



«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.»

Алёна Ницора, идеолог проекта



# Попробуй Вкус Владивосток

Приморский край стал пространством нового культурного явления – **#Владивостокио**. Это не географическое место, а образ жизни, который рождается на перекрестке восточных традиций и дальневосточной самобытности. **#Владивостокио** – это не просто хештег, а отражение ремесла, гастрономии и ритма жизни каждого жителя. В нашем регионе гармонично сочетаются острые и сладкие ноты, пряный аромат специй, нежность свежих ингредиентов и насыщенность дальневосточного умами.

Дальневосточный борщ с крабом, скоблянка по-приморски с кукумарией, пянсе с морепродуктами – здесь идеи азиатских блюд гармонично соседствуют с русской широтой души и разнообразием. Каждая трапеза становится особым ритуалом, где традиции прошлого встречаются с современными тенденциями, создавая философию бесконечного послевкуся.

С любовью, Ваш  TOKYO

При поддержке:



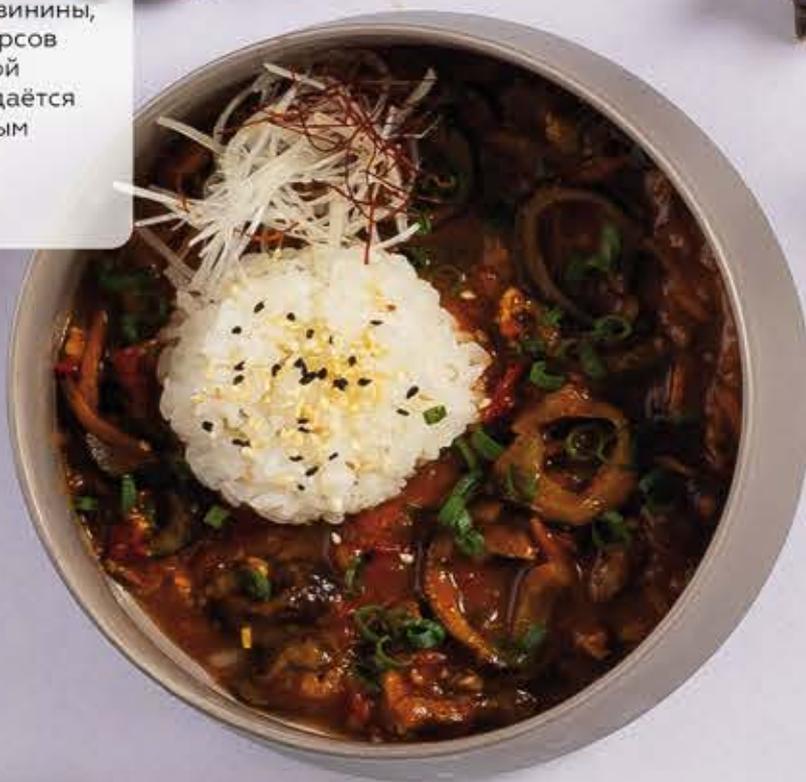
Информационные партнеры:



### 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 ₽



### Набор Дальневосточника

Милкис + пянсе 200 мл / 170 г | 590 ₽

### Пянсе 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 | 430 ₽



### Голубцы с крабом

Голубцы с начинкой из краба и морской капусты, с овощным соусом. Подаются со сметаной, украшаются зелёным маслом, приправой фурикакэ, микрозеленью и паприкой

260 г | 790 ₽



### Оливье по-приморски

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

170 г | 590 ₽



### Салат

#### дальневосточный

Дальневосточный салат с кальмаром, морской капустой, водорослями вакамэ, свежими огурцами, дайконом и морковью с соусом намули.

Укращается чипсами нори и приправой фурикакэ

180 г | 450 Р

### Пельмени

#### из двух видов рыб

Пельмени из двух видов рыб, подаются с красной икрой и сливочным соусом. Укращаются микрозеленью

220 г | 790 Р



### 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 Р



### Дальневосточный борщ

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

300 г | 790 Р



# БЕНТО- ЛАНЧИ

ス  
ー  
プ

Бенто-ланч 500 г | 550 ₺  
со свиной шогояки

Подаётся с рисом и куриным бульоном

+ Сет закусок: 60 г | 120 ₺

Морковь по-корейски, ростки сои,  
маринованные огурцы





**Бенто-ланч  
с тилапией и шпинатом**

Подаётся с рисом и рыбным  
бульоном с вакаме

540 г | 550 ₹

**+ Сет закусок:**

Морковь по-корейски, ростки  
сои, маринованные огурцы

60 г | 120 ₹



**Бенто-ланч с пибимпабом**

Подаётся с говяжьим бульоном  
с китайскими пельменями

510 г | 550 ₹

**+ Сет закусок:**

Морковь по-корейски, ростки  
сои, маринованные огурцы

60 г | 120 ₹



**Бенто-ланч с курицей  
кацу и капустой**

Подаётся с рисом и куриным  
бульоном с яйцом

540 г | 550 ₹

**+ Сет закусок:**

Морковь по-корейски, ростки  
сои, маринованные огурцы

60 г | 120 ₹



# ЗАКУСКИ

サラダ

## Спайси сашими с чипсом нори

Спайси сашими с крабом, осьминогом, угрём и лососем на чипсе из нори. Украшается зелёным луком и ореховой пикантной смесью

4 шт / 70 г | 570 ₽



### Баклажаны с грибами шиитаке

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

150 г | 370 ₽



### Мидии гриль

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

150 г | 640 ₽

### Кушияки-сет

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

240 г | 950 ₽



### Темпура с овощами

Баклажаны, цукини, сладкий перец в хрустящем кляре.

Подаются с соусом темпура

120 / 30 г | 350 ₺



### Эби фрай

Тигровые креветки в хрустящей корочке.

Подаются с сырным соусом

75 / 30 г | 430 ₺

### Кани муни

Хрустящие шарики из нежного крабового мяса и сливочного сыра.

Подаются с сырным соусом

90 / 30 г | 550 ₺





### Ассорти фрай

Креветка темпура, кани муни, сыр моцарелла в панировке, щупальца кальмара в хрустящей корочке, картофельные дольки, картофель фри, китайские пельмени фри. Подаются с сырным соусом.

