



«В честь 165-летия нашего любимого города наша команда презентует специальное меню #Владивостокио, которое отражает уникальный культурный код Приморья. Вложив всю любовь к нашему краю и 17-летний опыт бренда TOKYO, мы хотим поделиться этим с каждым жителем и гостем города. Берите палочки и пробуйте – именно с этого начинается путешествие по берегам #Владивостокио.»

Алена Ницора, идеолог проекта

# Насладись вкусом Владивосток Токио

**#Владивостокио** – это место, где на протяжении нескольких столетий азиатские традиции сочетаются с философией Дальнего Востока. На стыке двух образов жизни появился новый вкус наслаждения жизнью. **#Владивостокио** – это место, где каждый второй ездит на «японке», дети занимаются хоккеем и дзюдо, а роллы заказывают чаще, чем пиццу. Здесь рис занимает центральное место на столе, а морепродукты являются неотъемлемой частью многих блюд. Здесь есть все: солнце, море и еда.

Получается, **#Владивостокио** – это дальневосточный умами, насыщенный вкус которого раскрывается в местных рецептах, в вечном мастерстве локальных портовых ремесленников и постоянном поиске нового. Феномен дальневосточного умами ярко спровоцирован и первобытно рожден миксом мощнейших гастрономических культур. Зеленый борщ с крабом, дальневосточная уха с морской капустой, салат с папоротником, пянсе с морепродуктами – тут идеи японских блюд гармонично сочетаются с русской широтой души и разнообразием дальневосточных продуктов. Каждая трапеза становится особым ритуалом, где традиции прошлого встречаются с современными тенденциями, создавая философию бесконечного послевкуся в доме у моря.

С любовью, Ваш TOKYO

Партнеры:



МУЗЕЙ-ЗАПОВЕДНИК  
ИСТОРИИ ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА  
ИМЕНИ В.К. АРСЕНЬЕВА



авиасейлс

Дальний Восток



РБК

ПРИМОРЬЕ



### Скоблянка по-приморски

Скоблянка из кукумари, свинины, томатов черри, лука и каперсов в томатном соусе с копчёной паприкой и базиликом. Подается с рисом, украшается зелёным луком и кунжутом

250 г | 790 ₽



Паспорт  
путешественника  
Авиасейлс



Сет от Авиасейлс ДВ:  
Пянце + Милкис 200 мл 590 ₽

### Пянце с морепродуктами

Нежное тесто с начинкой из креветки и кальмара, с добавлением сливочного сыра, креветочного биска, имбиря и сока лайма. Подается с соусом на основе соевого соуса, чеснока, имбиря и перца чили

170 г | 420 ₽



### Камбала

Камбала в сливочном масле с соком лимона, тимьяном, горчицей, кинзой и лепестками миндаля. Украшается каперсами и нитями лука-порей

1 шт | 730 ₽



### Оливье по-приморски

Салат оливье с крабом, консервированным зелёным горошком, картофелем, яйцом. Заправляется домашним майонезом, луковым соусом с добавлением горчицы и приправы фурикаэ. Украшается перепелиным яйцом

170 г | 590 ₽



ВЛАДИВОСТОКСКАЯ  
КРЕПОСТЬ

№ 12

**Папоротник о свиной**

Тёплый салат с папоротником и свиной в томатном соусе. Украшается зелёным луком, подаётся с рисом, чипсами нори и кунжутным соусом

180 г | 450 ₽



**Кальмар фаршированный морепродуктами**

Кальмар, фаршированный крабом и креветкой в сливочном соусе кальби. Украшается кольцами зелёного лука, фурикаэ и зелёным маслом

230 г | 730 ₽





#### Морепродукты аля БИФ

Гребешок, креветка и трубач в сливочно-сметанном соусе с гарниром из картофельного пюре с жареным луком, морской капустой и водорослями вакамэ. Украшается приправой фурикакэ и нитями лука-порея

250 г | 980 ₽



#### Дальневосточный борщ

Зелёный борщ с крабом, гребешком, кальмаром, шпинатом и морской капустой, с добавлением зелёного масла

300 г | 790 ₽





TOKYO

# Платты на это Nemo



## Окрошка с курицей/крабом

Окрошка с копчёной курицей/крабом,  
свежим огурцом, отварным  
картофелем, редисом и яйцом  
на квасе или на кефире. Подается  
с хреном, украшается кинзой

300г 470/570

Окрошка  
на изюмном  
+ 350

### Летний салат с манго и крабом

Салат с фалангой краба, манго,  
редисом, кинзой и листьями  
салата, заправленный  
цитрусовым понзу  
и соусом манго

145 690



### Дачный салат

Салат романо со свежими  
огурцами, помидорами, слайсами  
редиса, сладким перцем и яйцом,  
заправленный сметанным соусом.  
Украсывается кольцами зелёного  
лука, укропом и луком фри

200 430



### Салат со скатом

Салат со скатом в кляре,  
помидорами черри, миксом  
салатов, маринованными  
и свежими огурцами,  
заправленный ореховым  
соусом. Украшается луком  
фри, приправой фурикаэ

160 490





### Скат с овощами

Скат, обжаренный во фритюре, с картофельными дольками и брокколи в соусе из маринованных помидоров. Украшается кольцами зелёного лука, приправой фурикакэ и нитями лука-порей

200г 530

### Соба с лотосом

Гречневая лапша, обжаренная в соусе якинику с шампиньонами, калустой пак-чой, луком-пореем и лотосом. Украшается дроблённым кешью и нитями лука-порей

250г 470



### Боул с курицей

Боул с курицей в кляре, рисом, авокадо и редисом. Украшается семенами чиа, листьями нори, соусами спайси и шрирача. Подается с соусом чикен

180/20г 510





**Кукусу**  
Холодный суп с лапшой, говяжьей, огурцом, белыми грибами, редисом и кимчи. Украшается кинзой и кольцами зелёного лука

350р 490



### Хот-дог ролл

Рисовые роллы со сливочным сыром и огурцом жареные во фритюре, с начинкой из спайси лосося со слайсами авокадо и спайси тунцом с крабом в копчёной паприке. Украшается зеленым луком, листом нори, соусом унаги и приправой фурикакаэ

210р 630



### Ролл сакура

Ролл с крабом, креветкой, темпурой, огурцом, сливочным сыром и малиновой тобикой. Украшается белым соусом и кедровыми орехами

225р 650



# CET

[illegible]

2500 ₺

Сет из анадары с кровью, спизулы, устрицы, гребешка, трепанга и морского ежа. Подаётся с перепелиным яйцом, малиновым уксусом, лимоном, имбирём и васаби

У

стрица Приморская — это яркий афродизиак, что обитает на берегах Дальнего Востока и содержит высокое количество липидов. Маака — фермерская устрица из Китая, выращенная в чистых водах Жёлтого моря, отличается мясистой консистенцией и шелковистой текстурой

А — омега 3  
В



\*ПРИ ЗАКАЗЕ  
СЕТА УСТРИЦ ВИНО  
В ПОДАРОК

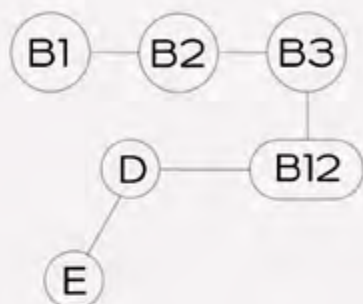
6 ШТ | 1 БОКАЛ  
12 ШТ | 2 БОКАЛА

**Устрица Приморская / Маака**  
Живая приморская устрица / Маака.  
Подаётся с лимоном и малиновым  
уксусом  
1 ШТ | 360 / 320 Р

**Сет из устриц  
Приморская / Маака**  
6 ШТ | 2100 / 1900 Р  
12 ШТ | 4200 / 3800 Р

С

**пизула.** скрытый "драгоценный камень" океана. Её нежное мясо с тонким ореховым послевкусием — секрет элитных азиатских ресторанов. Благодаря высокому содержанию незаменимых аминокислот и микроэлементов она идеальна для здорового питания



### Спизула

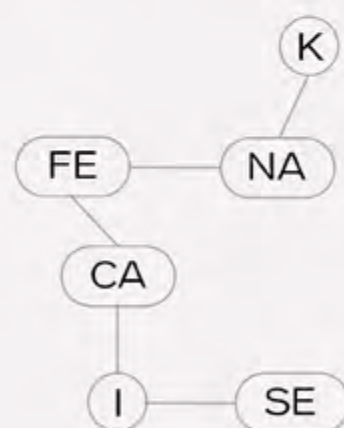
Очищенная дальневосточная спизула.  
Подаётся с васаби и соевым соусом

1 шт | 490 ₽



А

**надара.** Её кровь является мощнейшим энергетиком, обладает тонизирующим эффектом и очень полезна для мужского здоровья. В плотном мясе этих моллюсков натрия, цинка, железа, кальция, йода, калия и селена намного больше, чем в мясе любых морских рыб



### Анадара

Очищенная анадара в соусе шисо.  
Подаётся с кровью анадары, васаби и имбирём

1 шт | 530 ₽

Г

**ребешок** — жемчужина среди морепродуктов. В его нежной текстуре вся сила холодных вод Японского моря, а его вкус — как первый луч солнца в морской пене. Единственный моллюск, чей белок усваивается на 98%, а сам он признан афродизиак в 15 культурах

B12

B3

E



### Дальневосточный гребешок

Очищенный дальневосточный гребешок, подаётся с лимоном

1 шт | 410 ₽

### Сет из гребешков

6 шт | 2450 ₽

12 шт | 4900 ₽



### Гребешок запечённый

Дальневосточный гребешок, запечённый под сырным соусом

1 шт | 530 ₽

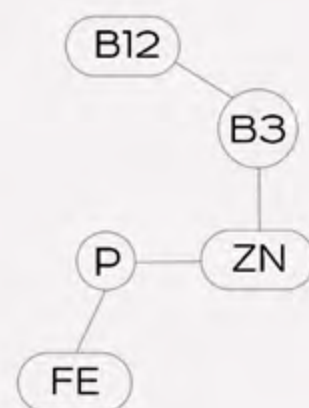


### Гребешок жареный

Дальневосточный гребешок, обжаренный на сливочном масле с чесноком

3 шт | 410 ₽    3 шт | 1230 ₽

**М**ия — кулинарный символ Приморья и единственный моллюск, способный закапываться на метровую глубину, впитывая всю чистоту океана. Обладает нежным сладковатым вкусом с выраженным морским ароматом, но менее интенсивным, чем у мидий или устриц



### Мия

Мия, обжаренная на сливочном масле с чесноком

1 шт | 550 ₽

# М

идии отличаются высокой питательной ценностью. Особенно те, что добываются около Владивостока: они богаты белками, витаминами, жирными кислотами, минералами, включая йод и омега-3. Также в Японии мидии считаются символом двух любящих сердец

