и зелени.

550 P

150/30г

ЭБИ ТЭМПУРА

Тигровые креветки, обжаренные в японском кляре и в сухарях Панко до золотистой корочки.

330 P

75/30г

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА ФРИ

Подаются с кисло-сладким соусом Чили.

РАЗЛИВНОЕ ПИВО**Лёффе Блонд**

светлое

500мл **420 P**1000мл **760 P****Вайнштефан
Ориджинал Хеллес**

светлое

500мл **380 P**1000мл **680 P****Вайнштефан
Хефе-Вайссбир**

светлое, пшеничное, нефильтованное

500мл **420 P**1000мл **760 P****Жигули Барное**

светлое

500мл **250 P**1000мл **450 P****ЗАКУСКИ К ПИВУ**



250 Р
100/45г

**СЕРЫЕ ГРЕНКИ
С СЕЛЁДОЧНЫМ МАСЛОМ**

Отличная закуска к пиву!

290 Р
120/30г



СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

Подаются с кисло-сладким соусом Чили.



390 Р
230/30г



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Подаются с соусом Дорблю.

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Лёффе Брюн 330мл **330 Р**
тёмное

Корона Экстра 330мл **330 Р**
светлое

Вайнштефан 500мл **420 Р**
Хефе-Вайссбир б/а
светлое, пшеничное, нефiltroванное

Клаустайлер б/а 330мл **330 Р**
светлое



ЗАКУСКИ К ПИВУ



670 P
200г

ТАР-ТАР ИЗ СЁМГИ

Охлажденное филе сёмги, авокадо, киви и свежие огурцы. Подаётся со сладким манговым соусом, хрустящими гренками с кунжутом, рукколой и перепелиным яйцом, кедровыми орешками и красной икрой.



840 P
155/30г

ХИТ

ТАР-ТАР ИЗ КРАБА

Нежная мякоть краба, авокадо, томаты, икра летучей рыбы и перепелиное яйцо.



550 P
340г

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

Сочные помидоры, хрустящие огурцы, перец болгарский красный и жёлтый, свежая зелень - петрушка и базилик.



550 P
80/40г

КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

Охлаждённое мясо говядины с сыром Пармезан и пикантной рукколой. Заправляется имбирно-соевым соусом и кремом Бальзамик.



490 Р
100/40г

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

Отварной говяжий язык. Подаётся со сливочным хреном.



450 Р
80/30г

КАЗЫ

Домашняя колбаса из конины. Узбекская или татарская.



780 Р
180/35г

ХИТ

РЫБНОЕ АССОРТИ

Сёмга слабосолёная, палтус и масляная рыба холодного копчения. Подаётся с ломтиком лимона.



370 Р
120/100/20г

СЕЛЁДКА С КАРТОФЕЛЕМ

Сельдь бочковая домашнего посола с кольцами лука. Подаётся с приготовленным на гриле картофелем.



580 P
110г

РАКОВЫЕ ШЕЙКИ В МЕДОВОМ СОУСЕ

Раковые шейки в медовом соусе с авокадо, тобико, дижонской горчицей и японским майонезом.



470 P
160г

ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ

Нежная печень трески с яичным белком, зеленью, жареным луком, соком лайма и японским майонезом. Подается с ломтиками бородинского хлеба.



650 P
280/150г



КЕСАДИЛЬЯ С ГОВЯДИНОЙ

Поджаристые лепёшки-тортильи с начинкой из говядины, овощей и сыра, приправленные соусом Чили.



290 P
1 шт./210г

ХИТ

БРУСКЕТТА С ХУМУСОМ И БАКЛАЖАНОМ

Хрустящая брускетта с начинкой из тёртого гороха, баклажана и зёрен граната.

550 P

175г

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Сочные листья салата романо и айсберг, обжаренное куриное филе с розмарином, помидоры черри, чесночные гренки и сыр Пармезан. Заправляется фирменным соусом «Цезарь» от шеф-повара.

**440 P**

230г

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Помидоры, огурцы, болгарский перец, красный лук, салат айсберг, маслины и сыр Фета. Заправляется лимонно-горчичным дрессингом.

**370 P**

190г

**ОЛИВЬЕ**

На Ваш выбор заправляется сметаной или домашним майонезом.

**595 P**

175г

ХИТ**ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ**

Традиционный салат. Обжаренные тигровые креветки, листья салата романо и айсберг, помидоры черри, чесночные гренки и сыр Пармезан. Заправляется соусом «Цезарь».

