

Лодка



РЕСТОРАН ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ И VIP-КАРАОКЕ

+7 (495) 152-30-88

М Е Н Ю

lodka2012.ru

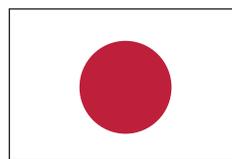


photo menu



фото меню





Корейская кухня

Korean cuisine

Корейская кухня по праву считается диетической, потому и завоевала популярность у тех, кто следит за своей фигурой и заботится о своем здоровье. все дело в том, что в ее основе лежит раздельное питание, то есть традиционные корейские блюда полностью исключают сочетание несовместимых продуктов.

При выборе блюд для нашего меню активное участие принимал константин цзю, а уж он разбирается в здоровом питании, как никто другой. знаменитый спортсмен любит и рекомендует корейскую кухню, так как она богата клетчаткой, антиоксидантами и пробиотиками,— важнейшими элементами для здорового функционирования организма.

Именно поэтому корейцы — одна из немногих наций, которой известен секрет долголетия. стоит также отметить, что в корее наименьшее количество людей, страдающих излишним весом.

А самое главное — корейские блюда очень вкусные, очень красивые и очень легко усваиваются..

Korean cuisine has recently gained popularity among people who want to keep slim and healthy, and there is a reason for this. korean food is based on the principle of food combining which stands for mixing the ingredients in the way that makes our digestion as quick and efficient as possible.

Our dearest friend and highly respected athlete, konstantin tszyu, has taken an active part in the process of choosing particular items from a variety of delicious korean dishes for our new menu. it is undoubtedly that he is a real expert in a healthy diet. famous boxer loves and recommends korean food because it is rich in cellulose, antioxidants and probiotics, which are vital elements for healthy functioning of the body.

This is why korean nation is one of the few who knows the secret of longevity. it is worth noting that southkorea is the country with the least number of people who are overweight.

All these said, the most important is that korean food is very delicious, beautiful and easy to digest.

Приятного аппетита!

Bon appetit!



반찬 Панчан

Banchan

Панчан — это сэт из разнообразных закусок, которые сервируются на стол перед основными блюдами и являются важной частью корейского застолья.

Панчан олицетворяет корейскую традицию делить еду с близкими людьми за столом, а также стимулирует аппетит и усиливает пищеварение, благодаря растительным ингредиентам и специям, входящим в состав этих деликатесных закусок.

Banchan is a set of complimentary side dishes which are served ahead of the main course and is an important part of Korean meal.

All banchan is shared amongst everyone at the table because Korean cuisine is true family-style. Thanks to the plant ingredients and spices in those flavorful side dishes, banchan stimulates appetite and improves digestion.

공기밥 Рис

Rice

Ни для кого не секрет, что для жителей восточной Азии рис полностью заменяет хлеб. В качестве комплимента к каждому супу подается рис на пару.

It is well known that East Asians eat rice instead of bread. We serve steamed rice with any soup as a compliment.



обратите внимание



рекомендуем

3

Корейская кухня



<p> 육개장 Юкедзян 990 Yukgaejang 600 г Насыщенный острый говяжий бульон с крахмальной лапшой, папоротником, грибами Вешенками и зеленым луком. Благодаря травам, входящим в состав блюда, суп очень полезен; в нем много кальция и витамина А. Питательные вещества помогут истощенному организму обратиться к силе и энергии. Hot Soup with Beef, Egg, Mushrooms, Noodles and Vegetables</p>	<p>김밥 Ким паб 600 Kimpub 220 г Традиционный корейский ролл с говядиной, крабовыми палочками и овощами.</p>
<p>김치찌개 Кимчитиге 850 Kimchi jjigae 550 г Суп с капустой Кимчи, с добавлением тонких кусочков свинины, тофу, крахмальной лапши и зелени. Кимчи богата пробиотиками, необходимыми для здорового пищеварения и хорошего иммунитета, укрепляет стенки сосудов и уменьшает уровень холестерина в крови. Суп станет настоящим спасением для людей, страдающих от похмелья! Hot Soup with Kimchi, Pork Slices, Tofu and Green Onions</p>	<p> 짬뽕 Хемуль чампон 1450 Jjamppong 750 г Острый суп из свежих морепродуктов (осьминожки Чукуми, креветки, кальмары и мидии), с добавлением овощей и зелени. Морепродукты богаты белком и практически не содержат жиров. Благодаря сочетанию морепродуктов и овощей этот суп очень полезен для укрепления иммунитета, а также благотворно влияет на пищеварительную систему и обмен веществ в организме. Хемуль Чампон хорошо насыщает организм и при этом легко усваивается. Hot Soup with Noodles, Seafood Mix, Mushrooms and Vegetables</p>
<p> 갈비탕 Кальбитан 1100 Galbitang 600 г Суп на основе говяжьих ребрышек, редьки Дайкон, яиц, крахмальной лапши и зелени. Считается роскошью среди корейских блюд, так как готовится из дорогого вида мяса; традиционно подается на стол для особых торжеств, таких как свадьба. Бульон супа Кальбитан очень сытный и обогащенный витаминами и микроэлементами. Это прекрасное тонизирующее средство. Soup with Beef Ribs, Starch Noodles, Green Onions and Fried Egg</p>	<p>도가니탕 Тоганитан 1200 Toganitan 600 г Традиционный корейский суп на говяжьем бульоне с сухожилиями с добавлением женьшеня. Блюдо заряжает энергией и повышает выносливость, не говоря уже о том, что суп очень вкусный и питательный. Beef Tendons Soup with Ginseng</p>
<p>감자탕 Камдзятан 1100 Gamjatang 900 г Суп из свиных ребрышек с картофелем, пекинской капустой, зеленым луком и специями. Камдзятан стимулирует работу головного мозга, и его, как правило, едят в обед люди, которые много работают. Суп — просто объедение! Hot Pork Bone Soup with Potatoes, Green Cabbage Leaves, Scallions and Spices</p>	<p> 닭갈비 Так кальби 1500 Dak galbi 500 г Куриное филе, маринованное в перечной пасте Кочудян, обжаренное с капустой, морковью, репчатым луком, зеленью и рисовыми клецками. Одно из блюд, которые готовят, когда хотят произвести особое впечатление на гостей. Spicy Chicken Stir-Fry</p>
<p>매운탕 Квано меунтан 1500 Maeuntang 650 г Острый суп из палтуса с грибами Вешенками, редькой Дайкон, кабачками и зеленью. Филе палтуса содержит ценные жирные кислоты Омега-3, которые очень важны для здоровья сердца. Кваноментан — хороший источник протеина и в то же время не очень калорийный. Этот суп согреет Вас в любую непогоду, а его вкус несомненно не оставит Вас равнодушным. Halibut Soup with Daikon, Tofu, Bean Sprouts, Green Onions, Zucchini, Oyster Mushrooms</p>	<p> 돼지갈비 Теди кальби 1600 Dwaeji galbi 400 г Свиные ребрышки, маринованные в сладко-соевом соусе и обжаренные на гриле. Блюдо популярно за то, что нежное и сочное мясо тает во рту, а пикантный аромат маринада пробуждает аппетит. Grilled Pork Ribs</p>
	<p>양념 치양념 치 Ягнем чикин 1200 Yangnyeom chicken 400g Куриные крылышки, обжаренные во фритюре в остро-сладком соусе.</p>
	<p> 갈비 Ла кальби 2950 La galbi 400 г Нежные говяжьи ребрышки, маринованные в соевом соусе и обжаренные на гриле. К блюду подаются листья салата Санчу, чеснок и паста Тендян. Блюдо очень популярно и любимо корейцами за свой пикантный вкус. Очень ароматное, сочное и нежное мясо доставит Вам неповторимое удовольствие. Grilled Beef Ribs</p>



