

## СЕЗОННОЕ МЕНЮ ОТ ШЕФА

РОЛЛ С ВАГЮ И УГРЕМ / 110 г  
3950

РАМЕН С ГРИБАМИ / 380 г  
1850

СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ / 420 г  
1950



ЖАРЕННЫЙ РИС КИМЧИ / 175 г  
1300

ЖАРЕННЫЙ РИС С ГРИБАМИ / 190 г  
1450

СОБА, ГРИБЫ И МИСО / 250 г  
1300

УДОН, БЕКОН, ГРИБЫ И КАРРИ / 320 г  
1950

## САШИМИ

Лосось	50 г	1300
Тунец Аками	50 г	4200
Тунец Торо	60 г	7500
Сибас с ботаргой	50 г	2900
Гребенчатая креветка	50 г	3100
Северная креветка	50 г	1700
Красная креветка	50 г	3500
Живой гребешок	100 г	1100
Осьминог	50 г	1800
Морской еж	100 г	900
Угорь копченый	50 г	2100
Кинг Краб	50 г	1800
 Трубач с лемонграссом	150 г	1950
 Трубач с халапеньо	100 г	1600

## УСТРИЦЫ

«Кумамото»	1шт	950
«Муроцу»	1шт	950
«Акке»	1шт	950

## СУШИ

Гребешок	35 г	700
Торо	30 г	1700
Торо с трюфелем	30 г	2100
Аками	30 г	1300
Аками с трюфелем	30 г	1600
Лосось юдзу	30 г	580
Сибас с ботаргой	30 г	1000
Красная креветка	30 г	1600
Кинг краб	35 г	950
Северная креветка	37 г	850
Угорь копченый	30 г	900
Кальмар	35 г	900
Вагю	30 г	1900
Осьминог	30 г	950

## ГУНКАНЫ

1 ШТ

С красной икрой	30 г	1600
 Унаги спайси	35 г	1600
 Спайси лосось	30 г	680

## ТЕМАКИ

1 ШТ

С лососем и красной икрой	40 г	950
С уни и чёрной икрой	35 г	1850
С шисо и угрём	40г	1600

## РОЛЛЫ

Кимчи ролл	115 г	1300
🌿 С огурцом и кунжутом	100 г	750
🌿 С авокадо и фурикакэ	115 г	650
Корейский кимбап с крабом	130 г	2500
С гребешком и юдзу	150 г	1950
Тунец Блюфин и черная икра	115 г	4200
Лосось авокадо	170 г	1900
Калифорния с кинг крабом	130 г	1900
Унаги	140 г	3900
С угрём и креветкой	135 г	1850
Ролл сашими	80г	2500
Карааге с лососем и крабом	110 г	1990

## КРУДО, ТАРТАРЫ, КАРПАЧЧО

Крудо с юдзу и чили	100 г	3600
Тартар из тунца с имбирем	130 г	4300
Тартар из лосося с юдзу	140 г	1950
Тартар из говядины по-корейски	200 г	2900
Карпаччо из сибаса и фенхеля	105 г	2100
Карпаччо из вагю	100 г	4400
Карпаччо из осьминога	55 г	1990



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Капуста кимчи	110 г	650
Капуста а-ля кимчи	100 г	550
Ростки сои по-корейски	60 г	650
Огурцы с юдзу	100 г	950
Огурцы с кунжутом	110 г	650
Огурцы кимчи	120 г	950
Сибас по-корейски	115 г	2400
Запеченные баклажаны и икра морского ежа	115 г	1800
Татаки лосось	160 г	2700
Татаки тунец	115 г	7100
Татаки вагю	100 г	8100


## САЛАТЫ

Кинг краб в спайси соусе	200 г	4300
Баклажаны с креветками	280 г	1900
Осьминог и азиатский чимичури	220 г	3700
Морские водоросли с кунжутом	100 г	2900
Татаки салат, лосось и имбирь	150 г	2900


## СУПЫ

Рамен с говядиной и трюфелем	370 г	2300
Мисо с мидиями и луком порей	370 г	1990
 Юккеджан	290 г	2200
Мисо с крабом	360 г	2600
Фо-бо	350 г	2100
 Кимчи тиге	370 г	1600

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

 Кальмары вок с луком и имбирём	195 г	3900
Мидии в тайском стиле	500 г	2300
Ассорти креветок темпура	260 г	4900
Жареный рис с крабом	240 г	2800
Курица в кисло-сладком соусе	220 г	1200
Баклажан в кисло-сладком соусе	150 г	950
Спринг-ролл гребешок и васаби	70г	1200
Токпокки с лососем и спаржей	240 г	2300
Кинг краб темпура	200/40 г	5500
Грибы темпура	80 г	800