B12

Омега 3

FE



## Запеченные мидии Грея

1 шт | 350 ₽ 3 шт | 990 ₽

- Мидия Грея, запечённая в соусе горгондзола с кусочками сыра горгондзола
- Мидия Грея, запечённая в томатном соусе с сыром пармезан и украшенная зелёным луком
- Мидия Грея, запечённая в сливочном соусе, украшенная кинзой



### **Мидии Том Ям**

Мидии, обжаренные на сливочном масле в тайском соусе Том Ям. Украшаются кинзой, острым маслом и долькой лимона, подаются с чиабаттой

270 / 50 г | 690 ₽



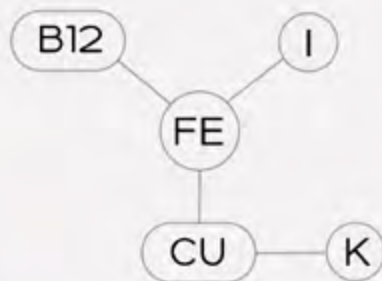
### **Мидии в сырном соусе с горгондзой**

Мидии, обжаренные на сливочном масле в сырном соусе с горгондзой. Блюдо украшается кусочками сыра горгондзола, подаётся с чиабаттой

270 / 50 г | 690 ₽

# Т

**трепангу** воздвигнут единственный в мире музей во Владивостоке. Он считается «эликсиром бессмертия» в азиатской народной медицине и зовется "морским женьшенем". Настойку из этих морских жителей использовали как средство от всех болезней



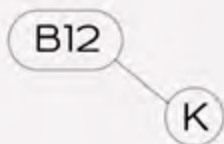
### Трепанг пятиминутка

Трепанг пятиминутка в соусе на основе соевого соуса, перца чили, кинзы и зелёного лука. Украшается красным луком, подаётся с имбирём и васаби

1 шт | 670 ₽

# Ё

**ж морской** — самый известный из дальневосточных деликатесов и рекордсмен по содержанию витамина B12. Его количество в четыре раза выше, чем в говяжьей печени. А также морской ёж богат витамином E, который нормализует работу репродуктивной системы



### Морской ёж

Икра серого морского ежа. Подаётся с перепелиным яйцом

1 шт | 290 ₽





X M  
E  
H  
O

**БЕРИТЕ ПАЛОЧКИ  
И ПРОБУЙТЕ!**

ИМЕННО С ЭТОГО  
НАЧИНАЕТСЯ  
ПУТЕШЕСТВИЕ...



# ビジネスランチ БИЗНЕС-ЛАНЧИ

Предложение действует  
с понедельника по пятницу с 11:00 до 16:00



2 БЛЮДА  
И НАПИТОК

490 ₽



3 БЛЮДА  
И НАПИТОК

650 ₽

## НАПИТКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ЦЕНЕ:



ДОМАШНЕЕ  
ВИНО 125 мл  
290 ₽



ПИВО TOKYO  
BEER 300 мл  
210 ₽



BUD ALCOHOL  
FREE 330 мл  
170 ₽



КОФЕ  
АМЕРИКАНО  
140 ₽



КОФЕ  
КАПУЧИНО  
170 ₽



КОФЕ  
ЛАТТЕ  
170 ₽



ЧАЙ  
ЧЁРНЫЙ  
80 ₽



ЧАЙ  
ЗЕЛЁНЫЙ  
80 ₽



МОРС  
ЯГОДНЫЙ  
120 ₽



ДЕСЕРТ ДНЯ 230 ₽

Информацию по десертам уточняйте у официанта

\*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

\*Ресторан не несёт ответственности за аллергические реакции, вызванные индивидуальной непереносимостью ингредиентов. Описания блюд в меню могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах. Уточняйте информацию о подробном составе блюд у официанта.

# БИЗНЕС- ЛАНЧИ



## ПОНЕДЕЛЬНИК

Запечённый ролл с креветкой 125 г,  
суп с говядиной и омлетом 200 г, лапша  
рамен со свиной кацу 200 г, напиток



月曜日

# ВТОРНИК

Запечённый ролл с мидиями 125 г, суп с курицей и яйцом 200 г, рис терияки с кацу из говядины и свинины 200 г, напиток



火曜日

# СРЕДА

Запечённый ролл с масляной рыбой 125 г, суп-кимчи с курицей 200 г, курица с картофельными дольками 200 г, напиток



水曜日

# БИЗНЕС- ЛАНЧИ

 +  +  490 ₽  
 +  +  +  650 ₽

## ЧЕТВЕРГ

Цезарь ролл 125 г, мисо суп  
с креветкой 200 г, белая рыба  
с картофельным пюре 200 г, напиток



木曜日

# ПЯТНИЦА

Запечённый ролл с курицей 125 г, Том Ям с курицей 200 г, кацу с рисом в соусе карри 200 г, напиток

金曜日



# ЗАКУСКИ

サ  
ラ  
ダ

## Гёдза Том Ям

Гёдза с начинкой из креветки, кальмара  
и грибов в сочетании со знаменитым соусом  
Том Ям. Украшаются зелёным луком

150 г | 450 ₽





### Гёдза с креветкой в сливочном соусе

Гёдза в сливочном соусе,  
с начинкой из креветки, зелёного  
горошка, моркови и зелёного лука.  
Украсается зелёным луком, острым  
маслом и зелёным маслом

140 г | 470 ₽

### Гёдза с крабом

Гёдза с крабом в соусе биск.  
Украсаются зелёным луком  
и кунжутом

150 г | 570 ₽



### Гёдза Го Бао Жоу

Авторские гёдза с начинкой  
из свинины в кисло-сладком  
соусе. Украсаются кунжутом

125 г | 450 ₽

### Гёдза со свининой / курицей 350 ₽

Японские пельмени с начинкой на выбор. Подаются с соусом на основе кунжутного масла, острого перца чили, чеснока, имбиря и соевого соуса

### Гёдза с креветкой 450 ₽

Традиционные японские пельмени с начинкой из креветки, зелёного лука, горошка и моркови. Подаются с соусом на основе кунжутного масла, острого перца чили, чеснока, имбиря и соевого соуса

Способ приготовления на выбор:  
классический или во фритюре  
110 / 30 г или 90 / 30 г



### Китайские пельмени на пару

Классические китайские пельмени с начинкой из свинины, шпината и креветки. Подаются с соусом на основе кунжутного масла, острого перца чили, чеснока, имбиря и соевого соуса

140 / 30 г | 370 ₽

### Китайские пельмени фрай

Классические китайские пельмени с начинкой из свинины, шпината и креветки. Подаются с соусом на основе кунжутного масла, острого перца чили, чеснока, имбиря и соевого соуса

90 / 30 г | 370 ₽



### Ассорти фрай

Наггетсы из морепродуктов и курицы, сыр моцарелла в панировке, лосось в панировке, китайские пельмени фри, картофельные дольки и картофель фри. Подаётся с сырным соусом

330 / 30 г | 850 ₽



### Креветки васаби

Креветки, жареные в кляре, с соусом на основе манго и васаби. Подаются на дайконе, посыпаются креветочными чипсами

140 г | 490 ₽



### Сифудо фрай

Шарики из краба, филе кальмара, лосося и креветки в хрустящей корочке. Подаются с сырным соусом

200 / 30 г | 750 ₽

### Тори моцарелла фрай

Хрустящие палочки из куриного филе, сыра моцарелла и соуса кимчи. Подаются с сырным соусом

110 / 30 г | 430 ₽



### Эби фрай

Тигровые креветки в хрустящей корочке. Подаются с сырным соусом

75 / 30 г | 410 ₽



### Кани муни

Хрустящие шарики из нежного крабового мяса и сливочного сыра. Подаются с сырным соусом

90 / 30 г | 530 ₽



### Сифудо наггетс

Хрустящие треугольники из морепродуктов. Подаются с сырным соусом

120 / 30 г | 450 ₽



### Темпура с овощами

Баклажаны, цукини, сладкий перец в хрустящем кляре. Подаются с соусом темпура

120 / 30 г | 330 ₽



### Салат Вакамэ

Салат из водорослей вакамэ. Подаётся с ореховым соусом

60 / 20 г | 190 ₽



### Маринованные томаты

Томаты черри в пикантном соусе. Украшаются кинзой

60 г | 190 ₽



### Чипсы нори

Листы нори во фритюре

10 г | 190 ₽



### Маринованный лотос

Маринованный лотос в соусе на основе якинику, чеснока и имбиря

60 / 20 г | 190 ₽



### Маринованные огурцы

Огурцы в пикантном соусе. Украшаются острыми орехами и перцем

60 г | 190 ₽



### Кимчи

Закуска из пекинской капусты, маринованной в остром соусе

60 г | 190 ₽

### Баклажаны с грибами шиитаке

Баклажаны с грибами шиитаке, обжаренные с чесноком в соусе унаги. Украшаются зелёным луком

150 г | 350 ₽



### Мидии гриль

Филе мидий с грибами шиитаке, репчатым луком и белым соусом, запечённое под сыром пармезан

150 г | 620 ₽

### Кушияки-сет

Сет японских шашлычков из лосося, свинины, курицы, кальмара, креветки и гребешка, в соусе унаги. Украшается кунжутом

240 г | 910 ₽





**Клешня краба  
со сливочным  
маслом**

Фаланга краба.  
Подаётся с лимоном  
и топлёным сливочным  
маслом с добавлением  
чеснока

150 / 25 г | 1190 ₽



**Запечённая  
фаланга краба**

Фаланга краба,  
запечённая с сыром  
моцарелла и сыром  
пармезан. Подаётся  
с сырным соусом  
и лимоном

170 / 30 г | 1250 ₽



# САЛАТЫ

サ  
ラ  
ダ

## Сифудо сарада

Салат из обжаренных морепродуктов, микса салатов и томатов черри в соусе гамадари на основе кешью, посыпанный приправой фурикакэ

130 г | 470 ₽





### Цезарь с курицей

180 г | 570 ₽

Салат цезарь с курицей терияки, листьями салата романо, томатами черри, крутонами и сыром пармезан с соусом на основе домашнего майонеза, каперсов и сыра



### Салат с тунцом гриль

190 г | 530 ₽

Тунец с бобами эдамамэ, салатом фризе, картофелем, маринованными томатами и перепелиным яйцом с заправкой на основе рисового вина и сока апельсина



### Салат с томатами и хрустящими баклажанами

250 г | 430 ₽

Пикантный салат с хрустящими баклажанами, томатами и сливочным сыром. Украшается кинзой и кунжутом



### Салат с лососем терияки

160 г | 470 ₽

Салат с лососем, обжаренным в соусе терияки, томатами черри, огурцом и миксом салатов, заправленный цитрусовым соусом. Украшается лепестками арахиса