**760 P**

200г

**ТЁПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ**

Обжаренные в масле «чеснок-анчоус» тигровые креветки, кальмары и мидии. Подаются на подушке из свежих огурцов и томатов в лимонно-горчичном соусе, рукколой и соусом Песто.





660 P

285г

САЛАТ С ТУНЦОМ, КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩАМИ

Филе тунца прожарки «медиум» с беби-картофелем, овощами, фасолью, оливками и каперсами.



750 P

240г

ХИТ

САЛАТ «НОВИКОВ»

Нежное мясо краба, авокадо, помидоры, лук красный, салат Лолло Бионда, кинза, водоросли Вакаме и яйцо пашот.



395 P

250г



ДАЧНЫЙ САЛАТ

Летний салат с яйцом, овощами и зеленью. Заправляется оливковым маслом или сметаной на выбор.

780 P

305г

ХИТ

САЛАТ С БУРРАТОЙ

Лёгкий салат с итальянским сыром Буратта, помидорами, базиликом, болгарским перцем и соусом Песто.





395 P

180г

ТАШКЕНТ

Национальный салат с сочной редькой, кусочками телятины, хрустящим луком-фри и отварным яйцом. Заправляется домашним майонезом.



395 P

180г

КАМИЛЛА

Лёгкий салат с коктейльными креветками, авокадо, сладким перцем, фунчозой и кинзой. Заправляется оливковым маслом и соевым соусом.



395 P

175г

САЛАТ ИЗ ТАШКЕНТСКИХ ПОМИДОРОВ

Сочные ташкентские помидоры, красный лук и ароматная кинза. Салат заправляется сладким гранатовым соусом Наршараб.



360 P

220г

ХИТ

САНАТ

Нежное куриное филе, свежие огурцы, помидоры и болгарский перец. Подаётся с хрустящим картофельным паем и перепелиным яйцом. Заправляется домашним майонезом.

385 P

170г

ЧАХЛАНГАН

Запечённые на мангале баклажаны и болгарский перец, свежие томаты и салатный лук. Заправляется оливковым маслом.

**395 P**

180г

САМАРКАНД

Нежное куриное филе, говяжий язык, хрустящие солёные огурчики и маринованные шампиньоны. Заправляется домашним майонезом.

**430 P**

260г

САЛАТ С АВОКАДО, ПОМИДОРОМ И ЛУКОМ

Лёгкий салат из помидоров, авокадо, красного лука и ароматной зелени.

**490 P**

300г

ХИТ**САЛАТ «АЛЕКСАНДР»**

Ташкентские помидоры, огурцы, красный лук, укроп и петрушка. Заправляется оливковым маслом.

**335 P**

150г

АЧИ-ЧУК

Сочные ташкентские помидоры, ароматный базилик, репчатый лук и острый стручковый перец.

**390 P**

240г

**САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ**

Обжаренные баклажаны, помидоры, зелёный лук и кинза в кисло-сладком соусе Чили, присыпанные кунжутом.



