



ПЛАНЕТА
СУШИ



ПЛАНЕТА АССОРТИ

PLANET VARIETIES

Когда хочется всё и сразу. Креветки в темпуре, кольца кальмара фудзи, поджаренные картофельные дольки и филе белой рыбы в хрустящей темпуре.

Плюс чили с кинзой и соус спайси.

1490 P



SNACKS

ЗАКУСКИ

ЩУПАЛЬЦА КАЛЬМАРА

SQUID TENTACLES

Щупальца кальмара с ароматными сухарями панко во фритюре с овощным миксом, обжаренным кунжутом и приправой шичими – отличный аперитив

510 P



КОЛЬЦА КАЛЬМАРА ФУДЗИ

FUJI SQUID RINGS

Хрустящие кальмары с чувством собственной важности. Соус чили с кинзой и хрустящая рисовая бумага на подхвате

390 P

ФИЛЕ БЕЛОЙ РЫБЫ

WHITE FISH FILLET

Азиатская версия фиш энд чипс: филе белой рыбы в хрустящей темпуре с овощным миксом и рубленным зеленым луком

470 P

ВМЕСТЕ ВКУСНЕЕ

ХУГАРДЕН
+
КРЕВЕТКИ ВАСАБИ
=
690 P



КРЕВЕТКИ ВАСАБИ

WASABI SHRIMPS

Брутальти! Креветки в темпуре с соусом сладкий васаби и хрустичками из рисовой бумаги

450 P



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



サ
ラ
ダ

КАРПАЧО ИЗ ТУНЦА ТАТАКИ

TUNA TATAKI CARPACCIO

Слайсы опалённого тунца, микс китайского салата с сельдереем, зелёный лук, перец чили и два соуса: креветочный и васаби винегрет

650 P

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

КАРПАЧО ИЗ ЛОСОСЯ ТАТАКИ

SALMON TATAKI CARPACCIO

Тонкие ломтики опалённого лосося с салатным миксом, красным редисом, хрустящей рисовой бумагой, креветочным соусом и васаби винегрет

790 P



СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА

SCALLOP SEVICHE

Почти невесомое севиче из гребешка с салатом айсберг, зеленью, красным редисом, кунжутом, креветочным соусом и лаймом для свежести

790 P



САЛАТ ЧУКА

CHUKA SALAD

Классика в нашем прочтении. Салат чуча с водорослями вакаме, ореховым соусом и нори

290 P

САЛАТ С АВОКАДО, КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ И ШПИНАТОМ

AVOCADO, BELL PEPPER AND SPINACH

Если бы среди салатов существовал конкурс, этот бы точно получил звание «самый сочный». Свежий перец, шпинат, авокадо, айсберг, бобы эдамаме, киноа, изумрудное масло, васаби винегрет и тыквенные семечки

410 P



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И ЗАПРАВКОЙ ВАСАБИ ВИНЕГРЕТ

SHRIMPS AND WASABI VINAIGRETTE DRESSING SALAD

Креветки, киноа, микс салатов и черри с соусом сладкий чили – захватывающий гастроужет от нашего шефа

550 P





РАМЕН С КУРИЦЕЙ

RAMEN WITH CHICKEN

В Японии существует традиция – есть рамен в полной тишине. Потому что он должен быть настолько вкусным, чтобы у людей не было времени на разговоры. Уверены, от нашего супа с яичной лапшой, поджаренной курицей, шпинатом, яйцом, ростками бобов и зелёным луком вас ничто не сможет отвлечь

540 P

СУПЫ



СУП МИСО

MISO SOUP

Классическая версия. Грибы шиитаке, вешенки, водоросли вакаме, тофу, особый бульон на основе пасты из бобов – и всё уже понятно без слов

230 P

СУП МИСО С ЛОСОСЕМ

MISO SOUP WITH SALMON

Бульон мисо, грибы шиитаке и вешенки, водоросли вакаме, тофу, кунжут и кусочки филе лосося. Кстати, в Японии такой суп едят даже на завтрак – можете попробовать!

