



П  
Р  
И  
Я  
Т  
Н  
О  
Г  
О

А  
П  
П  
Е  
Т  
И  
Т  
А

# Суши



● **170**  
Магуро 20/10/8  
тунец

● **130**  
Сакэ 20/10/8  
сёмга

● **150**  
Эби 20/10/8  
тигровая  
креветка

● **110**  
Тай 20/10/8  
коралловый  
окунь

● **130**  
Сакэ но  
Кунсей 20/10/8  
подкопчённая  
сёмга



● **190**  
Хотате 20/10/8  
морской  
гребешок

● **290**  
Тако 20/10/8  
осьминог

● **170**  
Унаги 20/10/8  
копченный  
угорь

● **450**  
Кани 20/10/8  
мясо  
краба

● **95**  
Тамагояки 20/10/8  
омлет



● **280**  
Икура 20/10/8  
икра  
лососевая

● **190**  
Тобико 20/10/8  
икра летучей рыбы.  
По Вашему желанию  
красная, черная, зеленая



● **200**  
Тобико 20/10/8  
икра летучей рыбы с  
перепелиным яйцом.  
По Вашему желанию красная,  
черная, зеленая

● **350**  
Дункан 20/10/8  
с мясом  
краба

● 620  
Осидзуси 190/8  
с сыром Филадельфия, свежим  
огурцом, филе сёмги, тунцом  
и креветкой



● 190  
Хотате 20/25/8  
морской  
гребешок

● 135  
Сакэ но  
Кунсей 20/25/8  
подкопченная  
сёмга

● 115  
Тай 20/25/8  
коралловый  
окунь



● 135  
Сакэ 20/25/8  
сёмга

● 180  
Магуро 20/25/8  
тунец



● 180  
Унаги 20/25/8  
копчёный  
угорь

● 160  
Эби 20/25/8  
тигровая  
креветка

● 315  
Тако 20/25/8  
осьминог



● 130  
Игаи 20/25/8  
мидии

● 350  
Кани 20/25/8  
мясо  
краба



● 180  
Мидори-  
маки 20/30/8  
завернутый в свежий огурец рис  
с креветкой, сёмгой, авокадо

## Сашими

филе рыбы и морепродуктов с водорослями и редисом дайкон



● **550**  
**Эби** 50/45/35  
тигровая  
креветка



● **450**  
**Тай** 50/45/35  
коралловый  
окунь



● **750**  
**Магуро** 50/45/35  
тунец



● **550**  
**Сакэ /**  
**Сакэ но Кунсей** 50/45/35  
сёмга /  
подкопченная  
сёмга



● **1900**  
**Кани** 50/45/35  
мясо  
краба



● **1500**  
**Тако** 50/45/35  
осьминог



● **720**  
**Унаги** 50/45/35  
копченный  
угорь



● **900**  
**Хотате** 50/45/35  
морской  
гребешок

## Сашими

новый стиль, филе рыбы и морепродуктов с соусом Судачи



● **480**  
**Сакэ** 50/25  
сёмга



● **820**  
**Хотате** 50/25  
гребешок



● **680**  
**Магуро** 50/25  
тунец



● **380** 100/8  
Сакэ-маки /  
Сакэ но Кунсей-маки  
с сёмгой /  
с подкопченной сёмгой



● **450** 100/8  
Унаги-маки  
с копчёным угрём и  
свежим огурцом



● **250** 100/8  
Тай-маки  
с коралловым окунем



● **860** 100/8  
Кани-маки  
с мясом краба



● **190** 100/8  
Каппа-маки  
с огурцом



● **260** 100/8  
Авокадо-маки  
с авокадо



● **450** 100/8  
Текка-маки  
с тунцом



● **790** 100/8  
Тако-маки  
с осьминогом

# Роллы



● **1250** 240/15  
**Калифорния-маки**  
с омлетом, авокадо, тигровой креветкой, свежим огурцом и лососевой икрой



● **990** 138/15  
**Кябия маки**  
Ролл из сёмги с лососевой икрой и сыром Филадельфия