495 P

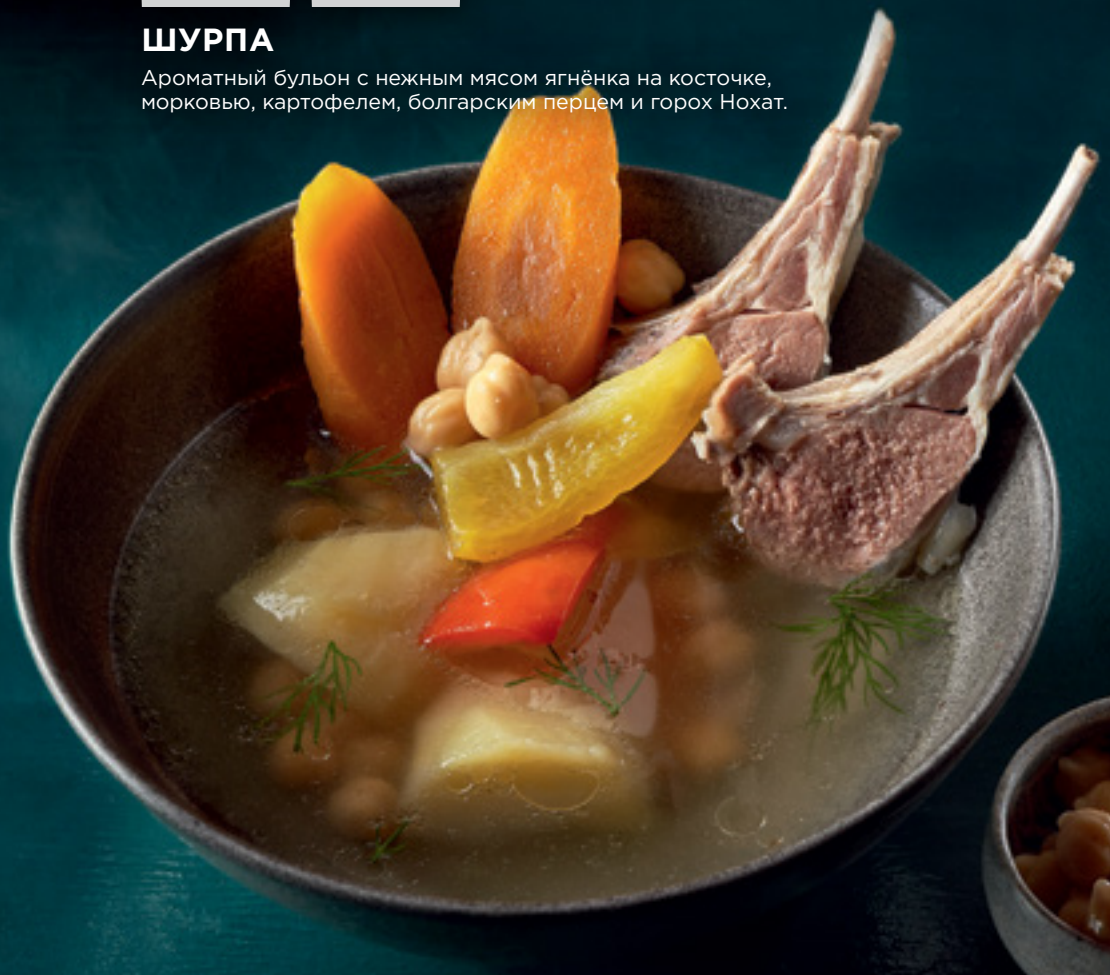
330г

320 P

1/2 порции

ШУРПА

Ароматный бульон с нежным мясом ягнёнка на косточке, морковью, картофелем, болгарским перцем и горох Нохат.

**480 P**

360г

320 P

1/2 порции

ХИТ**ЛАГМАН УЙГУРСКИЙ**

Домашняя лапша, мякоть баранины, перец болгарский зелёный и жёлтый, китайская капуста, стручковая фасоль, томаты и лук репчатый. Подаётся с острым соусом Лаззы.

**450 P**

300/40г

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП

Мясной бульон с чечевицей, ломтиками нежной говядины, картофелем, зеленью и луком.

**430 P**

310/40г

**БОРЩ «МОСКОВСКИЙ»**

Классический борщ на телячьем бульоне с ломтиками нежной говядины.

**450 P**

300/20г

295 P

1/2 порции

ХАРЧО

Пряный суп грузинской кухни с телятиной, рисом, томатами и специями. Подаётся с соусом Лаззы.



385 P

330г

250 P

1/2 порции

ХИТ**КУРИНЫЙ СУП
С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ**

Куриный суп с домашней лапшой, морковь и свежей зеленью.

**390 P**

300г

**ТЫКВЕННЫЙ СУП
С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ
И РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ**

Суп-пюре из свежей тыквы с раковыми шейками, зелёным яблоком, кокосовым молоком и специями.

**370 P**

315г

КРЕМ-СУП ИЗ ГРИБОВ

Крем-суп из шампиньонов, белых грибов и картофеля со сливками. Подаётся с ароматными чесночными гренками.

**550 P**

350г

УХА ИЗ ФОРЕЛИ И СУДАКА

Ломтики свежей форели и судака в наваристом рыбном бульоне с картофелем, морковью, пшеном, водкой, помидорами и укропом.

**360 P**

290/10г

230 P

1/2 порции

**ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП
С ПОТРОШКАМИ**

Куриный бульон, отварной картофель, куриные сердечки и желудочки, щавель и перепелиное яйцо.

**450 P**

350г

290 P

1/2 порции

**СУП ЧУЧВАРА**

Пельмени ручной работы из мяса баранины, с томатами и болгарским перцем.



685 P

120/100г

ФИЛЕ ДОРАДО С ОВОЩАМИ В СОУСЕ ПЕСТО

Запечённое филе дорадо на подложке из цуккини с маслом «чеснок-анчоус» и томатов с соусом Песто.



