



шिकари
паназиатская кухня

美味しく召し上がれ



ЦУНАМИ
ВОЗВЕЖА

ВКУСНЫЙ ГИД ПО ЯПОНИИ



410 P



ФУДЗИ

ЗАПЕЧЁННЫЙ РИС
С МОЦАРЕЛЛОЙ
И КУСОЧКАМИ ЛОСОСЯ

Рис с моцареллой, помидорами, кубиками лосося и скумбрии, запечённый до золотистой корочки. Перед подачей мы поливаем его соусом унаги и украшаем рисовыми шариками, луком, маринованным имбирём и бобами эдамаме с песто по-азиатски

サーモン入り焼き飯



БАНЗАААА!

ТАЙФУН

ТОМ ЯМ РАМЕН

Два в одном. Пряный бульон том ям рамен, яичная лапша, шампиньоны, кальмар, креветка и мидии в ракушках. Плюс куриное яйцо, ростки бобов, зелёный лук, чили масло и кунжут — загадка раскрыта

490 P



トムヤムラーメン

ШКАЛА ВКУСОВ:
(пятибалльная система)



Сладкий



Солёный



Кислый



Острый



Умами

КАТАНА

ТАТАКИ ИЗ СКУМБРИИ
С ФИРМЕННЫМ СОУСОМ

Самая недооценённая (и совершенно напрасно, ведь она является рекордсменом по количеству Омега-3!) рыба – скумбрия! Мы поджариваем её с обеих сторон и дополняем соусом из тунца, унаги, кресс-салатом, бобами эдамаме

サバまぐろと



КАВАИ

ФИЛЕ СКУМБРИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ УМАМИ
С ДОЛЬКАМИ БАКЛАЖАНА

Поджаренная скумбрия с запечёнными баклажанами и секретным соусом умами. Во вкусе – сливочность и аккуратная горчинка. Идеальна для ужина с бокалом любимого напитка

375 P

445 P

焼さば



ШКАЛА ВКУСОВ:
(пятибалльная система)

Сладкий

Солёный

Кислый

Острый

Умами

わさび海老



ОРИГАМИ

ПЛАТО КРЕВЕТОК С СОУСАМИ
ВАСАБИ И ПЕСТО

Нежные тигровые креветки с рисовыми шариками, приправой шичими и мелко нарезанным луком. Главный секрет – микс соусов: песто по-азиатски, унаги и сладкого васаби. Смелая фантазия от нашего шефа!

570 P

САМУРАЙ

РОЛЛ С КРЕВЕТКАМИ И МАНГО СОУСОМ

Ролл с рисом, сливочным сыром, омлетом с куркумой, огурцом и креветкой в панировке. Для важности и красоты – манго-майонез, унаги, тобико, кресс-салат и запечённая сырная шапка

530 P

ロール沖縄



ШКАЛА ВКУСОВ:
(пятибалльная система)

Сладкий

Солёный

Кислый

Острый

Умами



550 P

МЫ САМИ ВЫПЕКАЕМ
АЗИАТСКИЕ БУЛОЧКИ
ДЛЯ БУРГЕРОВ

ИНЬ БУРГЕР

БУРГЕР С КРЕВЕТКАМИ В СОУСЕ УНАГИ

Две булочки, в которых спрятались обжаренные креветки, кальмар, куриное яйцо, жареная моцарелла, огурцы, айсберг, тобико, а ещё 2 соуса – унаги и из тунца. Есть прямо руками и наслаждаться



ШКАЛА ВКУСОВ:
(пятибалльная система)

- Сладкий
- Солёный
- Кислый
- Острый
- Умами

ビーフバーガー

美味しく召し上がれ

Мы сами выпекаем
азиатские булочки
для бургеров

430 P

ЯН БУРГЕР

БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ В СОУСЕ
ИМБИРНЫЙ ТЕРИЯКИ

Две воздушные булочки, а между ними
говяжья котлета, жареная моцарелла, огурцы,
айсберг, помидоры, лук, рисовые шарики
и два соуса – ореховый и имбирный терияки.
Одновременно насыщенно, сочно и хрустяще



いかの旨味ソース



КАБУКИ

ГЛАЗИРОВАННЫЙ КАЛЬМАР
С СОУСОМ УМАМИ И ШПИНАТОМ

Кальмар, глазированный сладким чили и шрирачей, бланшированный шпинат, бобы эдамаме, унаги и, главное, сливочный соус умами! Тот случай, когда словами не опишешь, лучше попробовать и всё понять

460 P

ШКАЛА ВКУСОВ:
(пятибалльная система)



Сладкий



Солёный



Кислый



Острый



Умами

110 P



餅

TOTOPO

МОТИ МАНГО-МАРАКУЙЯ

Ещё один повод влюбиться в японскую кухню. Пирожное из рисового теста с кокосовым кремом, соусом из маракуйи и кусочками спелого манго. На случай, если плотно поел, но всё равно хочется чего-то сладкого