



П Р И Я Т Н О Г О

А П П Е Т И Т А

Суши

• **170** 20/10/8
Магуро тунец

• **130** 20/10/8
Сакэ сёмга



• **150** 20/10/8
Эби тигровая креветка

• **110** 20/10/8
Тай коралловый окунь

• **130** 20/10/8
Сакэ но Кунсей подкопчённая сёмга

• **190** 20/10/8
Хотате морской гребешок

• **290** 20/10/8
Тако осьминог



• **170** 20/10/8
Унаги копчёный угорь

• **450** 20/10/8
Кани мясо краба

• **95** 20/10/8
Тамагояки омлет



• **280** 20/10/8
Икура икра лососевая



• **190** 20/10/8
Тобико икра летучей рыбы. По Вашему желанию красная, черная, зеленая



• **200** 20/10/8
Тобико икра летучей рыбы с перепелиным яйцом. По Вашему желанию красная, черная, зеленая



• **350** 20/10/8
Дункан с мясом краба

Суши



Спайси суши



● **620**
Осидзуси 190/8
с сыром Филадельфия, свежим
огурцом, филе сёмги, тунцом
и креветкой



● **190**
Хотате 20/25/8
морской
гребешок



● **135**
**Сакэ но
Кунсей** 20/25/8
подкопченная
сёмга



● **115**
Тай 20/25/8
коралловый
окунь



● **135**
Сакэ 20/25/8
сёмга



● **180**
Маруро 20/25/8
тунец



● **180**
Унаги 20/25/8
копчёный
угорь



● **160**
Эби 20/25/8
тигровая
креветка



● **315**
Тако 20/25/8
осьминог



● **130**
Игаи 20/25/8
мидии

● **350**
Кани 20/25/8
мясо
краба



● **180**
**Мидори-
маки** 20/30/8
завернутый в свежий огурец рис
с креветкой, сёмгой, авокадо

Сашими

филе рыбы и морепродуктов с водорослями и редисом дайкон



• **550**
Эби 50/45/35
тигровая
креветка



• **450**
Тай 50/45/35
коралловый
окунь



• **750**
Магуро 50/45/35
тунец



• **550**
Сакэ /
Сакэ но Кунсей 50/45/35
сёмга /
подкопченная
сёмга



• **1900**
Кани 50/45/35
мясо
краба



• **1500**
Тако 50/45/35
осьминог



• **720**
Унаги 50/45/35
копченый
угорь



• **900**
Хотате 50/45/35
морской
гребешок

Сашими

новый стиль, филе рыбы и морепродуктов с соусом Судачи



• **480**
Сакэ 50/25
сёмга



• **820**
Хотате 50/25
гребешок



• **680**
Магуро 50/25
тунец



● **2450**
Фуна Мори СЭТ 1

660
роллы: Айки с семгой, Айки с угрем. Суши: икра тобико красная и черная, семга, тамагояки, морской гребешок, тигровая креветка, тунец, копченый угорь



● **2800**
Фуна Мори СЭТ 2

805
роллы: Спайси Сакэ-маки, Кунсей Сакэ Тамаго маки, Канадский. Суши: икра лососевая, тигровая креветка, семга, тунец, коралловый окунь



● **4500**
Фуна Мори СЭТ Маки

1180
ролль: Радуга, Калифорнийский, Айки с семгой, Айки с угрем, Хотто Эби-маки, Авокадо-маки, Сакэ-маки

Сеты

• 1170 Фуна Мори Нигири 1

390

суши: сёмга, тигровая креветка, коралловый окунь, осьминог, морской гребешок, копченый угорь; Авокадо-маки



• 1250 Фуна Мори Нигири 2

390

суши: сёмга, подкопченная семга, тунец, тигровая креветка, копченый угорь, тобико зеленая; Текка-маки

• 1270 Фуна Мори Нигири 3

390

суши: сёмга, тунец, тигровая креветка, копченый угорь, тамагояки, лососевая икра; Сакэ-маки