570 P

130/160/20г



БЕФСТРОГАНОВ С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Нежная говяжья вырезка с грибами, дижонской горчицей и зеленью. Подается с солёными огурцами.



695 P

140/25/50г

ХИТ

УТИНАЯ ГРУДКА

Обжаренная на мангале утиная грудка с малиновым соусом на основе мёда, красного вина и розмарина.



580 P

240г

РАВИОЛИ С ЛОСОСЕМ И КРЕВЕТКАМИ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Тонкое тесто с начинкой из тигровых креветок, лосося, зелёного лука и сливочного сыра.



465 P

3 шт./270г

155 P

1 шт./90г

МАНТЫ С БАРАНИНОЙ

Приготовленное на пару тонкое тесто с начинкой из рубленой баранины с пряными специями.

.....
РЕКОМЕНДУЕМ УВЕЛИЧИТЬ ПОРЦИЮ!

**470 P**

250г

КОВУРМА ЛАГМАН

Традиционный лагман по-узбекски с домашней лапшой, мякотью баранины, припущенными овощами и соусом Сай.

**495 P**

270г

ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ

Кусочки нежной баранины, рис «Аланга», жёлтая морковь, барбарис и чеснок.

**ДОБАВКИ К ПЛОВУ**

Ачи-чук	50г	120 P
Яйцо перепелиное	1 шт.	35 P
Гранат	20г	70 P
Казы узбекская	30г	150 P
Лук белый	10г	25 P
Перец чили	5г	25 P





С ТЕЛЯТИНОЙ

С БАРАНИНОЙ

550 Р

200/50г

490 Р

200/50г

КАЗАН ДОЛМА

Сочный виноградный лист с рубленой телятиной или бараниной, томатами, рисом и специями. Подается с ароматным бульоном.



450 Р

175/50г

ДЖУВАВА С ТЕЛЯТИНОЙ

Пельмени ручной работы с телятиной. Подаются с овощами в томатном соусе со специями.



495 Р

270г

ПЛОВ ПРАЗДНИЧНЫЙ

Мясо молодого барашка, рис «Лазер», ташкентская морковь, изюм и горох Нохат.



870 Р

200/100г

ХИТ

КАЗАН КАБОБ

Томлёная в казане со специями корейка баранины. Подается с обжаренным до золотистой корочки картофелем и кольцами красного лука.



550 P
290г

СУДАК С КАРТОФЕЛЕМ И ТОМАТАМИ

Филе судака, обжаренное с тимьяном и чесноком до золотистой корочки, с беби-картофелем, вялеными томатами и черри.

РЕКОМЕНДУЕМ С СОУСОМ ТАР-ТАР!



780 P
150/150/50г

ХИТ

СЁМГА С ПТИТИМ

Стейк из сёмги на подушке с гарниром из нежной крупы птитим со свежими овощами.



950 P
300/130/20г

ГОВЯЖЬЕ РЕБРО С МОЛОДОЙ КАПУСТОЙ

Сочное говяжье ребро, приготовленное на мангале под соусом со свежими овощами, белым вином и соусом «Демигласс». Подается с гарниром из молодой капусты.



660 P
1 шт.

ЦЫПЛЁНОК «ТАБАКА»

Приготовленный на мангале или на пару аппетитный цыплёнок в специях.

780 P

110/35/180г

ХИТ**ПАЛТУС ЖАРЕНЬЙ
С ТАР-ТАРОМ ИЗ ТОМАТОВ И РИЗОТТО**

Свежевыловленный тихоокеанский палтус с тар-таром из помидоров и базилика. Подаётся со сливочным ризотто на красном вине.

**420 P**

175/50г

140 P

60/15г

ХИНКАЛИ

Традиционное блюдо грузинской кухни с начинкой из нежной телятины, томатами и специями.

.....
РЕКОМЕНДУЕМ УВЕЛИЧИТЬ ПОРЦИЮ!

**450 P**

80/150г

ТОВУК САЙ

Обжаренное куриное филе с припущенными в томатном соусе болгарским перцем, китайской капустой, стручковой фасолью и томатами в пряных специях.

**595 P**

100/100/50г

ТУХУМ САЙ

Нежное мясо телятины с припущенными в томатном соусе со специями болгарским перцем, кенийской фасолью, китайской капустой, бакинскими томатами, сельдереем и чесноком. Подаётся с пышными кусочками омлета.





390 P

100/100/40г



КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ

Подаются с печёным перцем и картофельным пюре.