### Салат с авокадо

140 г | 410 ₽

Микс салатов с авокадо, свежими и маринованными томатами черри, заправленный трюфельным соусом



### Цезарь с креветкой

160 г | 590 ₽

Салат цезарь с обжаренной креветкой, листьями салата романо, томатами черри, крутонами и сыром пармезан с соусом на основе домашнего майонеза, каперсов и сыра



### Папоротник со свиной

Тёплый салат с папоротником и свиной в томатном соусе. Украшается зелёным луком, подаётся с рисом, чипсами нори и кунжутным соусом

180 г | 450 ₽



### Оливье по-приморски

Салат оливье с крабом, консервированным зелёным горошком, картофелем, яйцом. Заправляется домашним майонезом, луковым соусом с добавлением горчицы и приправы фурикаэ. Украшается перепелиным яйцом

170 г | 590 ₽



### Гюнику сарада

Азиатский салат с говядиной, томатами черри, огурцом, печёным болгарским перцем, в соусе на основе кунжутного масла, сладкого чили и устричного соуса. Украшается луком фри

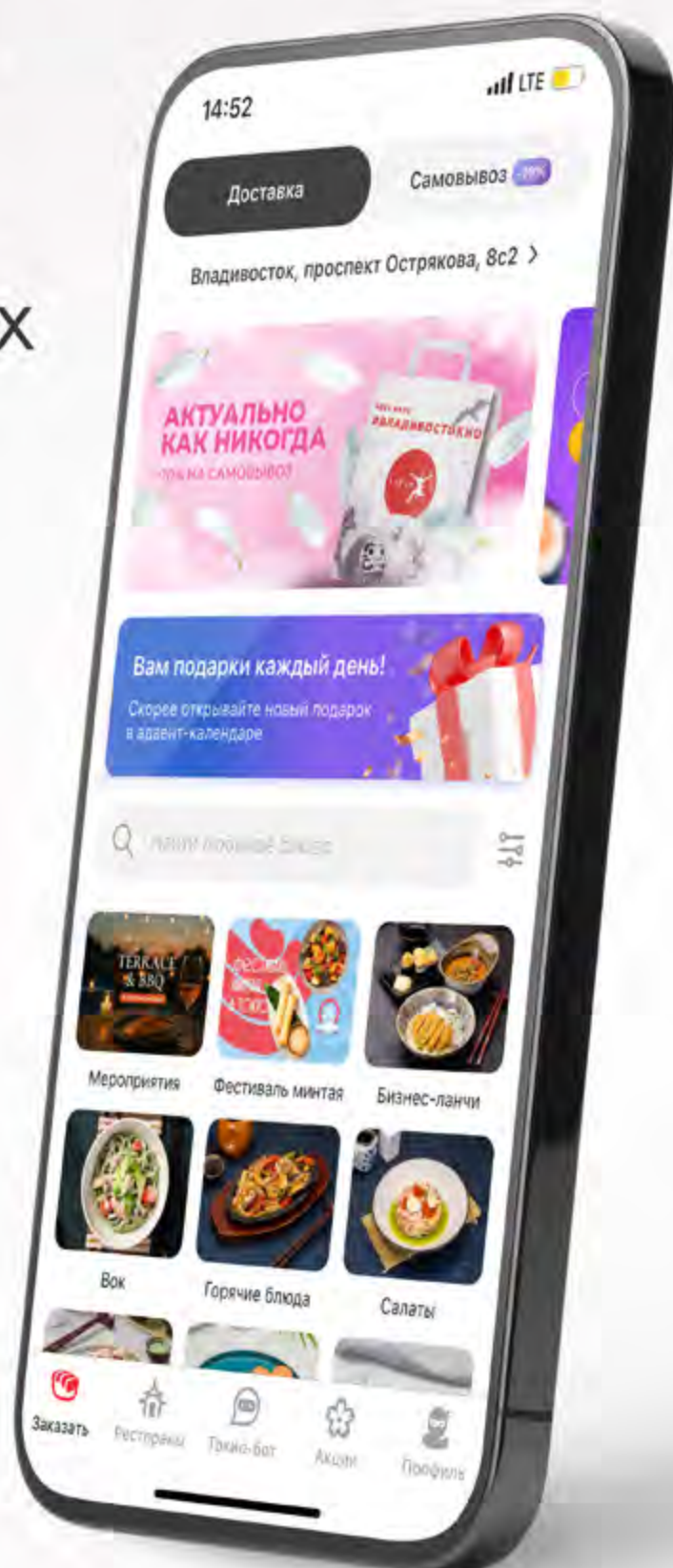
170 г | 530 ₽

# УСТАНОВИ ПРИЛОЖЕНИЕ



ТОКУО

И ПОЛУЧИ **300**  
ПРИВЕТСТВЕННЫХ  
БОНУСОВ



# СУПЫ

# スー プ

## Мисо рамен со свининой

Мясной бульон на основе пасты мисо с лапшой рамен. Подаётся с пак-чой, маринованными грибами, с добавлением чесночного масла. Украшается кунжутом и зелёным луком

650 г | 690 ₽



### Том Кха

Традиционный острый тайский суп на основе кокосового молока с морепродуктами, белой рыбой, грибами, лемонграссом, луком и томатами. Подаётся с зелёным луком, кинзой и перцем чили

300 г | 550 ₽



### Дальневосточная уха из двух видов рыб

Уха с лососем, палтусом, картофелем, водорослями вакамэ и луком-пореем. Украшается кинзой

300 г | 560 ₽

### Острый суп со свининой

Острый суп с лапшой рамен, обжаренной свининой, маринованными грибами и японским омлетом. Украшается кинзой

300 г | 470 ₽





### Тори сиру

Традиционный суп на лёгком курином бульоне с обжаренным куриным филе, яичной лапшой и перепелиным яйцом. Украшается зелёным луком

300 г | 420 ₽

### Том Ям

Знаменитый острый тайский суп с морепродуктами, белой рыбой, лемонграссом, грибами, луком и свежими томатами. Подаётся с зелёным луком, кинзой и перцем чили

300 г | 530 ₽



### Дальневосточный борщ

Зелёный борщ с крабом, гребешком, кальмаром, шпинатом и морской капустой, с добавлением зелёного масла

300 г | 790 ₽





### Грибной крем-суп

Крем-суп из грибов с добавлением сливок. Подаётся с хрустящими сырными гренками. Украшается лепестками арахиса, зелёным луком и трюфельным маслом

220 / 30 г | 450 ₽

### Домашний бульон с гёдза

Куриный бульон с гёдза с курицей. Украшается зелёным луком

300 г | 410 ₽



### Кани сиру

Сливочный суп с мясом краба, шпинатом, с добавлением чеснока

250 г | 570 ₽

### Мисо суп

Традиционный японский суп из соевой пасты мисо и сыра тофу с водорослями вакамэ. Украшается зелёным луком и кунжутом

200 г | 270 ₽



# 中華鍋 東京



## ВОК

Кимчи тяхан

250 г | 430 ₽

Рис, обжаренный с беконом, свининой и капустой кимчи в перечно-устричном соусе. Подается с яйцом



### Вок с курицей и лапшой удон

Куриное филе, обжаренное с лапшой  
удон и овощами под соусом унаги,  
украшенное зелёным луком

250 г | 510 ₽



### Сякэ тяхан

Жареный рис с лососем, стрелками  
чеснока и омлетом, обжаренный  
в соусе терияки с приправой фурикакэ.  
Украшается водорослями нори

220 г | 430 ₽



### Баклажаны с картофелем

Баклажаны с картофелем, сладким  
перцем и зелёным перцем чили,  
обжаренные в остром соусе на  
основе соевого, креветочного  
и устричного соусов

250 г | 450 ₽





**Вок с морепродуктами и лапшой удон** 230 г | 590 ₽

Лапша удон с обжаренными морепродуктами под соусом унаги. Украшается зелёным луком



**Сырный вок с беконом** 250 г | 530 ₽

Вок с лапшой рамен, обжаренной с беконом, томатами, шпинатом под сливочно-сырным соусом



**Ясай тяхан** 220 г | 390 ₽

Жареный рис с овощами в соусе терияки



**Тори тяхан**

220 г | 410 ₽

Жареный рис с курицей и овощами в соусе терияки. Украшается зелёным луком и кунжутом



**Вок с говядиной в перечном соусе**

Лапша рамен, обжаренная с говядиной, шампиньонами, стрелками чеснока и цуккини, с добавлением перечного, унаги и устричного соусов. Украшается зелёным луком и кунжутом

250 г | 550 ₽

# 中華鍋



**Вок с креветкой в соусе карри и лапшой удон**

Лапша удон, обжаренная в соусе карри с креветкой, шампиньонами, цукини и кукурузой. Украшается кинзой

250 г | 550 ₽



**Вок с копчёной курицей и лапшой удон**

Копчённое куриное филе, обжаренное с лапшой удон и овощами под соусом унаги, украшенное зелёным луком

250 г | 510 ₽



**Вок с курицей и лапшой рамен**

Куриное филе с овощами и лапшой рамен, обжаренное с соусом унаги и устричным соусом. Украшается зелёным луком и кунжутом

250 г | 450 ₽



**Вок со свиной и лапшой удон**

Лапша удон со свиной, грибами шиитаке, перцем и луком-пореем в соусе терияки. Украшается зелёным луком и кунжутом

250 г | 490 ₽



**Сифудо тяхан**

Жареный рис с креветками, кальмаром, осьминогом, мидиями и овощами в устричном соусе

220 г | 470 ₽



**Тофу с овощами**

Кубики тофу, обжаренные с капустой пак-чой, томатами черри и сладким перцем в соусе сладкий чили

250 г | 430 ₽

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

熱  
い

## Менчи-кацу с лапшой рамен в густом соусе

Лапша рамен, обжаренная с грибами шиитаке и шампиньонами, с добавлением соуса на основе демигласа и перечного соуса. Подаётся с котлетой из свинины и говядины с сыром. Украшается зелёным луком и луком-пореем

300 г | 590 Р





**Стейк из лосося** 200г | 1100 ₽

Стейк лосося с шампиньонами, капустой пак-чой и брокколи в соусе якинику. Украшается луком-пореем



**Стейк из палтуса** 240 г | 1300 ₽

Стейк из палтуса со сливочным соусом. Подаётся с картофельным пюре, цукини и шпинатом



**Кацу кари** 250 г | 430 ₽

Сочное куриное филе в сухарях с кокосовым соусом на основе карри. Подаётся с гарниром из риса и маринованными томатами



**Кальмар фаршированный морепродуктами** 230 г | 730 ₽

Кальмар, фаршированный крабом и креветкой в сливочном соусе кальби. Украшается кольцами зелёного лука, фурикакэ и зелёным маслом



**Пянце с морепродуктами** 170 г | 420 ₽

Нежное тесто с начинкой из креветки и кальмара, с добавлением сливочного сыра, креветочного биска, имбиря и сока лайма. Подаётся с соусом на основе соевого соуса, чеснока, имбиря и перца чили