● **1050** 190/15  
**Киото**  
с мясом краба, сёмгой, икрой тобики и свежим огурцом



● **570** 220/15  
**Кунсей Саке Тамаго маки**  
с подкопченной сёмгой, сыром Филадельфия, авокадо, свежим огурцом в японском омлете



● **990** 220/15  
**Сакура**  
с тунцом, сёмгой, авокадо, японским омлетом тамагояки, свежим огурцом и зеленым луком



● **550** 180/8  
**Спайси Сакэ-маки**  
с обжаренной сёмгой, свежим огурцом и соусом Спайси



● **850** 250/15  
**Токай**  
с хрустящей креветкой, копченым угрем, свежим огурцом в авокадо и икрой тобики. С соусами Тайский и Спайси



● **860** 230/60/15  
**Акита**  
с тунцом и сёмгой, икрой тобики, сыром Филадельфия в огурце. С соусами Манго и Унаги



● **1200** 220/15  
**Радуга** с сёмгой, тунцом, копченым угрем, мясом краба, тигровой креветкой, коралловым окунем, свежим огурцом и сыром Филадельфия



● **990** 255/15  
**Филадельфия** с сёмгой, копчёным угрем, авокадо, огурцом и сыром Филадельфия



● **620** 210/15  
**Айки с сёмгой** с сёмгой и сыром Филадельфия



● **1150** 255/15  
**Канадский** с копчёным угрём, сёмгой, авокадо, огурцом и сыром Филадельфия



● **820** 210/15  
**Айки с угрём** с копчёным угрём и сыром Филадельфия



● **1390** 220/15  
**Калифорнийский** с авокадо, свежим огурцом, мясом краба, икрой тобики, красной, зеленой или чёрной



● **1250** 160/15  
**Икура-Хотате** с морским гребешком, икрой лосося в соевой бумаге



● **1250** 190/15  
**Эби Кани** с мясом краба, чёрной икрой тобики и тигровой креветкой в соевой бумаге

## ● Холодные закуски



● **650**  
Хрустящее карпаччо  
из говядины

170  
с сыром пармезан  
и ароматом трюфеля



● **1150**  
Тунец Татаки

180  
тунец с миксом  
салатных листьев,  
авокадо, редиса,  
свежего огурца  
и зеленых бобов  
с Японской  
заправкой



● **800**  
Сакэ-но  
Тару-Тару

130  
тар-тар  
из семги



## Холодные закуски



● **1050**  
**Сиодзукэ**  
**Сакэ**

135/40  
малосолёная  
сёмга



● **590**

**Поке с креветками**

280  
суши рис, тигровые креветки, авокадо,  
огурец, редис, морковь острая, кинза,  
перец чили.  
С соусами Чука и Понзу.



● **1070**

**Боул с крабом**

280  
суши рис, мясо  
краба, авокадо,  
помидоры черри,  
чука, горошек  
сладкий свежий,  
бобы зеленые,  
кинза.  
С соусами Спайси  
и Понзу.



● **825**

**Поке с тунцом**

280  
суши рис, тунец, авокадо,  
имбирь маринованный, чука,  
огурец, перец чили, кинза.  
С соусами Понзу и Трюфельный.

## Салаты



● 520  
Тайский

200  
салат с говядиной, свежими помидорами и огурцами, арахисом, перцем чили, листьями салата и кинзой. Заправлен соусами Тайский и Понзу

● 670  
Гюнику Ясай сарада

250  
теплый салат с филе говядины и овощами, обжаренными в перечно-ореховом соусе Понзу



● 550  
Цезарь

210  
салат с курицей, листьями салата, зелеными бобами, сыром Пармезан, гренками, с соусом Цезарь в восточном стиле



● 350  
Чука Сарада

100  
салат из морских водорослей с кунжутом



## Салаты

- **1450**  
**Спайси Паку** 180/30  
салат из семги, мяса краба,  
авокадо с соусами Спайси и Спринг  
с икрой лососевой
- **1350**  
с икрой тобико  
красной или черной



- **650**  
**Си-чин** 220  
салат  
из сельдерея  
с креветками  
и древесными  
грибами



- **920**  
**Авокадо Эби сарада** 160  
теплый салат  
с авокадо, креветками  
и кедровым орехом



- **620**  
**Киноко Сарада** 200  
салат с вешенками темпура,  
миксом салатных листьев, яблоками,  
огурцами и арахисом. С соусом Атари  
гомо.