## ЛАПША И ДИМ САМЫ

Дим сам с креветкой	100 г	1100
 Дим сам с сибасом	140 г	1500
Дим сам с уткой	140 г	1050
Лапша с икрой минтая и шисо	190 г	2450
Мандо со свининой и кимчи	135 г	1100
Гёдзе с бараниной	140 г	1100
Жареная лапша с говядиной	230 г	2450

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА И ГРИЛЬ

 Утка с пюре и васаби	290 г	3200
Рёбра говяжьи в корейском стиле	190 г	2500
 Каре ягнёнка корейский BBQ	130 г	3700
Перепёлка карааге перец тогораши	230 г	3200
Чёрная треска и мисо	160/25 г	2500
Кинг краб в перечном соусе с пакчой	240 г	5500
 Живой омар в перечном соусе	100 г	4850
Живой камчатский краб	100 г	1750
РЫБА В ЯПОНСКОМ СТИЛЕ		
Пагр	100 г	2300
Сибас дикий	100 г	2100

## ХОСПЕР

### ВАГЮ


Рибай	190 г	19000
Стриплойн	195 г	19000
Филе миньон	140 г	16000

### РЫБА

Морской язык	100г	1850
Сибас дикий	100 г	2100
Тюрбо	100 г	1850



## ГАРНИРЫ

Жареный рис с чесноком	125 г	1100
Рис	100 г	950
 Брокколи с чесноком и острым перцем	120 г	950
Спаржа с чесноком	120 г	2500

## СОУСЫ

Крем васаби	50 г	850
Кочуджон	50 г	550
Майонез васаби	50 г	650
Перечный	50 г	550
Трюфельный	50 г	750
Кисло-сладкий	50 г	550

## ДЕСЕРТЫ

Жжёный чизкейк	170 г	1200
Жжёный чизкейк с матча	170 г	2700
Банановый мусс и кокос	105 г	1500
Манго апельсин	150 г	1950
Медовик с малиновым сорбетом	170 г	1750

## КОНФЕТЫ

Дай-Дай	22 г	700
Матча	22 г	750
Мокка	18 г	650
Пралине	20 г	950
Ириска с фундуком	20 г	400

## МОРОЖЕНОЕ

Имбирь / матча	50 г	450
Соба	50 г	450

## СОРБЕТ

Лимон / манго / малина	50 г	450
------------------------	------	-----

 Пикантное блюдо

 Вегетарианское блюдо

Все цены указаны в рублях.

## CHEF'S SEASONAL MENU

WAGU ROLL, SEA EEL, ASPARAGUS / 110 g  
3950

MUSHROOM MISO RAMEN / 380 g  
1850

SEAFOOD RAMEN / 420 g  
1950

KIMCHI FRIED RICE / 175 g  
1300

MUSHROOM FRIED RICE / 190 g  
1450

SOBA, MISO BUTTER, MUSHROOMS / 250 g  
1300

UDON, BACON, MUSHROOMS, CURRY / 320 g  
1950

## SASHIMI

Salmon	50 g	1300
Tuna akami	50 g	4200
Tuna toro	60 g	7500
Sea bass with bottarga	50 g	2900
Comb shrimp	50 g	3100
Northern shrimp	50 g	3100
Red shrimp	50 g	3500
Live scallop	100 g	1100
Octopus	50 g	1100
Sea urchin	100 g	900
Smoked eel	50 g	2100
King crab	50 g	1800
<i>BB</i> Trumpet fish with lemongrass	150 g	1950
<i>BB</i> Trumpet fish with jalapeno	100 g	1600

## OYSTERS

"Kumamoto"	1 pc	950
"Murotsu"	1 pc	950
"Akke"	1 pc	950

## SUSHI

1pc

Scallop	35 g	700
Toro	30 g	1700
Toro with truffle	30 g	2100
Akami	30 g	1300
Akami with truffle	30 g	1600
Salmon yuzu	30 g	580
Sea bass with bottarga	30 g	1000
Red shrimp	30 g	1600
King crab	35 g	950
Northern shrimp	37 g	850
Smoked eel	30 g	900
Squid	35 g	900
Wagyu	30 g	1900
Octopus	30 g	950

## GUNCANES

With red caviar	30 g	1600
 Spicy unagi	35 g	1600
 Spicy salmon	30 g	680

## TEMAKIS


1pc

With salmon and red caviar	40 g	950
With uni and black caviar	35 g	1850
With shiso and conger eel	40 g	1600








