

## **RAW (сырое)**

### Татаки из тунца с манговой сальсой

*обожженое филе тунца в кунжуте с сальсой  
из манго и соусом чимичурри*

**670 Р**

### Севиче из гребешка

*слайсы гребешка с соусом юдзу, кокосовым  
молоком и икрой летучей рыбы*

**640 Р**

### Татаки из лосося

*свежее филе лосося в сопровождении  
манго, огурца и апельсинового соуса*

**670 Р**

### Тар-тар из лосося

*филе лосося с тигриным молоком  
и муссом из авокадо*

**690 Р**

### Татаки из обожжённой говядины

*говяжья вырезка с рукколой  
и чатни из клубники*

**590 Р**

## **Закуски**

### Битые огурцы

*огурцы в остром соусе  
с кунжутным маслом и кинзой*

**270 Р**

### Бобы эдамаме с солью

*нежные соевые бобы с морской солью  
и хлопьями перца чили*

**250 Р**

### Грудинка тясю

*томленая свиная грудинка с томатами  
черри и соусом на основе Терияки*

**480 Р**

### Токпокки

*корейские рисовые палочки в остром соусе*

**320 Р**

### Грибы муэр

*древесные грибы в остром маринаде  
с морковью и арахисом*

**320 Р**

## Капуста кимччи

*традиционная корейская острая  
маринованная капуста*

**240 Р**

## Креветки темпура с соусом васаби

*крупные креветки в панировке  
с острым соусом и клубничной сальсой*

**650 Р**

## Спринг роллы с курицей и грибами шиитаке

*жареные во фритюре роллы  
с соусом сладкий чили*

**420 Р**

## Спринг роллы с фунчозой и овощами

*обжаренные во фритюре роллы,  
подаются с ореховым соусом*

**420 Р**

## Курица карааге

*филе куриного бедра в панировке  
с манго муссом*

**420 Р**

## Тофу том-ям

*соевый сыр, маринованный в соусе том-ям,  
с икрой летучей рыбы*

**320 Р**



山頭火  
ほろ  
木の葉  
酔うて  
ほろほ

## Салаты

### Зеленый салат с личи

*овощной салат с апельсиновой заправкой  
и личи в легком сиропе*

**450 Р**

### Салат с гребешком и креветкой

*листья шпината с морепродуктами  
и соусом манго*

**820 Р**

### Фирменный салат с ростбифом

*шпинат с домашним ростбифом, копчёным муссом,  
спелыми томатами и хрустящими баклажанами*

**590 Р**

### Хрустящие баклажаны с угрем

*обжаренные до хрустящей корочки баклажаны с  
томатами, сливочной стрчателлой и угрём в соусе унаги*

**790 Р**

## Суши

### Кукси с ростбифом и омлетом

*холодный суп на курином бульоне с битыми огурцами,  
омлетом тамаго и говяжьим ростбифом*

**590 Р**

### Том-ям

*классика тайской кухни.  
подаётся с отварным рисом басмати*

**690 Р**



# Wok

## Пад тай

*традиционная тайская лапша с креветками,  
тамариндовой пастой и арахисом*

**640 Р**

## Курица кешью

*маринованная курица с овощами,  
соевым соусом и орешками кешью*

**590 Р**

## Свинина тясю

*томленая свиная грудинка с обжаренным  
в яйце рисом и соусом тонкацу*

**590 Р**

## Удон с морепродуктами

*пшеничная лапша с креветками,  
гребешком, кальмаром и крабом*

**690 Р**

# Основные блюда

## Говядина black pepper

*обжаренная с перцем чили и овощами  
говяжья вырезка в устричном соусе*

**740 Р**

## Донбури

*обжаренное куриное бедро  
с рисом басмати и омлетом*

**590 Р**

## Зеленый карри

*курица, обжаренная в пряной пасте карри  
с баклажаном и соусом из кокосового молока*

**540 Р**

## Лосось том-ям

*карамелизованное филе лосося  
на подушке гуакамоле с соусом том-ям*

**890 Р**

# Собери свой Рамен

## Рамен

*плотный мясной бульон с пшеничной лапшой,  
маринованным яйцом и наполнением на выбор  
(цена за 1 наполнитель):*