**Свинина с грибами шиитаки и кокосовым молоком** 250 г | 550 ₽

Маринованная свинина, обжаренная в сливочном и терияки соусах с кокосовым молоком. Подаётся с рисом, украшается зелёным луком и луком-пореем



**Скоблянка по-приморски** 250 г | 790 ₽

Скоблянка из кукумари, свинины, томатов черри, лука и каперсов в томатном соусе с копчёной паприкой и базиликом. Подается с рисом, украшается зеленым луком и кунжутом



**Морепродукты на гриле** 250 г | 770 ₽

Кальмар, креветка, гребешок, мидия, обжаренные на воке со стрелками чеснока и сладким перцем в соусе якинику



**Свинина с грибами в соусе терияки** 250 г | 570 ₽

Свинина, обжаренная с грибами, картофельными дольками и помидорами в сливочном соусе терияки. Украшается луком фри и зеленым луком



**Эби чили** 250 г | 750 ₽

Креветки в кляре, томаты черри, капуста пак-чой, обжаренные со сливочно-кокосовым соусом, с добавлением чеснока и имбиря



### Говядина якинику

Слайсы мраморной говядины, жареные с зелёным перцем чили, красным болгарским перцем и стрелками чеснока в соусе якинику. Подаются на рисе, украшаются луком-пореем и кунжутом

250 г | 580 ₽

### Жареный рис с курицей терияки

Жареный рис с овощами в соусе терияки и курицей в хрустящем кляре с соусом тонкацу

250 г | 490 ₽



### Говядина в сливочном соусе с картофельным пюре

Говядина, обжаренная в сливочном соусе с шампиньонами. Подаётся с картофельным пюре. Украшается зеленым луком и луком фри

250 г | 470 ₽

### Котлета из краба с картофельным пюре

Нежная крабовая котлета в панировке с золотистой корочкой, сливочным соусом с тимьяном и чесноком и гарниром из картофельного пюре, с добавлением лука и морской капусты. Украшается нитями чили и фурикакэ

250 г | 670 ₽





### Камбала

Камбала в сливочном масле с соком лимона, тимьяном, горчицей, кинзой и лепестками миндаля. Украшается каперсами и нитями лука-порей

1 шт | 730 ₽



### Кацу-дон

Филе свинины в сухарях под соусом кацудон с зелёным луком и яйцом. Подаётся на рисе

300 г | 480 ₽



### Морепродукты аля БИФ

Гребешок, креветка и трубочки в сливочно-сметанном соусе с гарниром из картофельного пюре с жареным луком, морской капустой и водорослями вакамэ. Украшается приправой фурикакэ и нитями лука-порей

250 г | 980 ₽

### Жареный гребешок со стрелками чеснока

Жареный гребешок с мидией и стрелками чеснока в устричном и терияки соусах. Украшается миксом кунжута

200 г | 990 ₽





### Бургер с говядиной

Бургер с паровой булочкой бао, говяжьей котлетой, релишем из огурцов, плавленным сыром, листьями салата и соусами васаби и барбекю

290 г | 620 ₽



### Куриные крылышки по-корейски

250 г | 690 ₽

Куриные крылышки во фритюре в сладко-остром соусе и кунжute. Украшаются зелёным луком



### Свинина тонкацу с салатом из капусты

180 / 20 г | 470 ₽

Свинина в сухарях с салатом из капусты, заправленной соусом из домашнего майонеза и киккомана. Подается с соусом тонкацу



### Карри с рисом и курицей

300 г | 530 ₽

Курица с баклажанами, цукини и стрелками чеснока в соусе карри. Подается с рисом



### Гюнику Ясай

250 г | 550 ₽

Филе говядины, обжаренное с шампиньонами и овощами в перечном соусе

# РОЛЛЫ

## 巻き寿司

### Наutilus

Урамаки ролл с начинкой из мяса краба, огурца и сливочного сыра с карамелизированным лососем. Украшается острым сырным соусом

8 шт | 255 / 15 г | **690 ₽**

4 шт | 125 / 15 г | **415 ₽**





### Радуга

Классический урамаки ролл из нежного лосося, тунца, сливочного сыра и огурца

8 шт | 220 / 15 г | **590 ₽** 4 шт | 110 / 15 г | **355 ₽**



### Эби калифорния

Урамаки ролл с креветкой, огурцом, авокадо, сливочным сыром и приправой фурикакэ

8 шт | 230 / 15 г | **550 ₽** 4 шт | 115 / 15 г | **330 ₽**



### Чеддер ролл

Урамаки ролл с обожжённым сыром чеддер, с начинкой из огурца, мусса лосося и белой рыбы. Украшается зелёным луком и соусом сладкий чили

8 шт | 220 / 15 г | **460 ₽** 4 шт | 110 / 15 г | **275 ₽**



### Калифорния лайт

Знаменитый урамаки ролл с икрой летучей рыбы, начинкой из крабовой палочки и огурца. Украшается кунжутом

8 шт | 210 / 15 г | **450 ₽** 4 шт | 105 / 15 г | **270 ₽**



### Темпура тунга

Темпура ролл с тунцом, сливочным сыром, омлетом, луком фри, с добавлением чикен соуса. Украшается зелёным луком

8 шт | 235 / 15 г | **490 ₽** 4 шт | 115 / 15 г | **295 ₽**



### Спайси унаги

Авторский ролл с угрём, начинкой из огурца и омлета, соусами спайси и унаги в приправе фурикакэ

8 шт | 230 / 15 г | **530 ₽** 4 шт | 115 / 15 г | **320 ₽**



### Унаги урамаки

Урамаки ролл с копчёным угрём, сливочным сыром и огурцом, под соусом унаги

8 шт | 220 / 15 г | **610 ₽** 4 шт | 110 / 15 г | **365 ₽**



### Гайдамаки

Урамаки ролл с креветкой в кляре, крабом и икрой тобико. Украшается кунжутом

8 шт | 205 / 15 г | **550 ₽** 4 шт | 100 / 15 г | **330 ₽**



### Йоко Оно

Ролл с тунцом, огурцом и сливочным сыром, посыпанный стружкой тунца

8 шт | 180 / 15 г | **450 ₽** 4 шт | 90 / 15 г | **270 ₽**



### Фудзиями

Треугольный ролл с огурцом и снежным крабом, лососем и тунцом

6 шт | 200 / 15 г | **690 ₽**



### Филадельфия лосось

Урамаки ролл с лососем, сливочным сыром, огурцом и авокадо

8 шт | 255 / 15 г | **630 ₽** 4 шт | 125 / 15 г | **380 ₽**



### Калифорния

Знаменитый урамаки ролл с икрой летучей рыбы, начинкой из мяса краба, авокадо и огурца

8 шт | 220 / 15 г | **590 ₽** 4 шт | 110 / 15 г | **355 ₽**

### Хотатегай спайси

Ролл с творожным сыром, огурцом и спайси гребешком в кунжуте юдзу. Украшается икрой тобико

8 шт | 230 / 15 г | **640 ₽**

4 шт | 115 / 15 г | **380 ₽**



### Авокадо кранч маки

Ролл с нежным мясом камчатского краба, копчёной курицей и авокадо. Украшается соусом унаги и лёгким майонезом

8 шт | 230 / 15 г | **590 ₽**

4 шт | 115 / 15 г | **355 ₽**

### Ролл с креветкой васаби

Урамаки ролл с креветкой васаби, сливочным сыром, омлетом и огурцом. Украшается приправой фурикакэ

8 шт | 280 / 15 г | **570 ₽**

4 шт | 140 / 15 г | **340 ₽**



### Спайси магуро

Урамаки ролл в фурикакэ с кунжутом, острым тунцом, зелёным луком и начинкой из сливочного сыра и огурца. Украшается ореховым, унаги соусом и миксом кунжута

8 шт | 245 / 15 г | **470 ₽**

4 шт | 120 / 15 г | **280 ₽**



### Овара ролл

Ролл в икре тобико с начинкой из жареной кожи лосося, сливочного сыра и авокадо. Украшается стружкой тунца

8 шт | 205 / 15 г | **490 ₽**

4 шт | 100 / 15 г | **295 ₽**



### Сякэ эби спайси

Урамаки ролл с начинкой из креветки темпура, малосоленного лосося, кальмара и соуса спайси. Украшается зелёным луком, ореховым и унаги соусами

8 шт | 240 / 15 г | **570 ₽**

4 шт | 120 / 15 г | **240 ₽**





### Зapе́ченный ролл с лососем

Ролл с лососем, огурцом и омлетом, запечённый с икрой летучей рыбы, лёгким майонезом с чесноком и сливочным сыром. Украшается соусом унаги и кунжутом

8 шт | 240 / 15 г | **530 ₽** 4 шт | 120 / 15 г | **320 ₽**



### Зapе́ченный ролл с шиитакe

Ролл с грибами шиитакe, сливочным сыром, омлетом и огурцом, запечённый под лёгким майонезом и сыром с добавлением чеснока. Украшается соусом унаги и кунжутом

8 шт | 235 / 15 г | **450 ₽** 4 шт | 115 / 15 г | **270 ₽**



### Зapе́ченный ролл с гребешком

Ролл с гребешком, огурцом, сливочным сыром и омлетом, запечённый с икрой летучей рыбы, лёгким майонезом с чесноком и сыром

8 шт | 235 / 15 г | **530 ₽** 4 шт | 115 / 15 г | **320 ₽**



### Зapе́ченный ролл с курицей

Ролл с курицей, огурцом, сливочным сыром и омлетом, запечённый с икрой летучей рыбы, лёгким майонезом с чесноком и сыром

8 шт | 245 / 15 г | **450 ₽** 4 шт | 120 / 15 г | **270 ₽**



### Зapе́ченный ролл с мидией

Ролл с мидией, огурцом, омлетом и сливочным сыром, запечённый с икрой летучей рыбы, лёгким майонезом с чесноком и сыром

8 шт | 245 / 15 г | **450 ₽** 4 шт | 120 / 15 г | **270 ₽**



### Криспи краб ролл

Тёплый ролл с огурцом, под шапкой из крабовой палочки, икры тобико и сливочного сыра. Украшается соусом унаги

8 шт | 240 / 15 г | **430 ₽** 4 шт | 120 / 15 г | **260 ₽**

### Ролл шинима

Закуска из краба, авокадо и трубача на подушке из риса. Украшается соусами спайси и унаги, икрой тобико, приправой фурикакэ и листом нори

150 г | 520 ₽





### Филадельфия кунжут

Урамаки ролл в семенах кунжута с нежным лососем, сливочным сыром, огурцом и авокадо