390 P



ТОМ ЯМ

TOM YUM

Блюдо, которое не нуждается в представлении. В меру пикантное, с небольшой кислинкой. Бульон на основе кокосового молока и пасты том ям, мидии, кальмары, креветки, рис, ростки бобов и шампиньоны

620 P

SOUPS

ス
ー
プ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ХАРУСАМЕ С СОУСОМ КАРРИ И МОРЕПРОДУКТАМИ

HARUSAME WITH SAUCE CURRY AND SEAFOOD

Тонкая рисовая лапша с обжаренными креветками, кальмарами и мидиями, яйцом, свежими овощами, кунжутом и соусом карри – ваш новый пряный фаворит

650 P



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

УДОН С ОВОЩАМИ

UDON WITH VEGETABLES

Лёгкое решение. Пшеничная лапша удон с овощным миксом, грибами, кунжутом, ароматной петрушкой и специальным соусом

490 P



МОРЕПРОДУКТЫ С ОВОЩАМИ

SEAFOOD WITH VEGETABLES

Креветки и кальмары, обжаренные с имбирём, чесноком и соевым соусом, овощной микс, свежий шпинат, ростки бобов, базилик, кинза и семена кунжута. Как открытка из самого счастливого отпуска

750 P



RICE AND NOODLES



ЖАРЕННЫЙ РИС С ОВОЩАМИ

FRIED RICE WITH VEGETABLES

Жареный рис с овощным миксом, куриным яйцом, свежим шпинатом, кунжутом, соевым соусом и зелёным луком. Заказывать, когда хочется стабильности

470 P

五三級 備抵餐館 菜力發
五三級 備抵餐館 菜力發
五三級 備抵餐館 菜力發
五三級 備抵餐館 菜力發

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ

FRIED VEGETABLES

Овощной микс с грибами, свежим шпинатом, ростками бобов, кунжутом, хрустящей рисовой бумагой и соусом якисоба с нотками кислинки

510 P



キ
ン
ロ
ス

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



**ГРЕЧНЕВАЯ
ЛАПША С КУРИЦЕЙ**
BUCKWHEAT NOODLES
WITH CHICKEN

Гречневая лапша с поджаренной курицей, овощным миксом, имбирём, кунжутом и соусом якисоба. Сытно и насыщенно

510 P

**ЖАРЕННЫЙ РИС КАРРИ
С ТУНЦОМ КОНФИ**

FRIED RICE CURRY WITH
TUNA CONFIT

Жареный рис с овощами, тунцом конфи, зелёным луком, яйцом, кунжутом и соусом карри – полная гармония

540 P

ЖАРЕННЫЙ РИС С КУРИЦЕЙ

FRIED RICE WITH CHICKEN

Жареный рис с курицей, овощным миксом, яйцом, кунжутом и зелёным луком. Простой, но при этом запоминающийся

510 P



**КУРИЦА ТЕРИЯКИ
С ШИИТАКЕ**

TERIYAKI CHICKEN
WITH SHIITAKE

Если бы мы играли в ассоциации, то это блюдо – эксперимент. Курица в соусе терияки тушится с грибами шиитаке, вешенками и шпинатом, а подаётся на картофельном пюре

590 P

РОЛЛЫ НИККЕЙ

РОЛЛ ТУНЕЦ ТАТАКИ

TUNA TATAKI ROLL

Настроение: удивлять и удивляться.
Роллы с филе лосося, омлетом
тамаго и свежим огурцом.
Сверху – опалённый тунец,
чёрная икра масаго
и два соуса: ореховый
и спайси

8 ШТ | 590 Р

AUTHOR'S ROLLS



РОЛЛЫ НИККЕЙ

ТАЙГЕР РОЛЛ

TIGER ROLL

Креветки в кляре, васаби, огурец, чеддер и спайси соус, чтобы разжечь свой внутренний огонь

6 ШТ | 530 Р



РОЛЛ КРЕВЕТКА ВАСАБИ

WASABI & SHRIMP ROLL

Пикантный момент: роллы с сурими, авокадо, огурцами, рисом, хрустящей рисовой бумагой и креветками с соусом васаби

6 ШТ | 590 Р



РОЛЛ ЛОСОСЬ-АВОКАДО

SALMON & AVOCADO ROLL

Беспроегршный вариант: рис, свежее авокадо, филе лосося, огурцы, зелёный лук, ореховый соус и унаги

8 ШТ | 790 Р



РОЛЛЫ НИККЕЙ

クラシック

ФУДЗИ МАКИ

FUJI MAKI

Филе тунца и лосося, сливочный сыр, огурцы, рис, семена чиа, омлет тамаго, унаги, спайси соус и красная икра. Для тех, кто всегда хочет большего

