



«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 Вкус ВладивостТокио

#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 кукумарии, свинины, томатов черри, лука и каперсов в томатном соусе с копчёной паприкой и базиликом. Подаётся 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. Подаётся 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

№ 1

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-порей

250 г | 980 ₽



Дальневосточный борщ

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

300 г | 790 ₽





TOKYO

Плати! 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 фурикакэ

210р 630



Ролл сакура

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

225р 650





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 сух 125 мл
290 ₽

 ДОМАШНЕЕ
ВИНО п/сл 125 мл
290 ₽

 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

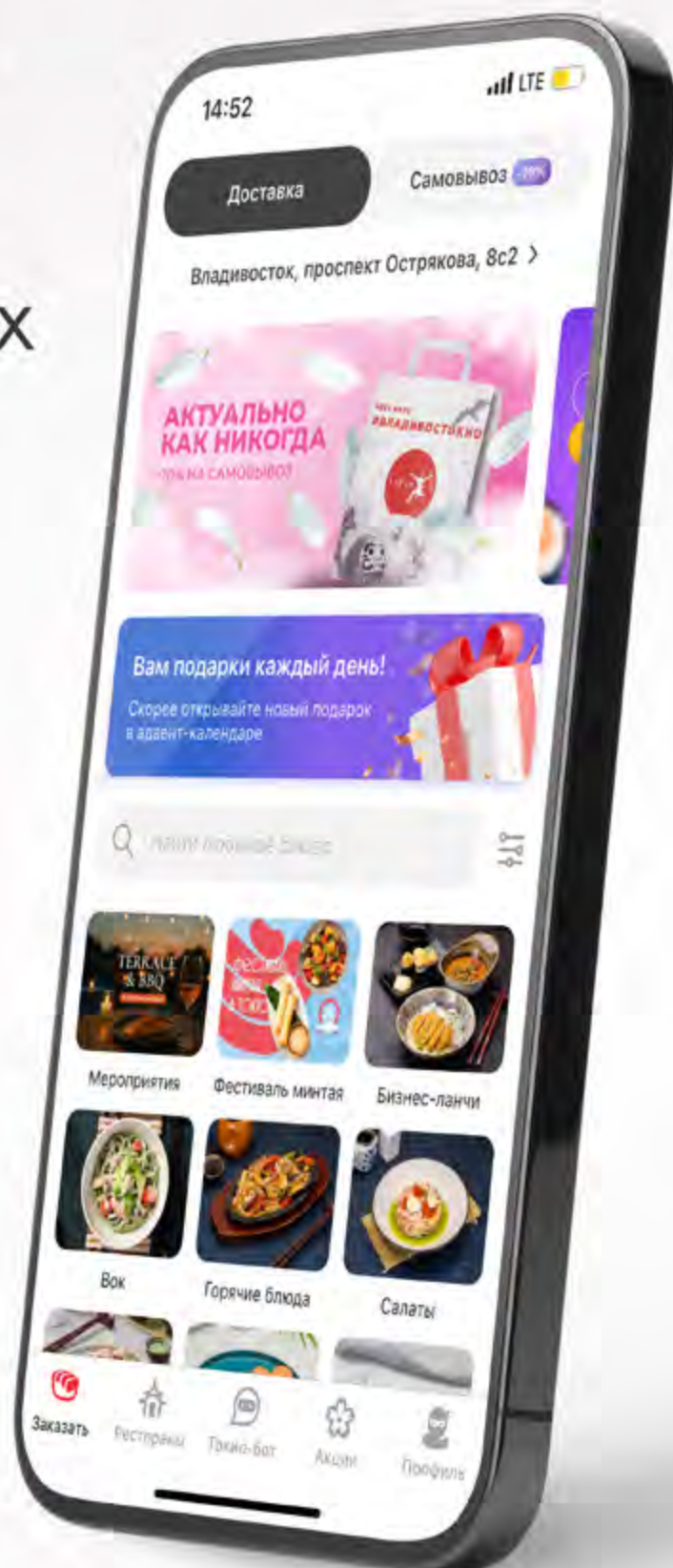
170 г | 530 ₽

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 цукини, 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 зелёным 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 зелёным 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 ₽