8 шт | 200 / 15 г | **510 ₽** 4 шт | 100 / 15 г | **305 ₽**



### Мураками

Хрустящий ролл с начинкой из мусса лосося и белой рыбы, сливочного сыра и огурца

8 шт | 210 / 15 г | **430 ₽** 4 шт | 105 / 15 г | **260 ₽**



### Калифорния с лососем

Урамаки ролл с малиновой тобикой, начинкой из мяса краба, лосося и огурца

8 шт | 200 / 15 г | **570 ₽** 4 шт | 100 / 15 г | **340 ₽**



### Паттай

Оригинальный ролл с нежным лососем, угрём, икрой летучей рыбы, огурцом и сливочным сыром

8 шт | 225 / 15 г | **590 ₽** 4 шт | 110 / 15 г | **355 ₽**



### Ролл Кани Муни

Ролл с омлетом, сливочным сыром, огурцом, жареными крабовыми шариками, соусами спайси и васаби

6 шт | 200 / 15 г | **490 ₽**



### Трюфельный ролл с масляной рыбой

Ролл с угрём, творожным сыром, луком фри, масляной рыбой и трюфельным сыром

8 шт | 245 / 15 г | **590 ₽** 4 шт | 120 / 15 г | **355 ₽**



### Унаги маки

Традиционный ролл с начинкой из филе угря

8 шт | 150 / 15 г | **390 ₽** 4 шт | 75 / 15 г | **235 ₽**



### Сякэ Маки

Традиционный ролл с начинкой из филе лосося

8 шт | 150 / 15 г | **430 ₽** 4 шт | 75 / 15 г | **260 ₽**



### Митаки

Традиционный ролл с огурцом и нежным сливочным сыром

8 шт | 150 / 15 г | **290 ₽** 4 шт | 75 / 15 г | **175 ₽**



### Лосось спайси маки

Традиционный ролл с начинкой из малосоленного лосося, огурца и спайси соуса

8 шт | 155 / 15 г | **390 ₽** 4 шт | 75 / 15 г | **235 ₽**



### Магуро маки

Классический ролл с пикантным тунцом, зелёным луком и соусом спайси

8 шт | 150 / 15 г | **390 ₽** 4 шт | 75 / 15 г | **235 ₽**



### Кани фрай маки

Урамаки ролл в хрустящей корочке, с начинкой из мяса краба, огурца и сливочного сыра

8 шт | 205 / 15 г | **550 ₽** 4 шт | 100 / 15 г | **330 ₽**



### Кристмасс

Авторский урамаки ролл с мясом камчатского краба, сливочным сыром, омлетом и огурцом, запечённый под сыром моцарелла

8 шт | 280 / 15 г | **570 ₽**

4 шт | 140 / 15 г | **345 ₽**

### Запечённый ролл с масляной рыбой

Урамаки ролл в икре тобико со сливочным сыром, огурцом, омлетом, запечённый с мясной рыбой, лососем, спайси соусом и сыром. Украшается зелёным луком, соусами унаги и тонато

8 шт | 270 / 15 г | **550 ₽**

4 шт | 135 / 15 г | **330 ₽**



### Гюнику ролл

Ролл с тунцом, луком фри, огурцом и ростбифом сверху. Украшается соусом тонато, острым маслом, зелёным луком и приправой фурикакэ

8 шт | 220 / 15 г | **570 ₽**

4 шт | 110 / 15 г | **340 ₽**



### Саппоро

Урамаки ролл с икрой летучей рыбы, и начинкой из малосольного лосося, сливочного сыра, огурца и зелёного лука. Украшается лёгким майонезом и приправой фурикакэ

8 шт | 220 / 15 г | **490 ₽**

4 шт | 110 / 15 г | **295 ₽**

### Тунна BBQ

Урамаки ролл с омлетом, сливочным сыром, огурцом и тунцом BBQ. Украшается приправой фурикакэ, соусами тонато и унаги

8 шт | 290 / 15 г | **570 ₽**

4 шт | 145 / 15 г | **340 ₽**



### Такеши Китано

Острый ролл с лососем в спайси соусе, омлетом, огурцом, сливочным сыром и икрой летучей рыбы. Украшается соусом шрирача

8 шт | 260 / 15 г | **670 ₽**

4 шт | 130 / 15 г | **400 ₽**



### Токио сет

2345 г | 4950 ₽

Набор из роллов: Сякэ эби спайси, Калифорния, Авокадо Кранч Маки, Сякэ маки, Эби Калифорния, Унаги урамаки, Ролл чеддер, Митаки, Лосось-спайси маки, Унаги маки, Филадельфия кунжут, Йоко Оно. На 8-10 персон



### Икигай

440 г | 1450 ₽

Набор из роллов: Калифорния 1/2, Унаги урамаки 1/2, Филадельфия лосось 1/2, Филадельфия тунец 1/2. На 1-2 персоны



### Супер Спайси

460 г | 1830 ₽

Набор из суши и роллов. Спайси суши креветка 2 шт, Спайси суши гребешок 2 шт, Спайси суши краб с огурцом 2 шт, Спайси суши осьминог 2 шт, роллы Такеши Китано. На 1-2 персоны





### Хот микс

985 г | 1990 ₽

Тёплый набор из роллов: Паттай, Запеченный ролл с масляной рыбой, Кани фрай маки, Кристмасс.  
На 3-4 персоны



### Кансай

860 г | 1930 ₽

Набор из роллов: Филадельфия лосось, Саппоро, Авокадо кранч маки, Лосось-спайси маки.  
На 2-3 персоны



### Осака

385 г | 1500 ₽

Калифорния 1/2, Филадельфия кунжут 1/2, Унаги маки 1/2 и суши: лосось 2 шт., осьминог 2 шт.  
На 1-2 персоны



### Ваби-саби

1015 г | 2100 ₽

Набор из роллов: Спайси магуро ролл, Такеши китано, Спайси унаги ролл, Ролл с креветкой васаби. На 2-3 персоны



### Иокогама

1150 г | 2700 ₽

Набор из роллов: Эби Калифорния, Ролл Сакура, Трюфельный ролл с масляной рыбой, Хотатегай спайси, Гюнику ролл. На 3-4 персоны



### Ханами

650 г | 1830 ₽

Набор из роллов: Калифорния 1/2, Филадельфия лосось 1/2, Эби Калифорния 1/2, Йоко Оно 1/2, Унаги Урамаки 1/2, Филадельфия Кунжут 1/2. На 2 персоны



### Окинава

1960 г | 4190 ₽

Набор из роллов: Калифорния лайт, Спайси магуро ролл, Сякэ маки, Эби Калифорния, Унаги урамаки, Ролл чеддер, Лосось-спайси маки, Митаки, Филадельфия кунжут, Йоко Оно. На 8-10 персон



### Владивостокио

1515 г | 2730 ₽

Тёплый набор из роллов: Паттай, Кристмасс, Туна BBQ, Запечённый ролл с масляной рыбой, Мураками, Запечённый ролл с шиитаке



### Киото сет

960 г | 1700 ₽

Набор из роллов: Запечённый ролл с мидией, Запечённый ролл с гребешком, Запечённый ролл с шиитаке, Запечённый ролл с курицей. На 2-3 персоны

# СУШИ

# 寿司

Суши тунец

2 шт / 50 г | 320 ₺

Суши лосось

2 шт / 50 г | 320 ₺

Суши гребешок

2 шт / 50 г | 320 ₺

Суши угорь

2 шт / 50 г | 320 ₺

Суши креветка

2 шт / 50 г | 320 ₺

Суши осьминог

2 шт / 50 г | 320 ₺





Суши  
филадельфия  
2 шт | 60 г 320 ₽



Суши с крабом  
и икрой лосося  
2 шт | 50 г



Спайси суши  
креветка  
2 шт | 50 г 320 ₽



Суши  
калифорния  
2 шт | 60 г 320 ₽



Спайси суши  
с угрём  
2 шт | 50 г 320 ₽



Спайси суши  
краб  
2 шт | 50 г 350 ₽



Суши с икрой  
лосося  
2 шт | 50 г 420 ₽



Спайси суши с крабом  
и огурцом  
2 шт | 50 г 320 ₽



Спайси суши  
осьминог  
2 шт | 50 г 320 ₽



Суши с икрой  
летучей рыбы  
2 шт | 50 г 320 ₽



Спайси суши  
тунец  
2 шт | 50 г 320 ₽



Спайси суши  
гребешок  
2 шт | 50 г 320 ₽



Запечённые суши  
с лососем / осьминогом / крабом /  
гребешком / креветкой / мидией /  
с тунцом / угрём  
2 шт | 60 г 320 ₽



Суши с икрой  
морского ежа  
2 шт | 50 г 420 ₽



Спайси суши  
лосось  
2 шт | 50 г 320 ₽



Сашими из лосося 45 / 50 г | 490 ₽



Сашими из тунца 45 / 50 г | 410 ₽



Сашими из угря 45 / 50 г | 470 ₽



Сашими из  
масляной рыбы 45 / 50 г | 450 ₽



Сашими из трубача 45 / 50 г | 490 ₽



Сашими  
из осьминога 45 / 50 г | 470 ₽



Сашими 45 / 50 г | 710 ₽  
из морского ежа



Сашими 45 / 50 г | 490 ₽  
из гребешка



Сашими 45 / 50 г | 410 ₽  
из креветки



### Сет из сашими

360 / 250 г | 3200 ₽

Лосось, угорь, осьминог, гребешок, креветка, тунец, масляная рыба, трубоч



Хэнд суши с тунцом / с лососем /  
с осьминогом / с гребешком и манго

40 г | 210 ₽

### Сет хэнд суши

Лосось, осьминог, тунец, гребешок и манго

160 г | 750 ₽



# ДЕСЕРТЫ

## デザート

### Морковный торт

Морковный бисквит с грецким орехом, изюмом и творожным кремом. Украшается малиновой пудрой, подаётся с апельсиновым вареньем и свежей клубникой

155 г | 430 ₽





### **Чизкейк Сан-Себастьян**

Чизкейк Сан-Себастьян,  
подаётся с тёплым  
карамельным соусом

160 г | **450 ₽**



### **Шоколадный фондан**

Нежный шоколадный кейк  
с хрустящей корочкой и тающей  
шоколадной начинкой. Подаётся  
с шариком мороженого

90 / 50 г | **430 ₽**



### **Тарталетка с сезонными фруктами**

Хрустящая корзинка  
из песочного теста,  
с кремом маскарпоне,  
сезонными ягодами  
и фруктами

140 г | **430 ₽**



### Шоко рору

Шоколадный ролл в бисквитном блинчике, с нежным кокосовым кремом и печеньем. Украшается лепестками жареного арахиса

125 г | 370 ₽



### Фрутсу Рору

Сладкий ролл на основе воздушного блинчика, с начинкой из нежного сливочного крема и фруктов

125 г | 390 ₽



### Павлова с вишней / клубникой

Воздушная меренга со сливочным кремом на основе сыра маскарпоне с добавлением вишневого варенья / ягод клубники