750 P

250г

ХИТ

КОТЛЕТЫ ИЗ КРАБА

Котлеты из нежного мяса краба и лангустина со специями и японским майонезом. Подаются с зеленью петрушки, китайской капустой и стручковым горошком.

395 P

170г

ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ

Жареные пельмени из баранины со специями.



490 P

210г

КУЗИЧОК ТИЛИ

Домашняя лапша с говяжьим языком и шампиньонами в нежном сливочном соусе. Подаётся с тёртым сыром Пармезан и базиликом.



1

2

3

4

1

890 Р
160/15г

КОРЕЙКА ЯГНЁНКА

Корейка ягнёнка на углях со специями.

2

970 Р
200/15г

КОРЕЙКА ТЕЛЁНКА

Нежная мякоть корейки телёнка на углях.

3

300 Р
100г

СИБАС

Приготовленный на пару или мангале с добавлением лимона и веточки розмарина.

Обратите внимание, что цена будет зависеть от веса.

4

300 Р
100г

ДОРАДО

Приготовленная на пару или мангале с добавлением лимона и веточки розмарина.

Обратите внимание, что цена будет зависеть от веса.

1

370 Р

100/15г

ЧАРВИЛИ КАБОБ ИЗ БАРАНИНЫ

Шашлык из фарша баранины в плёночном жире со специями.

2

190 Р

40/15г

КАБОБ ЖИГАР

Сочная печень барашка с курдюком на углях.

4

1

2

3

340 Р

80/15г

КАБОБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Шашлык из телятины в ароматных специях.

4

340 Р

80/15г

КАБОБ ЛАЗЗАТ

Шашлык из нежной мякоти баранины на рёбрышках с пряностями.

5

285 Р

100/15г

ЧАРВИЛИ ЖИГАР

Сочная печень барашка в плёночном жире, приготовленная на углях.

5

3



6



6

290 P
100/15г

КАБОБ КУРИНЫЙ

Шашлык из куриной грудки.

7

290 P
100/15г

КАБОБ КУРИНЫЙ

Шашлык из куриного бедра.

8

360 P
190/15г

КАБОБ ИЗ ОВОЩЕЙ

Цукини, томаты, перец болгарский, лук красный и баклажаны.

9

340 P
80/15г

КАБОБ ЖАЗ

Шашлык из мякоти баранины со специями.

10

240 P
150/15г

КАБОБ ПАРВОЗ

Хрустящие куриные крылья на мангале.

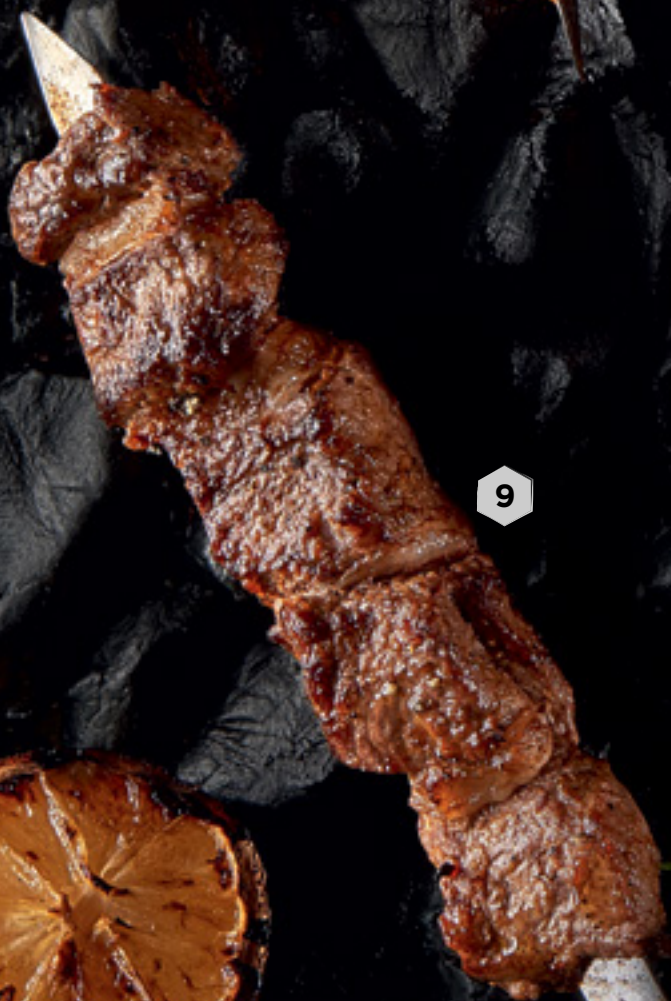
8



7



9



10



1

380 Р

100/15г

КАБОБ КИЙМА ИЗ БАРАНИНЫ

Шашлык из фарша баранины со специями и луком.