Куриные крылышки по-корейски

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

250 г | 690 ₽



Карри с рисом и курицей

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

300 г | 530 ₽



Свинина тонкацу с салатом из капусты

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

180 / 20 г | 470 ₽



Гюнику Ясай

Филе говядины, обжаренное с шампиньонами и овощами в перечном соусе

250 г | 550 ₽

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 малосоляного 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 малосоляного 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 ₽

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





パール
BABARP

СПЭШЛ МЕНЮ

特別 メニュー



САНГРИЯ

БЕЛАЯ

Совиньон блан, яблоко, ваниль, анис, гвоздика, кардамон, корица, груша, мед, лайм, юдзу, саке



КРАСНАЯ

Каберне совиньон, клоповка, лайм, слива, саке

特別メニュー

180 мл 610
700 мл 1990



ДЖИН ТОНИК

КЛАССИК

Джин Хопперс, сауэр микс,
тоник, чипс лимона
160 мл

МУРАСАКИ

Джин Хопперс, сауэр микс,
лаванда, тоник, чипс лимона
160 мл

ТАНДЖЕРИН

Джин Хопперс, сауэр микс,
мандарин, тоник, чипс лимона
160 мл

特別メニュー

1+1

Коктейли
продаются
только в паре

690

АЛКОГОЛЬНЫЕ
НАПИТКИ

アルコール



МИЛКИС АПЕРОЛЬ

アルコール

Аперитив, милкис, лайм, мармелад из апельсина

170 мл 590

ГРАНАТ БАЗИЛИК

アルコール



Совиньон блан, гранат,
базилик, цветок граната

180 мл **590**

УМЭ

アルコール



Виски, лайм, лимон, слива,
каберне совиньон

160 мл **590**

МИДОРИ

アルコール



Ликёр Мидори, дыня, киккоман, лайм,
совиньон блан, зеленый бисквит

180 мл **590**

ЛИМОНЧЕЛЛО ФИЗЗ

アルコール



Настойка крем-лемонграс, игристое
вино, лимон, шоколадная медалька

170 мл **590**

ПИВО

АЛКОГОЛЬ

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

АЛКОГОЛЬ

ASAHI	540	STELLA ARTOIS	330	ABBE BRUNE	330
Японский рисовый лагер		Бельгийский лагер		Тёмный эль	
330 мл		440 мл		330 мл	
EL CAPULCO	330	HOEGAARDEN	330	BUD	240
Светлый лагер		Пшеничное нефilterованное		Безалкогольное	
400 мл		440 мл		330 мл	

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

АЛКОГОЛЬ

ВИСКИ	АЛКОГОЛЬ	CAKE	АЛКОГОЛЬ
BLACK RAM	310	HAKUSHIKA KASEN	340
BOURBON FINISH		KARAKUCHI	
Болгария		80 мл	
40 мл			
JIM BEAM	470	HAKUSHIKA KASEN	620
Америка		CHOKARA	
40 мл		80 мл	
ВОДКА	АЛКОГОЛЬ	ДЖИН	АЛКОГОЛЬ
ПАРКА	240	HOPPERS ORIGINAL	270
40 мл		DRY	
		40 мл	
ONEGIN	360		
40 мл			
ЛИКЁР	АЛКОГОЛЬ	ТЕКИЛА	АЛКОГОЛЬ
JAGERMEISTER	420	AGAVITA BLANCO	390
40 мл		40 мл	
		POM	АЛКОГОЛЬ
		RON CALADOS WHITE	310
		40 мл	

МОХИТО

АЛКОГОЛЬ

Ром, содовая,
лайм, мята

300 мл 640



МОХИТО БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ

АЛКОГОЛЬ

Содовая, лайм,
мята, сок лимона

300 мл 390

ВИННАЯ КАРТА

ワイン

ИГРИСТОЕ

ワイン

БАЛАКЛАВА МУСКАТ ЗОЛОТАЯ БАЛКА Крым, Россия П/сладкое		НУВОЛЕ БРЮТ КУБАНЬ ВИНО Таманский п-ов, Россия Брют		PROSECCO EXTRA DRY BRUNI Венето, Италия Экстра драй	
125 мл	450	125 мл	450	125 мл	580
250 мл	880	250 мл	900	250 мл	1160
750 мл	2490	750 мл	2490	750 мл	3490