300 / 30 г | 870 ₺

### Темпура с морепродуктами

Креветки, кальмар, минтай, грибы эноки в хрустящем кляре. Подаются с соусом на основе острого перца чили, чеснока, имбиря и соевого соуса

160 / 30 г | 570 ₺



## Куриные стрипсы карри

Куриные стрипсы карри в хрустящем кляре, подаются с азиатским соусом. Украшаются зелёным луком и миксом кунжута

230 г | 570 ₺



## Салат Вакамэ

Салат из водорослей вакамэ. Подаётся с ореховым соусом

60 / 20 г | 230 ₺



## Маринованные томаты

Томаты черри в пикантном соусе. Украшаются кинзой

60 г | 230 ₺



## Кимчи

Закуска из пекинской капусты, маринованной в остром соусе

60 г | 230 ₺



## Шёлковый тофу

Маринованный тофу в соусе на основе якинику, чеснока и имбиря. Украшается зелёным луком и миксом кунжута

60 / 20 г | 310 ₺



## Маринованный лотос

Маринованный лотос в соусе на основе якинику, чеснока и имбиря

60 / 20 г | 230 ₺



## Маринованные огурцы

Огурцы в пикантном соусе. Украшаются острыми орехами и перцем

60 г | 230 ₺



### 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 со свининой 360 ₽**

Японские пельмени с начинкой из свинины. 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 | 380 ₽

**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 | 380 ₽





### Гёдза с креветкой в сливочном соусе

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

140 г | 480 ₺



### Гёдза с крабом

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

150 г | 590 ₺



### Гёдза Го Бао Жоу

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

125 г | 450 ₺

# САЛАТЫ

## サラダ

### Салат с шёлковым тофу и печёными перцами

Салат с кремом на основе сыра фета и вяленых томатов, с шёлковым тофу, огурцами, томатами черри, печёным перцем, грибами энoki, миксом салата и красным луком, с азиатской заправкой. Украшается чипсами нори.

180 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 | 550 ₽

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 | 450 ₽

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



### Салат с лососем терияки

160 г | 490 ₽

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



### Салат с авокадо

140 г | 420 ₽

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



### Оливье по-приморски

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

170 г | 590 ₽



### Салат дальневосточный

Дальневосточный салат с кальмаром, морской капустой, водорослями вакамэ, свежими огурцами, дайконом и морковью с соусом намули. Украшается чипсами нори и приправой фурикакэ

200 г | 450 ₽



### Сифудо сарада

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

130 г | 490 ₽

# СУПЫ

ス  
ー  
プ

## Том Ям

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

300 г | 540 ₽





### Том Кха

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

300 г | 560 ₽



### Дальневосточная уха из двух видов рыб

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

300 г | 590 ₽

### Мисо рамен со свининой

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

650 г | 730 ₽





### Тори сиру

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

300 г | 430 ₽



### Кани сиру

Сливочный суп с мясом краба, шпинатом, с добавлением чеснока

250 г | 590 ₽



### 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 | 460 ₽



### Мисо суп

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

200 г | 280 ₽



### Суп с говядиной и капустой миёк

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

300 г | 560 ₽

# 中華鍋

# 雞京



## ВОК

Кимчи тяхан 250 г | 450 ₽

Рис, обжаренный с беконом, свиной и капустой кимчи в перечно-устричном соусе. Подаётся с яйцом

### Гюнику тяхан

Жареный рис с говядиной, болгарским перцем, грибами шиитаке и перцем чили в устричном и терияки соусах. Украшается кунжутным соусом, зелёным луком и миксом кунжута

220 г | 490 ₺



### Сякэ тяхан

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

220 г | 450 ₺

### Чапчхе с говядиной

Стеклянная лапша, обжаренная в устричном соусе с говядиной, красным луком, болгарским перцем и грибами энokitaki

250 г | 570 ₺



### Вок с курицей и лапшой удон

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

250 г | 530 ₺



**Вок с морепродуктами** 230 г | 630 ₽  
**и лапшой удон**

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



**Сырный вок с беконом** 250 г | 550 ₽

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



**Ясай тяхан** 220 г | 410 ₽

Жареный рис с овощами в соусе терияки



**Тори тяхан** 220 г | 430 ₽

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



**Вок с говядиной** 250 г | 570 ₽  
**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



**Вок с грибами** 250 г | 570 ₽  
**и стеклянной лапшой**

Стеклянная лапша, обжаренная в сливочно-грибном соусе с беконом, грибами энokitaki, шиитаке и вешенками. Украшается зелёным луком и приправой фурикакэ



**Вок Том Ям** 250 г | 630 ₽

Лапша удон, обжаренная в соусе Том Ям с креветкой, кальмаром, грибами вешанками и шиитаке и помидорами черри. Украшается кинзой и пылью лемонграсса



**Вок с копчёной курицей и лапшой удон** 250 г | 530 ₽

Вок со шпинатной лапшой удон, обжаренной в сливочном соусе с копчёной курицей, шампиньонами, капустой пак-чой, томатами черри и сыром пармезан



**Вок с курицей и лапшой рамен** 250 г | 470 ₽

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



**Вок со свиной и лапшой удон** 250 г | 490 ₽

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



**Сифудо тяхан** 220 г | 490 ₽

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



**Тофу с овощами** 250 г | 450 ₽

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

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

熱い

## Курица по-сычуаньски

Курица в панировке, обжаренная со стрелками чеснока, зелёным острым перцем и имбирём в сычуаньском соусе с острым арахисом и сычуаньским перцем

230 г | 630 ₽





**Стейк из лосося** 200 г | 1200 ₺

Стейк из 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



**Кальмар фаршированный морепродуктами** 230 г | 750 ₺

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



**Кацу кари** 250 г | 450 ₺

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

**Пянсе 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 | 430 ₺





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

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



**Морепродукты с лотосом** 250 г | 790 ₽

Креветки, кальмар, лотос, гребешок, перец сладкий, обжаренные на воке со стрелками чеснока в соусе якинику. Украшаются кунжутом микс



**Свинина с грибами в соусе терияки** 250 г | 590 ₽

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



**Креветки в кокосовом соусе** 230 г | 810 ₽

Креветки в панировке с грибами шиитаке, вакаме и шампиньонами в кокосовом соусе Том Ям. Украшается пылью лимонграсса и зеленым луком



### Пельмени из двух видов рыб

Пельмени из двух видов рыб, подаются с красной икрой и сливочным соусом. Украшаются микрозеленью

220 г | 790 ₺

### Кацу-дон

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

300 г | 510 ₺



### Морепродукты аля БИФ

Гребешок, креветка и трубочка 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 ₺

### Голубцы с крабом

Голубцы с начинкой из краба и морской капусты, с овощным соусом. Подаются со сметаной, украшаются зелёным маслом, приправой фурикакэ, микрозеленью и паприкой.