• 2600 Фуна Мори СЭТ 3

603

роллы: Кябия маки, Айки с семгой, Филадельфия



● 380
Сакэ-маки /
Сакэ но Кунсей-маки
100/8
с сёмгой /
с подкопченной сёмгой



● 450
Унаги-маки
100/8
с копчёным угрём и
свежим огурцом



● 250
Тай-маки
100/8
с коралловым окунем



● 860
Кани-маки
100/8
с мясом краба



● 190
Каппа-маки
100/8
с огурцом



● 260
Авокадо-маки
100/8
с авокадо



● 450
Текка-маки
100/8
с тунцом



● 790
Такo-маки
100/8
с осьминогом

Роллы



● **1250**
Калифорния-маки

240/15
с омлетом, авокадо, тигровой креветкой, свежим огурцом и лососевой икрой



● **990**
Кябия маки

138/15
Ролл из сёмги с лососевой икрой и сыром Филадельфия



● **1050**
Киото

190/15
с мясом краба, сёмгой, икрой тобико и свежим огурцом



● **570**
Кунсей Саке Тамаго маки

220/15
с подкопченной сёмгой, сыром Филадельфия, авокадо, свежим огурцом в японском омлете



● **990**
Сакура

220/15
с тунцом, семгой, авокадо, японским омлетом тамагояки, свежим огурцом и зеленым луком



● **550**
Спайси Сакэ-маки

180/8
с обжаренной сёмгой, свежим огурцом и соусом Спайси



● **850**
Токай

250/15
с хрустящей креветкой, копченым угрем, свежим огурцом в авокадо и икрой тобико. С соусами Тайский и Спайси



● **860**
Акита

230/60/15
с тунцом и сёмгой, икрой тобико, сыром Филадельфия в огурце. С соусами Манго и Унаги



● **1200** 220/15
Радуга с сёмгой, тунцом, копченым угрем, мясом краба, тигровой креветкой, коралловым окунем, свежим огурцом и сыром Филадельфия



● **990** 255/15
Филадельфия с сёмгой, копчёным угрем, авокадо, огурцом и сыром Филадельфия



● **620** 210/15
Айки с сёмгой с копчёным угрем и сыром Филадельфия



● **1150** 255/15
Канадский с копчёным угрем, сёмгой, авокадо, огурцом и сыром Филадельфия



● **820** 210/15
Айки с угрем с копчёным угрем и сыром Филадельфия



● **1390** 220/15
Калифорнийский с авокадо, свежим огурцом, мясом краба, икрой тобико, красной, зеленой или черной



● **1250** 160/15
Икура-Хотате с морским гребешком, икрой лосося в соевой бумаге



● **1250** 190/15
Эби Кани с мясом краба, чёрной икрой тобико и тигровой креветкой в соевой бумаге

● Холодные закуски



● 650
Хрустящее карпаччо
из говядины

170
с сыром пармезан
и ароматом трюфеля



● 1150
Тунец Татаки

180
тунец с миксом
салатных листьев,
авокадо, редиса,
свежего огурца
и зеленых бобов
с Японской
заправкой



● 800
Сакэ-но
Тару-Тару

130
тар-тар
из семги

Холодные закуски



● **1050**
Сиодзукэ
Сацэ

135/40
малосоленая
семга



● **590**
Поке с креветками

280
суши рис, тигровые креветки, авокадо,
огурец, редис, морковь острая, кинза,
перец чили.
С соусами Чука и Понзу.



● **1070**
Боул с крабом

280
суши рис, мясо
краба, авокадо,
помидоры черри,
чука, горошек
сладкий свежий,
бобы зеленые,
кинза.
С соусами Спайси
и Понзу.



● **825**
Поке с тунцом

280
суши рис, тунец, авокадо,
имбирь маринованный, чука,
огурец, перец чили, кинза.
С соусами Понзу и Трюфельный.