150 г | 450 ₽



### Медовик

150 г | 420 ₽

Медовые коржи со сметанным кремом, подаются с брусничным соусом. Украшаются клубникой



### Сырники

150 г | 370 ₽

Нежные творожные сырники со сметаной и вишневым вареньем



### Моти Манго-маракуйя

65 г | 190 ₽

Японский десерт из нежного рисового теста с начинкой манго-маракуйя, сливками и белым шоколадом

### Моти Брусничный щербет

65 г | 190 ₽

Японский десерт из нежного рисового теста с сырным кремом и брусникой со сливками

### Моти Малина-ваниль

65 г | 190 ₽

Японский десерт из нежного рисового теста с сырным кремом, малиной и ванилью

### Моти Фруктово-ягодное трио

195 г | 510 ₽



### Наполеон с клубникой

Знаменитый десерт из слоёного теста с кремом из белого шоколада, украшенный клубникой и клубничным топпингом

130 г | 480 ₽

### Тирамису Фисташка

Десерт с печеньем савоярди в кофейной пропитке, шоколадно-ореховым соусом и кремом из сливок, сгущенного молока и фисташковой пасты. Украшается карамельной корочкой и дроблёной фисташкой

210 г | 470 ₽



### Клубничный тар-тар

Изысканный десерт из клубники под муссом из пюре манго. Украшается вафельной крошкой и клубникой

140 г | 390 ₽



Сорбет Малина

50 г | 170 ₽



Сорбет Манго-маракуйя

50 г | 170 ₽



Фисташковый пломбир

50 г | 150 ₽



Сырный пломбир  
с лесными ягодами

50 г | 150 ₽



Шоколадный пломбир

50 г | 150 ₽



Ванильный пломбир

50 г | 150 ₽

Уссурийск

Артём

Владивосток

Находка

## ВЛАДИВОСТОК

TOKYO MORE

Бурачка, 16

+7 (423) 262-27-77

TOKYO HOME

Пр-т 100-лет Владивостоку, 50а

+7 (423) 2-707-707

TOKYO

Светланская, 121

+7 (423) 236-77-777

TOKYO KAWAII

Семёновская, 7в

+7 (423) 2-44-77-77

TOKYO

Пр-т Острякова, 8

+7 (423) 222-77-77

TOKYO GINKGO

Шилкинская, 4а

+7 (423) 260-60-06

## АРТЁМ

TOKYO Фрунзе, 54 +7 (42337) 9-88-77

## УССУРИЙСК

TOKYO Комсомольская, 28 +7 (4234) 34-64-64

## НАХОДКА

TOKYO Пр-т Мира, 2 +7 (4236) 61-77-77





TOKYO

BAR  
バーメニュー



# АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



## ПЭШН САУЭР

Виски, сухой вермут, манго, маракуйя,  
пало санто, рисовый чипс

90 мл | 590

## ЯБЛОКО-ЛАВАНДА- МАФФИН

Джин, игристое вино, яблоко,  
маффин, лаванда, мёд

190 мл | 590



## МЯТНЫЙ ДЖИН

Джин, мята, лемонграсс, лимон,  
стикер из сахарной бумаги

120 мл | 590



## МИДОРИ

Ликёр Мидори, дыня,  
киккоман, лайм, белое вино

200 мл | 590



## УНКАЙ

Джин, саке, лимон, милкис,  
сок юдзу, содовая

180 мл | 590



## ЛАВАНДОВЫЙ ДЖИН

Джин, лаванда, лайм,  
мёд, синий чай

130 мл | 590



## МИЛКИС АПЕРОЛЬ

Аперитив, милкис, лайм,  
мармелад из апероля

170 мл | 590

## ЛИМОНЧЕЛЛО ФИЗЗ

Лимончелло, игристое вино,  
лемонграсс, шоколадная медаль

170 мл | 590

## ТАЙКИРИ

Ром, карамель из лемограсса,  
лайм, кокосовое молоко,  
малиновая пудра

120 мл | 590

## УМЭ

Виски, лайм, лимон, слива,  
красное вино

160 мл | 590

## ГРАНАТ-БАЗИЛИК

Совиньон блан, гранат,  
базилик, сахарная пудра

180 мл | 590

## КЛОВЕР КЛАБ

Джин, сухой вермут, лайм,  
малиновая пена

155 мл | 590



ТОМ ЯМ

120 мл | 590

КАНИ СИРУ

120 мл | 590

ФО БО

120 мл | 590

Сет коктейлей « Фо бо + Том Ям + Кани сиру » | 1490

# КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Драй мартини ..... 610

Джин, сухой вермут  
90 мл

Мохито алкогольный / безалкогольный ..... 610 / 370

Ром, содовая, лайм, мята / Содовая, лайм, мята, сок лимона  
170 мл

Негрони ..... 610

Джин, красный вермут, биттер, апельсин  
90 мл

Нью-йорк сауэр ..... 610

Виски, лайм, вино красное, баббл дропс  
100 мл

Апероль спритц ..... 610

Аперитив, игристое вино, содовая, апельсин  
200 мл

Гимлет ..... 610

Джин, лайм, сахар, лист лайма  
100 мл

Кровавая Мэри ..... 610

Водка, томатная сангрита  
190 мл

Пина Колада ..... 610

Ром, ананас, кокос, пало санто  
190 мл

Дайкири ..... 610

Ром, лайм, сахар  
100 мл

Маргарита ..... 610

Текила, трипл сек, лайм, сахар, соль  
100 мл

Белый глнтвейн / Белый глнтвейн безалкогольный ..... 470 / 370

Белое вино, ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, лист лайма, груша, яблоко, апельсин, лимон / Ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, лист лайма, груша, яблоко, апельсин, лимон  
180 мл

Красный глнтвейн / Красный глнтвейн безалкогольный ..... 470 / 370

Красное вино, ваниль, мёд, анис, кардамон, корица, гвоздика, брусника, клубника, апельсин, лимон / Ваниль, мёд, анис, кардамон, корица, гвоздика, брусника, клубника, апельсин, лимон  
180 мл

ГРАНАТ-  
БАЗИЛИК  
40 мл | 220

БРУСНИКА-  
ПИХТА  
40 мл | 220

КРЕМ-  
ЛЕМОНГРАСС  
40 мл | 220

БАНАНОВЫЙ КРЕМ-  
ЛИМОНЧЕЛЛО  
40 мл | 220

ГРУША-  
МОЛОЧНЫЙ УЛУН  
40 мл | 220

Любые вкусы можно заказать сетом из 5-ти настоек

200 мл | 870

## МАРТИНИ ФИЕРО-ТОНИК

Martini Fiero, тоник, апельсин

150 мл | 610

## БРАМБЛ-ТОНИК

Bombay Bramble, тоник, лимон

140 мл | 610

## МАРТИНИ ФИЕРО СЕТ

150 мл + 150 мл + 150 мл | 1390

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

|                                             |           |
|---------------------------------------------|-----------|
| Tokyo Beer                                  | 290 / 360 |
| Светлое фильтрованное<br>300 мл / 500 мл    |           |
| Tokyo Beer                                  | 290 / 360 |
| Тёмное фильтрованное<br>300 мл / 500 мл     |           |
| Hoegaarden                                  | 320 / 420 |
| Пшеничное нефильтованное<br>300 мл / 500 мл |           |

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| El Capulco               | 330 |
| Светлый лагер<br>400 мл  |     |
| ABBE Blonde              | 330 |
| Тёмный эль<br>330 мл     |     |
| BUD                      | 240 |
| Безалкогольное<br>330 мл |     |

ЯПОНСКОЕ ПИВО

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Asahi                            | 540 |
| Японский рисовый лагер<br>330 мл |     |
| Kirin Ichiban Shibori Namabiru   | 590 |
| Светлое ж/б<br>500 мл            |     |
| Sapporo Black Label              | 670 |
| Светлое ж/б<br>500 мл            |     |
| Otaru Beer                       | 570 |
| Безалкогольное светлое<br>330 мл |     |

КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ВИСКИ

|                                           |                               |
|-------------------------------------------|-------------------------------|
| Шотландия                                 | Америка                       |
| Macallan 12<br>40 мл                      | Makers Mark<br>40 мл          |
| Aberfeldy 12<br>40 мл                     | Jim Beam<br>40 мл             |
| Monkey Shoulder<br>40 мл                  | Jim Beam Apple<br>40 мл       |
| Dewars 8 Y.O. Japanese<br>Smooth<br>40 мл |                               |
| Dewars White label<br>40 мл               | Франция                       |
| The Famous Grouse<br>Finest<br>40 мл      | Heriose Le Classique<br>40 мл |
| William Lawsons<br>40 мл                  | Ирландия                      |
|                                           | Jameson<br>40 мл              |

Болгария

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Black Ram Bourbon<br>Finish<br>40 мл | 310 |
|--------------------------------------|-----|

POM

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Ron Calados White<br>40 мл   | 370 |
| Bacardi Spiced<br>40 мл      | 370 |
| Bacardi Carta Negra<br>40 мл | 370 |
| Oakheart Original<br>40 мл   | 370 |
| Brugal Anejo<br>40 мл        | 370 |

ВОДКА

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Grey Goose Original   | 440 |
| 40 мл                 |     |
| Schmidt Supreme Vodka | 290 |
| 40 мл                 |     |
| Onegin                | 360 |
| 40 мл                 |     |
| Beluga Noble          | 330 |
| 40 мл                 |     |
| Тselovalnik           | 310 |
| 40 мл                 |     |
| Organika              | 290 |
| 40 мл                 |     |
| Organika Lingonberry  | 290 |
| Sagan Dalya           |     |
| 40 мл                 |     |
| Khanskaya             | 270 |
| 40 мл                 |     |
| Tundra Authentic      | 240 |
| 40 мл                 |     |

ЛИКЁРЫ И НАСТОЙКИ

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Ликёр Jagermeister           | 420 |
| 40 мл                        |     |
| Ликёр Schmidt                | 420 |
| Grassmeister                 |     |
| 40 мл                        |     |
| Абсент Xenta                 | 420 |
| 40 мл                        |     |
| Ягодные настойки             | 420 |
| Onegin GOURMET               |     |
| Курага / вишня / грейпфрут / |     |
| черноплодная рябина          |     |
| 40 мл                        |     |
| Сет ягодных настоек          | 780 |
| Onegin GOURMET               |     |
| Курага / вишня / грейпфрут / |     |
| черноплодная рябина          |     |
| по 20 мл                     |     |

ВЕРМУТ

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Martini Fiero     | 410 |
| 80 мл             |     |
| Martini Bianco    | 410 |
| 80 мл             |     |
| Martini Rosso     | 410 |
| 80 мл             |     |
| Martini Extra Dry | 410 |
| 80 мл             |     |