260 г | 790 ₺





### 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 | 590 ₺

### 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 | 490 ₺



### 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 | 680 ₺





### Бургер с говядиной

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

290 г | 650 ₽



### Куриные крылышки по-корейски

250 г | 690 ₽

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



### Говядина на чугунке

250 г | 630 ₽

Говядина, обжаренная в устричном и терияки соусах с маринованным лотосом, печёным перцем, красным луком и имбирём. Украшается зелёным луком



### Шогояки со свиной и овощами темпура

250 г | 530 ₽

Слайсы свинины в имбирно-чесночном соусе с грибами шиитаке, шампиньонами, зелёным перцем чили и овощами темпура с устричным соусом. Украшается зелёным луком, миксом кунжута и нитями лука-порей



### Жареный гребешок со стрелками чеснока

200 г | 990 ₽

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

# РОЛЛЫ

巻き寿司

## Сякэ авокадо

Урамаки ролл со слабосоленой форелью, авокадо, огурцом и сливочным сыром

8 шт | 230 / 15 г | 690 ₽

4 шт | 115 / 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 | **570 ₺** 4 шт | 115 / 15 г | **345 ₺**



### 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 | **490 ₺** 4 шт | 110 / 15 г | **295 ₺**



### 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 | **550 ₺** 4 шт | 115 / 15 г | **330 ₺**



### 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 тобиго. Украшается кунжутом

8 шт | 205 / 15 г | **560 ₺** 4 шт | 100 / 15 г | **340 ₺**



### Йоко Оно

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

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



### Ролл с масляной рыбой и угрём

Ролл с масляной рыбой, угрём, сливочным сыром и омлетом. Украшается трюфельным майонезом

8 шт | 265 / 15 г | **690 ₺** 4 шт | 130 / 15 г | **415 ₺**



### Филадельфия лосось

Урамаки ролл с лососем, сливочным сыром, огурцом и авокадо

8 шт | 255 / 15 г | **650 ₺** 4 шт | 125 / 15 г | **390 ₺**



### 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 | **650 ₺**

4 шт | 115 / 15 г | **390 ₺**



### 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 | **590 ₺**

4 шт | 140 / 15 г | **355 ₺**



## Сякэ спайси

Урамаки ролл в чипсах нори и кунжуте юдзу со слабосоленой форелью, со сливочным сыром, огурцом, омлетом. Украшается соусом унаги и ореховой смесью

8 шт | 230 / 15 г | **690 ₺**

4 шт | 115 / 15 г | **415 ₺**





### Филадельфия кунжут

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

8 шт | 200 / 15 г | **530 ₺** 4 шт | 100 / 15 г | **320 ₺**



### Мураками

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

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



### Калифорния с лососем

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

8 шт | 200 / 15 г | **590 ₺** 4 шт | 100 / 15 г | **355 ₺**



### Паттай

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

8 шт | 225 / 15 г | **610 ₺** 4 шт | 110 / 15 г | **365 ₺**

### Кани фрай маки

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

8 шт | 205 / 15 г | **570 ₺**

4 шт | 100 / 15 г | **345 ₺**





### Унаги маки

Традиционный ролл с начинкой из филе угря  
8 шт | 150 / 15 г | **410 ₺** 4 шт | 75 / 15 г | **250 ₺**



### Сякэ Маки

Традиционный ролл с начинкой из филе лосося  
8 шт | 150 / 15 г | **450 ₺** 4 шт | 75 / 15 г | **270 ₺**



### Митаки

Традиционный ролл с огурцом и нежным сливочным сыром  
8 шт | 150 / 15 г | **310 ₺** 4 шт | 75 / 15 г | **190 ₺**



### Лосось спайси маки

Традиционный ролл с начинкой из малосоленного лосося, огурца и спайси соуса  
8 шт | 155 / 15 г | **410 ₺** 4 шт | 75 / 15 г | **250 ₺**



### Магуро маки

Классический ролл с пикантным тунцом, зелёным луком и соусом спайси  
8 шт | 150 / 15 г | **410 ₺** 4 шт | 75 / 15 г | **250 ₺**



### Авокадо маки

Традиционный ролл с начинкой из слабосоленой форели и авокадо  
8 шт | 150 / 15 г | **490 ₺** 4 шт | 75 / 15 г | **295 ₺**



### 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 белой рыбой

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

8 шт | 270 / 15 г | **580 ₺**

4 шт | 135 / 15 г | **350 ₺**



### Спайси ролл с трубачом

Ролл со спайси трубачом, гребешком, угрём, омлетом, огурцом, сливочным сыром, креветочными чипсами. Украшается ореховой смесью

8 шт | 230 / 15 г | **750 ₺**

4 шт | 115 / 15 г | **450 ₺**

### 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 ₺**



### Цезарь ролл

Ролл с курицей, омлетом, томатами черри, салатом айсберг и соусом цезарь. Украшаем приправой фурикакэ

8 шт | 260 / 15 г | **570 ₺**

4 шт | 130 / 15 г | **345 ₺**

### Сякэ эби спайси

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

8 шт | 240 / 15 г | **590 ₺**

4 шт | 120 / 15 г | **355 ₺**





### Запечённый 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 | **550 ₺** 4 шт | 120 / 15 г | **330 ₺**



### Запечённый ролл с шиитаке

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

8 шт | 235 / 15 г | **470 ₺** 4 шт | 115 / 15 г | **285 ₺**



### Запечённый 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 | **550 ₺** 4 шт | 115 / 15 г | **330 ₺**



### Запечённый 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 | **470 ₺** 4 шт | 120 / 15 г | **285 ₺**



### Запечённый 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 | **470 ₺** 4 шт | 120 / 15 г | **285 ₺**



### 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 | **450 ₺** 4 шт | 120 / 15 г | **270 ₺**



### 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 | **510 ₺**

4 шт | 110 / 15 г | **305 ₺**

### Туня BBQ

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

8 шт | 290 / 15 г | **590 ₺**

4 шт | 145 / 15 г | **355 ₺**



### 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 | **690 ₺**

4 шт | 130 / 15 г | **415 ₺**



### Токио сет

2345 г | 5500 ₺

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 | 1850 ₺

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





### Нагоя сет

610 г | 1800 ₺

Набор из роллов: Сякэ авокадо, сякэ спайси, авокадо маки. На 1-2 персоны



### Кансай

860 г | 1990 ₺

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 | 2200 ₽

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



### Хот микс

985 г | 1990 ₽

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



### Ханами

650 г | 1870 ₺

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 | 4500 ₺

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 | 2900 ₽

Тёплый набор из роллов: Паттай, Кристмасс, Туна ВВQ, Запечённый ролл с белой рыбой, Мураками, Запечённый ролл с шиитаке



### Киото сет

960 г | 1790 ₽

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 | 330 ₺

Суши лосось

2 шт / 50 г | 330 ₺

Суши гребешок

2 шт / 50 г | 330 ₺

Суши угорь

2 шт / 50 г | 330 ₺

Суши креветка

2 шт / 50 г | 330 ₺

Суши осьминог

2 шт / 50 г | 330 ₺

Суши трубоч

2 шт / 50 г | 330 ₺





**Суши  
филадельфия**  
2 шт | 60 г **330 ₺**



**Суши с крабом  
и икрой лосося**  
2 шт | 50 г **330 ₺**



**Спайси суши  
креветка**  
2 шт | 50 г **330 ₺**



**Суши  
калифорния**  
2 шт | 60 г **330 ₺**



**Спайси суши  
с угрём**  
2 шт | 50 г **330 ₺**



**Спайси суши  
краб**  
2 шт | 50 г **360 ₺**



**Суши с икрой  
лосося**  
2 шт | 50 г **430 ₺**



**Спайси суши с крабом  
и огурцом**  
2 шт | 50 г **330 ₺**



**Спайси суши  
осьминог**  
2 шт | 50 г **330 ₺**



**Суши с икрой  
летучей рыбы**  
2 шт | 50 г **330 ₺**



**Спайси суши  
тунец**  
2 шт | 50 г **330 ₺**



**Спайси суши  
гребешок**  
2 шт | 50 г **330 ₺**



**Запечённые суши**  
с лососем / осьминогом / крабом /  
гребешком / креветкой / мидией /  
с тунцом / угрём  
2 шт | 60 г **330 ₺**