8 ШТ | 690 Р



РОЛЛЫ НИККЕЙ

ИДЗУМИ ТЕМПУРА МАКИ

IZUMI TEMPURA MAKI

Настроение: расслабиться и ни на что не отвлекаться. Филе белой морской рыбы в темпуре и рисовая бумага. Украшаем руколой, шпинатом, дайконом и грецкими орехами

8 ШТ | 550 Р



МАНГО МАГУРО МАКИ

MANGO MAGURO MAKI

Лосось, тунец, рис, семена чиа, сливочный сыр и спайси соус, завернутые в огурец. Сверху – манго-майонез, унаги и красная икра

8 ШТ | 750 Р



РОЛЛ ЛОСОСЬ-ГРЕБЕШОК

SALMON & SCALLOP ROLL

Внутри – омлет, огурцы и авокадо. Снаружи – микс лосося и гребешка, ореховый соус, спайси, зелёный лук и кунжут. Вместе – формула идеального вкуса

8 ШТ | 790 Р

AUTHOR'S ROLLS

РОЛЛЫ НИККЕЙ

Ку
Л
Ш

С
С
К

МАРАКУЙЯ-МАНГО ПЭШН

PASSION ROLL
(MANGO AND PASSION FRUIT)

Немного экзотики. Лосось, сурими,
рис, огурцы, омлет тамаго, красная
икра, унаги, манго-майонез
и соус с маракуйей

8 ШТ | 990 Р



AUTHOR'S ROLLS

Подана блюдо может отличаться от фотографии

РОЛЛЫ НИККЕЙ

РОЛЛ ТУНЕЦ МАСАГО

TUNA & MASAGO ROLL

Яркое приключение: роллы с рисом, тунцом конфи и соусом спайси

8 ШТ | 490

ЧЁРНЫЙ РОЛЛ С УГРЁМ И КРЕВЕТКОЙ

EEL & SHRIMP BLACK ROLL

Чёрным по белому: копчёный угорь, креветки, сливочный сыр, авокадо и рис

8 ШТ | 690

СНЕЖНЫЙ РОЛЛ С СОУСОМ МАНГО

CRAB MIX & MANGO SAUCE ROLL

Сурими с масаго, рисом и свежим огурцом, завернутые в рисовую бумагу. Финальный штрих – манго-майонез и ореховый соус

6 ШТ | 350



КРИСПИ РАЙС

КРИСПИ РАЙС УГОРЬ СПАЙСИ

CRISPY RICE SPICY EEL

Когда тянет на эксперименты. Поджаренный до золотистой корочки рис со свежим огурцом, копчёным угрём, кунжутом и двумя соусами: унаги и спайси

2 ШТ | 360 Р



AUTHOR'S ROLLS

КРИСПИ РАЙС ЛОСОСЬ-ГРЕБЕШОК

CRISPY RICE SCALLOP & SALMON

Такого вы ещё не пробовали!
Обжаренный до хрустящей корочки рис с миксом лосося и гребешка, соусом спайси и икрой масаго

2 ШТ | 390 Р

КРИСПИ РАЙС ТУНЕЦ СПАЙСИ

CRISPY RICE SPICY TUNA

Чтобы подчеркнуть важность момента. Поджаренный рис в температуре с тунцом конфи, соусом спайси и кунжутом

2 ШТ | 340 Р



СУШИ, ГУНКАНЫ

СУШИ С ЛОСОСЕМ

SALMON SUSHI

Успешный дуэт: нигири с рисом и лососем

1 ШТ | 150 Р

СУШИ С УГРЁМ

EEL SUSHI

Нигири с рисом и копчёным угрём – чтобы ничего не усложнять

1 ШТ | 170 Р

СУШИ С КРЕВЕТКОЙ

SHRIMP SUSHI

Курс на простоту!
Нигири с рисом и креветкой

1 ШТ | 140 Р



ГУНКАН ТУНЕЦ СПАЙСИ

SPICY TUNA GUNKAN

В переводе с японского гункан – это корабль. На борту этого – тунец конфи, рис, соус спайси, кунжут и зелёный лук