**390 Р**

- Курица
- Свинина тясю
- + - Свиные рёбрышки
- Креветки темпура

**120 Р**

- Битые огурцы
- Черные древесные
- + грибы
- Омлет тамаго
- Капуста кимчхи

**70 Р**



# Десерты

## Манго тирамису

*классический европейский десерт  
с азиатским акцентом*

**290 Р**

## Моти

*тончайшее рисовое тесто со сливочной  
фруктовой начинкой*

**290 Р**



# Вода

Амая (с газом/без газа) 250 мл **150 Р**

Амая (с газом/без газа) 500 мл **300 Р**

Кока-кола 330 мл **250 Р**

Тоник Барристер 330 мл **300 Р**

Сухой  
Оригинал  
Лаванда  
Имбирь

Винат 330 мл **200 Р**

Маракуйя  
Манго  
Мультифрукт  
Арбуз  
Тамаринд

# Сок

200 мл

**250 Р**

Апельсин  
Вишня  
Яблоко  
Томат

# Фреш

300 мл

**290 Р**

Апельсин  
Грейпфрут

# Лимонад

300 мл

**210 Р**

Пи Пи Эй Пи (гуанабана+ананас)

# Пиво

330 мл

Сингха Лагер, Тайланд **420 Р**

Циндао Лагер, Китай **420 Р**

Циндао Безалкогольное, Китай **390 Р**

Циндао ИПА, Китай **420 Р**

Циндао Стаут, Китай **420 Р**

Харбин, Китай **390 Р**

Чуньланы, Китай **420 Р**

Асахи, Япония **450 Р**

# Маття

300 Р

Маття

Зеленая/красная/синяя

*Молоко на выбор:*

*Коровье/кокосовое/  
миндальное/банановое*

# Кофе

Американо

150 Р

Капучино

240 Р

Латте

240 Р

Раф

240 Р

Флэт Уайт

240 Р

Эспрессо

150 Р

*Любой кофейный напиток может быть  
приготовлен на альтернативном молоке*

# Чай

500 мл

410 Р

Большой красный халат

Те Гуань Инь

Молочный улун

Манго улун

Пу Эр

Зеленый Жасмин

Женьшень

Гречишный

# Напитки */на основе чая/*

500 мл

410 Р

Масала

*пряный горячий напиток  
с добавлением молока*

Манго-Зира

*необычное сочетание сладкого  
манго с популярной специей*

# Коктейли

480 Р

## Американо

Кампари/Красный вермут Долин/Содовая

## Базил Смэш

Джин/Базилик/Сахарный сироп/Сок лайма

## Белый Русский

Водка/Домашний кофейный ликер/Сливки

## Бренди Александр

Бренди/Ликер Какао/Сливки

## Бульвардые

Бурбон/Кампари/Красный вермут Долин

## Виски Сауэр

Бурбон/Лайм/Сахарный сироп

## Возрождение Бурбона

Бурбон/Крем де Кассис/Сок лайма/Ангостура/  
Сахарный сироп

## Гарибальди

Кампари/Апельсиновый фреш

## Гимлет

Джин/Сок лайма/Сахарный сироп

## Дайкири

Ром/Сок лайма/Сахарный сироп

## Джин Мартини

Джин/Белый вермут Долин

## Джин Тоник

Джин/Сухой тоник Space

## Кузнечик

Ликер Какао/Ликер Мята/Сливки

## Манхеттен

Бурбон/Красный вермут Долин/Ангостура

## Маргарита

Текила/Сухой апельсиновый ликер/Сок лайма

## Негрони

Джин/Кампари/Красный вермут Долин

## Негрони Сбальято

Кампари/Красный вермут Долин/Просекко

## Нью-Йорк Сауэр

Бурбон/Красное вино/Сок лайма/Ангостура/  
Сахарный сироп

## Палома

Текила/Фреш грейпфрута/Сок лайма/Содовая

## Пейпер Плайн

Бурбон/Апероль/Амаро/Сок лайма

## Писко Сауэр

Писко Трес Эррес/Сок лайма/Сахарный сироп

## Том Коллинз

Джин/Сок лайма/Сахарный сироп/Содовая

## Френч 75

Джин/Сок лайма/Сахарный сироп/Просекко

