

КАЙСЕКИ СЕТИ*

KAISEKI SETS*

Найменування Item	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
КАЙСЕКИ СЕТ №1*		
КАISEKI SET No1*	1465	3 195
ТИММІ Timmy	50	
ХАСУН Hassun	160	
МУКО-ДЗУКЕ Mukouzuke	220/40	
ВАН-МОНО Wanmono	200	
ЯКІ-МОНО Yakimono	70	
АГЕ-МОНО Agemono	110	
ТАКІАВАСЕ Takiawase	80	
СУНОМОНО Sunomono	130	
ГОХАН-МОНО Gohan mono	90/35	
ЧАВАН-МУСІ Chawanmushi	150	
МІДЗУГАСІ Mizugashi	130	
КАЙСЕКИ СЕТ №2*		
КАISEKI SET No2*	1235	2 675
ТИММІ Timmy	50	
ХАСУН Hassun	160	
МУКО-ДЗУКЕ Mukouzuke	220/40	
ВАН-МОНО Wanmono	200	
ЯКІ-МОНО Yakimono	80	
ТАКІАВАСЕ Takiawase	80	
ГОХАН-МОНО Gohan mono	90/35	
ЧАВАН-МУСІ Chawanmushi	150	
МІДЗУГАСІ Mizugashi	130	

* На дані позиції знижка не поширюється

* Discount do not apply for this item



КАЙСЕКИ СЕТИ*

KAISEKI SETS*

Найменування Item	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
КАЙСЕКИ СЕТ №3* KAISEKI SET No3*	1035	1 985
ТИММІ Timmy	50	
ХАСУН Hassun	160	
МУКО-ДЗУКЕ Mukouzuke	220/40	
ВАН-МОНО Wanmono	200	
АГЕ-МОНО Agetono	110	
ГОХАН-МОНО Gohan mono	90/35	
МІДЗУГАСІ Mizugashi	130	

“Кайсеки” – традиційний японський обід, для якого страва готуються певним способом, подаються і змінюються з символічною черговістю. Це не тільки гастрономічне, а й естетичне задоволення, яке запам'ятається на все життя.

Сам процес занурює у медитацію, вчить неспішності, вмінню насолоджуватися моментом і цінувати час, проведений в хорошій компанії за смачним обідом.

“Kaiseki” – a traditional Japanese meal where the dishes are cooked in a certain way, are served and replaced with a symbolic order. This ancient traditional 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.

* На дані позиції знижка не поширюється
* Discount do not apply for this item



ХОЛОДНІ НАПОЇ

COLD BEVERAGES

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Фіалково - лимонний Violet & lemon	330	110
Імбирний Ginger	330	110
Огірково - м`ятний Cucumber & mint	330	110
Дикий цитрус Wild citrus	330	110
Апельсиновий Orange	330	110

ТОНІК БАР

TONIC BAR

Севіче з лосося та апельсина Salmon ceviche and orange	130	195
Севіче з морепродуктів, грейпфрута та черрі Seafood, grapefruit and cherry tomato ceviche	110	355
Севіче з креветок, авокадо та черрі Shrimp, avocado and cherry tomato ceviche	150	385
Манго та вугор в соусі "унагі-юдзо" Mango and eel in unagi-yujo sauce	155	395
Тар-тар з тунця "торо" з грушею та мигдалем Toro tuna tartar with pear and almonds	110	410
Татакі з телятини та базиліку Veal tataki and basil	120	645

ХОЛОДНІ ЧАЇ

COLD TEAS

Чай зелений сенча мідзудаші Sencha Mizudashi green tea	1000	350
Чай зелений гекуро мідзудаші Mizudashi green tea	1000	455
Чай квіти тайванського жасміну мідзудаші Taiwanese jasmine mizudashi tea	1000	455
Чай тайванська троянда дахоа мідзудаші Taiwanese rose douhua mizudashi tea	1000	385

* На дані позиції знижка не поширюється
* Discount do not apply for this item



АКВАРИУМ МЕНЮ

AQUARIUM MENU

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Краб камчатський* Kamchatskyi Crab*	100	625
Орієнтовна вага краба 3000-3500 гр Approximate weight of crab 3000-3500 gr		
Лобстер Бретонський* Blue lobster*	1 шт	3985
Орієнтовна вага лобстера 600-700 гр Approximate weight of lobster 600-700 gr		
Атлантичний лобстер* Atlantic lobster*	1 шт	5900
Орієнтовна вага лобстера 1500-2000 гр Approximate weight of lobster 1500-2000 gr		
Канадський лобстер* Canadian Lobster*	1 шт	2595
Орієнтовна вага лобстера 700-800 гр Approximate weight of lobster 700-800 gr		
Устриця Жилардо №2* Oysters Gillardeau No 2*	1 шт / 6 шт / 12 шт	160/960/1920
Подається з соусом Понзу Served with Ponzu sauce		
Устриця Сентінель №2* Oysters Sentinelle No 2*	1 шт / 6 шт / 12 шт	160/960/1920
Подається з соусом Понзу Served with Ponzu sauce		

* Камчатський краб і лобстер готуються з урахуванням Ваших побажань і рекомендацій від шеф-кухаря.

* King crab and lobster are prepared according to your wishes and recommendations from the Chef.

* Ціна камчатського краба вказана за 100 грамів.

* The price of king crab indicated for 100 grams.

* На дані позиції знижка не поширюється

* Discount do not apply for this item



РАМЕН RAMEN

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Шою Рамен Shoyu Ramen	350/15/15	235
Гострий Місо Рамен з овочами Spicy vegetable Miso Ramen	350/15/15	195
Торі Рамен Tori Ramen with chicken "Sous Vide"	350/15/15	135
Тонкоцу Рамен Tonkotsu Ramen with teppan-fried pork belly	350/15/15	145

СУПИ SOUP

Суп з кокосовим молоком та креветками Coconut milk soup with shrimps	220	295
Крем-суп з омаром (клешні) Lobster cream soup	300	425
Суп з японською локшиною, овочами та креветкою Soup with Japanese noodles, vegetables and shrimp	400	215
Місо суп з морепродуктами Miso soup with seafood	330	445
Місо суп Miso soup	200	70
Суп клер з морепродуктами Dobin Mushi	270	105
Суп Том-ям Tom Yum soup	320	330

"ШАБУ-ШАБУ" * SHABU-SHABU*

З м'ясою м'ясою (на 2 особи) * with marbled meat for 2 people*	2000	5555
З американським м'ясою (на 2 особи) * with US beef for 2 people*	2000	2085

* На дані позиції знижка не поширюється
* Discount do not apply for this item



ДИМ-САМ DIM-SUM

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Королівський краб King crab	72/20/20/20	405
Чилійський сібас Chilean seabass	72/20/20/20	275
Креветка Prawn	72/20/20/20	215
Курка та креветка Chicken and prawn	72/20/20/20	165
Свинина Pork	72/20/20/20	145
Баранина Lamb	72/20/20/20	150
З морепродуктами With seafood	72/20/20/20	175
Овочеві Vegetable	72/20/20/20	120

ФІРМОВІ ДИМ-САМИ HOUSE DIM SUM

З фуа-гра Foie gras	90/20/20/20	285
“Грошові мішечки” зі смаженим морським гребінцем Money bags with fried sea scallop	78/20/20/20	210
Гедза (смажені/на пару) Gedza (fried/steamed)		
- з м'ясом / with meat	120/30	145
- з креветками / with shrimp	120/30	225
- з овочами / with vegetables	120/30	135