
РАМЕН & СУП МЕНЮ

RAMEN & SOUP MENU

	грн
	UAH
Тори Рамен с курицей "Сью Вид"	350 125
<i>Tori Ramen with chicken "Sous Vide"</i>	
Тонкацу Рамен со свиной грудинкой, обжаренной на теппане	350 125
<i>Tonkotsu Ramen with teppan-fried pork belly</i>	
Шою Рамен с креветкой.....	350 235
<i>Shoyu Ramen with shrimp</i>	
Холодный Куксу Рамен с овощами	350 165
<i>Cold vegetable Kuksu Ramen</i>	
Острый Мисо Рамен с овощами	350 195
<i>Spicy vegetable Miso Ramen</i>	

**Меню разработано при участии Mihoko Obunai
Ресторан Nexto, США. Переможниця Першого
щорічного Ramen-бою на 10-му Міжнародному
конгресі Star Chefs.**

*The menu was created under the supervision of
Mihoko Obunai. Nexto Restaurant, USA The winner
of "First Annual Ramen Battle" at The 10th Annual
StarChefs International Chefs Congress*

КАЙСЕКИ | KAISEKI

	грн	грн
	г/g	UAH
Кайсеки Сет 1*	1465	3195
Kaiseki Set 1*		
• Тимми		50
<i>Timmy</i>		
• Хасун		160
<i>Hassun</i>		
• Муко-дзукэ	220/40	
<i>Mukouzuke</i>		
• Ван-моно		200
<i>Wanmono</i>		
• Яки моно		70
<i>Yakimono</i>		
• Аге-моно		110
<i>Agemono</i>		
• Такиавасэ		80
<i>Takiawase</i>		
• Суномоно		130
<i>Sunomono</i>		
• Гохан-моно	90/35	
<i>Gohan mono</i>		
• Чаван Муси		150
<i>Chawanmushi</i>		
• Мидзугаси		130
<i>Mizugashi</i>		
Кайсеки Сет 2*	1235	2675
Kaiseki Set 2*		
• Тимми		50
<i>Timmy</i>		
• Хасун		160
<i>Hassun</i>		
• Муко-дзукэ	220/40	
<i>Mukouzuke</i>		
• Ван-моно		200
<i>Wanmono</i>		
• Яки моно		80
<i>Yakimono</i>		
• Такиавасэ		80
<i>Takiawase</i>		
• Гохан-моно	90/35	
<i>Gohan mono</i>		
• Чаван Муси		150
<i>Chawanmushi</i>		
• Мидзугаси		130
<i>Mizugashi</i>		

	грн	грн
	г/g	UAH
Кайсеки Сет 3*	1035	1985
Kaiseki Set 3*		
• Тимми		50
<i>Timmy</i>		
• Хасун		160
<i>Hassun</i>		
• Муко-дзукэ	220/40	
<i>Mukouzuke</i>		
• Ван-моно		200
<i>Wanmono</i>		
• Аге-моно		110
<i>Agemono</i>		
• Гохан-моно	90/35	
<i>Gohan mono</i>		
• Мидзугаси		130
<i>Mizugashi</i>		

«Кайсэки» – традиционный японский обед, для которого блюда готовятся определенным способом, подаются и сменяются с символической очередностью. Эта древняя традиция насчитывает уже более 500 лет.

Это не только гастрономическое, но и эстетическое удовольствие, которое запомнится на всю жизнь. Сам процесс погружает в медитацию, учит неспешности, умению наслаждаться моментом и ценить время, проведенное в хорошей компании за вкусным обедом.

"Kaiseki" - a traditional Japanese meal where the dishes are cooked in a certain way, are served and replaced with a symbolic order. This ancient tradition goes back for more than 500 years.

It is not only gastronomic but also aesthetic pleasure, which will be remembered for a lifetime. The process itself teaches deliberateness, ability to enjoy the moment and appreciate the time spent in the good company with delicious food.

*Скидки и акции на данную позицию не распространяются

*Discounts and promotions do not apply for this position