- **550**  
**Нантай Сарада** 220  
Салат из отварного языка  
с миксом салатных листьев,  
перепелиным яйцом, помидорами  
черри и свежим огурцом,  
заправляется соево-горчичным  
соусом

## ● Горячие закуски



● 890  
Умино Сати Ясай Сарада

150/20  
закуска из мидий,  
кальмаров и шампиньонов



● 380  
Шокуши Ика

100/20  
щупальца  
кальмара  
в чесночном соусе



● 850  
Никей

160  
креветки в кляре  
с соусами Манго  
и Васаби



Якитори Жареные  
на гриле шашлычки  
со сладким соусом

● 230 40/30/10  
филе курицы

● 520 40/30/10  
сёмга

● 450 40/30/10  
тигровая креветка





● **750**  
**Гатагата**  
100/40  
тигровые креветки  
в хрустящем тесте,  
обжаренные во фритюре.  
Подаются с ароматным  
соусом

● **970**  
**Эби Хотто Нинк**

130/20  
креветки в чесночном  
соусе



● **220**  
**Тамагояки**

100/12  
традиционный японский омлет



● **490**  
**Умаки**  
100/12  
традиционный японский  
омлет с копчёным угрем

● **390**  
**Тяван Муши  
"Тори Эби"**  
160  
паровой омлет  
с куриным  
филе, тигровой  
креветкой,  
свежими  
шампиньонами,  
бамбуком и  
перепелиным  
яйцом



● **Темпура-маки** роллы запеченные или обжаренные во фритюре



● **420**  
**Мито ролл**  
На выбор:  
с сёмгой/креветкой/  
угрём

170/15  
огурцом и сыром  
Филадельфия, запечённый  
со сливочно-икорным  
соусом



● **690**  
**Бонито**

250/15  
запечённый ролл  
с тунцом, свежим огурцом  
и трюфельным соусом



● **350**  
**Темпура-маки**  
**Тори**

200/50/10  
с обжаренным куриным  
филе, сыром Филадельфия,  
перепелиным яйцом, листом  
салата и сыром Мааздам  
в хрустящей панировке



● **450**  
**Темпура-маки**  
**Унаги**

150/50/10  
с угрём, свежим огурцом,  
японским омлетом тамагояки



● **380**  
**Темпура-маки**  
**Эби**

200/50/10  
с тигровой креветкой, сыром  
Мааздам и Филадельфия,  
перепелиным яйцом, листом  
салата в хрустящей панировке



● **490**  
**Темпура-маки**  
**Хотате Гай**

150/50/10  
с морским гребешком, сыром  
Мааздам, японским омлетом  
тамагояки



● **1050**  
**Темпура-маки**  
**Камчатка**

200/50/10  
с мясом краба, сёмгой,  
лососевой икрой, сыром  
Филадельфия и свежим  
огурцом в хрустящей  
панировке



● **380**  
**Темпура-маки**  
**Сакэ**

150/50/10  
с сёмгой, сыром  
Филадельфия  
и свежим огурцом

подается с соусом «Темпура», редисом дайкон и имбирем

**Темпура** ●



● **250**  
**Каки-Агэ**

150/50/10  
овощные  
лепешки



● **290**  
**Ясай Темпура**

150/50/10  
овощи и свежие шампиньоны



● **550**  
**Ика фри**

150/50/10  
кальмар



● **750**  
**Эби Фри**

150/50/10  
тигровые креветки



● **1600**  
**Хотате Фри**

150/50/10  
морской  
гребешок



● **520**  
**Киноко Фри**

150/50/10  
свежие вешенки

# Супы

## ● 520 Суп Спайси

200  
острый суп на курином бульоне с мясом краба, тигровой креветкой, кальмаром, древесными грибами, перцем, маринованным бамбуком, с добавлением пикантных соусов и специй