해물덮밥 Хемуль допаб

950

Dopab 300 г
Морепродукты тушеные с овощами и рисом. Благодаря сочетанию морепродуктов и овощей это блюдо способствует укреплению иммунитета, а также благотворно влияет на пищеварительную систему и обмен веществ в организме.
Stewed Seafood and Vegetables with Rice

회덮밥 Хе допаб

1700

Hedopab 450 г
Отварной рис, лосось, свежие овощи, ким. К блюду подаётся бульон на основе ростков сои и острый соус Чодян.
Steamed Rice with Salmon and Vegetables



제육 볶음 Чеюкпоккым

1850

Jaeyookbokkeum 500 г
Нежные кусочки свинины, обжаренные на воке с овощами, в остром соусе. Входящие в состав блюда овощи — морковь, капуста, репчатый лук и зелень — придают блюду нежный аромат. Деликатный вкус блюда доставит. Блюдо на 2 персоны.
Fried Pork Slices with Vegetables and Hot Sauce



잡채 Чапче

1700

Japchae 500 г
Крахмальная лапша Танмен, обжаренные кусочки говядины, грибы Вешенки, древесные грибы с овощами, украшается яичным блинчиком. Блюдо любимо корейцами за изобилие полезных веществ. Лапша состоит из крахмала бобовых культур и содержит в себе витамины группы В. Блюдо на 2-3 персоны.
Starch Noodles with Sliced Beef and Vegetables

오징어볶음 Одинопоккым

1950

Ojingeobokkeum 500 г
Кальмары, обжаренные на воке с болгарским перцем, морковью, капустой, репчатым луком и зеленью в остром соусе. Это блюдо идеально подходит для тех, кто жаждет вкусной и острой еды.
Fried Calamari with Vegetables and Hot Sauce

비빔밥 Тольсот пибимпаб

950

Bibimbar 450 г
Отварной рис, обжаренные кусочки говядины, морковь, огурцы, ростки сои, папоротник, грибы, кабачки, яичного желтка, кунжутного масла и соус Кочудян.
Steamed Rice with Beef, Vegetables and Hot Sauce



족발 Чокпаль

2350

Jokbal 900 г
Отварная свиная рулька, томленная в ароматном соусе. К блюду подаются листья салата Санчу, чеснок, паста Тендян и фирменный соус.
В этом ароматном блюде содержится очень важное для организма вещество — коллаген, который сохраняет красоту и здоровье кожи. Блюдо на 2 персоны
Braised Pig's Trotters

두부김치 Тубу кимчи

1600

Tubu kimchi 600 г
Нежные кусочки свинины, обжаренные с традиционной корейской капустой Кимчи. Подаются с кусочками тофу.
Блюдо прекрасно сочетается с корейской рисовой водкой Соджу.
Fried Pork Slices with Kimchi and Tofu



불고기 Пулькоги

1850

Bulgogi 300 г
Сочные кусочки маринованной говядины, обжаренные на воке с грибами Вешенками, зеленым луком и кунжутными семечками. Блюдо подается с листьями салата Санчу, чесноком и пастой Тендян.
Korean Grilled Beef

순대 Сунде

1300

Sundae 250 г
Традиционная кровяная колбаса с добавлением свинины, стеклянной лапши и риса. Подается с соевым соусом.
Korean Blood Sausage

깜풍기 Курица «кампунги» в сладко-остром соусе

1150

Chicken "kampungi" in sweet and spicy sauce 450 г
Ломтики нежнейшего куриного мяса, обжаренные до хрустящей корочки воздушного кляра в кисло-сладком соусе



갈비 Ла кальби

La galbi 400 г
Нежные говяжьи ребрышки, маринованные в соевом соусе и обжаренные на гриле.

2950



обратите внимание



рекомендуем

5

Сезонное меню



Китайская кухня

Chinese cuisine

Китайская кухня удостоилась любви гурманов по всему миру по нескольким причинам. Это одна из древнейших кухонь мира. Она довольно сложная в приготовлении, экзотическая на вкус, в чём-то мистическая и поражающая своим разнообразием. Даже посвятив всю жизнь путешествию по Китаю, Вам не удастся попробовать абсолютно все существующие блюда.

В китайской кухне много разных направлений (как минимум восемь основных), и каждое из них отличается уникальностью и особым вкусом. Объединяющей характеристикой является то, что соусы и специи используются в изобилии для создания интенсивного сочетания вкуса и аромата.

Благодаря разнообразию, китайская кухня подойдёт для всех — и для любителей морепродуктов, и мясоедов, и вегетарианцев, и поклонников других диет.

В основе китайской кухни лежит ЭНЕРГИЯ, которая передаётся через названия блюд, через их цвет и форму, а также через легенду, связанную с конкретным блюдом.

В связи с этим многие блюда несут в себе определённый смысл; например, удачу, единство, воспоминание, добрые пожелания и т.д.

Китайцы считают, что первый кусок съедается глазами, поэтому для украшения блюд используются яркие, фигурно нарезанные овощи и декоративные травы, а блюда сервируют в особенно красивой посуде.

Китайский шеф-повар ресторана Лодка приглашает Вас попробовать уникальные блюда китайской кухни и получить незабываемые впечатления, окунувшись в таинственный мир китайских традиций.



Японская кухня

Japanese cuisine

Японская кухня уже давно завоевала репутацию одной из самых здоровых в мире, благодаря несравнимой продолжительности жизни японцев.

В сущности, японская кухня — это всего лишь простое приготовление продуктов высочайшего качества. Главным же принципом японской кухни является разнообразие и баланс. В этом и есть секрет любимой многими кухни.

