



ROCK n' ROLLS*

ПОЛНАЯ
СВОБОДА
ВКУСА



Special
menu





ГЛЭМ - КАЛИФОРНИЯ

ОСИДЗУСИ СО СНЕЖНЫМ КРАБОМ

В стиле «Калифорнии», но с необычными
акцентами. Крабовые палочки с тобико, рис,
водоросли нори, икра тобико, голубой мак
и кресс-салат. Если устали от классики

440 Р



СЕЛЁДКА NOT DEAD

САШИМИ ИЗ СЕЛЬДИ

Сашими из сельди с маслом том ям, дайконом, краснокочанной капустой, стеблями сельдерея, бобами эдамаме, красным редисом, семенами чиа, голубым маком. Пара капель кокосового молока – и интрига раскрыта!

310 Р



ФИЛАДЕЛЬФИЯ РЕМИКС

ОСИДЗУСИ С ЛОСОСЕМ

«Филадельфия» в новом прочтении. Филе лосося, сливочный сыр, рис, сушёная клюква, унаги, соус спайси, голубой мак и кресс-салат. Всё вместе – как режиссёрская версия любимого фильма

570 Р

Подача блюд может отличаться от фотографий



БУНТАРИ

НИГАКИ НИСИН - ТУНЕЦ

Необычная форма, глубокое содержание. Рис, сельдь, тунец, икра тобико, кресс-салат, семена чиа, унаги и соус спайси на листьях нори, чтобы приятно хрустеть ими и расслабляться

