

Горячий сезон

Пикник меню

белая рыба темпура

Tempura white fish fillet

Филе белой рыбы, обжаренное в легком кляре, подается со сливочным соусом с молекулярной красной икрой и ароматным миксом кинзы, петрушки и мяты

625 ₽



темпура ролл с угрем

Tempura roll with eel

Хрустящий ролл с миксом из угря, свежего огурца и пикантного соуса, украшается черной молекулярной икрой и слайсами лайма

895 ₽

темпура ролл с лососем

Tempura roll with salmon

Обжаренный ролл с шапкой из кусочков лосося с икрой масаго, соусами манго и унаги

750 ₽

темпура ролл с креветкой

Tempura roll with shrimps

Ролл с авокадо, обжаренный в легком кляре, с миксом из креветок и апельсина под соусами спайси и унаги с красной молекулярной икрой

695 ₽



шашлычки из креветок

Shrimps on skewers

Креветки, глазированные с соусом Терияки, подаются под шапкой из сливочного соуса с красной молекулярной икрой и кусочка апельсина для контраста

650 ₽

ГОРЯЧИЙ СЕЗОН

ПИКНИК МЕНЮ

ЛЮЛЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-ЯПОНСКИ

Beef lula

Сочные люля из 100% говяжьего фарша в азиатском стиле подаются с соусом Терияки и фирменным рисом

695 ₽



ШАШЛЫЧКИ ИЗ КУРИЦЫ

Chicken fillet on skewers

Куриное бедро под имбирно-соевым соусом на листьях кинзы, мяты и петрушки в сопровождении фирменного риса

695 ₽



КАЛЬМАР БОНО МОНГО

Grilled squid fillet

Обжаренное филе кальмара с нашим фирменным рисом под сливочным мисо соусом с хрустящим луком и кунжутом

795 ₽



БАКЛАЖАН ТЕМПУРА

Eggplant tempura

Стейки из баклажана, обжаренные в темпура кляре с фирменным кисло-сладким соусом, украшаются тартаром из свежих апельсинов и подаются со сливочным соусом

490 ₽