Салаты



● 520
Тайский

200
салат с говядиной, свежими помидорами и огурцами, арахисом, перцем чили, листьями салата и кинзой. Заправлен соусами Тайский и Понзу

● 670
Гонику Ясай сарада

250
теплый салат с филе говядины и овощами, обжаренными в перечно-ореховом соусе Понзу



● 550
Цезарь

210
салат с курицей, листьями салата, зелеными бобами, сыром Пармезан, гренками, с соусом Цезарь в восточном стиле



● 350
Чука Сарада

100
салат из морских водорослей с кунжутом



Салаты

● **1450** 180/30
Спайси Паку салат из семги, мяса краба, авокадо с соусами Спайси и Спринг с икрой лососевой

● **1350** с икрой тобико красной или черной



● **650** 220
Си-чин салат из сельдерея с креветками и древесными грибами



● **920**
Авокадо Эби сарада

160
теплый салат с авокадо, креветками и кедровым орехом



● **620**
Киноко Сарада

200
салат с вешенками темпура, миксом салатных листьев, яблоками, огурцами и арахисом. С соусом Атари гомо.



● **550**
Нантай Сарада

220
Салат из отварного языка с миксом салатных листьев, перепелиным яйцом, помидорами черри и свежим огурцом, заправляется соево-горчичным соусом



● Горячие закуски



● 890
Умино Сати Ясай Сарада

150/20
закуска из мидий,
кальмаров и шампиньонов

Якитори Жареные на гриле шашлычки со сладким соусом

● 230 40/30/10
филе курицы

● 520 40/30/10
семга

● 450 40/30/10
тигровая креветка



● 380 100/20
Шокуши Ика щупальца
кальмара
в чесночном соусе



● 850 160
Никей креветки в кляре
с соусами Манго
и Васаби



Горячие закуски

● 750
Гатагата
100/40
тигровые креветки
в хрустящем тесте,
обжаренные во фритюре.
Подаются с ароматным
соусом

● 970
Эби Хотто Нинк
130/20
креветки в чесночном
соусе

● 220
Тамагояки
100/12
традиционный японский омлет

● 390
**Тяван Муши
"Тори Эби"**
160
паровой омлет
с куриным
филе, тигровой
креветкой,
свежими
шампиньонами,
бамбуком и
перепелиным
яйцом

● 490
Умаки
100/12
традиционный японский
омлет с копчёным угрем

Темпура-маки роллы запеченные или обжаренные во фритюре



● **420**
Мито ролл
На выбор:
с сёмгой/креветкой/
угрём

170/15
огурцом и сыром
Филадельфия, запечённый
со сливочно-икорным
соусом



● **690**
Бонито

250/15
запечённый ролл
с тунцом, свежим огурцом
и трюфельным соусом



● **350**
Темпура-маки
Тори

200/50/10
с обжаренным куриным
филе, сыром Филадельфия,
перепелиным яйцом, листом
салата и сыром Мааздам
в хрустящей панировке



● **450**
Темпура-маки
Унаги

150/50/10
с угрём, свежим огурцом,
японским омлетом тамагояки



● **380**
Темпура-маки
Эби

200/50/10
с тигровой креветкой, сыром
Мааздам и Филадельфия,
перепелиным яйцом, листом
салата в хрустящей панировке



● **490**
Темпура-маки
Хотате Гай

150/50/10
с морским гребешком, сыром
Мааздам, японским омлетом
тамагояки



● **1050**
Темпура-маки
Камчатка

200/50/10
с мясом краба, сёмгой,
лососевой икрой, сыром
Филадельфия и свежим
огурцом в хрустящей
панировке