КОНЬЯК

|                  |     |
|------------------|-----|
| Martignac VS     | 540 |
| 40 мл            |     |
| Martignac VSOP   | 670 |
| 40 мл            |     |
| Ной Традиционный | 370 |
| 7 лет            |     |
| 40 мл            |     |

ДЖИН

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Gin Bombay Sapphire | 420 |
| 40 мл               |     |
| Gin Bombay Bramble  | 420 |
| 40 мл               |     |

ТЕКИЛА

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Rooster Rojo Blanco   | 720 |
| 40 мл                 |     |
| Rooster Rojo Reposado | 720 |
| 40 мл                 |     |
| Rooster Rojo Joven    | 820 |
| Мескаль               |     |
| 40 мл                 |     |

НАПИТКИ РЕГИОНОВ ЯПОНИИ

● ХЁГО

|                      |      |
|----------------------|------|
| Сакэ Hakushika       | 340  |
| Kasen Karakuchi      |      |
| 80 мл                |      |
| Сакэ Hakushika       | 620  |
| Kasen Chokara        |      |
| 80 мл                |      |
| Сакэ Hakushika Ginjo | 2290 |
| Namachozo            |      |
| 300 мл               |      |
| Сакэ Hakushika       | 2290 |
| Honjozo Namachozo    |      |
| 300 мл               |      |
| Сакэ Hakushika       | 4790 |
| Sparkling            |      |
| 720 мл               |      |
| Виски Akashi Blended | 570  |
| 40 мл                |      |

● ЭХИМЭ

|                  |            |
|------------------|------------|
| Ликёр Umenishiki | 620 / 5990 |
| Umeshu           |            |
| 80 мл / 720 мл   |            |

● АИДЗУ

|                   |      |
|-------------------|------|
| Сакэ Alladin Yuzu | 3290 |
| 300 мл            |      |

● ЯМАНАСИ

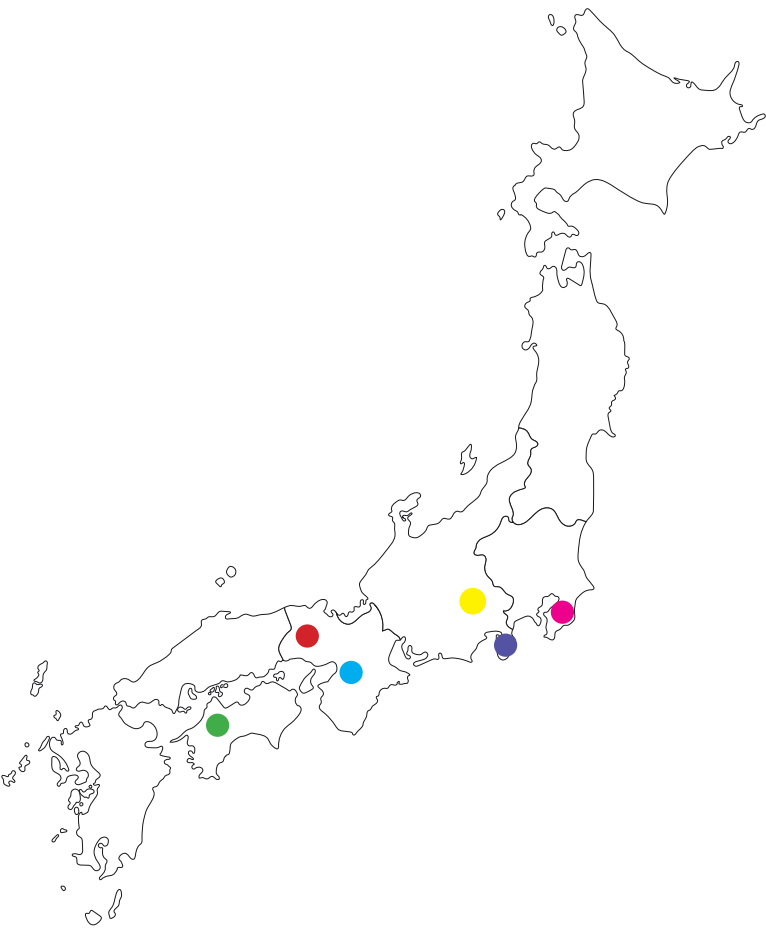
|                    |     |
|--------------------|-----|
| Джин Roku Japanese | 420 |
| Craft              |     |
| 40 мл              |     |

● ОСАКА

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Ликёр Choya Sarari Yuzu | 620  |
| 80 мл                   |      |
| Ликёр Choya Uji Green-  | 620  |
| Tea Umeshu              |      |
| 80 мл                   |      |
| Ликёр The Choya Single  | 620  |
| Year                    |      |
| 80 мл                   |      |
| Ликёр Choya Natural     | 5990 |
| Shiso                   |      |
| 750 мл                  |      |

● ТИБА

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Виски Togouchi      | 840 |
| Premium             |     |
| 40 мл               |     |
| Виски Togouchi Sake | 880 |
| Cask Finish         |     |
| 40 мл               |     |



ВИННАЯ КАРТА

| ИГРИСТОЕ ВИНО                                                 | 125 мл | 250 мл |
|---------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Балаклава Шардоне. Золотая Балка<br>Россия, Крым   брют       | 440    | 880    |
| Балаклава Мускат. Золотая Балка<br>Россия, Крым   полусладкое | 440    | 880    |
| Prosecco Extra Dry. Bruni<br>Италия, Венето   брют            | 590    | 1180   |

БЕЛОЕ ВИНО

|                                                                              |     |      |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| Шардоне Терруар. Шато Тамань<br>Россия, Кубань. Таманский полуостров   сухое | 430 | 860  |
| Gewurztraminer. Hans Baer<br>Германия, Рейнгессен   полусладкое              | 490 | 980  |
| Vinho Verde Branco. Mare & Grill<br>Португалия, Винью Верде   полусухое      | 550 | 1100 |
| Pinot Grigio Valdadige. Santi<br>Италия, Трентино-Альто-Адидже   сухое       | 550 | 1100 |
| Riesling Urban. Nik Weis<br>Германия, Мозель   полусухое                     | 590 | 1180 |

РОЗОВОЕ ВИНО

|                                                              |     |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|-----|
| Спелая Роза. Шумринка<br>Россия, Кубань. Анапа   сухое       | 440 | 880 |
| Pinot Grigio Blush Rose. Cielo<br>Италия, Венето   полусухое | 490 | 980 |

КРАСНОЕ ВИНО

|                                                                                       |     |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| Каберне-Саперави Терруар. Шато Тамань<br>Россия, Кубань. Таманский полуостров   сухое | 430 | 860  |
| Sangiovese. Terre Allegre<br>Италия, Апулия   полусладкое                             | 460 | 920  |
| Malbec Vineyards. Trapiche<br>Аргентина, Мендоса   сухое                              | 490 | 980  |
| Zinfandel. Crab & More<br>США, Калифорния   полусухое                                 | 590 | 1180 |

ДОМАШНЕЕ ВИНО

|                                                   |     |     |
|---------------------------------------------------|-----|-----|
| Tokyo Wine<br>Белое, красное   сухое, полусладкое | 430 | 860 |
|---------------------------------------------------|-----|-----|

|                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ИГРИСТОЕ ВИНО                                                                | 750 мл |
| Балаклава Шардоне. Золотая Балка<br>Россия, Крым   брют                      | 2390   |
| Балаклава Мускат. Золотая Балка<br>Россия, Крым   полусладкое                | 2390   |
| Prosecco Extra Dry. Bruni<br>Италия, Венето   брют                           | 3250   |
| Asti. Canti Family<br>Италия, Пьемонт   сладкое                              | 3490   |
| ROSE   Prosecco Rose Argeo. Ruggeri<br>Италия, Венето   брют                 | 3990   |
| Cava Sumarroca Reserva. Bodegues Sumarroca<br>Испания, Каталония   брют      | 4490   |
| Cremant de Bourgogne. Andre Delorme<br>Франция, Бургундия   брют             | 4990   |
| Шардоне Терруар. Шато Тамань<br>Россия, Кубань. Таманский полуостров   сухое | 2290   |
| Vinho Verde Branco. Mare & Grill<br>Португалия, Винью Верде   полусухое      | 2790   |
| Gewurztraminer. Hans Baer<br>Германия, Рейнгессен   полусладкое              | 2650   |
| Pinot Grigio Valdadige. Santi<br>Италия, Трентино-Альто-Адидже   сухое       | 2990   |
| Verdejo Rueda Vina Albali. Felix Solis<br>Испания, Кастилия и Леон   сухое   | 2790   |
| Riesling Urban. Nik Weis<br>Германия, Мозель   полусухое                     | 3250   |
| Torrontes La Linda. Luigi Bosca<br>Арегентина, Мендоса   сухое               | 3250   |
| Chenin Blanc. Simonsig<br>ЮАР, Стелленбош   сухое                            | 3490   |
| Sauvignon Blanc Paddle Creek. Lake Road<br>Новая Зеландия, Мальборо   сухое  | 3750   |
| Pfefferer. Colterenzio<br>Италия, Трентино-Альто-Адидже   полусухое          | 4250   |
| Gavi Il Valentino. La Scolca<br>Италия, Пьемонт   сухое                      | 4490   |

| РОЗОВОЕ И ОРАНЖЕВОЕ ВИНО        |       | 750 мл |
|---------------------------------|-------|--------|
| Спелая Роза. Шумринка           | ..... | 2390   |
| Россия, Кубань. Анапа   сухое   |       |        |
| Pinot Grigio Blush Rose. Cielo  | ..... | 2650   |
| Италия, Венето   полусухое      |       |        |
| Rosado Rioja. Marques de Riscal | ..... | 3990   |
| Испания, Риоха   сухое          |       |        |
| ORANGE   Оранж. Локо Чимбали    | ..... | 2990   |
| Россия, Крым   сухое            |       |        |

Оранжи — направление вин, которые изготовлены из белых сортов винограда, но технология производства применялась как для красных вин. За счёт длительного контакта с кожицей винограда, сок приобретает оранжевый цвет. Их главная особенность выражается в цветочном и фруктовом аромате, в сочетании с лёгким травянистым вкусом.