## ● 320 Тори Нику Удон

250  
из обжаренного куриного филе с пшеничной лапшой удон, печеными помидорами и кунжутным ароматом



## ● 1350 Кани Эби Удон

400  
острый суп с мясом краба, тигровой креветкой, пшеничной лапшой удон, вакаме и луком-порей

## ● 350 Суп-пюре из брокколи

200  
с креветками и жареными шампиньонами







● **650**  
Суп Том Ям

350  
острый суп на основе  
куриного бульона  
и кокосового молока  
с тигровыми креветками,  
куриным филе  
грибами шиитаке  
и лапшой харусаме



● **550**  
Гюнику Вакамэ  
Удон

600  
пшеничная  
лапша удон  
в мясном бульоне  
с маринованным  
бамбуком,  
пекинской  
капустой, морскими  
водорослями и филе  
говядины



● **150** 200  
Мисо сиро бульон из соевой пасты

- 190** с тофу
- 190** с вакаме
- 250** с опятами и вакаме
- 250** с тофу и вакаме
- 350** с сёмгой, вакаме и зеленым луком



## Блюда из риса и лапши



● **770**  
Драй Том Ям

350  
бататная лапша с кальмарами  
и креветками, со свежими  
вешенками и овощами  
в соусе Драй Том Ям

● **490**  
Пираф

250  
японский плов  
со свининой,  
курицей, тигровыми  
креветками  
и овощами

● **350**  
Тяхан

250  
с овощами

**350**

с курицей

**520**

с морепродуктами

**590**

с сёмгой

● **350**  
Карри Тори/  
Карри Бутанику

150/65/100  
рис гохан  
с соусом карри.  
На выбор:  
с филе курицы или  
свининой, обжаренной  
в сухарях



● **150** Гохан

150  
рис на пару

● **170**

180  
рис, обжаренный  
с яйцом



## Блюда из риса и лапши

● 1150  
Ине Унаги

320  
пшеничная  
лапша удон с угрём,  
овощами  
и грибами шиитаке

● 550  
Бутанику Ири  
Рамен

350  
яичная лапша  
со свиной  
и овощами  
в соусе перечно-  
томатный

● 470  
Тори Ясай  
Удон

320  
пшеничная лапша  
удон жаренная  
с курицей  
и овощами

● 900  
Субирати

350  
пшеничная лапша удон,  
обжаренная с овощами  
и креветками  
в соусе Барбекю

## ● Горячие рыбные блюда

### ● 1950 Хотате Черри

180  
обжаренный  
морской гребешок  
с помидорами черри  
и апельсином  
в кисло-сладком соусе



### ● 2550 Цукидзи

180/50  
жареный осьминог  
и морской гребешок  
в соусе Терияки



### ● 1550 Терияки Сакэ

180/45  
стейк  
из сёмги  
с соусом  
терияки



## Горячие рыбные блюда



• **1870**  
Аками Ири-Гомо

135/50/55  
стейк из тунца  
в кунжуте  
с Тамариндовым  
соусом



• **2800**  
Сибасу Стейку

120/50/30  
чилийский сибас  
с кунжутным  
соусом и  
шпинатом

• **620**  
Сакана Тай

160  
стейк из кораллового  
окуня с соусом Терияки и  
Бальзамик



## ● Горячие рыбные блюда



● 1250  
Лолиго

160/50/50  
мини кальмары,  
обжаренные  
на гриле

● 990  
Акафуку Эби

135/100  
тигровые креветки  
в сладком соусе  
Розовое счастье

● 1250  
Унаги Жу

100/150/50  
угорь на рисе



## ● Гёдза японские пельмени, подаются с соусом Гёдза

● 490  
Бутанику

230/30  
со свиной

● 890  
Эби

230/30  
с креветками

● 850  
Сакэ

230/30  
с сёмгой



## Горячие рыбные блюда

● 920  
Сакана Охио

120/350  
палтус с рыбным бульоном,  
грибами иноки, морскими  
водорослями, цукини  
и кунжутным ароматом