310 Р

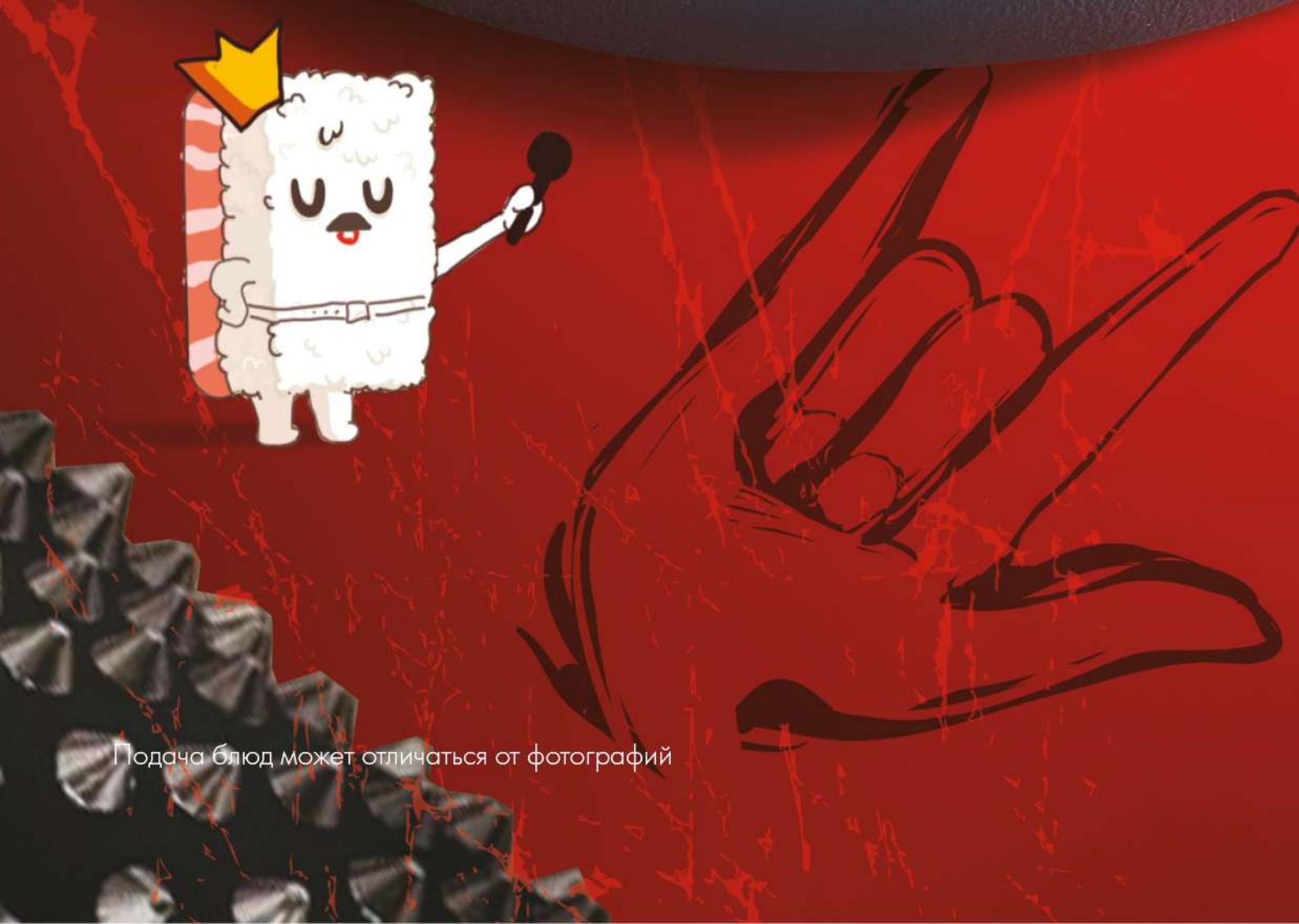


ХЕДЛАЙНЕР

РОЛЛ С МИДИЯМИ
В СЛИВОЧНОМ ПЕСТО

Огурцы, омлет тамагояки, рис, нори и голубой мак. В качестве украшения – свежий шпинат, дайкон, краснокочанная капуста, рукола, кресс-салат и тобико. Деталь, которая меняет всё – мидии в сливочном соусе на основе соуса шиитаке и песто по-азиатски

590 Р



Подача блюд может отличаться от фотографий

БЕКОННАЯ РАПСОДИЯ

БЕКОНОРЛЛ

Игра контрастов: сливочный сыр и обжаренный бекон. Для полного погружения в удовольствие – омлет тамагояки, рис, унаги, окономияки, семена чиа, рисовые шарики, кресс-салат и соус ойши на основе сока лайма и рыбного соуса

570 Р



УГОРЬ В УГАРЕ

НИГАКИ УГОРЬ

Эффектный выход: угорь, огурец, сливочный сыр, рис, кунжут, икра тобико, кресс-салат и хрустящие листы нори. Заказывать и ни на что не отвлекаться

310 Р



ПАНК ТУНЕЦ

НИГАКИ ТУНЕЦ ТАТАКИ

Тунец татаки на пюре из авокадо, рис, кресс-салат, семена чиа, икра тобико, соус спайси и чипсы нори на подхвате. Лёгко и элегантно – очень хорошо в роли аперитива

310 Р





ХРУСТЕЦ

ТАКОРОЛЛ С МИКСОМ ИЗ РЫБЫ

Микс сельди и тунца, пюре из авокадо, рис, унаги и омлет тамагояки в хрустящих листьях нори с рисовыми шариками. Подаём с зелёным соусом ойши на основе сока лайма и кинзы. Правильный баланс свежести и аккуратной кислинки

370 Р

ЛОСОСЬ-РОЛЛ БЕЗ ПРАВИЛ

РОЛЛ ОКОНОМИЯКИ С ЛОСОСЕМ

В центре сюжета – роллы с огурцом и краснокочанной капустой. На верхнем плане – тёплый омлет с моцареллой, лосось, голубой мак, рисовые шарики, масло том ям и сразу 4 соуса: песто по-азиатски, майонез, чили с кинзой и окономияки

630 Р



КОРОЛЬ РОК-Н-РОЛЛОВ

РОЛЛ ТОМ ЯМ

Классика на новый манер: сливочный сыр, паста том ям, креветки, рис, омлет тамагояки, огурцы и соус том ям. Для важности – песто по-азиатски, голубой мак, тобико и мидии в ракушках

550 Р



Подача блюд может отличаться от фотографии



БЕКОН-РОЛЛ БЕЗ ПРАВИЛ

РОЛЛ ОКОНОМИЯКИ
С БЕКОНОМ

Роллы с краснокочанной капустой и огурцом, укрываят тёплым омлетом с моцареллой, поджаренным беконом, рисовыми шариками, бобами эдамаме, маслом том ям, майонезом и соусом окономияки. Фантастическая компания

470 Р

СЛАДКАЯ РЕВОЛЮЦИЯ

СЛАДКИЕ СУШИ С ПЕРСИКОМ

Когда хочется подсластить реальность.
Сладкий рис с нотками корицы и ванили, кокосовый крем с ягодами, персики в сиропе, семена чиа и кокосовая стружка – всё вместе нежно, сливочно и деликатно

370 Р

Подача блюд может отличаться от фотографий