## ROLLS

Kimchi roll	115 g	1300
✓ With cucumber and sesame	100 g	750
✓ With avocado and furikake	115 g	650
Korean gimbap with crab	130 g	2500
With scallop and yuzu	150 g	1950
Bluefin tuna and black caviar	115 g	4200
Salmon avocado	170 g	1900
California with king crab	130 g	1900
Unagi	140 g	3900
With conger eel and shrimp	135 g	1850
Sashimi roll	80 g	2500
Karaage with salmon and crab	110 g	1990

## CRUDO, TARTARES, CARPACCIO

 Crudo with yuzu and chili	100 g	3600
Tuna tartare with ginger	130 g	4300
Salmon tartare with yuzu	140 g	1950
Korean-style beef tartare	200 g	2900
Sea bass carpaccio with fennel	105 g	2100
Wagyu carpaccio	100 g	4400
Octopus carpaccio	55 g	1990

## COLD APPETIZERS



  Kimchi cabbage	110 g	650
 Kimchi-style cabbage	100 g	550
 Korean-style soybean sprouts	60 g	650
 Cucumbers with yuzu	100 g	950
 Cucumbers with sesame	110 g	650
 Kimchi cucumbers	120 g	950
Korean-style sea bass	115 g	2400
Baked eggplants and sea urchin roe	115 g	1800
Salmon tataki	160 g	2700
Tuna tataki	115 g	7100
Wagyu tataki	100 g	8100



## SALADS

King crab in spicy sauce	200 g	4300
Eggplants with shrimps	280 g	1900
Octopus with asian chimichurri	220 g	3700
Seaweed with sesame	100 g	2900
Tataki salad, salmon and ginger	150 g	2900

## SOUPS

Ramen with beef and truffle	370 g	2300
Miso with mussels and leeks	370 g	1990
 Yukkejang	290 g	2200
Miso with crab	360 g	2600
Pho Bo	350 g	2100
 Kimchi tige	370 g	1600




## HOT APPETIZERS

<i>BBB</i> Squid wok with onions and ginger	195 g	3900
Mussels in thai style	500 g	2300
Assorted shrimp tempura	260 g	4900
Fried rice with crab	240 g	2800
Chicken in sweet and sour sauce	220 g	1200
Eggplant in sweet and sour sauce	150 g	950
Spring roll scallop and wasabi	70 g	1200
Tteokbokki with salmon and asparagus	240 g	2300
King crab tempura	200/40 g	5500
Mushroom tempura	80 g	800

## NOODLES AND DIM SUM

Dim sum with shrimp	100 g	1100
<i>B</i> Dim sum with sea bass	140 g	1500
Dim sum with duck	140 g	1050
Noodles with cod roe and shiso	190 g	2450
Mandu with pork and kimchi	135 g	1100
Gyoza with lamb	140 g	1100
Fried noodles with beef	230 g	2450

## HOT DISHES AND GRILL

 Duck with puree and wasabi	290 g	3200
Korean-style beef ribs	190 g	2500
 BBQ lamb chops	130 g	3700
Karaage quail with togarashi pepper	230 g	3200
Black cod and miso	160/25 g	2500
King crab in pepper sauce with bok choy	240 g	5500
 Live lobster in pepper sauce	100 g	4850
Live kamchatka crab	100 g	1750

## FISH IN JAPANESE STYLE

Red porgy	100 g	2300
Wild sea bass	100 g	2100

## JOSPER


### WAGYU

Ribeye	190 g	19000
Striploin	195 g	19000
Filet mignon	140 g	16000

### FISH

Sole	100 g	1850
Wild sea bass	100 g	2100
Turbot	100 g	1850

## Garnishes

Fried rice with garlic	125 g	1100
Rice	100 g	950
 Broccoli with garlic and hot pepper	120 g	950
Asparagus with garlic	120 g	2500

## SAUCES

Wasabi cream	50 g	850
Kochujon	50 g	550
Wasabi mayonnaise	50 g	650
Pepper	50 g	550
Truffle	50 g	750
Sweet and sour	50 g	550

## DESSERTS

Burnt cheesecake	170 g	1200
Burnt cheesecake with matcha	170 g	2700
Banana mousse and coconut	105 g	1500
Mango orange	150 g	1950
Honey cake with raspberry sorbet	170 g	1750

## SWEETS

Dai-Dai	22 g	700
Matcha	22 g	750
Mocha	18 g	650
Praline	20 g	950
Hazelnut toffee	20 g	400


## ICE-CREAM

Ginger/matcha	50 g	450
Soba	50 g	450

## SORBET

Lemon/mango/raspberry	50 g	450
-----------------------	------	-----

 Spicy dish

 Vegetarian dish

All prices are in rubles.