1 ШТ | 170 Р

ГУНКАН КРЕВЕТКИ СПАЙСИ

SPICY SHRIMP GUNKAN

Креветки, рис, соус спайси и водоросли нори – сразу 5 причин, чтобы попробовать

1 ШТ | 150 Р

ГУНКАН УГОРЬ СПАЙСИ

SPICY EEL GUNKAN

Копчённый угорь, огурцы, унаги, соус спайси, рис и водоросли нори. Интригуют и очаровывают

1 ШТ | 180 Р

ГУНКАН С ЛОСОСЕМ СПАЙСИ

SPICY SALMON GUNKAN

Филе лосося, рис и соус спайси, спрятавшиеся в водорослях нори. Достойны вашего внимания!

1 ШТ | 180 Р

КЛАССИЧЕСКИЕ РОЛЛЫ

РАДУГА МАКИ

RAINBOW MAKI

Лосось, креветки, копченый угорь, сурими, авокадо, огурец, унаги, спайси соус и дайкон – ярко, сочно, прямолинейно

8 ШТ | 630 Р



СЯКЕ МАКИ

SHAKE MAKI

6 ШТ | 310 Р

КАППА МАКИ

KAPPA MAKI

6 ШТ | 190 Р

СПАЙСИ МАГУРО МАКИ

SPICY MAGURO MAKI

Гордые и очень самостоятельные. Роллы с тунцом, спайси соусом и семенами кунжута

6 ШТ | 290 Р

АВОКАДО МАКИ

AVOCADO MAKI

6 ШТ | 190 Р

УНАГИ МАКИ

UNAGI MAKI

6 ШТ | 380 Р



КЛАССИЧЕСКИЕ РОЛЛЫ

ФИЛАДЕЛЬФИЯ МАКИ

PHILADELPHIA MAKI

Универсальный пароль в любой непонятной ситуации. Лосось, сливочный сыр, рис и водоросли нори

6 ШТ | 650 Р

ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ОГУРЦОМ

PHILADELPHIA WITH CUCUMBER

6 ШТ | 650 Р

КАЛИФОРНИЯ МАКИ

CALIFORNIA MAKI

Авокадо, креветки, огурцы.
Всё по классике

6 ШТ | 540 Р

АКА ИДЗУМИ МАКИ

AKA IZUMI MAKI

Когда нужен компромисс.
2 в 1: белая рыба в темпуре
(в огурце и в угре). Поливаем
спайси соусом и унаги

8 ШТ | 630 Р

УНАГИ ОНИГАРА МАКИ

UNAGI ONIGARA MAKI

Копчёный угорь, сливочный сыр,
семена кунжута, огурец и соус
унаги – баланс и умеренность,
спокойствие и осознанность

6 ШТ | 640 Р



ГОРЯЧИЕ РОЛЛЫ

РОЛЛ УГОРЬ С ФИЛЕ ХРУСТЯЩЕЙ БЕЛОЙ РЫБЫ

EEL ROLL WITH CRISPY WHITE FISH FILLET

Эффектный выход: роллы с филе белой рыбы в темпуре, рисом, огурцом, кунжутом и спайси соусом, заботливо укрытые копчёным филе угря

8 ШТ | 650 Р



НАСЛАДИСЬ НОВЫМ ВКУСОМ С

ТОЯМА МАКИ

TOYAMA MAKI

Роллы в темпуре – простые, сдержанные, легкомысленные. С креветками, омлетом, сливочным сыром и спайси соусом

6 ШТ | 460 Р

RICH КОЛА
+
ТОЯМА МАКИ
=
570 Р



ГОРЯЧИЕ РОЛЛЫ

ЯКИ СЯКЕ МАКИ

BAKED WITH SALMON

Лосось, сливочный сыр, огурец, сырный соус. Зарисовка на тему «нежность и лёгкость»

6 ШТ | 450 Р



ХАМАНИШИ МАКИ

HAMANISHI MAKI

Угорь, креветки, авокадо, сливочный сыр и ореховый соус – и выбор становится всё очевиднее

6 ШТ | 660 Р



HOT ROLLS



ТЕМПУРА ТУНА МАКИ

TEMPURA TUNA MAKI

ПотУнцуем? Рубленый тунец, омлет тамаго, сурими, рис и сразу три соуса: унаги, спайси и ореховый

6 ШТ | 480 Р



КАМАКУРА МАКИ

KAMAKURA MAKI

Колчѐный угорь, сливочный сыр, рис, приправа шичими и спайси соус. Заказывать, когда нужна перезагрузка

8 ШТ | 590 Р

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ



SETS PER COMPANY

ХРУСТЯЩИЙ СЕТ

CRISPY SET

Хрустеть, ни о чём не думать и расслабляться.
Криспи райс тунец спайси (2 шт.), криспи райс лосось-гребешок (2 шт.), криспи райс угорь спайси (2 шт.), темпура туна маки (6 шт.), камакура маки (6 шт.)

1990 P

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ



СЕТ НИКЕЙ

NIKKEI SET

Когда главное – это внутреннее содержание. Маракуйя-манго пэши (8 шт.), лосось-гребешок (8 шт.), ролл угорь с филе хрустящей белой рыбы (8 шт.), тунец масаго (8 шт.), снежный ролл с соусом манго (6 шт.)

2990 P



СЕТ ПЯТЬ В ОДНОМ

FIVE IN ONE SET

Чтобы все остались довольны. Ролл авокадо (6 шт.), каппа маки (6 шт.), снежный ролл с соусом манго (6 шт.), чёрный ролл с угрем и креветкой (8 шт.), ролл тунец татаки (8 шт.)

1690 P



СЕТ КЛАССИКА

CLASSIC SET

Если никак не можете определиться с выбором. Филадельфия маки (6 шт.), Калифорния маки (6 шт.), Тайгер ролл (6 шт.), гункан лосось спайси (1 шт.), гункан тунец спайси (1 шт.), гункан креветки спайси (1 шт.), гункан угорь спайси (1 шт.)

2490 P

БЕНТО

БЕНТО – ЭТО НЕ ПРОСТО КОРОБОЧКА С РАЗНЫМИ БЛЮДАМИ. В ЯПОНИИ СЧИТАЕТСЯ НАСТОЯЩИМ ИСКУССТВОМ ПРАВИЛЬНО ЕЕ СОБРАТЬ. В КАЖДОМ ИЗ НАШИХ БОКСОВ – 4 РАЗНЫХ БЛЮДА ДЛЯ ПОЛНОЦЕННОГО ОБЕДА ИЛИ УЖИНА. ИДЕАЛЬНЫЙ БАЛАНС ВКУСА И ПОЛЬЗЫ!

*ДЕЙСТВУЕТ
ТОЛЬКО В БУДНИЕ ДНИ
С 12:00 ДО 16:00



お弁当

БЕНТО 3

BENTO 3

Салатный микс и соус чили с кинзой. Яйцо панко. Гречневая лапша с овощами и нори. Курица в соусе якисоба с кунжутом

590 P



БЕНТО 1

BENTO 1

Салатный микс с креветочным соусом. Отварное яйцо. Рис с нори. Курица в соусе терияки с кунжутом

590 P



БЕНТО 2

BENTO 2

Салатный микс с креветочным и ореховым соусом. Отварное яйцо. Лапша харусаме с соусом карри. Обжаренные креветки, мидии и кальмары

650 P



БЕНТО 4

BENTO 4

Яйцо панко с соевым соусом. Рис с тунцом татаки и кунжутом. Овощи в соусе якисоба. Салатный микс с соусом васаби винегрет

650 P

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ С СОРБЕТОМ МАНГО

GREEN TEA DESSERT
WITH MANGO SORBET

Желе из зелёного чая с сочным сорбетом манго и хрустящими рисовыми чипсами. Для красивого завершения обеда или ужина

360 P

ШОКОЛАДНЫЙ ПРОФИТРОЛЬ

CHOCOLATE PROFITEROLE

Воздушные профитроли из молочного шоколада с карамелью – плюс один повод для радости

390 P



DESSERTS

МОРОЖЕНОЕ

ВАНИЛЬНОЕ

VANILLA

1 ШАРИК | 155 P

ШОКОЛАДНОЕ

CHOCOLATE

1 ШАРИК | 155 P

КЛУБНИЧНОЕ

STRAWBERRY

1 ШАРИК | 155 P



БЕЛЫЙ ПРОФИТРОЛЬ

WHITE PROFITEROLE

Профитроли с белым шоколадом и хлопьями молочного. Нежные и элегантные

390 P