Разнообразие и баланс достигаются через “правило пяти”:

- использование пяти цветов (чёрный, белый, красный, жёлтый, зелёный)
- пяти методов приготовления (сырое, на гриле, на пару, варение, жаренье)
- пяти вкусов (сладкий, острый, солёный, кислый, горький)

Хорошо сбалансированная японская еда является низкокалорийной, нежирной и в то же время питательной, так как японцы употребляют в основном ценные белки — рыбу и соевые бобы -, тем самым исключая вредные жиры и получая огромную пользу для сердца и головного мозга.

Именно ежедневное употребление разнообразных продуктов помогает организму бороться с токсинами, одновременно насыщая организм важными витаминами и микроэлементами, полезными бактериями, ферментами и антиоксидантами.

В сочетании с изысканной презентацией свежайшие и высочайшего качества ингредиенты превращаются в удивительно красивые и незабываемо вкусные блюда, которые являются неотъемлемой частью гастрономического путешествия на роскошной Лодке.



	Ребра свиные в соусе «Хун Шао» с Пак Чой	1500
	Pork Ribs with Hong Shao Sauce and Bok Choy 400 g	
	Хрустящая перепелка со спаржей	1800
	Crispy Quail and asparagus, 200 g	
	Говяжий желудок По-Сычуаньский	850
	Szechuan-Style Beef Tripe, 270 g	
	Кусочки баранины в пряном соусе	1500
	Sliced Lamb in Spicy Sauce, 300 g	
	Тансуюк	1400
	Tangsuyuk, 400 g	
	Томленая свиная грудинка	1400
	Slow Cooked Pork Belly, 400 g	
	Говяжий язык в соусе «Чимичурри»	1790
	Beef Tongue with Chimichurri Sauce, 220 g	
	Хрустящие креветочные шарики	850
	Crispy Shrimp Balls, 150 g	
	Хрустящая корюшка	750
	Crispy Smelt, 250 g	
	Соте из баклажанов и копченого угря в кисло-сладком соусе	1200
	Eggplant and Smoked Eel Sauté with Sweet and Sour Sauce, 230 g	



Аквариум raw bar

Устрицы (Новозеландская, средиземноморская) 1 шт Oysters (New Zealand, Mediterranean)	700
Камчатский краб 100 г King Crab	1200
Морские гребешки 100 г Scallop	500

Салаты salads

Авокадо кани салат 190 г kani-avocado salad	1700
Теплый салат с морепродуктами 260 г warm seafood salad	1700
Салат с крабом 280 г crab salad	1850
Сашими салат с лососем и тунцом 250 г salmon and tuna sashimi salad	1400
Салат из баклажанов 260 г eggplant salad with soy sauce	890
Салат из утки в сливовом соусе 135 г duck salad with plum sauce	820
Кайсо сарада 100/30 г mixed seaweed salad	450
Микс салат с маринованной говядиной 180 г Mixed Greens with Marinated Beef	1700
Цезарь с креветками 200 г Caesar with Shrimp	1200
Цыплёнок в миксе зелёных листьев с апельсином 200 г Mixed Greens with Chicken and Oranges	850
Баклажаны по-сычуаньски 250 г Sichuan-style eggplant	890
Салат с копченым угрем 190 г Smoked Eel Salad	890

Холодные закуски cold appetizers

Тар-тар из тунца с авокадо 135 г Tuna Tartar with Avocado	1250
Тар-тар из лосося в соево-горчичном соусе 145 г Salmon tar-tar in soy-mustard sauce	1200
Вьетнамские роллы с крабом 170/10/40 г Vietnamese Crab Roll	1320
Вьетнамские роллы с креветкой 180/40/10 г Vietnamese Shrimp Roll	1100
Отварной говяжий язык в соево-чесночном соусе 180 г Boiled beef tongue in soy-garlic sauce	1650
ЭДАМАМЭ 100/30 г Edamame	450

Горячие закуски hot appetizers

Спринг роллы с крабом 130/40 г Crab Spring Rolls	1200
Гребешки в соусе XO 175 г Soft Scallop with XO Sauce	1800
Эби темпура 125/55/35 г Ebi Tempura	990
Спринг роллы с уткой 130/40 г Duck Spring Rolls	790
Спринг роллы с овощами 130/40 г Vegetable Spring Rolls	850
Жареный рис с яйцом, мидиями и креветками 280 г Fried Rice with Egg, Mussels and Shrimp	890
Китайский жареный рис с говядиной 280 г Chinese Beef Fried Rice	800
Рис с овощами по-китайски 280 г Chinese-Style Vegetable Rice	650



обратите внимание



рекомендуем



Супы и дим самы





soups

Супы

Фирменный Суп 2800

«Фото Тиао Очанг» 250 г
Shanghai Xiao Long (с трепангом, акульими плавниками, гребешком и барбарисом)
Signature Pho Tai Chang Soup (sea cucumber, shark fin, scallop, barberries)

Суп с морепродуктами 3100

«Фан Чин» 700 г
(с крабом, гребешком, креветкой и стеклянной лапшой на кокосовом молоке)
Seafood Fan Chin soup (crab, scallop, shrimp, glass noodles, coconut milk)

Том ям на кокосовом молоке с морепродуктами 1300

300 г
Seafood Tom Yum with Coconut Milk

Том ям на кокосовом молоке с креветками 1100

300 г
Shrimp Tom Yum with Coconut Milk

Вьетнамский суп Фо Бо 1700

с говядиной 500/60/120 г
Vietnamese Pho Bo with Beef

Суп удон с курицей 400 г 650

Udon soup with chicken

Суп карри с морепродуктами 400 г 1600

(ама эби, креветка, гребешок, кальмары, мидии)
Curry Seafood Soup (amaebi, shrimp, scallop, squid, mussels)

Суп из акульих плавников и мяса краба 3400

220 г
Shark Fin and Crab Meat Soup

Суп с кулачками крабов, рисом и яйцом 1850

350 г
Flavorful Crab Claw Soup with Rice and Egg

Китайский остро-кислый суп 300 г 700

Chinese Hot and Sour Soup

Мисо суп 300 г 450

(традиционный японский суп с водорослями, зелёным луком и тофу)
Miso Soup with Tofu and Green Onion

Суп с пельменями «Ван Тон» 700

(с курицей) 370 г
Chicken Wonton Soup

Традиционный суп Рамэн 350 г 1050

Traditional Ramen Soup

dim sum

Дим самы

Дим самы 950

с креветками и бамбуком 160/60 г
Shrimp and Bamboo Dim Sum

Дим самы с морепродуктами 130/60/50 г 990

Seafood Dim Sum

Дим самы с крабом 110/60/5 г 1100

Crab Dim Sum

Дим самы с говядиной на пару 120/60 г 790

Beef Dim Sum (steamed)

Жареные дим самы с говядиной 120/20 г 790

Beef Dim Sum (fried)

Дим самы с курицей 140/60 г 600

Chicken Dim Sum

Дим самы с овощами 120/60 г 600

Mixed Vegetable Dim Sum



Шанхай "Xiao Long Bao" 200 г 800

Shanghai Xiao Long Bao

Дим самы со свининой 280 г 600

Pork Dim Sum

Ассорти из дим самов 140/60 г 1100

(краб, креветка, морепродукты, говядина, курица, овощи)
Assorted Dim Sum (crab, shrimp, seafood, beef, chicken, vegetable)



Большое ассорти дим самов 230 г 1250

(краб, креветка-бамбук, креветка лосось, морепродукты, овощи, говядина, баранина, курица, курица-шиитакэ)
Large Assorted Dim Sum (crab, shrimp and bamboo, shrimp and salmon, seafood, vegetable, beef, lamb, chicken, chicken and shiitake mushroom)



обратите внимание



рекомендуем



Роллы и сашими





Роллы

Ролл от Шефа 210 г (ролл с угрем, крабом и авокадо) Chef's Special Roll (eel, crab, avocado)	1500
Аляска 210 г Alaska Roll	1800
Ролл с О-торо (брюшко тунца) 200 г Otoro Roll (tuna belly)	2400
Хамачи Абури маки 225 г Hamachi Aburi Maki	2450
Острый ролл с Аками и Торо 185 г Akami and Toro Spicy Roll	2550
 Горячий ролл с угрем 145 г Eel Hot Roll	850
Горячий ролл с крабом 155 г Crab Hot Roll	1350
Хэндролл с лососем 95 г Salmon Hand Roll	550
Хэндролл с угрем 95 г Eel Hand Roll	510
Хэндролл с о-торо (брюшко тунца) 95 г Otoro Hand Roll (tuna belly)	1750
Унаги маки (угорь) 210 г Unagi Maki (eel)	1250
Спайси унаги маки 200 г Spicy Unagi Maki	1850
Ролл «Лодка» (ролл с лососем и крабом) 200 г Lodka Roll (salmon and crab)	1250
Ясай маки (овощной) 150 г Yasai Maki (vegetable)	450
Авокадо маки 100 г Avocado Maki	350
Каппа маки (огурец) 100 г Kappa Maki (cucumber)	350
Сяке маки (лосось) 100 г Sake Maki (salmon)	590
Ролл с угрем 100 г Eel and Cucumber Roll	700

Текка маки (тунец) 100 г Tekka Maki (tuna)	1050
Калифорния 200 г California Roll	1350
Острый ролл с крабом 200 г spicy Crab Roll	1850

Сашими

Сашими Магуро Аками (спинка тунца) 45/40 г Maguro Akami (tuna back)	1700
Сашими Чу-торо (брюшко тунца) 45/40 г Chu-Toro (medium fatty tuna)	2900
Сашими О-торо (брюшко тунца) 45/40 г Otoro (tuna belly)	2950
 Сашими Хамачи (желтохвост) 45/40 г Hamachi (yellowtail)	1250
Сашими Сяке (лосось) 45/40 г Sake (salmon)	700
Сашими Унаги (копченый угорь) 45/45 г Unagi (smoked eel)	700
Сашими Эби (креветка) 45/40 г Ebi (shrimp)	650
Сашими Ама Эби (сладкая креветка) 45/40 г Amaebi (sweet shrimp)	1100
Сашими Кани (краб) 45/40 г Kani (crab meat)	1200
Сашими Нихон Тай (морская дорадо) 45/40 г Nihon Tai (sea dorado)	2750
Сашими Уни (икра морского ежа) 30/55 г Uni (sea urchin roe)	4900



Суши/Гунканы

sushi / gunkan

Эби (креветка) 24 г Ebi (shrimp) 240	240
Унаги (угорь) 24 г Unagi (eel) 210	210
Сяке (лосось) 24 г Sake (salmon) 250	250
Кани (мясо краба) 24 г Kani (crab meat) 360	360
Хамачи (желтохвост) 24 г Hamachi (yellowtail) 370	370
Магуро Аками (нежирное мясо тунца) 24 г Maguro Akami (lean tuna) 490	490
Ама Эби (сладкая креветка) 24 г Amaebi (sweet shrimp) 490	490
Чу-Торо (мясо тунца средней жирности) 24 г Chu-Toro (medium fatty tuna) 1100	1100
О-Торо (брюшко тунца) 24 г Otoro (tuna belly) 1100	1100
Караша Сяке (острый лосось) 30 г Karashi Sake (spicy salmon) 290	290
Караша Унаги (острый угорь) 30 г Karashi Unagi (spicy eel) 290	290
Тобико зелёная (икра летучей рыбы зелёная) 30 г Green Tobiko (flying fish roe, green) 270	270
Тобико оранжевая (икра летучей рыбы оранжевая) 30 г Orange Tobiko (flying fish roe, orange) 270	270
Икура (икра лосося) 30 г Ikura (salmon caviar) 300	300
Караша Кани (острое мясо краба) 30 г Karashi Kani (spicy crab meat) 400	400
Караша Магуро (острый тунец) 30 г Karashi Maguro (spicy tuna) 490	490

Уни (икра морского ежа) 30 г Uni (sea urchin roe) 2500	2500
Него Торро (мясо тунца с зелёным луком) 30 г Negitoro (tuna and green onion) 1100	1100

Морепродукты

seafood

Краб васаби 310 г Crab with Wasabi Sauce	4100
Осьминог на гриле 325 г Grilled octopus	3900
Тигровые креветки на гриле 350 г Grilled Royal Shrimp	3900
Трепанг в устричном соусе с пак чой 280 г Sea Cucumber with Oyster Sauce	7800
Лангуст по-янджуски 280 г Sea Cucumber with Oyster Sauce	7200
Сет из морепродуктов 1450/180/200 г (крабы, креветки, кальмары, морские гребешки, мидии с мини-спаржей, листья салата, 5 фирменных соусов) Seafood Plateau (crab, shrimp, squid, scallop and black mussels, with baby asparagus and lettuce, 5 specialty sauces)	13500
Моллюск Трубач в соусе ХО 200 г Whelk with XO Sauce	1700
Чили краб по-сингапурски 120/80/5 г Singapore-Style Chili Crab	3990
Лангуст на воке в соусе ХО 280 г Wok-Fried Spiny Lobster with XO Sauce	7300
Морепродукты в устричном соусе 110/170 г Seafood with Oyster Sauce	1800
Креветки в кисло-сладком соусе 250 г Sweet and Sour Shrimp 1300	1300
Креветки васаби 140 г Wasabi Prawns 1200	1250





seafood

Морепродукты

- ↑ Крабы в перечном соусе 120/80/5 г 3990
Crab with Pepper Sauce
- Мини-кальмары с овощами 1950
в чесночном соусе 250 г
Baby Squid With Garlic Sauce And Veggies



Суп с морепродуктами «Фан Чин» 700 г
(с крабом, гребешком, креветкой и стеклянной лапшой на кокосовом молоке)

3100

fish entrees

Рыбные блюда



- Черная треска с грибами еринги 260 г 2300
Black Cod with Eringi Mushrooms
- Стерлядь по-пекински 700/400/300 г 10500
Peking-Style Sterlet
- Чилийский сибас 3950
в соусе «Са-Са» 140 г
Chilean Sea Bass with Sa-Sa Sauce
- Зеркальный карп 2350
в кисло-сладком соусе 850 г
Mirror Carp with Sweet-and-Sour Sauce
- Дорадо с Пак чой 400 г 1250
Dorado with bok choy
- Сибас в соусе из черных бобов 270 г 1850
Seabass in black bean sauce
- Дорадо с грибами 1900
в соевом соусе 110/120/80 г
Dorado with Oyster Mushrooms and Soy Sauce
- Сибас на пару 1800
с овощной стружкой и лаймом 350 г
Steamed Sea Bass with Shaved Vegetables and Lime
- Филе палтуса 1850
на гриле с пак чой 290/40 г
Grilled Halibut Filet with Bok Choy
- Стейк из семги 2100
с овощами на тепане 200/135/100 г
Salmon Steak with Vegetable Teppanyaki



Роллы

Спайси унаги маки 200 г
Spicy Unagi Maki

1850

meat entrees

Мясные блюда

- Говядина на воке 1800
в устричном соусе 110/170 г
Wok-Fried Beef with Oyster Sauce
- Говяжья вырезка в соусе Терияки 2900
с мозговой косточкой 250/330 г
Beef Tenderloin with Teriyaki Sauce and Marrow Bone
- Ягненок гриль в тайском соусе 270 г 3200
Grilled Lamb Chops with Thai Sauce
- Цыпленок в тайском стиле 425 г 1200
Thai-Style Chicken
- Кусочки курицы 1100
в кисло-сладкой глазури 250 г
Sweet and Sour Glazed Chicken Tenders
- Хрустящая утка по-сычуаньски 2000
280/130/50 г
Sichuan-Style Crispy Duck
- Нежные кусочки говядины 1850
в перечном соусе 110/170 г
Tender Sliced Beef with Pepper Sauce
- Говяжьи ребра 2750
в сливовом соусе 435 г
Beef Ribs with Plum Sauce
- Курица «Кумбао» 380 г 750
Chicken Cumbao
- Кобэ с соусом терияки 15000
(стейк из японской мраморной говядины с овощами на гриле в соусе Терияки)
Teriyaki Kobe Beef
- Сябу-сябу 150/675/92 г 16000
(традиционный японский суп с говядиной и овощами)
Shabu-Shabu (traditional Japanese soup with marbled beef and vegetables)



обратите внимание



рекомендуем

12

→ Вегетарианское меню и лапша



meat entrees

Мясные блюда

↑	Ножка молодого барашка с медово-розмариновой корочкой 1600 г (баранья ножка, томлёная в специях, с овощами-гриль) Honey and Rosemary Crusted Leg of Lamb (herb braised leg of lamb with grilled vegetables)	8500
	Говяжьи ребра в устрично-соевом соусе 450 г Beef Ribs With Oyster-Soy Sauce 2980	2980
⚓	Утка по-пекински Peking Duck 1 440/140/140/40 г 3950 0,5 220/60/70/40 г 1950	
	Тендерлоин Терияки 110/120/160 г Teriyaki Tenderloin 2850	
	Бараньи ребра 400 г Lamb ribs 1990	

noodles

Лапша

	Лапша по-сингапурски 300 г (стеклянная лапша с курицей и креветками) Singapore-Style Noodles 920	
	Удон с морепродуктами 350 г Seafood Udon 1150	
⚓	Удон с говядиной в соевом соусе 270 г Beef Udon with tender sliced beef and soy sauce 990	
	Удон с овощами 280 г (пак чой, болгарский перец, ростки сои) Vegetable Udon 750	
	Удон с курицей и овощами в соевом соусе 280 г Chicken and Vegetable Udon with Soy Sauce 700	
	Рисовая лапша с креветками в остром соусе Rice Noodles with Shrimp and Spicy Sauce 270 г 950	
	Гречневая лапша «Яки Соба» с курицей 300 г Buckwheat noodles "Yaki Soba" with chicken 800	
	Яичная лапша с креветками 300 г Egg noodles with shrimp 950	

	Салат Авокадо кани салат kani-avocado salad 190 г	1700
--	---	------

vegetarian

Вегетарианское

	Овощи на воке 250 г Wok-Fried Vegetables 1100	
	Салат с мойши и пак чой 250 г Moyashi Salad with Bok Choy 850	
⚓	Овощной азиатский суп 350 г Asian Vegetable Soup 700	
↓	Брокколи с грибами муэр на воке 280 г Wok-Fried Broccoli with Black Fungus Mushroom 850	
↑	Фунчоза с овощами 220 г Vegetable Funchoza (Korean noodle salad) 650	
	Салат из «битых огурцов» 310 г Asian Smashed Cucumber Salad 820	
	Тофу по-Сычуаньски 400 г Sichuan Tofu 800	
	Пак чой с шиитаке на воке 250 г Wok-Fried Bok Choy with Shiitake 1300	



deserts

Десерты

	Десерт Павлова 150 г Pavlova Dessert	800		Чизкейк по-домашнему рецепту 200 г Home-Style Cheesecake 890	890
	Птичье молоко с манго-маракуйя на лимонном бисквите 100 г Pigeon's Milk Cake with Mango and Passion Fruit (white soufflé on lemon sponge cake with mango and passion fruit glaze)	620		Мусс «Лунная роса» 85 г Moon Dew Mousse 750	750
	Ореховый чизкейк 120 г (кешью, арахис, фундук, орех пекан) Mixed Nut Cheesecake (cashew, peanut, hazelnut, pecan)	700		Ананасы в карамели 150/40 г Caramel Pineapples 650	650
	Шоколадные Трюфели 30 г Chocolate Truffles	330		Кокосовая панакота с семенами чиа 150/75 г Coconut Panna Cotta with Chia Seeds 850	850
	Яблоки в карамели 140/40 г Caramel Apples	520		Ягодное ассорти 160 г Fresh Berries 1450	1450
	Медовик 180 г Medovik Cake (honey cake)	700		Фруктовое ассорти 1370 г Fruit Platter 2900	2900
	Яблочный штрудель 230 г Apple Strudel	950		Мороженое 80 г ваниль, фисташка, шоколад, клубника Ice-Cream (vanilla, pistachio, chocolate, strawberry) 400	400
	Шоколадный флан 120/80/45 г Chocolate Flan Cake	850		Сорбет 80 г манго, лимон-лайм, клубника-малина, смородина Sorbet (mango, lemon and lime, strawberry and raspberry, black currant) 400	400
	Мусс «Белая Орхидея» 160 г White Orchid Mousse	980		Варенье 100 г из ананаса, манго-киви, ягодное ассорти, черника, смородина Russian-Style Jam (pineapple, mango and kiwi, mixed berries, blueberry, black currant) 400	400
	Мильфей с ягодами 145/25 г Millefeuille with Berries	950			



Чёрный чай
Чёрный чай с цедрой бергамота 500 мл

500



Кофе
Espresso Decaf 40 мл

290



Зелёный чай
Улун «Золотой цветок с молочным ароматом» 500 мл

500



Ягодно-фруктовый чай
Имбирь-маракуйя 500 мл

500



обратите внимание



рекомендуем

14

Чайная карта





black tea

Черный чай 500мл

	Черный чай «Ассам» Assam black tea	500
⚓	Черный чай с цедрой бергамота Black tea with bergamot zest	500
	Черный чай с личи Black tea with lithci	450
	Черный чай «Пуэр 1997 года» Puerh, 1997 black tea	500

green tea

Зеленый чай 500мл

	«Весна 4-х сезонов» 4 seasons spring green tea	450
⚓	Зеленый чай с жасмином Jasmine green tea	500
	Травяной сбор с зеленым чаем травяной сбор из камелии, лемонграсса, мяты, лимонной вербены и зеленого чая. Herbal tea	500
🌀	Улун «Золотой цветок с молочным ароматом» Milk oolong tea	500
	Улун «Женьшеневый» Ginseng oolong tea	500

organic tea

Органический чай 500мл

	Иван-чай с ежевикой Willow-herb tea with blackberry	400
⚓	Лесной кипрей Forest willow-herb tea	400
	Альпийский Alpine	500

berry and fruit tea

Ягодно-фруктовый 500мл

	Имбирный чай Ginger tea	500
	Облепиховый чай Sea buckthorn tea	500
	Транс-сибирский чай trans-siberian tea	500
⚓	Ягодный чай Berry tea	650
	Имбирь-маракуйя Ginger-passion fruit tea	500
	Земляничный с ягодами Strawberry tea with berries	650
	Черная смородина с мятой Blackcurrant tea with mint	550
	Яблоко-имбирь-корица Apple-ginger-cinnamon tea	500
	Брусничный Cowberry tea	550

coffee

Кофе

	Ristretto 20 ml	290
	Espresso 40 ml	290
⚓	Espresso Decaf 40 ml	290
	Americano 120 ml	300
	Cappuccino 120 ml	350
	Latte Macchiato 200 ml	380
	Раф кофе 200 ml	400
	Flat White 120 ml	480
	Double Espresso 80 ml	460



Десерт

Шоколадные Трюфели
30 г

330



Десерт

Мусс «Белая Орхидея»
160 г

980



обратите внимание



рекомендуем

15

Чай в гейзерном сифоне



Чай в гейзерном сифоне 500мл

tea syphon

<p> Черный чай «Лао ча» 1000 Lao cha black tea Черный чай с сильным выраженным «древесным» вкусом. В аромате присутствует легкая прелая нота. Обладает тонизирующим действием.</p>	<p>Шен пуэр CNNP 2014 г. со старых деревьев Бан Чжан 1700 метров 1000 2014 Old banzhang ancient tree green pu-erh tea cake Уникальный чай с многовековой историей, который обладает уникальным вкусом и ароматом, не свойственным чаям, выращенным даже неподалеку от поселения Лао. Особого внимания заслуживает тот факт, что листья собираются со старинных чайных деревьев, возраст которых может превышать несколько сотен лет. Это придает чаю оригинальные свойства – легкий горьковатый привкус, который постепенно становится все более сладким, а также легко узнаваемый аромат, который не спутаешь ни с каким другим.</p>
<p>Улун «Тегуанинь» 1000 Tieguanyin oolong tea Светлый чай, имеет насыщенный, с оттенком дорогой сигары, аромат. Обладает терпким, слегка сладковатым вкусом. Оказывает слегка бодрящее и, одновременно, создающее ощущение комфорта действие. Отлично сочетается с коньяком и часто очень нравится курильщикам.</p>	<p>Шен пуэр CNNP 2007 г. со старых деревьев Иу, регион Иу 1000 2007 CNNP Yiwu ancient tree green pu-erh tea cake (limited edition) Регион Иу - это самый известный чаепроизводящий регион в чайной промышленности Юннани. Горы Иу – это самые большие чайные горы из шести других известных чайных гор. Шен Пуэры с горы Иу отличаются особенно мягким и нежным вкусом, который свойственен только чаю с горы Иу.</p>
<p>Улун «Снежная гора» 1000 Snow mountain oolong tea Светлый чай с нежным мягким вкусом и приятным, чуть цветочным ароматом. Этот чай один из немногих чаев, которые предпочли монахи храма белой лошади на острове тайвань. Обладает расслабляющим действием.</p>	<p> Рубиновый чай 1000 Ruby black tea Черный элитный чай, который заслуженно завоевал статус «гордость Тайваня». Такого сочетания терпкости и сладости вы не встретите больше нигде — особую характерность букет получил благодаря скрещиванию двух видов чайного листа, ассамского и дикорастущего тайваньского. Подобная селекционная работа постепенно дала ожидаемые результаты и позволила вывести действительно уникальный</p>
<p>Синий чай улун анчан 1000 Blue oolong tea Классический улун в сочетании с цветками клитории тройчатой (анчан) и лимонграссом. Обладает необычным цветом настоя, приятным ароматом и вкусом. Чай который удивляет!</p>	
<p> Шу пуэр CNNP "Красная печать" 2008 1000 2008 Shu puer CNNP red print Классический выдержанный пуэр неизменного качества с особыми вкусовыми свойствами. Освежающий напиток темно-красного, насыщенного шоколадного цвета. В аромате Шу Пуэра присутствуют ноты ореха, кураги, чернослива и горького шоколада.</p>	



Десерт
Шоколадный флан
120/80/45 г

850



Десерт
Яблоки в карамели
140/40 г

520



обратите внимание



рекомендуем

16



wine by glass

Вино по бокалам

sparkling wine
Игристые вина 125 мл

Prosecco Sensation 600

white wine

Белые вина 150 мл

Pinot Grigio / Casa Girelli 600

Chardonnay Aves del Sur 550

River Delta Sauvignon Blanc 960

red wine

Красные вина 150 мл

Chianti / Vita Rondone 700

Cabernet Sauvignon Aves del Sur 550

Malbec / Alta Vista 990

small volume

Малый объем

white wine

Белые вина 375 мл

Chablis / Jean-Marc Brocard 4600
2020

Gavi Etichetta Nera / La Scolca 5500
2021

red wine

Красные вина 375 мл

Chianti Rufina Nipozzano Riserva 3900
2017

Recioto della Valpolicella Classico/
Viviani sweet 500 мл 2013 16250

Brunello di Montalcino 8700
Castelgiocondo 2016

champagne, sparkling wine

Шампанское, игристые вина 750 мл

Forget-Brimont Brut Premier Cru 16000

Forget-Brimont Rose Premier Cru Brut 17000



Soutiran, Alexandre Premier Cru Brut 12000

Pol Roger Brut Reserve 17000
2016

Pol Roger Blanc de Blancs 28000
2013

Ruinart Rose Brut 38700

Dom Perignon Vintage 75000
2012

Dom Perignon Rose Vintage 87000
2008

Cristal/Louis Roederer 88000
2014

Cristal Rose/Louis Roederer 178000
2012

Asti Sensation DOCG 4900

Cava Cuvee Noire, Brut, Mont Marcal 3500



Cremant de Limoux Blason Rouge 6700
2017

Prosecco Rose Millesimato Extra Dry 3900

Prosecco di Valdobbiadene Superiore
DOCG extra dry 4900

white wine

Белые вина 750 мл

Франция France

Sauvignon de Seguin 3800
Bordeaux 2022

Riesling Fleischer 6000
Alsace 2019



Gewurztraminer, Cave de Ribeauville 6200
Alsace 2019

Chablis Domaine Servin 8200
Bourgogne 2022



обратите внимание



рекомендуем

17

Белые, розовые и красные вина



white wine

Белые вина 750 мл

↑	Chablis Premier Cru Domaine Servin Bourgogne 2020	15000
	Pouilly-Fuissé Jean Bouchard Bourgogne 2020	17300
	Puligny-Montrachet 1-er Cru, Jean-Michel & Fils Bourgogne 2013	32000
	Corton-Charlemagne Grand Cru, Alex Gambal Bourgogne 2017	65000
	Montrachet Grand Cru, Louis Latour Bourgogne 2017/2016	165000
⚓	Muscadet Sevre & Maine, Sur Lie, Domaine Les Corbeilleres 2021	4300
	Sancerre Blanc Florian Mollet Loire 2021	11700
	Baron De L Pouilly-Fume, De Ladoucette Loire 2019	28000
	Италия Italy	
	Soave Villa Pampini Veneto 2020	3800
⚓	Lugana, Cà dei Frati Lombardia 2021	9800
	Chardonnay Lama di Toscana 2019	6200
	Vermentino di Sardegna Marco Zanatta Sardegna 2021	4500
	Sauvignon Blanc Tenuta del Morer Friuli 2022	4500
	Tiefenbrunner Pinot Grigio Alto Adige 2021	5200
	Cervaro della Sala, Antinori Umbria 2019	2200
↓	Gavi Tenute Neirano Piemonte 2022	5300

↑	Gavi Etichetta Nera, La Scolca Piemonte 2021	9800
	Tiefenbrunner, Sauvignon Alto Adige 2021	6500
	Другие страны Other Countries	
⚓	Alma Valley Chardonnay Russia - Crimea 2020	3500
	Vinho Verde Casa De Vila Verde Portugal 2021	3500
	Gruner Veltliner Schloss Bockfliess Austria 2021	3800
	Chardonnay, Reserva, Aves del Sur Chile 2019	3900
	Pradorey Blanco Span 2019	4900
	Riesling Lackey Australia 2019	4500
	Riesling Incline, Selbach-Oster Germany-Mosel 2020	4800
	Grace Koshu, Yamanashi Japan 2018	7000
↓	River Delta Sauvignon Blanc New Zealand 2022	4800

red wine

Красные вина 750 мл

	Франция France	
⚓	Dourthe Grands Terroirs Bordeaux 2020	3600
	Chateau de Seguin Bordeaux 2017	3600
	Chateau La Raze Beauvallet Bordeaux 2018	5000
↓	Chateau Haut Brignot Bordeaux 2015	5700



обратите внимание



рекомендуем



Красные вина





red wine
Красные вина 750 мл

↑	Château Lagrange	6200	
	Bordeaux 2015		
	Chateau Giscours Grand Cru	28000	
	Bordeaux 2012		
	Chateau Margaux Grand Cru	180000	
	Bordeaux 2004/2007		
	⚓	Sancerre La Grange Jean-Max Roger	9300
		Loire 2015	
		Gevray-Chambertin, Bouchard Aine & Fils	16500
		Bourgogne 2014	
		Chambolle-Musigny, Antonin Rodet	19000
		Bourgogne 2017	
		Clos Vougeot Grand Cru, Louis Jadot /F. Magnien	60000
		Bourgogne 2008/2013	
		Италия Italy	
Valpolicella Ripasso, Villa Molino		6500	
Veneto 2020			
Amarone della Valpolicella Classico, Viviani	27000		
Veneto 2016			
Primitivo Luccarelli	4200		
Puglia 2021			
Tiefenbrunner Cabernet Sauvignon	8400		
Alto Adige 2019			
Barolo Diego Morra	18000		
Piemonte 2019			
Tenuta Montecchiesi Sangiovese Igt	3900		
Toscana 2016			
Chianti DOCG Enseda, Tenuta Cantagallo	4800		
Toscana 2020			
Rosso di Montalcino, Visconti	7000		
Toscana 2020			
↓	Brunello di Montalcino, Tenuta di Sesta	16000	
	Toscana 2017		

↑	Tignanello, Antinori	35000	
	Toscana 2018		
	Sassicaia, Tenuta San Guido	85000	
	Toscana 2017		
	Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia	78000	
	Toscana 2018		
	Masseto, Tenuta dell'Ornellaia	220000	
	Toscana 2002		
	Другие страны Other Countries		
	Carménère Reserva Viu Manent	3500	
2021			
Cabernet Sauvignon Reserva Viu Manent	3500		
Chile 2021			
Alma Valley Reserve Cabernet Sauvignon	4800		
Russia - Crimea 2016			
Rua Pinot Noir	7000		
New Zealand 2017			
Malbec Alta Vista Terroir Selection	7200		
Argentina 2019			
Shiraz, Barossa Valley, Kilikanoon	6500		
Australia 2020			
⚓	Pinot Noir Weingut Heitlinger	8200	
	Germany 2018		
Akeno, Yamanashi	1500		
Japan 2018			
Almaviva/Concha y Tora & Baron Philippe de Rothschild	65000		
Chile 2014			

rose wine
Розовые вина 750 мл

↑	Vinho Verde Rose Ocean Buffet	3800
	Portugal 2021	
↓	Sancerre Rose Florian Mollet	9800
	France 2022	





Саке Sake Соджу Soju

Umenishiki Ginjo Tuuno 150 / 250 ml	4800/8000
Hakushika Snow Beauty Nigori 300 ml	4300
JINRO Chamisul Original 360 ml	1700