**Суши с икрой  
морского ежа**  
2 шт | 50 г **460 ₺**



**Спайси суши  
лосось**  
2 шт | 50 г **330 ₺**



Сашими из лосося 45 / 50 г | 490 ₺



Сашими из тунца 45 / 50 г | 410 ₺



Сашими из угря 45 / 50 г | 490 ₺



Сашими из масляной рыбы 45 / 50 г | 450 ₺



Сашими из трубача 45 / 50 г | 490 ₺



Сашими из осьминога 45 / 50 г | 490 ₺



Сашими из морского ежа 45 / 50 г | 730 ₺



Сашими из гребешка 45 / 50 г | 490 ₺



Сашими из креветки 45 / 50 г | 410 ₺



**Сет из сашими**

360 / 250 г | **3200 ₺**

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



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

40 г | **220 ₺**

**Сет хэнд суши**

Лосось, осьминог, тунец, гребешок и манго

160 г | **780 ₺**



# ДЕСЕРТЫ

# デザート

## Таёжный сникерс

Десерт с миндальным бисквитом,  
заварным кремом, шоколадным ганашем,  
кедровым орехом, соусом из облепихи.  
Украшается шишками

170 г | 530 ₽





### Чизкейк Сан-Себастьян

Чизкейк Сан-Себастьян, подаётся с тёплым карамельным соусом

160 г | 470 ₽

### Шоколадный фондан

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

90 / 50 г | 450 ₽



### Павлова с вишней / клубникой

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

150 г | 470 ₽



### Шоко рору

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

125 г | 410 ₺



### Фруксу Рору

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

125 г | 410 ₺



### Шарлотка

Бисквит с яблоком, подается с солёной карамелью и мороженым

160 г | 450 ₺



### Медовик

150 г | 450 ₽

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



### Сырники

150 г | 390 ₽

Нежные творожные сырники со сметаной и вишневым вареньем



### Моти Малина-ваниль

65 г | 190 ₽

Японский десерт из нежного рисового теста с начинкой малина-ваниль

### Моти Кофе

65 г | 190 ₽

Японский десерт из нежного рисового теста с начинкой на основе кофе

### Моти Манго-маракуйя

65 г | 190 ₽

Японский десерт из нежного рисового теста с начинкой манго-маракуйя

### Ассорти моти

270 г / 3 шт. | 570 ₽



### Наполеон с клубникой

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

130 г | 490 ₺

### 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 | 490 ₺



### Клубничный тар-тар

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

140 г | 410 ₺

## Сутеки

Желе на основе сока грейпфрута,  
апельсина и вишни

180 г | 450 ₺



Фисташковый пломбир 50 г | 170 ₺



Сырный пломбир с лесными ягодами 50 г | 170 ₺



Шоколадный пломбир 50 г | 170 ₺



Ванильный пломбир 50 г | 170 ₺



バ B  
| A  
ル P

# СПЕШЛ МЕНЮ

ノンアルコール



КАДЖИТСУ

ノンアルコール

Текила, лимон, лайм, рябина, макадамия, тимьян, пена из шиповника, шоколадная палочка с кокосом и малиной

120 мл 590

ЮМЭ

ノンアルコール

Аперитив, ревень, клубника, вино совиньон  
блан, мята, содовая, сублимированная  
клубника в йогурте

190 мл 590



ХИБИКИ

アルコール

Джин, апельсиновый ликёр, хвоя,  
мандарин, пало санто, тоник,  
юдзу, лимон, сублимированный  
кумкват, веточка розмарина

150 мл 590



ЮКИМИ

ノンアルコール

Джин, настойка Онегин Курага,  
хурма, макадамия, лайм, физалис

120 мл 590



ШИРАЮКИ

アルコール

Джин, крыжовник, пало санто,  
сладкий зеленый перец, молочный  
улун, лимон, сублимированный  
зелёный апельсин

120 мл 590



ИРОРИ

ノンアルコール



Вино красное, настойка Онегин  
Черноплодная рябина, пало санто,  
рябина, макадамия, тимьян, физалис 270 мл **590**

КАБОЧА РАФ

ノンアルコール



Матча тыквенная, сироп тыквенный,  
сливки 250 мл **390**

ЧАЙ АКАРИ

ノンアルコール



Чай дальневосточный хвойный, сосновый  
сироп, хвоя, сосновые почки, розмарин,  
цукаты, брусника 600 мл **590**

ЧАЙ СЕЙРАН

ノンアルコール



Чай дальневосточный травяной, мандарин,  
хвоя, можжевельник, сосновые почки,  
розмарин, физалис 600 мл **590**

АЛКОГОЛЬНЫЕ  
НАПИТКИ

アルコール



ПЭШН САУЭР

アルコール

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

120 мл 590

ГРАНАТ БАЗИЛИК

アルコール



Совиньон блан, гранат,  
базилик, сахарная пудра

180 мл 590

УМЭ

アルコール



Виски, лайм, лимон, слива,  
каберне совиньон

160 мл 590

ЛАВАНДОВЫЙ ДЖИН

アルコール



Лавандовый джин, лаванда,  
лайм, мёд, синий чай

130 мл 590

ТАЙКИРИ

アルコール



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

120 мл 590

УНКАЙ

アルコール

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

160 мл 590

КЛОВЕР КЛАБ

アルコール

Джин, сухой вермут, лайм,  
малиновая пена

155 мл 590

МЯТНЫЙ ДЖИН

アルコール

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

120 мл 590

**МИЛКИС АПЕРОЛЬ**

**アルコール**



Аперитив, милкис, лайм,  
мармелад из апельсина

170 мл **590**

**МИДОРИ**

**アルコール**



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

180 мл **590**

**ЯБЛОКО-ЛАВАНДА-МАФФИН**

**アルコール**



Джин, игристое вино, яблоко, маффин,  
лаванда, мёд, чипс яблока, взрывная  
карамель