● **380**
Темпура-маки
Сакэ

150/50/10
с сёмгой, сыром
Филадельфия
и свежим огурцом

подается с соусом «Темпура», редисом дайкон и имбирем

Темпура



• **250**
Каки-Агэ

150/50/10
овощные
лепешки



• **290**
Ясай Темпура

150/50/10
овощи и свежие шампиньоны



• **550**
Ика фри

150/50/10
кальмар



• **750**
Эби Фри

150/50/10
тигровые креветки



• **1600**
Хотате Фри

150/50/10
морской
гребешок



• **520**
Киноко Фри

150/50/10
свежие вешенки

Супы

● 520 Суп Спайси

200
острый суп на курином бульоне с мясом краба, тигровой креветкой, кальмаром, древесными грибами, перцем, маринованным бамбуком, с добавлением пикантных соусов и специй



● 320 Тори Нику Удон

250
из обжаренного куриного филе с пшеничной лапшой удон, печеными помидорами и гунжутным ароматом



● 1350 Кани Эби Удон

400
острый суп с мясом краба, тигровой креветкой, пшеничной лапшой удон, вакаме и луком-порей

● 350 Суп-пюре из брокколи

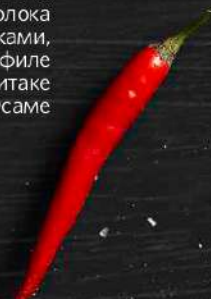
200
с креветками и жареными шампиньонами





● **650**
Суп Том Ям

350
острый суп на основе
куриного бульона
и кокосового молока,
с тигровыми креветками,
куриным филе
грибами шиитаке
и лапшой харусаме



● **550**
Гонику Вакамэ
Удон

600
пшеничная
лапша удон
в мясном бульоне
с маринованным
бамбуком,
пекинской
капустой, морскими
водорослями и филе
говядины



● **150**
Мисо сиро

- 200 бульон из соевой пасты
- 190 с тофу
- 190 с вакаме
- 250 с опятами и вакаме
- 250 с тофу и вакаме
- 350 с сёмгой, вакаме и зеленым луком



Блюда из риса и лапши



● **770**
Драй Том Ям

350
бататная лапша с кальмарами
и креветками, со свежими
вешенками и овощами
в соусе Драй Том Ям

● **490**
Пираф 250
японский плов
со свиной,
курицей, тигровыми
креветками
и овощами

● **350**
Тяхан 250
с овощами

350 с курицей

520 с морепродуктами

590 с сёмгой

● **350**
Карри Тори/
Карри Бутанику 150/65/100
рис гохан
с соусом карри.
На выбор:
с филе курицы или
свиной, обжаренной
в сухарях