Водка Vodka 50 ml

Schmidt Supreme	350
Beluga Classic	350
Чистые Росы	400
Spelta	750

Гранпа Grappa 50 ml

Tignanello/Antinori	1600
Sassicaia	3000

Джин Gin 50 ml

Roku Japanese Craft Gin	750
Bombay Sapphire	550
Hendrick's	1380

Текила Tequila 50 ml

Olmeca Blanco	500
Olmeca Gold	550
Patron Silver	1300
Patron Anejo	1500

Ром Rum 50 ml

Brugal 1888	1050
Васоо 3 Y.O	380
Васоо 7 Y.O	550
UNHIQ XO	2100
Zacapa Centenario XO	3800

Виски купажированный

Blended Whisky 50 ml

Black Ram Bourbon Finish	350
Chivas Regal 12 Y.O	700
Chivas Regal 18 Y.O	1950
Glen Silver's Blended Malt	600
Pogues	400
Jameson	500
Jack Daniels	550
Maker's Mark	750

Виски односолодовый

Single Malt Whisky 50 ml

Macallan 12 Y.O	2300
Macallan 18 Y.O	7650
Arlett Original	800
Aber Falls	550
Lagavulin 16 Y.O	3050
Glenlivet 12 Y.O. Excellence	1050
Glenmorangie Original, 10 Y.O	900

Коньяк Cognac 50 ml

Martignac VS	950
Martignac VSOP	1300
Martignac XO	3800
Courvoisier X.O	4100
Hennessy V.S.O.P	1500
Hennessy X.O	4200

Кальвадос Calvados 50 ml

Michel Huard XO	2700
-----------------	------

Сливовое вино Plum Wine 120 ml

Umenishiki Umeshu	990
-------------------	-----





<p>Порвейн Porto 50 ml</p> <p>Porto 10 ANOS. Quinta do Infantado 1050</p>	<p>Вермут Vermouth 100 ml</p> <p>Martini Bianco 350</p> <p>Martini Extra Dry 350</p> <p>Martini Rosso 350</p>	<p>Настойки Bitter 50 ml</p> <p>Fernet-Branca 450</p> <p>Absinth 400</p> <p>Jaegermeister 450</p> <p>Campari Bitter 350</p> <p>Aperol 400</p>	<p>Ликёры Liqueur 50 ml</p> <p>Baileys 400</p> <p>Kahlua 400</p> <p>Limoncello 350</p> <p>Cointreau 400</p> <p>BOLS / Creme de Cassis, cherry brandy, peach 300</p>	<p>Разливное пиво Draft Beer</p> <p>Coedo Ruri / Japan 300/500 мл 630/1050</p>	<p>Бутылочное пиво Bottled Beer</p> <p>Asahi 330 ml 700</p> <p>Lucky Buddha 330 ml 700</p> <p>Stella Artois 550</p> <p>Non-Alcohol / Germany 440 ml</p>	<p>Минеральная вода Mineral Water</p> <p>Surgiva/Trentino 250/750 ml 420/730</p>	<p>San Benedetto/Veneto 250/750 ml 420/720</p> <p>Amaya Russia 700 ml 440</p>	<p>Газированные напитки Soft Drinks 330ml</p> <p>Coca-Cola, Rich Cola 290</p> <p>Coca-Cola Zero 290</p> <p>Rich Tonic 290</p>	<p>Кофе Coffee</p> <p>Ristretto 20 ml 290</p> <p>Espresso 40 ml 290</p> <p>Espresso Decaf 40 ml 290</p> <p>Americano 120 ml 300</p> <p>Cappuccino 120 ml 350</p> <p>Latte Macchiato 200 ml 380</p> <p>Раф кофе 200 ml 400</p> <p>Flat White 120 ml 480</p> <p>Double Espresso 80 ml 460</p>	<p>Соки Juice 200 ml</p> <p>Яблоко, Апельсин, Томат, Вишня 290</p> <p>Apple, orange, tomato, cherry</p>	<p>Свежевыжатые соки Fresh Juice 300 ml</p> <p>Апельсиновый, Лимонный, Сок Грейпфрута 600</p> <p>Orange, lemon, grapefruit juice</p> <p>Яблоко Apple 500</p> <p>Томатный, Морковный, Сельдереевый 650/450</p> <p>Tomato, carrot, celery juice</p> <p>Ананасовый Pineapple 950</p> <p>Гранатовый Pomegranate 1800</p>
--	--	--	--	---	--	---	---	--	--	--	---





Алкобольные коктейли

Alcoholic cocktails

Чай Самурая 310 ml 780
Саке, жасминовый чай, имбирь, мед, ваниль

Янью 400 ml 2300
Виски, жасминовый чай, корица, апельсиновый сок, лимон

Васаби дайкири 90 ml 800
Ром, васаби, сахар, лайм



Фудзияма 225 ml 850
Водка, грейпфрут, маракуя, лайм, жасминовый чай

Глинтвейн Mulled wine 200 ml 900
Вино, яблоко, апельсин, специи

Мохито Mohito 350 ml 900
Ром, лайм, содовая, сахарный сироп

Мохито Клубничный 950
Mohito Strawberry 350 ml
Ром, клубника, содовая, клубничный сироп, мята, сахарный сироп



Ванесса Мэй Vanessa Mae 175 ml 1350
Сливовое вино, текила, маракуя, оранж битер

Сингапур слинг Singapore sling 325 ml 1000
Джин, черри-бренди, ангостура битер, апельсиновый сок, миндальный сироп, лимон

Бангкок сауэр Bangkok sour 125 ml 800
Ром, апельсин, маракуя, кунжут

Дайкири Daiquiri 150 ml 750
Ром, сок лайма, сахарный сироп

Пина Колада Pina Colada 550 ml 950
Ром, ананасовый сок, кокосовый сироп, тростниковый сахар, ананас



Куба Де Либре Cuba de Libre 150 ml 700
Ром, кола, лайм

Апероль-Шприц Aperol Spritz 350 ml 1100
Просекко, апероль, минеральная вода, лайм

Негрони Negroni 250 ml 800
Джин, кампари, мартини росссо, апельсина

Сайдкар Sidecar 120 ml 1700
Коньяк Francois de Martignac VS, ликер Bols Triple Sec, сок лимон



Демократ Democrat 250 ml 1100
Виски Black Ram, ликер Bols Peach, сироп медовый, сок лимон

Б-52 B-52 60 ml 800
Калуа, бейлис, куантро

Безалкогольные коктейли 350ml

Non-alcoholic cocktails

Тай микс Tai mix 450
Имбирь, лимонник, мед, лайм, газированная вода

Мохито Безалкогольный 450
Mohito Non Alcoholic
Мята, лайм, содовая, тростниковый сахар

Лимонад 500/1100
Lemonade 350ml/1000 ml
Маракуя, Малина, Личи, Тархун
Ягоды, сок лимона, сахарный сироп, содовая



Виски односолодовый
Arlett Original
50 ml

800



Джин
Bombay Sapphire
50 ml

550

