



ЗАКУСКИ | APPETIZERS

	г/г	грн UAH		г/г	грн UAH
Біф татакі	140	515	Гедзе (смажені / на пару)		
Beef tataki			Gedza (fried / steamed)		
Рулетики з лосося і кіноа	100	275	• с черной треской	100/30	310
Salmon & quinoa rolls			• з м'ясом	120/30	145
Тунець «Фурікакі» з соусом васабі	85	395	<i>with meat</i>		
Tuna Furikaki with wasabi sauce			• з морепродуктами	120/30	225
Туна татакі з соусом понзу	80	285	<i>with seafood</i>		
Tuna tataki with Ponzu sauce			• з овочами	120/30	115
Тар-тар з авокадо і тунця			<i>with vegetables</i>		
під яєчно-трюфельним соусом	140	705	Окономіякі рисові		
Avocado and tuna tartare in egg and truffle sauce			Rice okonomiyaki		
Креветки в соусі васабі	110	385	• з лососем	140/30	195
Shrimps in wasabi sauce			<i>with salmon</i>		
Хрусткі креветки в соусі спайсі	130/30	345	• з салом	110/30	95
Crispy shrimps in Spicy sauce			<i>with lard (salo)</i>		
Лакедра халопеньо	120	715	• з лакедрою	140/30	265
Yellowtail jalapeno			<i>with yellowtail</i>		
			Едамаме з морською сіллю	135/10	145
			Edamame with sea salt		
			Едамаме в гострому соусі	140	145
			Edamame in spicy sauce		
			Кімчі	100	115
			Kimchi		



САЛАТИ | SALADS

	г/г	грн UAH		г/г	грн UAH
Салат «Харусаме»			Теплий салат з морепродуктами у медово-томатному соусі.....	250	965
Warm salad «Harusame»			Warm seafood salad in honey and tomato sauce		
• з овочами та м'ясом.....	240	705	Салат з тигровими креветками	220	415
with vegetables and marbled meat			Salad with tiger shrimps		
• з овочами та морепродуктами	270	495	Мікс салат з бейбі-восьминогом в кунжутному соусі	150	495
with vegetables and seafood			Mixed salad leaves with baby octopuses in sesame sauce		
Салат сашімі			Рукола салат		
Sashimi salad			Із смаженими креветками	220	385
• з лососем.....	180	295	Fried shrimps with arugula salad		
with salmon			Салат с бейбі-кальмаром під соусом «Дрейсінг Юзу».....	150	195
• з тунцем.....	180	575	Baby squid salad with Yuzu dressing		
with tuna			Салат японський овочевий.....	200/30/30	165
Салат Грін	200/30	165	Japanese vegetable salad		
Green Salad			Кайсо салат		
Салат з м'ясом лобстера*.....	220	975	з горіховим соусом.....	140/30	185
Salad with lobster meat*			Seaweed salad with peanut sauce		
Салат артишоковий в лимонно-трюфельному соусі з лобстером*	160	1025			
Artichoke salad with lobster meat under lemon juice and truffle oil*					
Салат авокадо з креветками.....	270/30	395			
Avocado salad with shrimps					

При приготуванні салатів, японські кухарі намагаються або зовсім уникати теплової обробки, або робити її мінімальною, що зберігає природний склад, запахи, і поживні властивості інгредієнтів.
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.

* Знижка і акції на дану позицію не розповсюджуються
*Discounts and promotions do not apply for this position