## Эппл Тини

Джин/Белый вермут Долин/Яблочный ликер

# Саке

40 мл

<b>Сикика Рэйсуй</b> <i>крепость 8,3%</i>	<b>560 Р</b>
<b>Аладдин Юдзу</b> <i>крепость 10%</i>	<b>520 Р</b>
<b>Хакусика Хана-Кохаку</b> <i>крепость 10%</i>	<b>400 Р</b>
<b>Ойстерс ИМА</b> <i>крепость 12%</i>	<b>600 Р</b>
<b>Хакусика Гиндзе Намачодзо</b> <i>крепость 13,3%</i>	<b>400 Р</b>
<b>Хакусика Кесен Чокара</b> <i>крепость 14,5%</i>	<b>350 Р</b>
<b>Хакусика Сноу Бьюти</b> <i>крепость 14,7%</i>	<b>450 Р</b>
<b>Кайун Иваидзаке</b> <i>крепость 15%</i>	<b>400 Р</b>
<b>Умэнисики Умэсю</b> <i>крепость 15%</i>	<b>360 Р</b>
<b>Каори Дзюнмай Гиндзе</b> <i>крепость 15%</i>	<b>360 Р</b>
<b>Токо Дзюнмай</b> <i>крепость 15,8%</i>	<b>250 Р</b>
<b>Кайун Токубэцу Дзюнмай</b> <i>крепость 15%</i>	<b>420 Р</b>
<b>Дзюнмай Дайгиндзе Гохякумангоку</b> <i>крепость 15%</i>	<b>650 Р</b>
<b>Гэккэйкан Дайгиндзе Намадзуме</b> <i>крепость 15%</i>	<b>420 Р</b>
<b>Умэнисики Гиндзе Тууно</b> <i>крепость 15,8%</i>	<b>420 Р</b>
<b>Дзюнмай Дайгиндзе Горики</b> <i>крепость 16%</i>	<b>420 Р</b>
<b>Хана Авака Игрисый</b> <i>крепость 17%</i>	<b>350 Р</b>

*Саке - традиционный японский алкогольный напиток из риса.  
Здесь представлены названия и крепость сортов.  
Детальное описание содержится в отдельном меню  
и наши официанты с радостью расскажут о каждом  
соре подробно.*

## Вино

125 мл 750 мл

450 Р 2700 Р

Симонсиг Пинотаж  
*ЮАР, красное, сухое*

Луис Гунтрум Рислинг  
*Германия, белое, сухое*

Просекко Фиорино д'Оро  
*Италия, белое, брют*

## Сётю/Байдзю

40 мл

Каппа Но Сасоимидзю **550 Р**  
*крепость 20%*

Мянь Жоу Цзянь Чжуан **420 Р**  
*крепость 35,5%*

## Водка

40 мл

Гастроном Купаж №4 **200 Р**  
*к рыбным блюдам, Россия*

Гастроном Купаж №7 **200 Р**  
*к мясным блюдам, Россия*

## Джин

40 мл

Байгур, *Вьетнам* **570 Р**

Року, *Япония* **550 Р**

Токио Найтс, *Япония* **500 Р**

Цитадель, *Франция* **400 Р**

Этсу Дабл Юдзу, *Япония* **600 Р**

Этсу Дабл Оранж, *Япония* **600 Р**

## Писко/Кальвадос

40 мл

Ачолодо Табернеро Ла Ботиха, *Перу* **450 Р**

Трес Еррес Резервадо, *Чили* **400 Р**

Пэр Маглуар VS, *Франция* **500 Р**

## Мескаль/Текила

40 мл

Коч Эль, мескаль **550 Р**

Хосе Куэрво Сильвер, текила **350 Р**

## Бурбон

40 мл

Карус Уникум, Испания

350 Р

Уайзмен, США

650 Р

## Виски купажированный

40 мл

Катти Сарк, Шотландия

350 Р

Баллантайнс, Шотландия

450 Р

Хатозаки, Япония

450 Р

Нобуши, Япония

550 Р

Фуджими, Япония

700 Р

## Виски односолодовый

40 мл

Талискер 10 лет, Шотландия

700 Р

Инглиш Смоки, Англия

750 Р

Мацуи Питид, Япония

1000 Р

Мацуи Сакура Каск, Япония

1000 Р

Мацуи Мизунара Каск, Япония

1000 Р

## Ром

40 мл

Олд Монк 7 лет, Индия

350 Р

Олд Монк Суприм 12 лет, Индия

400 Р

Дон Папа, Филиппины

600 Р

Бич Хайс Уайт, Маврикий

500 Р

Бич Хайс Голд, Маврикий

500 Р

Бич Хайс Пинк, Маврикий

500 Р