КРАСНОЕ

ワイン

СЕМИСАМ КРАСНОЕ ШУМРИНКА Кубань, Россия Сухое		SANGIOVESE TERRE ALLEGRE Апулия, Италия П/сладкое		CAMDEN PARK SHIRAZ BYRNE VINEYARDS Южная Австралия, Австралия П/сухое	
125 мл	450	125 мл	470	125 мл	510
250 мл	900	250 мл	940	250 мл	1020
750 мл	2490	750 мл	2790	750 мл	2990

БЕЛОЕ

ワイン

ДОМАШНЕЕ

ワイン

VINHO VERDE BRANCO MARE & GRILL Винью Верде, Португалия П/сухое		GEWURZTRAMINER HANS BAER Рейнхессен, Германия П/сладкое	
125 мл	510	125 мл	510
250 мл	1020	250 мл	1020
750 мл	2990	750 мл	2990
PINOT GRIGIO VALDADIGE SANTI Трентино Альто-Адидже, Италия сухое		RIESLING URBAN NIK WEIS Мозель, Германия П/сухое	
125 мл	580	125 мл	590
250 мл	1160	250 мл	1180
750 мл	3490	750 мл	3590

TOKYO WINE
WHITE / RED
Сухое | П/сладкое

125 мл 420
250 мл 840
750 мл 2490

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ
НАПИТКИ

ノンアルコール



ТРОПИЧЕСКИЙ ЛИМОНАД

ノンアルコール

Манго, маракуйя, содовая

300 мл 330

ЛИМОНАД МАЛИНА-ПЛОМБИР

ノンアルコール

Малина, пломбир, содовая

300 мл 330



ЛИМОНАД КЛАССИЧЕСКИЙ

ノンアルコール

Лайм, лимон, содовая

300 мл 330

ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ

ノンアルコール

Облепиха, имбирь, мёд,
жасминовый чай

600 мл 590



ЯПОНСКИЙ-ФРУКТОВЫЙ

ノンアルコール

Апельсин, клубника, маракуйя,
лимон, мёд, жасминовый чай

600 мл 590

МИЛКШЕЙК
КЛУБНИКА-БАНАН

ノンアルコール



Мороженое, молоко, клубника,
банан, взбитые сливки

350 мл **410**

МИЛКШЕЙК
ПЕЧЕНЬЕ-ШОКОЛАД

ノンアルコール



Мороженое, печенье орео, молоко,
взбитые сливки

350 мл **410**

ФРУЗИ МАНГО-ШЕЙК

ノンアルコール



Манго, кокосовое молоко,
сгущённое молоко

350 мл **410**

ФРУЗИ КЛУБНИКА-БАНАН

ノンアルコール



Клубника, банан, сок персиковый,
банановая крошка

350 мл **410**

КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

ノンアルコール

ЭСПРЕССО 30 мл	170	КАПУЧИНО 200 мл	270	ЛАТТЕ 250 мл	290
АМЕРИКАНО 180 мл	180	АМЕРИКАНО С МОЛОКОМ 200 мл	190		

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ

ノンアルコール

АССАМ 500 мл	290	ЭРЛ ГРЕЙ 500 мл	290	КАРАМЕЛЬ-БАНАН 500 мл	310
-----------------	-----	--------------------	-----	--------------------------	-----

ЧАЙ ЗЕЛЕНый

ノンアルコール

СЕНЧА 500 мл	290	ЖАСМИНОВЫЙ УЛУН 500 мл	290	МОЛОЧНЫЙ УЛУН 500 мл	290
ЖЕНЬШЕНЕВЫЙ УЛУН 500 мл	290	ЗЕЛЕНое ВИНО 500 мл	310		

ЧАЙ ФРУКТОВО-ТРАВЯНОЙ

ノンアルコール

ДОМАШНИЕ ТРАВЫ 500 мл	290	ДРУЗЬЯ МАНГО 500 мл	330	МАЛИНА-МЯТА 500 мл	330
КРАСНОЕ ЯБЛОКО 500 мл	330				

RED BULL СО ВКУСОМ

ノンアルコール

КЛАССИЧЕСКИЙ 250 мл	370	БЕЗ САХАРА 250 мл	370	ЧЕРНИКА 250 мл	370
АРБУЗ 250 мл	370	БЕЛЫЙ ПЕРСИК 250 мл	370	ИРГА 250 мл	370
ТРОПИЧЕСКИЙ 250 мл	370				



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 Гамбургеро

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