2

380 Р

100/15г

КАБОБ КИЙМА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Шашлык из сочного говяжьего фарша со специями и луком.

3

470 Р

80/30г

КАБОБ ИЗ КРЕВЕТОК

Аппетитные тигровые креветки на углях.

4

470 Р

80/30г

КАБОБ ИЗ СЁМГИ

Шашлык из нежного филе сёмги.

5

650 Р

150/15г

УЧ ПАНЖА

Шашлык из вырезки баранины и курдюка в специях.



240 P

100г

САМСА С БАРАНИНОЙ

Традиционная узбекская закуска из слоёного теста с начинкой из рубленой баранины, лука и ароматных специй.

240 P

160г

ПИШЛОК ГУММА

Лепёшка из тонкого пресного теста с золотистой корочкой и начинкой из сыра Гауда.

240 P

100г

САМСА С ТЕЛЯТИНОЙ

Традиционная выпечка из слоёного теста, рубленой мякоти телятины, лука и ароматных специй. Посыпается белыми семенами кунжута.

195 P

100г

САМСА С КУРИЦЕЙ

Традиционная узбекская выпечка из слоёного теста с сочной начинкой из мяса курицы, лука и специй. Посыпается зёрнами белого кунжута.

90 P

140г

МЕХМОН НОН

Приготовленная в тандыре пышная узбекская лепёшка с кунжутом.

240 P

120г

ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ

Приготовленный во фритюре румяный чебурек с сочным фаршем из рубленой мякоти телятины со специями.

ХИТ**220 P**

120г

ЧЕБУРЕК С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Хрустящий чебурек, поджаренный до золотистой корочки с начинкой из сыра Сулугуни и ароматной зелени.



330 P

210г



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Выпечка в виде «лодочки» из пышного теста с сочным сыром Сулугуни и куриным яйцом.



430 P

270г

ШАУРМА С КУРИЦЕЙ

Сочные кусочки куриного шашлыка, листья салата айсберг, свежие и солёные бочковые огурцы, томаты, маринованная морковка по-корейски с кетчупом и домашним майонезом в хрустящем тонком лаваше.

220 P

80г

КУТАБ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

230 P

80г

КУТАБ С СЫРОМ СУЛУГУНИ И ПОМИДОРАМИ

240 P

80г

КУТАБ С ТЕЛЯТИНОЙ

220 P

80г

КУТАБ С СЫРОМ СУЛУГУНИ И ЗЕЛЕНЬЮ

220 P

100г

КУТАБ С ТЫКВОЙ





350 Р

150г

СНИКЕРС

Изумительное сочетание мусса из молочного шоколада, ванильного мусса из сыра Маскарпоне, солёной карамели и хрустящего арахиса. Подается на бисквите Брауни с заварным карамельным кремом и шоколадным соусом.



370 Р

190г

ТОРТОФИНО

Яблочная тарталетка на слоёном тесте с заварным кремом. Подается с шариком ванильного мороженого и воздушным чипсом.



70 Р

1 шт./17г

МАКАРОН

На выбор от 3 штук: карамель, шоколад, ваниль, маракуйя, малина, чёрная смородина.



430 Р

275г

КОКОМАНЬЯНО

Кокосовый мусс с желе «манго-маракуйя» с добавлением целых кусочков банана на кокосовом бисквите.



370 P

140г

МЕДОВИК

Пирожное из медовых коржей и крема с варёной сгущёнкой со сливками.



370 P

190г

ЧИЗКЕЙК

Сырный крем с добавлением белого шоколада, запечённый на миндальном печенье с абрикосовой прослойкой. Подаётся с абрикосовым соусом, декором из изомальта и карамелизованными орешками миндаля.



350 P

165г

МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Пряный морковный бисквит с орехами и изюмом с прослойкой из сметанного крема со вкусом лимона. Подаётся с морковным соусом. Украшается карамелизированной беби-морковью.



390 P

165г

ШОКОЛАДНЫЙ ВУЛКАН

Кекс с горячим шоколадом внутри. Подаётся с ванильным соусом и мороженым.

430 P

210/30г

ПАННА КОТТА

Знаменитый желеобразный итальянский десерт из ванильного крема, миндального печенья и ягод. Подаётся с соусом Малина-Барбарис.