● 1850  
Тобан Яки  
с морепродуктами

250  
палтус, креветки, кальмары и  
морской гребешок, в соусе Тобан  
с добавлением грибов: вешенки,  
шиитакэ, иноки, сладкого горошка  
и зеленой фасоли



● 650  
Умино Моно

150  
мидии, запечённые  
с сыром Мааздам



● 680  
Умино Кай

150  
мидии  
в остром  
японском  
соусе



## Горячее из птицы



● **1980**  
Яки Камо но Хатимицу

300/130/60  
утка,  
запеченная  
в винном соусе,  
подается  
с овощным  
гарниром  
и японским  
соусом  
Хатимицу

● **1350**  
Камо но  
Муниники

250  
утиная грудка сувид  
с грибами: шиитаке,  
иноки и сладким  
свежим горошком



● **620**  
Ниватори

180/45  
курица  
в соусе  
Терияки



● **670**  
Тебасаки но  
Терияки

350  
жареные куриные  
крылышки в  
кисло-сладком  
соусе





## Горячие мясные блюда



● **1150**  
Тобан Яки с говядиной

250  
говядина,  
в соусе  
Тобан и Кальби  
с добавлением  
грибов:  
вешанки,  
шиитаке,  
иноки  
и сладкого  
свежего  
горошка

● **1200**  
Негимаки

320  
рулеты  
из говядины  
с грибами  
иноки  
и шиитаке,  
с гарниром из  
маринованных  
огурцов



● **560**  
Кацу Жу

250/150  
свинина, панированная  
и обжаренная во  
фритюре, с кисло-  
сладким соусом.  
Подается с рисом Гохан



● **620**  
Яки Удон

280  
жареное филе  
говядины  
с овощами,  
маринованным  
бамбуком и  
пшеничной  
лапшой удон



● **690**  
Губа Джю

380  
Свинина в кисло-  
сладком соусе



## Десерты



● **450**  
**Тирамису** 150/40  
изысканный  
десерт из  
бисквита, сыра  
Маскарпоне  
с ванильным  
соусом



● **395**  
**Яблочный  
штрудель** 120/60/40  
слойка с  
яблоками,  
корицей, изюмом,  
миндальным  
орехом с  
ванильно-  
шоколадным  
соусом и  
мороженым



● **390**  
**Палачинки** 135/60/40  
блинный торт, с творожной  
начинкой, ванильно-  
шоколадным соусом и  
мороженым



● **650**  
**Чекю ролу**  
180  
шоколадный ролл со  
свежими фруктами

## Десерты

### • 350 Нара

150  
шоколадный рулет  
с фруктами, сладкими  
взбитыми сливками и  
сыром Филадельфия

