



ДЛЯ НАЧАЛА



Картофель фри с соусом на выбор **290**



Азиатский Цезарь с цыплёнком кацу **590**



Салат с хрустящими баклажанами и томатами **490**



Хрустящие креветки Bang Bang **620**

БАО Паровые булочки из пшеничного теста с начинкой на ваш выбор



С хрустящим цыплёнком и соусом манго-чили **490**



С креветками темпура и сладким васаби **490**



С уткой конфи и пекинской капустой **470**



С лососем слабой соли и сливочным кремом **590**



С рваной свиной и японским майонезом **450**

СУПЫ



Рамен Пайтан с хрустящим цыплёнком **590**



Рамен Пайтан с креветками **650**



Том ям с морепродуктами **720**



Сливочный Рамен с древесными грибами и куриными митболами **590**



Рамен Тонкоцу со свиной грудкой **620**

ДОНБУРИ Японский стритфуд на основе риса



С курицей караге **570**



С креветками темпура **670**



С лососем и авокадо **790**



НАПИТКИ

Вода 8:00 500 мл	270
Кислородная вода OXY Balance 400 мл	290
Лимонад Vinut 330 мл	270
Лимонад Азия 330 мл	270
Лимонад Rawish 330 мл	320

ЛАПША ИЛИ РИС

Сами готовим домашнюю лапшу удон



С куриным бедром, древесными грибами и трюфельным унаги **490**



С томлёной уткой и апельсиновым хойсин **520**



С куриным бедром и апельсиновым терияки **550**



С цыпленком кацу и ореховым соусом **570**



С говядиной и перечным унаги **590**



С креветками и соусом том ям **650**



С лососем и цитрусовым понзу **720**



МОТИ GLUTEN FREE

Японский десерт из рисовой муки со сливочно-фруктовыми начинками

280 - 1 шт | **260** - от 3 шт **wow**



Манго-маракуйя
ганаш из белого шоколада с пюре из манго и маракуйи



Лемонграсс-юдзу
мусс из цитрусового ганаша и лемонграсса с начинкой из юдзу



Кокос-миндаль
крем из белого шоколада с кокосовой стружкой и миндалём



Малина
мусс из малины с итальянской меренгой



Банан-солёная карамель
мусс из банана, прослоенный солёной карамелью



ПОДАРОЧНЫЕ НАБОРЫ МОТИ:

850 | 1660 | 2450
3 шт | 6 шт | 9 шт



START



French fries with sauce of your choice **290**



Asian Caesar with chicken katsu **590**



Crispy eggplant and tomato salad **490**



Crispy Bang Bang prawns **620**

BAO

Wheat flour buns with various fillings



Crispy chicken with mango-chili sauce **490**



Tempura prawns with sweet wasabi **490**



Duck confit with Chinese cabbage **470**



Lightly salted salmon with cream **590**



Pulled pork with Japanese mayonnaise **450**

SOUPS



Ramen Paitan with crispy chicken **590**



Ramen Paitan with prawns **650**



Tom yam with seafood **720**



Creamy Ramen with wood mushrooms and chicken meatballs **590**



Tonkotsu Ramen with pork belly **620**

DONBURI

Japanese street food based on rice



Karaage chicken **570**



Prawns tempura **670**



Salmon and avocado **790**



DRINKS

Water 8:00 500 ml	270
Oxygenated water OXY Balance 400 ml	290
Lemonade Vinut 330 ml	270
Asian lemonade 330 ml	270
Lemonade Rawish 330 ml	320

NOODLES OR RICE

We make our own homemade udon noodle



Chicken thigh with wood mushrooms and truffle unagi **490**



Stewed duck with orange hoisin **520**



Chicken thigh with orange teriyaki **550**



Katsu chicken with nut sauce **570**



Beef with pepper unagi **590**



Prawns with Tom yum sauce **650**



Salmon with citrus ponzu **720**



MOCHI

GLUTEN FREE

Japanese dessert made from rice flour with creamy and fruit fillings

280 - 1 pc | **260** - from 3 pcs **WOW**



Mango-passion fruit white chocolate ganache with mango and passion fruit puree



Lemongrass-yuzu citrus ganache and lemongrass mousse with yuzu filling



Coconut-almond white chocolate cream with coconut and almonds



Raspberry raspberry mousse with Italian meringue



Banana-salted caramel banana mousse layered with salted caramel



MOCHI IN A GIFT BOX:

850 | **1660** | **2450**
3 pcs | 6 pcs | 9 pcs