

# ЕДА

## НОВЫЙ СТИЛЬ

Карпаччо из лосося, трюфель	<b>1400</b>
Тартар тунец, авокадо пюре	<b>1900</b>
Хрустящий тунец, трюфельная заправка	<b>2200</b>
Хрустящий лосось, гуакомоле	<b>1100</b>
Хрустящий рис, тартар тунец	<b>2000</b>
Карпаччо из артишоков, соус юдзу	<b>1100</b>
Жареные артишоки, греческий йогурт	<b>850</b>
Бон-краб	<b>950</b>
Спайси краб, авокадо, тобико	<b>1350</b>
Битые огурцы	<b>850</b>

## САШИМИ

Лосось	<b>800</b>	Сладкие креветки	<b>790</b>
Тунец аками	<b>2100</b>	Гребешок	<b>900</b>
Сибас	<b>750</b>	Тунец Торо	<b>3500</b>
Хамачи	<b>3200</b>	Ака-ика	<b>1500</b>
Тунец Бигай	<b>1450</b>	Лакедра	<b>1600</b>

## СУП + ЭДАМАМЕ

Эдамаме, морская соль	<b>550</b>
Мисо суп	<b>500</b>
Мисо суп с лососем	<b>650</b>
Мисо суп с крабом	<b>850</b>
Рис на пару	<b>250</b>
Суп Том Ям	<b>1200</b>

## РУЧНЫЕ РОЛЛЫ

традиционные нори или маменори (не острые/острые)

Тунец	<b>1050</b>	Сладкая креветка	<b>650</b>
Лосось	<b>650</b>	Тигровая креветка	<b>550</b>
Хамачи	<b>1250</b>	Огурец	<b>400</b>
Краб	<b>750</b>	Авокадо	<b>400</b>
Гребешок	<b>700</b>	Морские водоросли	<b>400</b>
Японский угорь, авокадо	<b>1150</b>	Тунец Торо	<b>1960</b>

## ПОКЕ

Лосось	<b>850</b>
Острый тунец, авокадо	<b>2100</b>
Краб, эдамаме	<b>1600</b>
Острый хамачи	<b>2450</b>

## ТАРТАР

Лосось	<b>800</b>
Хамачи	<b>2600</b>
Тунец	<b>2100</b>

## БАТТЕРА СУШИ

Острый лосось	<b>1200</b>
Острый тунец	<b>1900</b>
Острый хамачи	<b>2600</b>
Острый гребешок	<b>1200</b>
Острый угорь	<b>2400</b>
Острый тунец торо	<b>3800</b>
Острый краб	<b>1800</b>

## СУШИ (2 ШТ.)

Лосось	<b>600</b>	Тунец Бигай	<b>700</b>
Тунец аками	<b>1050</b>	Тигровая креветка	<b>550</b>
Хамачи	<b>1500</b>	Сладкая креветка	<b>650</b>
Сибас	<b>500</b>	Японский угорь	<b>850</b>
Ака-ика	<b>600</b>	Тунец Торо	<b>2100</b>
Краб	<b>700</b>	Тартар Торо с трюфелем	<b>2200</b>
Гребешок	<b>650</b>	Тартар тунец с трюфелем	<b>1050</b>
Лакедра	<b>800</b>	Сладкая креветка, манго майо	<b>650</b>

## ТАКО СУШИ

С острым лососем	<b>700</b>	С острым угрём	<b>900</b>
С острым тунцом	<b>850</b>		

## САЛАТЫ

Жареные японские грибы, шпинат, кунжутная заправка	<b>1100</b>
Ролл краб, авокадо, красная икра	<b>1800</b>
Авокадо, краб, боттарга, заправка вафу	<b>1400</b>
Чука, шпинат, ореховая заправка	<b>850</b>
Салат морские водоросли, авокадо, яблоко, сладкая мисо заправка	<b>800</b>
Цветная капуста, понзу, трюфель	<b>900</b>
Салат из лосося и авокадо, васаби	<b>1200</b>
Хрустящая утка, кейл, красная капуста, грецкий орех, луковый дрессинг	<b>1100</b>
Севиче гребешок	<b>950</b>
Зелёный салат	<b>1100</b>

## ВАГЮ

Вагю, жареный рис	<b>4500</b>
Вагю тартар, трюфель	<b>4500</b>
Вагю на гриле, трюфельный соус	<b>5500</b>

## БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Курица терияки, рис, имбирь	<b>950</b>
Брокколи, крем васаби, бонито	<b>750</b>
Пряный баклажан на гриле	<b>750</b>
Авокадо на гриле, краб, томатная сальса	<b>1700</b>
Утиная грудка на гриле, маринованные огурцы	<b>1350</b>
Жареный имбирный рис, краб, шпинат	<b>1600</b>
Черная треска на гриле, масло кимчи, греческий йогурт	<b>1600</b>
Говяжьи ребра кальби, кимчи	<b>2100</b>
Стейк рибай на гриле	100 г <b>1400</b>
Кальмары BBQ, японские грибы, хрустящий картофель	<b>1100</b>
Японский угорь BBQ, рис, васаби	<b>2000</b>
Лосось, толченый авокадо с васаби	<b>1500</b>
Тунец на гриле, шпинат, мисо масло	<b>1800</b>
Осьминог на гриле, соус мисо-лайм	<b>2400</b>
Креветки на гриле, авокадо, цукини	<b>1400</b>
Запечённые фаланги краба, соус кимчи	<b>3100</b>
Спаржа на гриле, соус васаби	<b>850</b>
Сибас на гриле	<b>1900</b>
Гребешок на гриле, трюфель	<b>2400</b>

## СЛАДОСТИ

Хлопковый чизкейк	<b>550</b>
Тирамису зеленый чай	<b>550</b>
Слоеный Matcha торт	<b>550</b>
Манго пудинг, зефир на гриле	<b>550</b>
Тарт юзу меренга	<b>550</b>
Мороженое из зелёного чая	<b>350</b>
Мороженое Mochi	<b>400</b>
Облако с фисташкой	<b>700</b>