

---

## ЗАКУСКИ | APPETIZERS

---

	г/г	грн UAH		г/г	грн UAH
<b>Биф татаки*</b> .....	140	<b>475</b>	<b>Лакедра халапеньо</b> .....	120	<b>550</b>
Beef tataki*			Yellowtail jalapeno		
<b>Рулетики из лосося и киноа</b> .....	100	<b>275</b>	<b>Гедза (жареные / на пару)</b>		
Salmon & quinoa rolls			Gedza (fried / steamed)		
<b>Тунец «Фурикаки» с соусом васаби</b> .....	85	<b>395</b>	• <b>с мясом</b> .....	120/30	<b>145</b>
Tuna Furikaki with wasabi sauce			with meat		
<b>Татаки из тунца с соусом «Понзу»</b> .....	80	<b>285</b>	• <b>с морепродуктами</b> .....	120/30	<b>225</b>
Tuna tataki with Ponzu sauce			with seafood		
<b>Тар-тар из авокадо и тунца</b>			• <b>с черной треской</b> .....	100/30	<b>310</b>
<b>под яично-трюфельным соусом</b> .....	140	<b>705</b>	with black cod		
Avocado and tuna tartare in egg			<b>Оконамияки рисовые</b>		
and truffle sauce			<b>с лососем</b> .....	140/30	<b>195</b>
<b>Креветки в соусе васаби</b> .....	110	<b>385</b>	Rice okonomiyaki		
Shrimps in wasabi sauce			with salmon		
<b>Хрустящие креветки в соусе</b>			<b>Эдамаме с морской солью</b> .....	135/10	<b>145</b>
<b>«Спайси»</b> .....	130/30	<b>385</b>	Edamame with sea salt		
Crispy shrimps in Spicy sauce			<b>Эдамаме в остром соусе</b> .....	140	<b>145</b>
			Edamame in spicy sauce		
			<b>Кимчи</b> .....	100	<b>115</b>
			Kimchi		

\*Скидки и акции на данную позицию не распространяются

\*Discounts and promotions do not apply for this position

## САЛАТЫ | SALADS

	г/г	грн UAH		г/г	грн UAH
<b>Теплый салат «Харусаме»</b>			<b>Теплый салат с морепродуктами</b>		
Warm salad «Harusame»			<b>в медово-томатном соусе</b> .....250		<b>965</b>
• <b>с овощами и мраморным мясом</b> .....240		<b>705</b>	Warm seafood salad in honey		
with vegetables and marbled meat			and tomato sauce		
• <b>с овощами и морепродуктами</b> .....270		<b>495</b>	<b>Салат с тигровыми креветками</b> .....220		<b>415</b>
with vegetables and seafood			Salad with tiger shrimps		
<b>Салат сашими</b>			<b>Микс салат с беби осьминогами</b>		
Sashimi salad			<b>в кунжутном соусе</b> .....150		<b>495</b>
• <b>с лососем</b> .....180		<b>295</b>	Mixed salad leaves with baby		
with salmon			octopuses in sesame sauce		
• <b>с тунцом</b> .....180		<b>575</b>	<b>Руккола салат</b>		
with tuna			<b>с жареными креветками</b> .....220		<b>455</b>
<b>Салат Грин</b> .....200/30		<b>165</b>	Fried shrimps with arugula salad		
Green Salad			<b>Салат с беби кальмарами</b>		
<b>Салат с мясом лобстера*</b> .....220		<b>975</b>	<b>под соусом «Дресинг Юзу»</b> .....150		<b>275</b>
Salad with lobster meat*			Baby squid salad with Yuzu dressing		
<b>Салат с артишоками</b>			<b>Японский овощной салат</b> .....200/30/30		<b>185</b>
<b>в лимонно-трюфельном</b>			Japanese vegetable salad		
<b>соусе с мясом лобстера*</b> .....160		<b>1025</b>	<b>Салат из морских водорослей</b>		
Artichoke salad with lobster meat			<b>с ореховым соусом</b> .....140/30		<b>185</b>
under lemon juice and truffle oil*			Seaweed salad with peanut sauce		
<b>Авокадо салат с креветками</b> .....270/30		<b>395</b>			
Avocado salad with shrimps					

При приготовлении салатов, японские повара стараются либо вовсе избегать тепловой обработки, либо делать её минимальной, что сохраняет природный состав, запахи и питательные свойства ингредиентов. During preparation of salads, Japanese Chefs try to either completely avoid using heat or make it minimal in order to preserve the natural structures, smells, and nutritional properties of the ingredients.

\*Скидки и акции на данную позицию не распространяются

\*Discounts and promotions do not apply for this position