190 мл **590**

**ЛИМОНЧЕЛЛО ФИЗЗ**

**アルコール**



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

170 мл **590**

## КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

## アルコール

|  |     |  |     |   |     |
|--|-----|--|-----|---|-----|
| <b>ДРАЙ МАРТИНИ</b><br>Джин, сухой вермут<br>90 мл                               | 640 | <b>ДАЙКИРИ</b><br>Ром, лайм, сахар<br>100 мл   | 640 | <b>КРОВАВАЯ МЭРИ</b><br>Водка, томатная сангрита<br>190 мл            | 640 |
| <b>ГИМЛЕТ</b><br>Джин, лайм, сахар,<br>лист лайма<br>100 мл                      | 640 | <b>НЕГРОНИ</b><br>Джин, красный вермут,<br>биттер, апельсин<br>90 мл   | 640 | <b>МАРГАРИТА</b><br>Текила, трипл сек,<br>лайм, сахар, соль<br>100 мл | 640 |
| <b>НЬЮ-ЙОРК<br/>САУЭР</b><br>Виски, лайм, каберне<br>совиньон<br>100 мл          | 640 | <p><b>МОХИТО</b><br/><b>АЛКОГОЛЬНЫЙ /</b><br/><b>БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ</b></p> <p>Ром, содовая, лайм, мята /<br/>Содовая, лайм, мята, сок<br/>лимона</p> <p>170 мл <b>640/390</b></p> |     | <b>ПИНА<br/>КОЛАДА</b><br>Ром, ананас, кокос,<br>пало санто<br>190 мл | 640 |
| <b>АПЕРОЛЬ СПРИТЦ</b><br>Аперитив, игристое вино,<br>содовая, апельсин<br>200 мл | 640 |  |     | <b>МАРТИНИ ФИЕРО</b><br>Martini Fiero, тоник,<br>апельсин<br>150 мл   | 640 |

## ГЛИНТВЕЙН

## アルコール

|  |  |     |
|--|--|-----|
| <b>БЕЛЫЙ ГЛИНТВЕЙН</b><br>Белое вино, ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, лист лайма, груша, яблоко,<br>апельсин, лимон<br>180 мл |  | 470 |
| <b>БЕЛЫЙ ГЛИНТВЕЙН БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ</b><br>Ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, лист лайма, груша, яблоко, апельсин, лимон<br>180 мл |  | 370 |
| <b>КРАСНЫЙ ГЛИНТВЕЙН</b><br>Красное вино, ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, брусника, клубника,<br>апельсин, лимон<br>180 мл    |  | 470 |
| <b>КРАСНЫЙ ГЛИНТВЕЙН БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ</b><br>Ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, брусника, клубника, апельсин, лимон<br>180 мл      |  | 370 |

## НАСТОЙКИ

## アルコール

ГРАНАТ-БАЗИЛИК 220  
40 мл

БРУСНИКА-ПИХТА 220  
40 мл

КРЕМ-  
ЛЕМОНГРАСС 220  
40 мл

ГРУША-  
МОЛОЧНЫЙ УЛУН 220  
40 мл

БАНАНОВЫЙ КРЕМ-  
ЛИМОНЧЕЛЛО 220  
40 мл

Любые вкусы можно  
заказать сетом  
из 5-ти настоек

200 мл 870



# ПИВО

# アルコール

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО

## アルコール

|   |         |  |         |   |         |
|---|---------|--|---------|---|---------|
| <b>TOKYO BEER</b><br>Светлое<br>фильтрованное<br>300/500 мл | 290/360 | <b>TOKYO BEER</b><br>Тёмное<br>фильтрованное<br>300/500 мл | 290/360 | <b>HOEGAARDEN</b><br>Пшеничное<br>нефильтрованное<br>300/500 мл | 330/440 |
|---|---------|--|---------|---|---------|

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

## アルコール

|  |     |   |     |  |     |
|--|-----|---|-----|--|-----|
| <b>EL CAPULCO</b><br>Светлый лагер<br>400 мл | 330 | <b>ABBE BRUNE</b><br>Тёмный эль<br>330 мл | 330 | <b>BUD</b><br>Безалкогольное<br>330 мл | 240 |
|--|-----|---|-----|--|-----|

## ЯПОНСКОЕ ПИВО

## アルコール

|  |   |     |   |     |
|--|---|-----|---|-----|
| <b>ASAHI</b><br>Японский рисовый<br>лагер<br>330 мл <b>540</b> | <b>KIRIN ICHIBAN<br/>SHIBORI</b><br>Светлое<br>500 мл     | 620 | <b>SAPPORO BLACK<br/>LABEL</b><br>Светлое<br>500 мл | 710 |
|  | <b>OTARU BEER</b><br>Безалкогольное,<br>светлое<br>330 мл | 590 |   |     |

# КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

# アルコール

## ВИСКИ

## アルコール

|  |     |   |     |  |     |
|--|-----|---|-----|--|-----|
| BLACK RAM<br>BOURBON FINISH<br>Болгария<br>40 мл     | 310 | THE FAMOUS<br>GROUSE FINEST<br>Шотландия<br>40 мл | 340 | JIM BEAM<br>APPLE<br>Америка<br>40 мл  | 470 |
| JIM BEAM<br>Америка<br>40 мл                         | 470 | JAMESON<br>Ирландия<br>40 мл                      | 470 | AKASHI BLENDED<br>Япония<br>40 мл      | 570 |
| AUCHENTOSHAN<br>AMERICAN OAK<br>Шотландия<br>40 мл   | 570 | MONKEY<br>SOULDER<br>Шотландия<br>40 мл           | 620 | MAKERS<br>MARK<br>Америка<br>40 мл     | 620 |
| <b>MACALLAN 12</b><br>Шотландия<br>40 мл <b>1590</b> |     | HERIOSE LE<br>CLASSIQUE<br>Франция<br>40 мл       | 810 | TOGOUCHI<br>PREMIUM<br>Япония<br>40 мл | 840 |
|  |     | TOGOUCHI SAKE<br>CASK FINISH<br>Япония<br>40 мл   | 880 |  |     |

## ДЖИН

## アルコール

## ТЕКИЛА

## アルコール

|                                      |     |   |     |                            |     |
|--------------------------------------|-----|---|-----|----------------------------|-----|
| HOPPERS<br>ORIGINAL DRY<br>40 мл     | 270 | HOPPERS MANDARIN<br>& ROSEMARY<br>40 мл | 270 | AGAVITA<br>BLANCO<br>40 мл | 390 |
| HOPPERS LAVENDER<br>& THYME<br>40 мл | 270 | ROKU JAPANESE<br>CRAFT GIN<br>40 мл     | 490 | AGAVITA<br>GOLD<br>40 мл   | 390 |

## КОНЬЯК

## アルコール

|                                    |     |                                      |     |  |     |
|------------------------------------|-----|--------------------------------------|-----|--|-----|
| НОЙ ТРАДИЦИОННЫЙ<br>7 ЛЕТ<br>40 мл | 370 | FRANCOIS DE<br>MARTIGNAC VS<br>40 мл | 540 | FRANCOIS DE<br>MARTIGNAC VSOP<br>40 мл | 670 |
|------------------------------------|-----|--------------------------------------|-----|--|-----|

## ВОДКА

## アルコール

|   |     |                              |     |   |     |
|---|-----|------------------------------|-----|---|-----|
| ПАРКА<br>40 мл                                      | 240 | ОРТОДОКС<br>40 мл            | 270 | SCHMIDT SUPREME<br>40 мл                  | 290 |
| <b>BELUGA<br/>TRANSATLANTIC</b><br>40 мл <b>390</b> |     | ОРГАНИКА<br>КЛАССИК<br>40 мл | 290 | ОРГАНИКА БРУСНИКА<br>САГАН ДАЙЛЯ<br>40 мл | 290 |
|   |     | BELUGA NOBLE<br>40 мл        | 330 | ONEGIN<br>40 мл                           | 360 |

