

МЕНЮ РУМ-СЕРВИСА

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|----|-----------------------------------------------|---------|
| 1 | ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ | 1 400 ₹ |
| 2 | САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ С АВОКАДО И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ | 1 600 ₹ |
| 3 | ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ | 1 600 ₹ |
| 4 | ВИНЕГРЕТ С МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ | 1 350 ₹ |
| 5 | БУРРАТА С ТОМАТАМИ | 1 750 ₹ |
| 7 | САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ | 2 450 ₹ |
| 8 | САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ | 2 800 ₹ |
| 9 | САЛАТ «ОЛИВЬЕ» С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ | 2 950 ₹ |
| 10 | ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ | 1 550 ₹ |
| 11 | ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ И УТКИ | 1 650 ₹ |
| 12 | ТАРТАР ИЗ ТУНЦА «АКАМИ» С АВОКАДО | 3 150 ₹ |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|----|--------------------------------------------|---------|
| 13 | ФУА-ГРА С ЯГОДАМИ | 2 850 ₹ |
| 14 | ПОПКОРН ИЗ КРЕВЕТОК С СОУСОМ «МИСО» И ЮДЗУ | 1 150 ₹ |
| 15 | КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С СОУСОМ «ВАСАБИ» | 1 850 ₹ |

СУПЫ

| | | |
|----|----------------------------------------|---------|
| 16 | БОРЩ С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ И САЛОМ | 1 650 ₹ |
| 17 | КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПИРОЖКОМ С КУРИЦЕЙ | 950 ₹ |
| 18 | УХА С УГОЛЬНОЙ РЫБОЙ И КНЕЛИ С ЛОСОСЕМ | 2 350 ₹ |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

| | | |
|----|-----------------------------------------------------|---------|
| 19 | УГОЛЬНАЯ РЫБА СО СПАРЖЕЙ И СОУСОМ ИЗ МОРСКОГО ЕЖА | 3 450 ₹ |
| 20 | ДИКИЙ СИБАС С ПЮРЕ ИЗ АРТИШОКОВ И СОУСОМ ИЗ ЧЕРЕМШИ | 5 550 ₹ |
| 21 | КОТЛЕТА ИЗ ТРЕСКИ И ЛОСОСЯ С ПЮРЕ ИЗ ЦУКИНИ | 2 150 ₹ |
| 22 | ПЕЛЬМЕНИ С УГОЛЬНОЙ РЫБОЙ И КРАБОМ | 2 500 ₹ |
| 23 | КОТЛЕТА «ПОЖАРСКАЯ» | 1 850 ₹ |
| 24 | ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ МЯСА | 1 650 ₹ |
| 25 | БУРГЕР «БАРВИХА» | 4 650 ₹ |

ГРИЛЬ

Рыба и морепродукты

| | | |
|----|----------------------|---------|
| 26 | ФИЛЕ ЛОСОСЯ | 2 450 ₹ |
| 27 | ФИЛЕ ДИКОГО СИБАСА | 5 250 ₹ |
| 28 | КРЕВЕТКИ | 1 850 ₹ |
| 29 | КАЛЬМАРЫ | 1 350 ₹ |
| 30 | САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК | 3 050 ₹ |

Мясо и птица

| | | |
|----|-----------------|---------|
| 31 | КУРИНОЕ ФИЛЕ | 1 750 ₹ |
| 32 | ЦЫПЛЕНОК | 1 950 ₹ |
| 33 | ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА | 4 550 ₹ |
| 34 | СТЕЙК РИБАЙ | 6 450 ₹ |
| 35 | КАРЕ ЯГНЕНКА | 3 850 ₹ |

ГАРНИРЫ

| | | |
|----|--------------------------------|---------|
| 36 | ЖАРЕНАЯ КАРТОШКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ | 750 ₺ |
| 37 | КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ | 750 ₺ |
| 38 | БАТАТ ФРИ | 1 350 ₺ |
| 39 | КАРТОФЕЛЬ ФРИ | 550 ₺ |
| 40 | ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА ГРИЛЬ | 1 550 ₺ |
| 41 | ОВОЩИ ГРИЛЬ | 1 250 ₺ |
| 42 | РИС БАСМАТИ С ОВОЩАМИ | 550 ₺ |
| 43 | ШПИНАТ | 950 ₺ |

ПАСТА И РИЗОТТО

| | | |
|----|--------------------------------------|---------|
| 44 | ПЕННЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ И ПАРМЕЗАНОМ | 2 150 ₺ |
| 45 | ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ И КРЕВЕТКАМИ | 2 950 ₺ |
| 46 | СПАГЕТТИ «КАЧО-Э-ПЕПЕ» | 1 750 ₺ |
| 47 | ТАЛЪЯТЕЛЛЕ «БОЛОНЬЕЗЕ» | 2 350 ₺ |
| 48 | РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ | 3 450 ₺ |

