

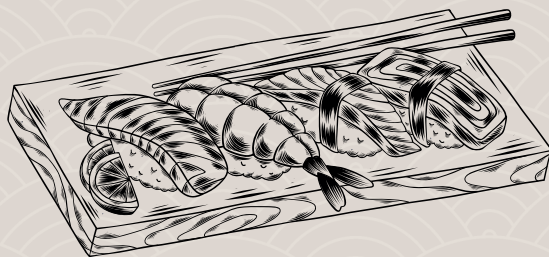
СУШИ

Нигири с лососем	790 руб.
Нигири с тунцом	890 руб.
Нигири с угрем	790 руб.

Отборный суши-рис заправляется сушизо,свежий лосось, тунец или угорь.Подаётся по 2 штучки с маринованным имбирем и васаби.

Тако - суши с лососем	390 руб.
Тако - суши с тунцом	450 руб.
Тако - суши с угрем	390 руб.

Рис завёрнутый в лист нори, сверху начинка из свежего лосося, тунца или угря с чуккой, кунжутом, зелёным луком и васаби.



ДОНБУРИ (японское поке)

Лосось (соус спайси)	790 руб.
Тунец Блюфин (соус манго-чили)	1100 руб.
Угорь (соус унаги)	850 руб.

Подается с бобами эдамаме, томатами черри, чуккой, маринованным имбирём, на подушке из риса, посыпаем кунжутом и соломкой нори.

ЗАКУСКИ

Хрустящие креветки темпура со спайси соусом	990 руб.
---	----------

Кацу сандо с цыплёнком/свиной корейкой	590 руб.
--	----------

Японский сэндвич с хрустящей куриной грудкой/свиной корейкой в сухарях панко, мягким японским хлебом Хоккайдо, белокочанной капустой, японским майо, зерновой горчицей и соусом тонкацу.

ГАРНИР

Батат - фри с соусом тонкацу и посыпкой фурикаке	590 руб.
Жареный рис с яйцом и луком	350 руб.
Паровой рис с кунжутом	290 руб.

ДЕСЕРТЫ

Моти	350 руб.
------	----------

Начинка кокосовый ганаш с клубникой или манго с эстрагоном.

Тоторо	1300 руб.
--------	-----------

Десерт в виде персонажа культового аниме «Мой сосед Тоторо». Начинка на основе мусса из черники с лимонным курдом, вафельной стружкой в шоколаде и шоколадным бисквитом.

**РОБАТА ГРИЛЬ
(открытый огонь, пряный соус, вкус умами)**

Куриные сердечки	490 руб.
Бедро цыплёнка и лук порей	590 руб.
Телячий язык	890 руб.
Креветки	890 руб.
Лосось	1290 руб.

Культовый токийский гриль — ваш билет в кулинарное путешествие по переулкам Токио.



СУП И ЛАПША

Мисо суп	390 руб.
Рамэн тонкоцу целый/половина	650/450 руб.

Плотный наваристый бульон из свиной головы и костей, приправленный хондаши, имбирём и чесночным маслом. Пшеничная лапша, рулет из свиной грудинки, маринованное куриное яйцо, кукуруза, нори, зелёный лук и кунжут. Отдельно подаётся кара-паста для любителей по-острее.

Якисоба со свиной/курицей/тофу	790 руб.
--------------------------------	----------

Пшеничная лапша с кусочками свинины/курицы/тофу, капустой, морковью, луком, в соусе на основе имбиря, чеснока и соевого соуса. Сверху посыпается «Кацуобуси», кунжутом, зелёным луком.

РОЛЛЫ

Филадельфия с лососем	1390 руб.
Филадельфия с угрем	1390 руб.

Свежий лосось/угорь-унаги, огурец, крем-чиз.

Калифорния с камчатским крабом	1190 руб.
--------------------------------	-----------

Камчатский краб, икра летучей рыбы, огурец и японский майо.



Темпура ролл с тунцом	1190 руб.
-----------------------	-----------

Свежий тунец, такуан, огурец, японский майо, Спайси соус. Ролл обжаривается в темпуре и сухарях панко, поливается манго-чили, кунжутом, зелёным луком.

Темпура ролл с крабом	1190 руб.
-----------------------	-----------

Краб, огурец, крем чиз, японский майо, икра тобико. Ролл обжаривается в темпуре и сухарях панко, поливается унаги соусом, кунжутом, зелёным луком.