## РОМ

## アルコール

|                               |     |  |     |                              |     |
|-------------------------------|-----|--|-----|------------------------------|-----|
| RON CALADOS<br>WHITE<br>40 мл | 310 | RON CALADOS<br>CARIBBEAN SPICED<br>40 мл | 340 | RON CALADOS<br>DARK<br>40 мл | 340 |
| BRUGAL ANEJO<br>40 мл         | 390 |  |     |                              |     |

## ЛИКЕРЫ И НАСТОЙКИ

## アルコール

|  |     |   |     |                                |     |
|--|-----|---|-----|--------------------------------|-----|
| ONEGIN GOURMET<br>ГРЕЙПФРУТ<br>40 мл           | 340 | ONEGIN GOURMET<br>КУРАГА<br>40 мл                                     | 340 | ЛИКЁР<br>JAGERMEISTER<br>40 мл | 420 |
| ONEGIN GOURMET<br>ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА<br>40 мл | 340 | <b>СЕТ<br/>ЯГОДНЫХ НАСТОЕК<br/>ONEGIN GOURMET</b><br>80 мл <b>690</b> |     | XENTA АБСЕНТ<br>40 мл          | 420 |
| ONEGIN GOURMET<br>ВИШНЯ<br>40 мл               | 340 |   |     |                                |     |

## БЕРМУТ

## アルコール

|                            |     |                         |     |                        |     |
|----------------------------|-----|-------------------------|-----|------------------------|-----|
| MARTINI FIERO<br>80 мл     | 410 | MARTINI BIANCO<br>80 мл | 410 | MARTINI ROSSO<br>80 мл | 410 |
| MARTINI EXTRA DRY<br>80 мл | 410 |                         |     |                        |     |

## ИГРИСТОЕ

## ワイン

### АЛЕАТИКО РОЗОВОЕ АВТОРСКОЕ ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН

Крым, Россия | Брют

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 420  |
| 250 мл | 840  |
| 750 мл | 1990 |

### БЛАН ДЕ БЛАН ШАРДОНЕ АВТОРСКОЕ ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН

Крым, Россия | Брют

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 420  |
| 250 мл | 840  |
| 750 мл | 1990 |

### БАЛАКЛАВА МУСКАТ ЗОЛОТАЯ БАЛКА

Крым, Россия | П/сладкое

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 450  |
| 250 мл | 900  |
| 750 мл | 2490 |

### НУВОЛЕ БРЮТ КУБАНЬ ВИНО

Таманский п-ов, Россия | Брют

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 450  |
| 250 мл | 900  |
| 750 мл | 2490 |

### PROSECCO EXTRA DRY BRUNI

Венето, Италия | Экстра драй

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 580  |
| 250 мл | 1160 |
| 750 мл | 3490 |

### ASTI BRUNI

Пьемонт, Италия | Сладкое

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 3990 |
|--------|------|

### CREMANT DE DIE MONGE GRANON

Долина Роны, Франция | Брют

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 4490 |
|--------|------|

### CAVA SUMARROCA RESERVA BODEGUES SUMARROCA

Каталония, Испания | Экстра брют

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 4990 |
|--------|------|

### PROSECCO ROSE ARGEO RUGGERI

Венето, Италия | Брют

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 4290 |
|--------|------|

## БЕЛОЕ

## ワイン

### СОВИньОН БЛАН ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН

Крым, Россия | Сухое

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 390  |
| 250 мл | 780  |
| 750 мл | 1990 |

### ШАРДОНЕ/ВИОНЬЕ МЕЗЫБЬ

Кубань, Россия | Сухое

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 490  |
| 250 мл | 980  |
| 750 мл | 2490 |

### VERDEJO RUEDA VINA ALBALI FELIX SOLIS

Кастилия и Леон, Испания | Сухое

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 440  |
| 250 мл | 880  |
| 750 мл | 2690 |

### GEWURZTRAMINER HANS BAER

Рейнхессен, Германия | П/сладкое

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 510  |
| 250 мл | 1020 |
| 750 мл | 2990 |

### VINHO VERDE BRANCO MARE & GRILL

Винью Верде, Португалия | П/сухое

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 510  |
| 250 мл | 1020 |
| 750 мл | 2990 |

### PINOT GRIGIO VALDADIGE SANTI

Трентино Альто-Адидже, Италия | сухое

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 580  |
| 250 мл | 1160 |
| 750 мл | 3490 |

### RIESLING URBAN NIK WEIS

Мозель, Германия | П/сухое

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 590  |
| 250 мл | 1180 |
| 750 мл | 3590 |

### TORRONTES LA LINDA LUIGI BOSCA

Мендоса, Аргентина | Сухое

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 3790 |
|--------|------|

### CHENIN BLANC SIMONSIG

Стелленбош, Южная Африка | Сухое

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 3990 |
|--------|------|

### SAUVIGNON BLANC PADDLE CREEK LAKE ROAD

Мальборо, Новая Зеландия | П/сухое

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 4290 |
|--------|------|

### PFEFFERER COLTERENZIO

Трентино Альто-Адидже, Италия | П/сухое

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 4590 |
|--------|------|

### GAVI LL VALENTINO LA SCOLCA

Пьемонт, Италия | Сухое

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 5290 |
|--------|------|

## КРАСНОЕ

## ワイン

### СИРА - МУРВЕДР ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН

Крым, Россия | Сухое

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 390  |
| 250 мл | 780  |
| 750 мл | 1990 |

### СЕМИСАМ КРАСНОЕ ШУМРИНКА

Кубань, Россия | Сухое

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 450  |
| 250 мл | 900  |
| 750 мл | 2490 |

### SANGIOVESE TERRE ALLEGRE

Апулия, Италия | П/сладкое

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 470  |
| 250 мл | 940  |
| 750 мл | 2790 |

### CAMDEN PARK SHIRAZ BYRNE VINEYARDS

Южная Австралия, Австралия | П/сухое

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 510  |
| 250 мл | 1020 |
| 750 мл | 2990 |

### PINOT NOIR RESERVA SANTA CAROLINA

Центральная Долина, Чили | Сухое

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 540  |
| 250 мл | 1080 |
| 750 мл | 3290 |

### CHIANTI CONTI SERRISTORI

Тоскана, Италия | Сухое

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 3290 |
|--------|------|

### MALBEC LA LINDA LUIGI BOSCA

Мендоса, Аргентина | Сухое

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 3790 |
|--------|------|

### CRIANZA ARIENZO MARQUES DE RISCAL

Риоха, Испания | Сухое

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 4290 |
|--------|------|

### GRAND BATEAU ROUGE CHATEAU BEYCHEVELLE

Бордо, Франция | Сухое

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 5290 |
|--------|------|

## ОРАНЖЕВОЕ

## ワイン

ОРАНЖ ЛОКО ЧИМБАЛИ Крым, Россия | Сухое

750 мл 2990

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

## РОЗОВОЕ

## ワイン

### PINOT GRIGIO BLUSH ROSE CIELO

Венето, Италия | П/сухое

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 510  |
| 250 мл | 1020 |
| 750 мл | 2990 |