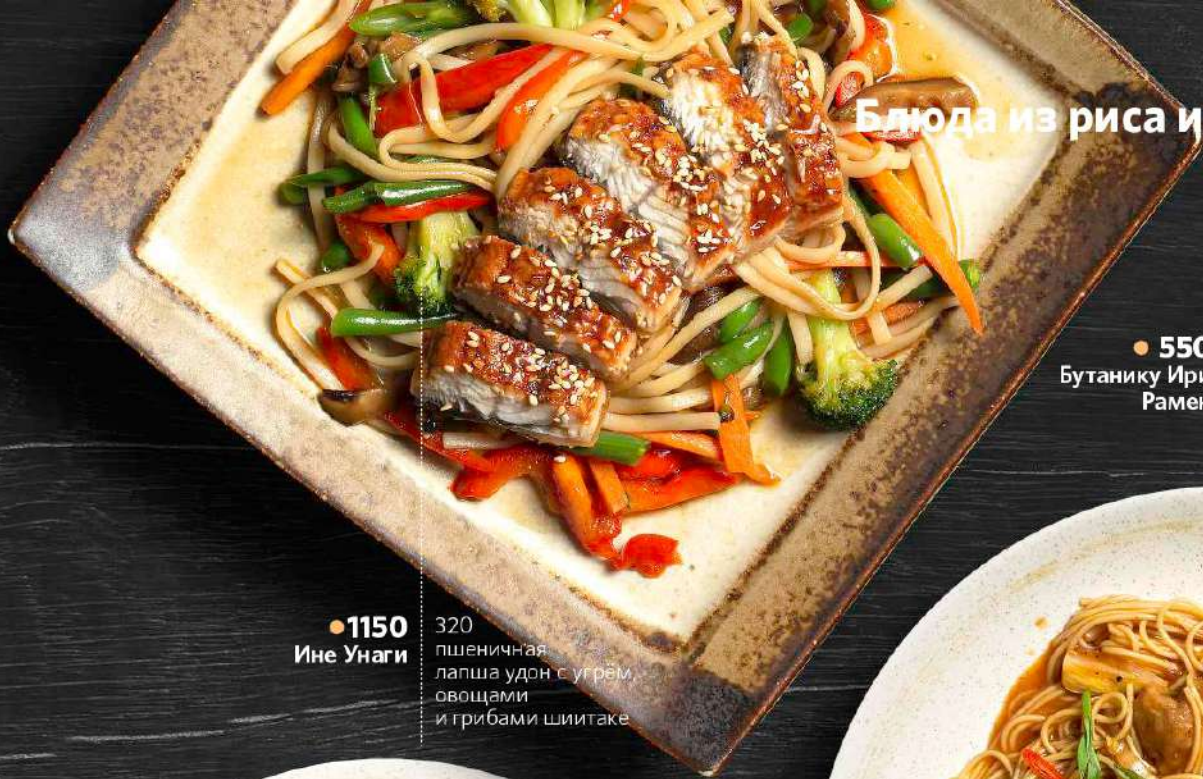


● **150** Гохан 150
рис на пару

● **170** 180
рис, обжаренный
с яйцом



Блюда из риса и лапши



● 550
Бутанику Ири
Рамен

350
яичная лапша
со свиной
и овощами
в соусе перечно-
томатный

● 1150
Ине Унаги

320
пшеничная
лапша удон с угрем,
овощами
и грибами шиитакэ



● 470
Тори Ясай
Удон

320
пшеничная лапша
удон жаренная
с курицей
и овощами

● 900
Субирати

350
пшеничная лапша удон
обжаренная с овощами
и креветками
в соусе Барбекю



● Горячие рыбные блюда

● 1950 Хотате Черри

180
обжаренный
морской гребешок
с помидорами черри
и апельсином
в кисло-сладком соусе



● 2550 Цукидзи

180/50
жареный осьминог
и морской гребешок
в соусе Терияки



● 1550 Терияки Сакэ

180/45
стейк
из семги
с соусом
терияки



Горячие рыбные блюда



● **1870**
Аками Ири-Гомо

135/50/55
стейк из тунца
в кунжуте
с Тамириновым
соусом



● **2800**
Сибасу Стейку

120/50/30
чилийский сибас
с кунжутным
соусом и
шпинатом

● **620**
Сакана Тай

160
стейк из кораллового
окуня с соусом Терияки и
Бальзамик



Горячие рыбные блюда



• 1250

Лолиго

160/50/50
мини кальмары,
обжаренные
на гриле

• 990
Акафуку Эби

135/100
тигровые креветки
в сладком соусе
Розовое счастье



• 1250
Унаги Жу

100/150/50
угорь на рисе



• **Гёдза** японские пельмени, подаются с соусом Гёдза

• 490
Бутанику

230/30
со свиной

• 890
Эби

230/30
с креветками

• 850
Сакэ

230/30
с сёмгой



Горячие рыбные блюда

• 920
Сакана Охио

120/350
палтус с рыбным бульоном,
грибами иноки, морскими
водорослями, цукини
и кунжутным ароматом

• 1850
Тобан Яки
с морепродуктами

250
палтус, креветки, кальмары и
морской гребешок, в соусе Тобан
с добавлением грибов: вешенки,
шиитаке, иноки, сладкого горошка
и зеленой фасоли

• 1690
Кингу Самон

250/60/20
котлеты из семги,
фаршированные сыром со
сливочным соусом и икрой
лосося

• 650
Умино Моно

150
мидии, запечённые
с сыром Мааздам

• 680
Умино Кай

150
мидии
в остром
японском
соусе

Горячее из птицы



● 1980
Яки Камо но Хатимицу

300/130/60
утка,
запеченная
в винном соусе,
подаётся
с овощным
гарниром
и японским
соусом
Хатимицу

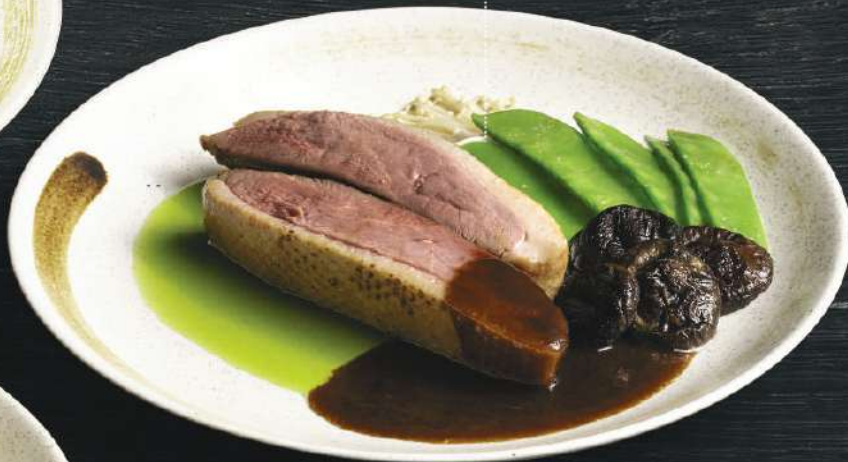


● 1650
Кохицудзи

180/45
каре ягненка
в восточном соусе

● 1350
Камо но
Муниники

250
утиная грудка сувид
с грибами: шиитаке,
иноки и сладким
свежим горошком



● 670
Тебасаки но
Терияки

350
жареные куриные
крылышки в
кисло-сладком
соусе



● 620
Ниватори

180/45
курица
в соусе
Терияки



Горячие мясные блюда



● 1150
Тобан Яки с говядиной

250
говядина,
в соусе
Тобан и Кальби
с добавлением
грибов:
вешанки,
шиитакэ,
иноки
и сладкого
свежего
горошка



● 560
Кацу Жу

250/150
свинина, панированная
и обжаренная во
фритюре, с кисло-
сладким соусом.
Подается с рисом Гохан



● 1200
Негимаки

320
рулеты
из говядины
с грибами
иноки
и шиитакэ,
с гарниром из
маринованных
огурцов



● 620
Яки Удон

280
жареное филе
говядины
с овощами,
маринованным
бамбуком и
пшеничной
лапшой удон



● 690
Губа Джоу

380
Свинина в кисло-
сладком соусе

Десерты



• 450
Тирамису

150/40
изысканный
десерт из
бисквита, сыра
Маскарпоне
с ванильным
соусом



• 395
Яблочный
штрудель

120/60/40
слойка с
яблоками,
корицей, изюмом,
миндальным
орехом с
ванильно-
шоколадным
соусом и
мороженым



• 390
Палачинки

135/60/40
блинный торт, с творожной
начинкой, ванильно-
шоколадным соусом и
мороженым



• 650
Чеко ролл

180
шоколадный ролл со
свежими фруктами

Десерты



• 350
Нара

150
шоколадный рулет
с фруктами, сладкими
взбитыми сливками и
сыром Филадельфия



• 60
1 шт.
Конфета
ручной работы



• 650
Жареный
ананас
160/40
пряный ананас
в карамельной
корочке с
шариком
мороженого



• 450
Киото

150/50
Сырный торт с черникой
и семенами Chia

• 150
Мороженое

50
На выбор: маракуйя, манго,
зеленый чай, фисташковое