365 P

185г

ТИРАМИСУ

Воздушное пирожное из мусса маскарпоне с ликёром Бейлиз и прослойкой бисквита савоярди, пропитанного сиропом Амаретто.



520 P

600г

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА МАЛАЯ

Яблоки зелёные и красные, бананы, киви, ананас, клубника, виноград.

1500 P

2300г

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА БОЛЬШАЯ

Яблоки зелёные и красные, бананы, киви, ананас, клубника, виноград, апельсин.



330 P

100г

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

Курага, грецкий орех, миндаль в сахаре и изюм. Подаются с мёдом.

330 P

100г

ПАХЛАВА

Авторская пахлава с мёдом, бёзе, грецким орехом и изюмом.

ДОБАВКИ К ЧАЮ

Варенье в ассортименте	100г	150 P
Лимон	50г	60 P
Миндаль	50г	130 P
Грецкий орех	50г	180 P
Курага	50г	80 P
Изюм	50г	120 P

130 P

70г

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

На выбор: ваниль, шоколад, клубника, ириска и фисташка.

130 P

70г

ДОМАШНИЙ СОРБЕТ

На выбор: манго и дыня.

ДОБАВКИ К МОРОЖЕНОМУ

Малина	8г	60 P
Клубника	15г	60 P
Ежевика	8г	60 P
Грецкий орех	10г	60 P
Арахис	10г	60 P



550 Р
190г

УНАГИ САРАДА

Пикантный салат с угрём, свежими огурцами, древесными грибами, соусом Унаги и семенами кунжута.



250 Р
100/30г

ЧУКА

Лёгкий салат из водорослей чука и ореховым соусом Гамадари. Подаётся салат с орехами кешью и лимоном.

750 Р
240г

ХИТ

САЛАТ «НОВИКОВ»

Нежное мясо краба, авокадо, помидоры, лук красный, салат Лолло Бионда, кинза, водоросли Вакаме и яйцо пашот.



САЛАТЫ

390 P

1 шт./105г

БРУСКЕТА С КРАБОМ И АВОКАДО

Хрустящая чиабатта с начинкой из мяса краба, авокадо, помидоров, салата айсберг, зелёного лука и японского майонеза. Украшается перцем Чили и луком сибулет.

550 P

150/30г

ЭБИ ТЭМПУРА

Тигровые креветки, обжаренные в японском кляре и в сухарях Панко до золотистой корочки.

560 P

190г

КРЕВЕТКИ В ПИКАНТНОМ ХРУСТЯЩЕМ КЛЯРЕ

Королевские креветки, обжаренные в хрустящем кляре с вьетнамским соусом.

890 P

1 шт./30/40/20г

1780 P

2 шт./30/40/20г

ФАЛАНГА ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО КРАБА

Подаётся со свежим дайконом, свёклой и японским соусом Шисо.

ЗАКУСКИ



750 P
260г

ЛАПША «ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ» С ЦВЕТКАМИ ЛИЛИИ И МОРЕПРОДУКТАМИ

Лапша с креветками, кальмарами, морским гребешком, сёмгой и овощами в азиатском соусе.

180 P
200г

СУП «МИСО-СУП»

Традиционный японский суп с грибами шиитаке, сыром тофу и водорослями ваками.



480 P
250г

ХИТ

СУП ТОМ ЯМ

Острый суп с креветками, японским рисом, грибами цао гу, томатами, листом и соком лайма, лимонником, кокосовым молоком и перцем Чили.



340 P
290г

★

СУП «ФО-БО»

Традиционный вьетнамский суп на телячьем бульоне с рисовой лапшой, ростбифом, ростками сои, луком и зеленью. Подается с перцем Чили.

СУПЫ И ГОРЯЧЕЕ

СУШИ СЛИВОЧНЫЕ

Лосось	1 шт./33г	110 Р	Тунец	1 шт./33г	150 Р
Угорь	1 шт./33г	150 Р	Гребешок	1 шт./33г	110 Р
Креветка	1 шт./33г	110 Р	Краб	1 шт./33г	210 Р



СУШИ КЛАССИЧЕСКИЕ

Лосось	1 шт./32г	110 Р	Тунец	1 шт./32г	150 Р
Угорь	1 шт./32г	150 Р	Гребешок	1 шт./32г	110 Р
Креветка	1 шт./32г	110 Р			



СУШИ СПАЙС

Лосось	1 шт./35г	110 Р	Тунец	1 шт./35г	150 Р
Угорь	1 шт./35г	150 Р	Гребешок	1 шт./35г	110 Р
Креветка	1 шт./35г	110 Р	Краб	1 шт./35г	210 Р