### GRAN FEUDO ROSADO BODEGAS CHIVITE

Наварра, Испания | Сухое

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 3490 |
|--------|------|

## ДОМАШНЕЕ

## ワイン

### TOKYO WINE WHITE / RED

Сухое | П/сладкое

|        |      |
|--------|------|
| 125 мл | 420  |
| 250 мл | 840  |
| 750 мл | 2490 |

## Б/А

## ワイン

### CABERNET-TEMPRANILLO VINA ALBALI

Кастилия Ла Манча, Испания

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 2690 |
|--------|------|

### RIESLING HANS BAER

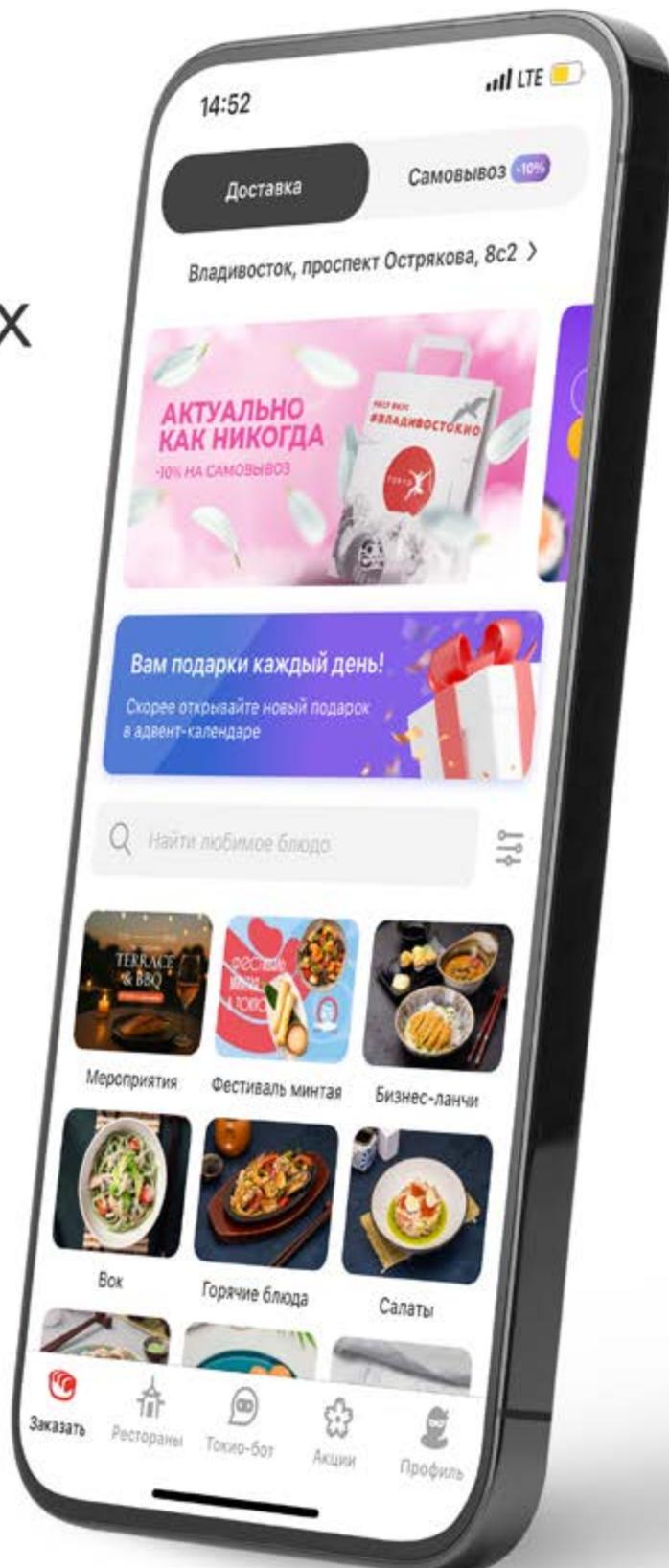
Рейнхессен, Германия

|        |      |
|--------|------|
| 750 мл | 2690 |
|--------|------|

# УСТАНОВИ ПРИЛОЖЕНИЕ



И ПОЛУЧИ **300**  
ПРИВЕТСТВЕННЫХ  
БОНУСОВ



НАПИТКИ РЕГИОНОВ  
ЯПОНИИ

日本語



## ОСАКА

日本語

### ЛИКЁР CHOYA SARARI YUZU

Фруктовый ликёр с соком юдзу



80 мл 620

### ЛИКЁР CHOYA UJI GREEN-TEA UMESHU

Чайный ликёр с добавлением плодов Умэ



80 мл 620

### ЛИКЁР THE CHOYA SINGLE YEAR

Десертный ликёр с добавлением плодов Умэ из региона Кишу



80 мл 620

## ХЁГО

日本語

### САКЭ HAKUSHIKA KASEN KARAKUCHI

Классическое саке из риса сорта Ямаданисики



80 мл 340

### САКЭ HAKUSHIKA KASEN CHOKARA

Классическое саке изготовленное на основе легендарной воды Миямидзу



80 мл 620

## ЯМАНАСИ

日本語

### ВИНО SAINTE NEIGE KANIKAORUSHIRO

Сорт винограда: Косю 70%, Ниагара 20%, Вердельо 10%

Класс: ординарное белое полусухое

125 мл 490

720 мл 2990



### САКЭ HAKUSHIKA HONJOZO NAMACHOZO

Классическое саке изготовленное на основе риса со степенью шлифовки 30%



300 мл 2290

### САКЭ HAKUSHIKA GINJO NAMACHOZO

Производится на основе воды Миямидзу и риса Ямаданисики со степенью шлифовки 40 %



300 мл 2290

### ВИНО SAINTE NEIGE FUKAMINOARUCA

Сорт винограда: Мускат Бейли А 70%, Мерло 30%

Класс: ординарное красное полусухое

125 мл 490

720 мл 2990



## ЭХИМЭ

日本語

### САКЭ UMENISHIKI UMESHU

Ликер на основе сливы нанко и сёто



80 мл 620

720 мл 5990



Подаётся холодным



Подаётся горячим

## АИДЗУ

日本語

### САКЭ ALLADIN YUZU

На основе риса Ханафубуки и с добавлением сока юдзу



300 мл 3290

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ  
НАПИТКИ

ノンアルコール



ЛИМОНАД КИВИ-ЯБЛОКО

ノンアルコール

Киви, яблоко, содовая

200 мл 330 700 мл 790

КЛАССИЧЕСКИЙ ЛИМОНАД ノンアルコール

Лайм, лимон,  
содовая

200 мл 330  
700 мл 790



ЛИМОНАД ЧЕРЕШНЯ-МЯТА ノンアルコール

Черешня, мята,  
содовая, лист лайма

200 мл 330  
700 мл 790

ТРОПИЧЕСКИЙ ЛИМОНАД ノンアルコール

Манго, маракуйя,  
содовая

200 мл 330  
700 мл 790



ЛИМОНАД МАЛИНА-ПЛОМБИР ノンアルコール

Малина, пломбир,  
содовая

200 мл 330  
700 мл 790

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

МОЛОЧНОЕ НЕБО

ノンアルコール

Лемонграсс, мёд, молоко, корица,  
анис, кардамон, гвоздика, синий чай 600 мл 590