### • 650 Жареный ананас

160/40  
пряный ананас  
в карамельной  
корочке с  
шариком  
мороженого

### • 60 1 шт. Конфета ручной работы

### • 450 Киото

150/50  
Сырный торт с черникой  
и семенами Chia

### • 150 Мороженое

50  
На выбор: маракуйя, манго,  
зеленый чай, фисташковое

## Карта бара

### Вино бокалом/Wine glass

#### Просекко/Prosecco

Италия/Italy 125 мл **490.-**

#### Розовое вино/Pink wine

Франция/France 125 мл **490.-**

#### Красное, белое вино/Red, white wine

Италия/Italy 125 мл **400.-**

Австралия/Australia 125 мл **400.-**

Новая Зеландия/New Zealand 125 мл **550.-**

#### Глинтвейн/Mulled wine 200 мл **450.-**

#### Глинтвейн б/алк/Mulled non-alcoholic

на вишневом соке 200 мл **190.-**

### Игристые вина/ Sparkling wine

Италия/Italy

Мартини Просекко D.O.C./  
MARTINI Prosecco D.O.C. 187 мл **950.-**

750 мл **3500.-**

#### Мартини Асти D.O.C.G./

MARTINI Asti D.O.C.G. 750 мл **3500.-**

187 мл **1050.-**

#### Ла Джойоза Розе Миллезимато

#### Просекко DOC/ La Gioiosa Rose

Millesimato Prosecco DOC 750 мл **2800.-**

Испания/Spain

#### Кава Нувиана Кодорню/ Cava Nuviana Codorniu

#### брют и п/сл

750 мл **2300.-**

Франция/France

#### Опера/Opera Blanc de Blancs Brut

750 мл **1500.-**

### Шампанское/Champagne

#### Луи Родерер Коллексьон/Louis Roederer Collection

Франция/France 750 мл **14000.-**

### Ароматизированные вина/ Flavored wines

#### Мартини/MARTINI

#### Фиеро/Fiero, Бьянко/Bianco

Италия/Italy 40 мл **190.-**

### Пиво/Beer

Япония/Japan

#### Асахи/Asahi светлое/light

500 мл **490.-**

#### Асахи/Asahi тёмное/dark

300 мл **300.-**

500 мл **490.-**

### Безалкогольное пиво/ Nonalcoholic beer

Германия/Germany

#### Клаусталер/Clausthaler

330 мл **320.-**

### Сидр/Cider

Испания/Spain

#### Гуд Сайдер Сан-Себастьян/ The Good Cider of San Sebastian

#### 

330 мл **450.-**

## Ром/Rum

США/USA

Бакарди Карта Бланка/  
BACARDI Carta Blanca 40 мл **290.-**

Бакарди Спайсд/  
BACARDI Spiced 40 мл **290.-**

## Водка/Vodka

Япония/Japan

Никка Коффи/  
Nikka Coffey 40 мл **490.-**

Финляндия/Finland

Финляндия Водка/  
Finlandia Vodka 40 мл **270.-**

Финляндия Водка клюква/  
Finlandia Vodka cranberry 40 мл **270.-**

Россия/Russia

Русский стандарт/  
Russian Standard Vodka 40 мл **150.-**

Хаски/Haski 40 мл **120.-**

Онегин/Onegin 40 мл **260.-**

## Джин/Gin

Япония/Japan

Никка Коффи/  
Nikka Coffey 40 мл **650.-**

Року/  
Roku Japanese Craft Gin 40 мл **600.-**

Великобритания/Great Britain

Бомбей Сапфир/  
BOMBAY SAPPHIRE 40 мл **420.-**

## Текила/Tequila

Патрон Сильвер/  
PATRON Silver 40 мл **480.-**

Милагро Репосадо/  
Milagro Reposado 40 мл **480.-**

Ольмека Алтос Плата/  
Olmeca Altos Plata 40 мл **490.-**

Ольмека Алтос Репосадо/  
Olmeca Altos Reposado 40 мл **530.-**

## Ликер/Liqueurs

Ягермайстер Ледяной Шот/  
Jagermeister Ice Cold Sho  
-18°C 40 мл **300.-**

## Коньяк/Cognac

Франция/France

Хеннесси/  
Hennessy VS 40 мл **550.-**

Хеннесси/  
Hennessy VSOP 40 мл **950.-**

Реми Мартан/  
Remi Martin VS 40 мл **550.-**

Реми Мартан/  
Remi Martin VSOP 40 мл **900.-**

Курвуазье/  
Courvoisier VS 40 мл **520.-**