ДЕСЕРТЫ

| | | |
|----|-----------------------------------------|---------|
| 49 | «МЕДОВИК» С СЫРНЫМ МОРОЖЕНЫМ | 850 ₺ |
| 50 | ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ | 850 ₺ |
| 51 | ТИРАМИСУ | 950 ₺ |
| 52 | МАКОВЫЙ РУЛЕТ С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ | 650 ₺ |
| 53 | «ПАВЛОВА» | 1 500 ₺ |
| 54 | ТЕПЛЫЙ БРАУНИ | 750 ₺ |
| 55 | ПУДИНГ ИЗ ЧИА НА МИНДАЛЬНОМ МОЛОКЕ | 1 350 ₺ |
| 56 | КОНФЕТЫ (НУТ, ФИНИК) | 150 ₺ |
| 57 | «КАРТОШКА» | 500 ₺ |
| 58 | «НАПОЛЕОН» | 650 ₺ |
| 59 | ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ | 900 ₺ |
| 60 | ЧИЗКЕЙК «МАНГО – МАРАКУЙЯ» | 900 ₺ |
| 61 | ТОРТ «ХРУСТЯЩИЙ ШОКОЛАД» | 1 150 ₺ |
| 62 | ТАРТАЛЕТКА С ГОЛУБИКОЙ | 800 ₺ |
| 63 | ТАРТАЛЕТКА С МАЛИНОЙ | 800 ₺ |
| 64 | ПАНАКОТА | 1 150 ₺ |
| 65 | АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД | 2 200 ₺ |
| 66 | ЭКЛЕР (в ассортименте) | 450 ₺ |
| 67 | ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ (в ассортименте) | 150 ₺ |
| 68 | МАКАРОН (в ассортименте) | 150 ₺ |
| 69 | МАРМЕЛАД (в ассортименте) | 200 ₺ |
| 70 | МОРОЖЕНОЕ (в ассортименте) | 500 ₺ |

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

САШИМИ

| | | | |
|----|----------------------|---------|---------|
| 71 | САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК | 70/20 г | 2 050 ₺ |
| 72 | КАМЧАТСКИЙ КРАБ | 70/20 г | 2 850 ₺ |
| 73 | АМА ЭБИ | 70/20 г | 2 100 ₺ |
| 74 | ЛОСОСЬ | 70/20 г | 1 550 ₺ |
| 75 | ТУНЕЦ АКАМИ | 70/20 г | 3 200 ₺ |
| 76 | ХАМАЧИ | 70/20 г | 3 100 ₺ |

СУШИ

| | | | |
|----|------------------------------------------------------|-------|---------|
| 77 | АМА ЭБИ | 60 г | 950 ₺ |
| 78 | ЛОСОСЬ | 60 г | 950 ₺ |
| 79 | БРЮШКО ЛОСОСЯ | 60 г | 950 ₺ |
| 80 | ТУНЕЦ АКАМИ | 60 г | 1 650 ₺ |
| 81 | САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК | 60 г | 1 200 ₺ |
| 82 | ХАМАЧИ | 60 г | 1 950 ₺ |
| 83 | АССОРТИ №1 (лосось, угорь, гребешок, тунец, авокадо) | 185 г | 2 900 ₺ |
| 84 | АССОРТИ №2 (лакедра, краб, Ама Эби, тунец, авокадо) | 150 г | 3 700 ₺ |

ХЕНД РОЛЛЫ

| | | | |
|----|----------------------|------|---------|
| 85 | САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК | 65 г | 1 250 ₺ |
| 86 | КАМЧАТСКИЙ КРАБ | 70 г | 1 750 ₺ |
| 87 | АМА ЭБИ | 70 г | 2 600 ₺ |
| 88 | ЛОСОСЬ | 70 г | 1 050 ₺ |
| 89 | ТУНЕЦ АКАМИ | 70 г | 1 750 ₺ |

СУПЫ

| | | | |
|----|----------------|-------|---------|
| 90 | МИСО С ЛОСОСЕМ | 300 г | 1 250 ₺ |
| 91 | ТОМ ЯМ | 470 г | 1 800 ₺ |

САЛАТ

| | | | |
|----|-----------------------------------------|-------|-------|
| 92 | ОГУРЦЫ В СОУСЕ «ШИСО» С КУМКВАТОМ КОНФИ | 110 г | 950 ₺ |
|----|-----------------------------------------|-------|-------|

РОЛЛЫ

| | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| 93 | ФИЛАДЕЛЬФИЯ (рис, лосось, сыр, огурец, красная икра) | 175 г | 2 550 ₺ |
| 94 | КАЛИФОРНИЯ (рис, краб, авокадо, тобико, майонез) | 145 г | 2 800 ₺ |
| 95 | ХРУСТЯЩАЯ КРЕВЕТКА (рис, креветка, тобико, соус васаби, кляр, сухари) | 170 г | 1 750 ₺ |
| 96 | КРАБ, АВОКАДО (рис, краб, авокадо, майонез, красная икра) | 215 г | 3 250 ₺ |
| 97 | ЛОСОСЬ, КИНОА, КРЕМ ИЗ АВОКАДО (нори, лосось, киноа, крем из авокадо, красная икра) | 150 г | 1 850 ₺ |
| 98 | ТЕПЛЫЙ РОЛЛ ЛОСОСЬ, УГОРЬ (рис, лосось, угорь, авокадо, огурец, сыр, кляр, сухари, тобико) | 155 г | 2 250 ₺ |
| 99 | ГРЕБЕШОК, ЛОСОСЬ (рис, лосось, гребешок, сыр, огурец, тобико, соус спайси, красная икра) | 180 г | 2 600 ₺ |
| 100 | ТУНЕЦ, ЧУКА (рис, тунец, огурец, салат чука, имбирный крем, соус из шисо, кунжут) | 150 г | 3 150 ₺ |