ЖИМОЛОСТЬ - КЛОПОВКА

ノンアルコール

Жимолость, лимонник, сок юдзу,  
клоповка, жасминовый чай 600 мл 590

**ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ****ノンアルコール**Облепиха, имбирь, мёд,  
жасминовый чай600 мл **590****ЯПОНСКИЙ ФРУКТОВЫЙ****ノンアルコール**Апельсин, клубника, маракуйя,  
лимон, мёд, жасминовый чай600 мл **590****ЧАЙ ФРУКТОВО-ТРАВЯНОЙ****ノンアルコール****ДРУЗЬЯ МАНГО**  
500 мл

330

**ИВАН-ЧАЙ**  
500 мл

290

**ДОМАШНИЕ ТРАВЫ**  
500 мл

290

**КРАСНОЕ ЯБЛОКО**  
500 мл

330

**ГРЕЧИШНЫЙ ЧАЙ**  
500 мл

290

**МАЛИНА-МЯТА**  
500 мл

330

**ЧАЙ ЧЕРНЫЙ****ノンアルコール****АССАМ**  
500 мл

290

**КАРАМЕЛЬ-БАНАН**  
500 мл

310

**ЭРЛ ГРЕЙ**  
500 мл

290

**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

## КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

## ノンアルコール

|                                      |     |   |     |                                    |     |
|--------------------------------------|-----|---|-----|------------------------------------|-----|
| ЭСПРЕССО<br>30 мл                    | 170 | ЛАТТЕ<br>250 мл   | 290 | ГЛЯССЕ<br>130 мл                   | 270 |
| КАПУЧИНО<br>200 мл                   | 270 | АМЕРИКАНО<br>180 мл   | 180 | КЛАССИЧЕСКИЙ РАФ<br>300 мл         | 360 |
| ДВОЙНОЙ<br>КАПУЧИНО<br>300 мл        | 360 | АМЕРИКАНО<br>С МОЛОКОМ<br>200 мл  | 190 | МАТЧА ФИСТАШКА-<br>КОКОС<br>350 мл | 360 |
| МАТЧА ЛАТТЕ<br>ЗЕЛЁНЫЙ<br>250 мл     | 290 | Любой напиток можно<br>сделать на альтернативном<br>молоке<br><br><b>+100</b> |     | МАТЧА ЛАТТЕ<br>СИНИЙ<br>250 мл     | 290 |
| АЙС МАТЧА ЛАТТЕ<br>ЗЕЛЁНЫЙ<br>250 мл | 290 |   |     | АЙС МАТЧА ЛАТТЕ<br>СИНИЙ<br>250 мл | 290 |
| КАКАО С ЗЕФИРОМ<br>300 мл            | 260 | ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД<br>250 мл   | 290 |                                    |     |

## АВТОРСКИЙ КОФЕ

## ノンアルコール

|                          |     |                          |     |                     |     |
|--------------------------|-----|--------------------------|-----|---------------------|-----|
| ЛАВАНДОВЫЙ РАФ<br>330 мл | 360 | ЭСПРЕССО ТОНИК<br>190 мл | 290 | АЙС ЛАТТЕ<br>250 мл | 290 |
| ТАЙ<br>340 мл            | 360 |                          |     |                     |     |

## RED BULL

## ノンアルコール

|                                   |     |                                       |     |                                |     |
|-----------------------------------|-----|---------------------------------------|-----|--------------------------------|-----|
| КЛАССИЧЕСКИЙ<br>250 мл            | 370 | СО ВКУСОМ АРБУЗА<br>250 мл            | 370 | СО ВКУСОМ ИРГИ<br>250 мл       | 370 |
| С ТРОПИЧЕСКИМ<br>ВКУСОМ<br>250 мл | 370 | СО ВКУСОМ<br>БЕЛОГО ПЕРСИКА<br>250 мл | 370 | СО ВКУСОМ<br>ЧЕРНИКИ<br>250 мл | 370 |
| БЕЗ САХАРА<br>250 мл              | 370 |                                       |     |                                |     |

## НАПИТКИ

## ノンアルコール

|               |     |                 |     |                |     |
|---------------|-----|-----------------|-----|----------------|-----|
| СОК RJ ЯБЛОКО |     | СОК RJ ТОМАТ    |     | ТОНИК EVERVESS | 240 |
| 300 мл        | 240 | 300 мл          | 240 | 250 мл         |     |
| 1000 мл       | 610 | 1000 мл         | 610 |                |     |
| СОК RJ ВИШНЯ  |     | СОК RJ АПЕЛЬСИН |     | EVERVESS COLA  | 240 |
| 300 мл        | 240 |                 |     | CLASSIC        |     |
| 1000 мл       | 610 |                 |     | 250 мл         |     |
| СОК RJ ПЕРСИК |     | 300 мл 240      |     | EVERVESS COLA  | 240 |
| 300 мл        | 240 | 1000 мл 610     |     | ZERO           |     |
| 1000 мл       | 610 |                 |     | 250 мл         |     |

## ФРЕШ

## ノンアルコール

|         |     |          |     |           |     |
|---------|-----|----------|-----|-----------|-----|
| МОРКОВЬ | 340 | АПЕЛЬСИН | 340 | ГРЕЙПФРУТ | 390 |
| 200 мл  |     | 200 мл   |     | 200 мл    |     |
| ЯБЛОКО  | 390 |          |     |           |     |
| 200 мл  |     |          |     |           |     |

## МОРС

## ノンアルコール

## ДЕТОКС-ВОДА

## ノンアルコール

|              |     |          |     |                   |     |
|--------------|-----|----------|-----|-------------------|-----|
| КЛЮКВА-ВИШНЯ |     | ОБЛЕПИХА |     | ЛИМОН-ОГУРЕЦ-МЯТА | 170 |
| 200 мл       | 160 | 200 мл   | 160 | 500 мл            |     |
| 1000 мл      | 570 | 1000 мл  | 570 |                   |     |

## ВОДА

## ノンアルコール

|              |     |              |     |        |     |
|--------------|-----|--------------|-----|--------|-----|
| ВОДА ШАМБАЛА | 330 | ВОДА ШАМБАЛА | 330 | ВОДА   | 170 |
| ГАЗ          |     | НЕ ГАЗ       |     | ТОКYO  |     |
| 585 мл       |     | 585 мл       |     | 500 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 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 макарошки в сырном соусе  
230 г



# Макарошки 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 кундур

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 мороженым

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