# Карта бара

## Бренди/Brandy

Армения/Armenia

Иджеван/  
Ijevan \*\*\*\*\* 40 мл 290.-

Иджеван/  
Ijevan \*\*\* 40 мл 270.-

## Порто/Porto

Нипорт Руби/  
Niepoort Ruby 40 мл 250.-

Нипорт Уайт/  
Niepoort White 40 мл 250.-

## Виски/Whiskey

Шотландия/Scotland

Дюарс Уайт Лэйбл/  
DEWAR'S White Label 40 мл 320.-

Дюарс 12 лет/  
DEWAR'S 12 Y.O. 40 мл 420.-

Дюарс 8 лет/  
DEWAR'S 8 Y.O.  
JAPANESE SMOOTH 40 мл 420.-

Чивас Ригал 12 лет/  
Chivas Regal 12 Y.O. 40 мл 550.-

Аберфелди 12 лет/  
Aberfeldy 12 Y.O. 40 мл 760.-

Макаллан Дабл Каск 15 лет/  
The Macallan 15 Y.O. 40 мл 850.-

Макаллан Трипл Каск 12 лет/  
The Macallan 12 Y.O. 40 мл 650.-

Гленфиддик 12 лет/  
Glenfiddich 12 years 40 мл 670.-

Брукладди Айла Барли  
Порт Шарлот 10 лет Октомор/  
Bruichladdich Islay Barley  
Port Charlotte Octomore  
10 Y.O. 40 мл 550.-

Япония/Japan

Токи/  
Toki 40 мл 450.-

Никка Такетсуру Пьюэ Молт/  
Nikka Taketsuru Pure Malt 40 мл 850.-

Шин Серен/  
Shin Serene 40 мл 750.-

Иваи/  
Iwai 40 мл 850.-

Ирландия/Ireland

Джемесон/  
Jameson 40 мл 360.-

США/USA

Джек Дэниэлс' ОЛД №7/  
Jack Daniel's OLD №7 40 мл 430.-

Джентльмен Джек/  
Gentleman Jack 40 мл 450.-

## Коктейли алкогольные/ Alcoholic cocktails

**Японский космополитен/  
Japanese cosmopolitan**  
Сакэ, ликер апельсиновый, брусника/  
Sake, orange liqueur, cranberries 150 мл **550.-**

**Нагасаки/  
Nagasaki**  
Бакарди Карта Бланка, сакэ, маракуйя/  
BACARDI Carta Blanca, sake, passion fruit 150 мл **590.-**

**Мартини Фиеро - Тоник/  
MARTINI FIERO & Tonic**  
MARTINI Fiero, тоник, апельсин 150 мл **390.-**

**Мартини Бьянко - Тоник/  
MARTINI BIANCO & Tonic**  
MARTINI Bianco, тоник, апельсин 150 мл **390.-**

**Бакарди Мохито/  
BACARDI Mojito**  
Бакарди Карта Бланка, содовая, сахарный сироп, лайм,  
мята/BACARDI Carta Blanca, soda water, sugar syrup,  
lime, mint 200 мл **420.-**

**Апероль шприц/  
Aperol Spritz**  
Просекко D.O.C., Апероль, содовая/  
Prosecco DOC, Aperol, soda 260/20 мл **690.-**

## Газированные напитки/ Carbonated drinks

**Спрайт/Sprite  
Кока-кола/Coca-Cola  
Фанта/Fanta** 330 мл **180.-**

**Швепс/Schweppes** 330 мл **180.-**

## Минеральная вода/ Mineral water

**Байкал Резерв/  
Baikal reserve** 250 мл **130.-**  
530 мл **190.-**

**Жемчужина Байкала/  
Baikal pearl** 250 мл **130.-**  
530 мл **190.-**

**Боржоми/  
Borjomi** 500 мл **250.-**

## Свежевыжатые соки/ Freshly squeezed juices

**Апельсиновый/Orange  
Грушевый/Pear  
Грейпфрутовый/Grapefruit  
Лимонный/Citric  
Сельдереевый/Celery  
Яблочный/Apple** 200 мл **350.-**

**Ананасовый/Pineapple** 200 мл **600.-**

**Морковный/Carrot  
Свекольный/Beetroot  
Томатный/ Tomato** 200 мл **300.-**

**Морс брусничный/  
berry fruit drink** 200 мл **80.-**

## Сок/The juice

**Сок Rich**  
Томат/Tomato, вишня/cherry, ананас/pineapple,  
апельсин/Orange, яблоко/apple, персик/peach 200 мл **170.-**

## ● Карта бара

### Коктейли молочные/ Milk cocktails

**Молочный/  
Lactic** 300 мл **250.-**

**Молочный с топингами/  
Milk with toppings**

Клубника/Strawberry, шоколад/chocolate, кокос/coco-  
nut, банан/banana, карамель/caramel ваниль/vanilla,  
зеленый чай/green tea

300 мл **270.-**

### Лимонады/Lemonade

**Апельсиновый/Orange**

**Грейпфрутовый/Grapefruit**

**Лимонный/Citric**

**Зеленый чай/Green tea**

400 мл **350.-**

## ЧАЙНАЯ КАРТА/TEA LIST

### Тайваньский ГАБА чай ручной сборки/ Taiwan hand pick GABA tea

**Улун «Диамонд»/  
Oolong «Diamond»**

чай с нотками домашнего печенья и меда/  
Tea with notes of homemade biscuits and honey

500 мл **290.-**

**Дун Фан Мей Жень (Восточная  
Красавица)/Oriental beauty**

чай с деликатным оттенком смородины/  
Tea with a delicate shade of currant

500 мл **290.-**

**Руби черный/Ruby Black**

Аромат гречишного меда и теплых специй/  
Aroma of buckwheat honey and warm spices

500 мл **290.-**

### Зеленый чай/Green Tea

**Матча/Matcha**

280 мл **280.-**

**Сенча/Sencha**

классический японский зеленый чай/  
Classic japanese green tea

500 мл **200.-**

**Те Гуанинь/Tie Guanin**

Китайский бирюзовый улун/  
Chinese turquoise oolong

500 мл **200.-**

**Молочный улун/Milk oolong**

Чай с молочными тонами/  
Tea with milky tones

500 мл **200.-**

**Макабео/Macabeo**

Чай с натуральными маслами винограда/  
Tea with natural grape oils

500 мл **200.-**

**Жасминовый жемчуг/Jasmine pearl**

Чай, изготовленный из молодых листьев с  
нераспустившимися почками/Tea made from young  
leaves with unblown buds

500 мл **200.-**



## Чай чёрный/Black tea

### Ассам/Assamg

Пряный аромат с медовыми нотками/  
Spicy aroma with honey notes

500 мл **200.-**

### Пу Эр Ан Бао/Pu Erh An Bao

Чай с древесно-фруктовыми нотками/  
Tea with woody-fruity notes

500 мл **250.-**

### Эрл Грей/Earl Gray

Чай с бергамотом/Bergamot tea

500 мл **200.-**

### Время Ежевики/Blackberry Time

Чай с кусочками малины, смородины и ежевики/  
Tea with pieces of raspberry, currant and blackberry

500 мл **200.-**

## Травяной чай и фруктовые смеси/Herbal tea and fruit blends

### Японская липа/Japanese Linden

Листочки и соцветия липы с медовым вкусом/  
Linden leaves and inflorescences with honey flavor

500 мл **200.-**

### Ромашковый луг/Chamomile Meadow

Чай с успокаивающим эффектом/  
Tea with a calming effect

500 мл **200.-**

### Черешня/Cherries

Суданская роза с черешней и клубникой/  
Sudanese rose with cherry and strawberry

500 мл **250.-**

## Тизаны/Tizans

### Смородиновый с чабрецом/ Currant with thyme

500 мл **280.-**

### Облепиховый с гвоздикой и апельсином/ Sea buckthorn with cloves and orange

500 мл **280.-**

### Имбирный с лимоном/ Ginger with lemon

500 мл **280.-**

## Кофе/Coffee

### Эспрессо/Espresso

40 мл **180.-**

### Двойной эспрессо/ Double espresso

80 мл **200.-**

### Американо/Americano

120 мл **180.-**

### Латте/Latte

Классический/Classical

200 мл **220.-**

С альтернативным молоком/  
With alternative milk

200 мл **260.-**

На основе зеленого чая Матча/  
Based on green tea Matcha

200 мл **220.-**

### Капучино/Cappuccino

Классический/Classical

180 мл **220.-**

С альтернативным молоком/  
With alternative milk

180 мл **260.-**

### Кофе по-венски/ Viennese coffee

На сливках/On cream

180 мл **350.-**

### Смешной капучино/ Cappuccino with liqueur

С ликером бейлиз  
With baileys liqueur

180 мл **350.-**

### Гляссе/Glasse

С пломбиром/With Ice Cream

150 мл **260.-**