СУШИ КАППА

Лосось	1 шт./42г	110 Р	Тунец	1 шт./42г	150 Р
Угорь	1 шт./42г	150 Р	Гребешок	1 шт./42г	110 Р
Креветка	1 шт./42г	110 Р	Краб	1 шт./42г	210 Р



СУШИ

230 P

6 шт./110г

РОЛЛ
С КРЕВЕТКОЙ



170 P

6 шт./110г

РОЛЛ
С АВОКАДО



240 P

6 шт./100г

РОЛЛ
С ЛОСОСЕМ



260 P

6 шт./110г

РОЛЛ
С ТУНЦОМ



255 P

6 шт./110г

РОЛЛ
С УГРЁМ



145 P

6 шт./100г

РОЛЛ
С ОГУРЦОМ



РОЛЛЫ

690 P

250г

**ТАПЧАН**

Фирменный ролл из мяса краба в кляре, лосося, гребешка, свежего огурца, икры тобико, семенами кунжута в медово-горчичном соусе.

**470 P**

170г

РОЛЛ С ПИКАНТНЫМ ТУНЦОМ

Нежнейший ролл с тунцом и лёгкой перчинкой в лучших традициях японской кухни.

**570 P**

220г

ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Нежный ролл с угрём, лососем, сливочным сыром, свежими огурцами, мягким авокадо, нори и японским рисом.

**390 P**

205г

ХИТ**НЕЖНЫЙ**

Сочетание свежего лосося и нежного сливочного сыра Филадельфия с маринованным имбирём и Васаби.

**650 P**

210г

ХИТ**ДРАКОН**

Ролл с угрём, мясом краба, свежим огурцом, сливочным сыром, семенами кунжута и соусом Унаги. Подается с маринованным имбирём и Васаби.

**570 P**

200г

КАЛИФОРНИЯ

Классический ролл с мясом нежного краба, авокадо, японским рисом и икрой тобико.

**РОЛЛЫ**

540 P

200г

ЭБИ АЯШИ

Обжаренная креветка темпура, угорь, свежие огурцы, сочный салат айсберг, семена кунжута и соус Терияки.



670 P

155/30/7/20г

ТЁПЛЫЙ РОЛЛ С ФАЛАНГОЙ КРАБА

Ролл с мясом краба, икрой летучей рыбы, авокадо и сыром Моцарелла. Украшается сыром Креметте и чёрной икрой летучей рыбы.



580 P

205г

КАНАДА

Сочетание сёмги с нежным сливочным сыром, угрём, мягким авокадо, японским рисом, нори и соусом Терияки.



560 P

200г

АЛЯСКА

Ролл с мясом краба, лососем, нежным сливочным сыром, авокадо, икрой летучей рыбы и японским рисом.



360 P

200г

ЭБИ АСПАРАГУС

Обжаренный до золотистой корочки ролл с тигровыми креветками, рукколой, спаржей с пикантным соусом. Подаётся с маринованным имбирём и Васаби.



РОЛЛЫ

1590 P

711/40/10г

ХИТ

СЕТ №1

РОЛЛ АССОРТИ:

Лосось	1 шт.	Ролл Эби унаги	8 шт.
Тунец	1 шт.	Суши гриль лосось	1 шт.
Сливочный гребешок	1 шт.	Суши каппа лосось	1 шт.
Сливочный краб	1 шт.	Суши сливочный угорь	1 шт.
Креветки сливочные	1 шт.		
Чука салат	1 шт.		
Икра красная тобико	1 шт.		
Угорь спайс	1 шт.		

990 P

395г

СЕТ ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ЛОСОСЯ

Ролл Филадельфия	4 шт.
Ролл Филадельфия гриль	4 шт.
Ролл лосось	3 шт.
Ролл лосось с сыром	3 шт.
Суши лосось	1 шт.
Суши лосось сливочный	1 шт.

1190 P

390г

СЕТ №2

Ролл Токио	4 шт.
Ролл Гурман	6 шт.
МИНИ-СУШИ:	
Суши лосось	1 шт.
Суши тунец	1 шт.
Суши угорь	1 шт.
Суши гребешок	1 шт.
Суши краб	1 шт.

С Е Т Ы

ОБЕДЕННАЯ СКИДКА с 12.00 до 17.00
НЕ ДЕЙСТВУЕТ НА РАЗДЕЛ МЕНЮ «СУШИ и ПАНАЗИЯ».