| КРАСНОЕ ВИНО                                 |       |      |
|----------------------------------------------|-------|------|
| Каберне-Саперави Терруар. Шато Тамань        | ..... | 2290 |
| Россия, Кубань. Таманский полуостров   сухое |       |      |
| Sangiovese. Terre Allegre                    | ..... | 2490 |
| Италия, Апулия   полусладкое                 |       |      |
| Malbec Vineyards. Trapiche                   | ..... | 2650 |
| Аргентина, Мендоса   сухое                   |       |      |
| Chianti. Conti Serristori                    | ..... | 2790 |
| Италия, Тоскана   сухое                      |       |      |
| Carmenere Reserva. Santa Carolina            | ..... | 2990 |
| Чили, Центральная Долина   сухое             |       |      |
| Zinfandel. Crab & More                       | ..... | 3250 |
| США, Калифорния   полусухое                  |       |      |
| Сира Лефкадия. Долина Лефкадия               | ..... | 3490 |
| Россия, Кубань. Краснодарский край   сухое   |       |      |
| Crianza Arienzo. Marques de Riscal           | ..... | 3990 |
| Испания, Риоха   сухое                       |       |      |
| Grand Bateau Rouge. Chateau Beychevelle      | ..... | 4990 |
| Франция, Бордо   сухое                       |       |      |

| ДОМАШНЕЕ ВИНО                       |       |      |
|-------------------------------------|-------|------|
| Tokyo Wine                          | ..... | 2290 |
| Белое, красное   сухое, полусладкое |       |      |

| БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО               |       |      |
|-----------------------------------|-------|------|
| Riesling. Hans Baer               | ..... | 2490 |
| Германия   полусухое              |       |      |
| Cabernet-Tempranillo. Vina Albali | ..... | 2490 |
| Испания   полусухое               |       |      |

# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



ЛИМОНАД  
КИВИ-ЯБЛОКО

Киви, яблоко, содовая

200 мл / 700 мл | 330 / 790

ЛИМОНАД

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| Классический лимонад                                  | 330 / 790 |
| Лайм, лимон, содовая<br>200 мл / 700 мл               |           |
| Манго-маракуйя                                        | 330 / 790 |
| Манго, маракуйя, содовая<br>200 мл / 700 мл           |           |
| Ананас-шалфей                                         | 330 / 790 |
| Ананас, шалфей, содовая<br>200 мл / 700 мл            |           |
| Малина-пломбир                                        | 330 / 790 |
| Малина, пломбир, содовая<br>200 мл / 700 мл           |           |
| Черешня-мята                                          | 330 / 790 |
| Черешня, мята, содовая, лист лайма<br>200 мл / 700 мл |           |

ФРУЗИ

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| Киви-яблоко                                         | 410 |
| Киви, яблоко, банан, лепестки миндаля<br>360 мл     |     |
| Манго-шейк                                          | 410 |
| Манго, кокосовое молоко, сгущённое молоко<br>350 мл |     |
| Клубника-банан                                      | 410 |
| Клубника, банан, банановая крошка<br>350 мл         |     |

МИЛКШЕЙК

|                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----|
| Клубника-банан                                                              | 410 |
| Мороженое, клубника, банан, взбитые сливки<br>350 мл                        |     |
| Печенье-шоколад                                                             | 410 |
| Мороженое, печенье орео, молоко, молочный шоколад, взбитые сливки<br>350 мл |     |
| Арахис-кокос                                                                | 410 |
| Мороженое, арахис, кокосовое молоко, банан, взбитые сливки<br>350 мл        |     |

МОЛОЧНОЕ НЕБО

Лемонграсс, мёд, молоко,  
корица, анис, кардамон,  
гвоздика, синий чай

600 мл | 590

ЯПОНСКИЙ  
ФРУКТОВЫЙ

Апельсин, клубника, маракуйя,  
лимон, мёд, жасминовый улун

600 мл | 590



КОКТЕЙЛЬНЫЙ ЧАЙ

|                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| Облепиховый чай                                                  | 590 |
| Облепиха, имбирь, мёд, жасминовый байхао<br>600 мл               |     |
| Цитрус-специи                                                    | 590 |
| Апельсин, грейпфрут, ананас, шалфей, розмарин, тимьян<br>600 мл  |     |
| Таёжный                                                          | 590 |
| Горные травы, сосновый сироп, пихта, шишки<br>600 мл             |     |
| Жимолость-клоповка                                               | 590 |
| Жасминовый байхао, жимолость, юдзу, лимонник, клоповка<br>600 мл |     |

ЧАЙ ЧЁРНЫЙ

|                  |     |
|------------------|-----|
| Чай чёрный Ассам | 290 |
| 500 мл           |     |
| Карамель-банан   | 310 |
| 500 мл           |     |
| Эрл Грей         | 290 |
| 500 мл           |     |

ЧАЙ ЗЕЛЁНЫЙ

|                  |     |
|------------------|-----|
| Сенча            | 290 |
| 500 мл           |     |
| Жасминовый улун  | 290 |
| 500 мл           |     |
| Женьшеневый улун | 290 |
| 500 мл           |     |
| Молочный улун    | 290 |
| 500 мл           |     |
| Зелёное вино     | 310 |
| 500 мл           |     |

ЧАЙ ФРУКТОВО-ТРАВЯНОЙ

|                |     |
|----------------|-----|
| Друзья манго   | 330 |
| 500 мл         |     |
| Иван-чай       | 290 |
| 500 мл         |     |
| Домашние травы | 290 |
| 500 мл         |     |
| Красное яблоко | 330 |
| 500 мл         |     |
| Гречишный чай  | 290 |
| 500 мл         |     |
| Малина-мята    | 330 |
| 500 мл         |     |

КОФЕ

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Капучино            | 270 |
| 200 мл              |     |
| Двойной капучино    | 360 |
| 370 мл              |     |
| Эспрессо            | 170 |
| 30 мл               |     |
| Американо           | 180 |
| 180 мл              |     |
| Американо с молоком | 190 |
| 180 мл              |     |
| Латте               | 290 |
| 250 мл              |     |
| Кассический раф     | 360 |
| 340 мл              |     |
| Гляссе              | 270 |
| 130 мл              |     |

АВТОРСКИЙ КОФЕ

|                |     |
|----------------|-----|
| Лавандовый раф | 360 |
| 330 мл         |     |
| Тай            | 360 |
| 340 мл         |     |
| Айс латте      | 290 |
| 250 мл         |     |
| Эспрессо тоник | 270 |
| 190 мл         |     |

НЕ КОФЕ

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Какао с зефиром         | 240 |
| 370 мл                  |     |
| Горячий шоколад         | 290 |
| 250 мл                  |     |
| Матча латте зелёный     | 290 |
| 250 мл                  |     |
| Матча латте синий       | 290 |
| 250 мл                  |     |
| Айс матча латте зелёный | 290 |
| 250 мл                  |     |
| Айс матча латте синий   | 290 |
| 250 мл                  |     |
| Матча фисташка-кокос    | 360 |
| 350 мл                  |     |

МОРС

|              |           |
|--------------|-----------|
| Облепиха     | 140 / 540 |
| 200 мл / 1 л |           |
| Клюква-вишня | 140 / 540 |
| 200 мл / 1 л |           |

ВОДА

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Вода Токуо         | 140 |
| 500 мл             |     |
| Вода Байкал        | 260 |
| 500 мл             |     |
| Вода Бона Аква     | 190 |
| С газом / без газа |     |
| 330 мл             |     |

ДЕТОКС-ВОДА

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Лимон-огурец-мята | 160 |
| 500 мл            |     |

ФРЕШ

|           |     |
|-----------|-----|
| Яблоко    | 340 |
| 200 мл    |     |
| Грейпфрут | 340 |
| 200 мл    |     |
| Морковь   | 340 |
| 200 мл    |     |
| Апельсин  | 340 |
| 200 мл    |     |

НАПИТКИ

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Rich Кола              | 270 |
| 330 мл                 |     |
| Rich Кола без сахара   | 270 |
| 330 мл                 |     |
| Rich Индиан Тоник      | 270 |
| 330 мл                 |     |
| Сок фруктовый Яблоко   | 240 |
| 300 мл                 |     |
| Сок фруктовый Вишня    | 240 |
| 300 мл                 |     |
| Сок фруктовый Томат    | 240 |
| 300 мл                 |     |
| Сок фруктовый Апельсин | 240 |
| 300 мл                 |     |

RED BULL

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Ред булл классический | 330 |
| 250 мл                |     |
| Ред булл без сахара   | 330 |
| 250 мл                |     |
| Ред булл кокос        | 330 |
| 250 мл                |     |
| Ред булл арбуз        | 330 |
| 250 мл                |     |
| Ред булл тропический  | 330 |
| 250 мл                |     |
| Ред булл черника      | 330 |
| 250 мл                |     |



# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

TOKYO

520

Детский обед с куриным и овощным шашлычками, картофельными  
слайсами с кетчупом, овощным  
роллом и фруктовым салатом

325/30 г



Бенто 1

# Бенто 2



520

Детский обед с куриными наггетсами, макаронками, мини-сосисками, подается с кетчупом, овощным салатом "Витаминка" и фруктовым роллом

350/30 г

# Ролл 3 сыра

440

Тёплый ролл с тремя видами  
сыра и сосиской  
260 г



# Дон Гамбургер

290

Детский бургер с куриной  
котлетой, сыром, листьями  
салата, томатами  
и маринованными огурчиками  
180 г



# картошка фри

150

Картофель фри  
с кетчупом  
100/30 г

# Раз гва фри

340

Куриные наггетсы, картофель  
фри, картофельные дольки  
и картофельные шарики,  
подаются с кетчупом  
200/30 г

290

Хрустящие куриные  
стрипсы  
с кетчупом  
150/30 г

# Куриные стрипсы

# Фрикадельки с лапшой



290

Спагетти с мясными  
фрикадельками и овощами  
в сливочном соусе и соусе  
унаги

230 г

290

Цветные макаронки  
в сырном соусе

230 г



# Макаронки с сыром

# Куриный суп с фрикадельками



260

Куриный бульон с мясными  
фрикадельками, макаронками  
и огурцом  
220 г

# Картофельное пюре с шашлычками



290

Нежное картофельное пюре  
с куриным и овощным шашлычками  
220 г

## пельмешки куна-дз

290

Мини-пельмешки, отваренные  
в курином бульоне, подаются  
с кетчупом

130/30 г

130

Салат из свежих огурцов,  
моркови и сладкого перца  
120 г

## Салат витамишка

230

Сладкий салат из персиков,  
клубники и банана  
с клубничным соусом

135 г

## Фруктовый салат

с  
з  
о  
р  
о  
ж  
е  
н  
ы  
м

320

Вафли с шариком сливочного  
мороженого и карамельным  
соусом

(Блюдо готовится более 20 мин.)

170 г

170

Воздушные домашние  
блинчики с топпингами  
на выбор: сгущенное  
молоко, вишнёвое  
варенье, сметана

120/30 г

Блины

# Классический

290

Классический молочный коктейль с соком персика, ванильным сиропом, пеной из маршмеллоу и попкорном. Украшается банановой крошкой

250 мл

290

Молочный коктейль с шоколадным топпингом, печеньем и пеной из маршмеллоу. Украшается крошкой печенья Орео

250 мл

печенье  
-шо  
ко  
лаг

Клубника  
-банан

290

Молочный коктейль с клубникой и бананом, пеной из маршмеллоу, клубничным сиропом и мармеладными мишками. Украшается малиновой пудрой

220 г

