

BARVIKHA
HOTEL & SPA

ЯПОНСКАЯ КУХНЯ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САШИМИ, СУШИ И РОЛЛОВ
МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ СВЕЖЕГО ТУНЦА «БЛЮФИН» ИЗ ЯПОНИИ ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА

САШИМИ

ГРЕБЕШОК	60 г	1 350 ₺
КРАБ	60 г	1 800 ₺
КРАСНАЯ КРЕВЕТКА	60 г	2 350 ₺
ЛОСОСЬ	60 г	950 ₺
ТУНЕЦ	60 г	2 450 ₺
УГОРЬ	60 г	1 200 ₺
ХАМАЧИ	60 г	1 600 ₺
АССОРТИ (лосось, тунец, хамачи, гребешок, красная креветка)	150 г	3 850 ₺

СУШИ

КРЕВЕТКА	30 г	400 ₺
ЛОСОСЬ	30 г	400 ₺
ТУНЕЦ	30 г	650 ₺
УГОРЬ	30 г	400 ₺

ГУНКАНЫ

ГРЕБЕШОК	32 г	550 ₺
КРАБ	32 г	750 ₺
КРЕВЕТКА	32 г	450 ₺
ЛОСОСЬ	32 г	450 ₺
ТУНЕЦ	32 г	650 ₺
УГОРЬ	32 г	500 ₺
ОСЬМИНОГ	43 г	450 ₺

СУПЫ

«МИСО» ПО-ТАЙСКИ	280 г	750 ₺
«ТОМ ЯМ»	340 г	1 450 ₺

САЛАТ

«ХИЯШИ»	135 г	500 ₺
---------	-------	-------

РОЛЛЫ

«ВУЛКАН» (лосось, гребешок спайси, огурец, сливочный сыр, тобико, красная икра)	186 г	1 450 ₺
«КАЛИФОРНИЯ» (камчатский краб, тобико, авокадо, японский майонез)	136 г	1 750 ₺
«КАРАЙ МАКИ» (тунец «Блюфин» спайси, лосось терияки, угорь, томат, авокадо)	182 г	1 950 ₺
«КАНТАЙ МАКИ» (тунец «Блюфин», хамачи, лосось, огурец, японский майонез)	158 г	1 350 ₺
«ОТКРЫТЫЙ» (лосось, камчатский краб, креветка, авокадо, японский майонез, тобико)	156 г	1 750 ₺
«САМУРАЙ» (лосось, угорь, огурец, кляр, сухари панко)	138 г	1 350 ₺
«МАГУРО ТЕМПУРА» (тунец «Блюфин», огурец, тобико, японский майонез, кляр)	108 г	1 650 ₺
«ФИЛАДЕЛЬФИЯ» (лосось, огурец, сливочный сыр, красная икра)	180 г	1 350 ₺
«ХРУСТЯЩАЯ КРЕВЕТКА» (креветка, тобико, сухари панко, соус «Васаби», кунжут)	140 г	1 350 ₺