РИС

Гюдон	790 руб.
-------	----------

Слайсы говядины тушёные в соусе на основе соевого соуса и саке, приправленные имбирём, чесноком и луком. Подаём на подушке из риса со свежей хрустящей капустой и зелёным луком.

Кацудон	790 руб.
---------	----------

Свинина в сухарях панко обжаренная с луком, яйцом под соусом тонкацу, на подушке из риса. Посыпается зелёным луком и кунжутом.

Карри-райсу цыпленок/тонкацу/креветки	690/750/790 руб.
---------------------------------------	------------------

Японское карри с луком, морковью и картофелем на овощном бульоне. Отдельно подаётся кара-паста для любителей по-острее. Подача на подушке из риса.

ВИНО ИГРИСТОЕ

Rootstock Ruggeri Brut Blanc (125/750мл)	590/3600 руб.
Prosecco DOC Millisimato (125/750мл)	750/4500 руб.

ВИНО БЕЛОЕ

Esse Sauvignon Blanc (125/750мл)	750/4500 руб.
Blanc Out Riesling (125/750мл)	750/4500 руб.
Sonnengold Gruner Veltliner, Burgenland (125/750мл)	890/5100 руб.

ВИНО КРАСНОЕ

Rootstock Kober Cabernet Franc (125/750мл)	890/5100 руб.
Esse Cabernet Sauvignon (125/750мл)	750/4500 руб.

ВОДКА

Tokyo Nights (50мл)	790 руб.
Mamont (50мл)	450 руб.

САКЕ

Samurai Junmai Daiginjo (50мл)	840 руб.
Hakata No Hana Smoky Oak (50мл)	680 руб.

ДЖИН

Tokyo Nights (50мл)	650 руб.
135° East Hyogo (50мл)	700 руб.

ТЕКИЛА И МЕСКАЛЬ

Don Alejandro Silver (50мл)	690 руб.
Rancho Alegre Blanco (50мл)	590 руб.

АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Сакура Спритс (250мл) /саке, проссеко и сакура/	850 руб.
Негрони Улун (100 мл) /джин, кампари, мартини, улун/	850 руб.
Койхо Майи (130мл) /саке, водка, сакура, белок/	850 руб.
Хатозаки Шикуваса (130мл) /виски хатозаки, шикуваса, слива, белок/	850 руб.
Киёми Мохито (250 мл) /ром киёми, юзу, лимон/	850 руб.
Ронин (250 мл) /джин токио найт, водка токио найт ром киёми, юзу, проссеко/	890руб.
Хоккайдо (250мл) /глинтвейн с ароматом японской сакуры/	790 руб.
Апероль Шприц /апероль, игристое, содовая/	790 руб.
Токио Тоник /джин Токио, тоник, сок лимона/	790 руб.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ЛИМОНАДЫ

Юзу - груша (250мл)	490 руб.
Манго - маракуйя (250мл)	490 руб.
Сакура - малина (250мл)	490 руб.
Б/А НАПИТКИ	
Лимонады Рич в асс.	350 руб.
Сок Рич в асс	290 руб.
Волжанка с газом/ без газа	350 руб.
Сок свежесжатый /Апельсин, грейпфрут/	490 руб.

РОМ

Kiyomi (50мл)	950 руб.
Oakheart original spiced (50мл)	750 руб.

ВИСКИ

Hatozaki (50мл)	890 руб.
Matsui Umeshu (50мл)	1100 руб.

КОНЬЯК

Martel VS (50мл)	890 руб.
Roulet VSOP (50мл)	790 руб.

ПИВО

Asahi (330мл)	650 руб.
Maison Arne Lager (400мл)	590 руб.

КОФЕ

Эспрессо (30мл)	290 руб.
Американо (150мл)	290 руб.
Капучино (180мл)	350 руб.
Латте (250мл)	350 руб.
Бамбл - кофе (180мл)	410 руб.

ЧАЙ

Ассам (300мл)	350 руб.
Эрл Грей (300мл)	350 руб.
Личи (300мл)	350 руб.
Лун Цзин (300мл)	350 руб.
Молочный улун (300мл)	350 руб.

*Мы заботимся о вашем комфорте. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия.