

愛

お食事をお楽しみください
オリエントタルスープ



メニュー

MOJO
RESTAURANT & BAR

СУШИ

ЛОСОСЬ	1 шт. 150P
ТУНЕЦ	1 шт. 140P
УГОРЬ	1 шт. 160P
КРЕВЕТКА	1 шт. 140P
ГРЕБЕШОК	1 шт. 150P
ОПАЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ	1 шт. 150P



ГУНКАНЫ

ЧУКА	1 шт. 90P
УГОРЬ СПАЙСИ	1 шт. 160P
ЛОСОСЬ СПАЙСИ	1 шт. 160P
ГРЕБЕШОК СПАЙСИ	1 шт. 160P
ТУНЕЦ СПАЙСИ	1 шт. 150P
КРАБ/ КРАБ СПАЙСИ	1 шт. 220P
КРАСНАЯ ИКРА	1 шт. 240P

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, плохое настроение или вы торопитесь, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

На фотографиях использованы элементы декора.
Подача блюд может отличаться от представленной в меню.

ТАКО НОРИ

УГОРЬ

Рис, кунжут,
соус унаги

1шт. | 250Р



ОСТРЫЙ КРАБ

Рис, соус спайси

1шт. | 340Р



ЛОСОСЬ

Тобико, рис,
соус чили понзу

1шт. | 250Р



ТУНЕЦ

Рис, соус
чили понзу

1шт. | 250Р



ГРЕБЕШОК

Красная икра,
рис, соус чили понзу

1шт. | 250Р



АВОКАДО

120г | 220Р

ОГУРЕЦ

120г | 160Р

АВОКАДО И ОГУРЕЦ

120г | 180Р

ТУНЕЦ И АВОКАДО

120г | 350Р

ЛОСОСЬ И АВОКАДО

120г | 460Р

КРАБ

120г | 740Р

ЛОСОСЬ

120г | 480Р

УГОРЬ

120г | 490Р

ТУНЕЦ

120г | 320Р

ТУНЕЦ И ЛОСОСЬ

120г | 430Р

ТУНЕЦ КИМЧИ

120г | 320Р

МОЖЕМ СДЕЛАТЬ ОСТРЫМИ

КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ

бшт. | 680Р

КАЛИФОРНИЯ С ЛОСОСЕМ

бшт. | 680Р

КАЛИФОРНИЯ С УГРЕМ

бшт. | 680Р

МОЖЕМ СДЕЛАТЬ ОСТРЫМ 

**ФИЛАДЕЛЬФИЯ
С ИКРОЙ И АВОКАДО**

Лосось, сливочный сыр,
огурец, авокадо,
икра красная

бшт. | 780Р

**ФИЛАДЕЛЬФИЯ
ЛОСОСЬ УГОРЬ**


Сливочный сыр, огурец,
авокадо, унаги соус,
кунжут, миндаль,
рис, нори

бшт. | 760Р

**ФИЛАДЕЛЬФИЯ
С УГРЕМ**

Авокадо, огурец,
сливочный сыр,
кунжут, соус унаги,
миндаль

бшт. | 740Р

ВСЕ РОЛЛЫ МОЖЕМ СДЕЛАТЬ ОСТРЫМИ 

サ
分

**РОЛЛ
С ОПАЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ
И КРЕВЕТКОЙ В ТЕМПУРЕ**

7шт. | 690Р



РОЛЛ С ЛОСОСЕМ
И АВОКАДО

6 шт. | 860Р



РОЛЛ С ТУНЦОМ
И СОУСОМ ЮДЗУ

5 шт. | 680Р



AVOCADO

АВОКАДО ФИШ

Тунец, лосось, креветки,
кальмар, масаго, огурец,
авокадо, соус юдзу,
нори (без риса)

5 шт. | 860Р

魚介類



РОЛЛ С ЖАРЕННОЙ КРЕВЕТКОЙ И АВОКАДО

Креветка, темпура, масаго, огурец,
авокадо, красная икра, нори, рис

7 шт. | 640Р





РОЛЛ С ТУНЦОМ И КРЕВЕТКОЙ В ПАНКО
Креветка в панко, тунец, огурец, авокадо, соус спайси, соус унаги, панировка фурикаке, рис, нори

6шт. | 520Р



КОРОЛЕВСКИЙ РОЛЛ С УГРЕМ

Лосось, угорь, сливочный сыр, снежный краб, тунец, огурец, соус унаги, кунжут, майонез, миндаль

8шт. | 760Р

КОРОЛЕВСКИЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ

Лосось, сливочный сыр, снежный краб, тунец, огурец, майонез

8шт. | 780Р



РОЛЛ ТЕМПУРА-ТАКО С УГРЕМ
Авокадо, масаго, сливочный сыр, соус спайси, соус цитрусовый спайси, рис, нори

4шт. | 560Р



КРАНЧ РОЛЛ

Лосось, снежный краб, сливочный сыр, темпура, панко, соус цитрусовый спайси

8шт. | 560Р

魚介類





ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ
ТУНЕЦ 6шт. | 420Р
УГОРЬ 6шт. | 580Р
ЛОСОСЬ 6шт. | 680Р

СОУС НА ВЫБОР:
 • соус с икрой летучей рыбы
 • сырный соус
 • соус спайси


サテ

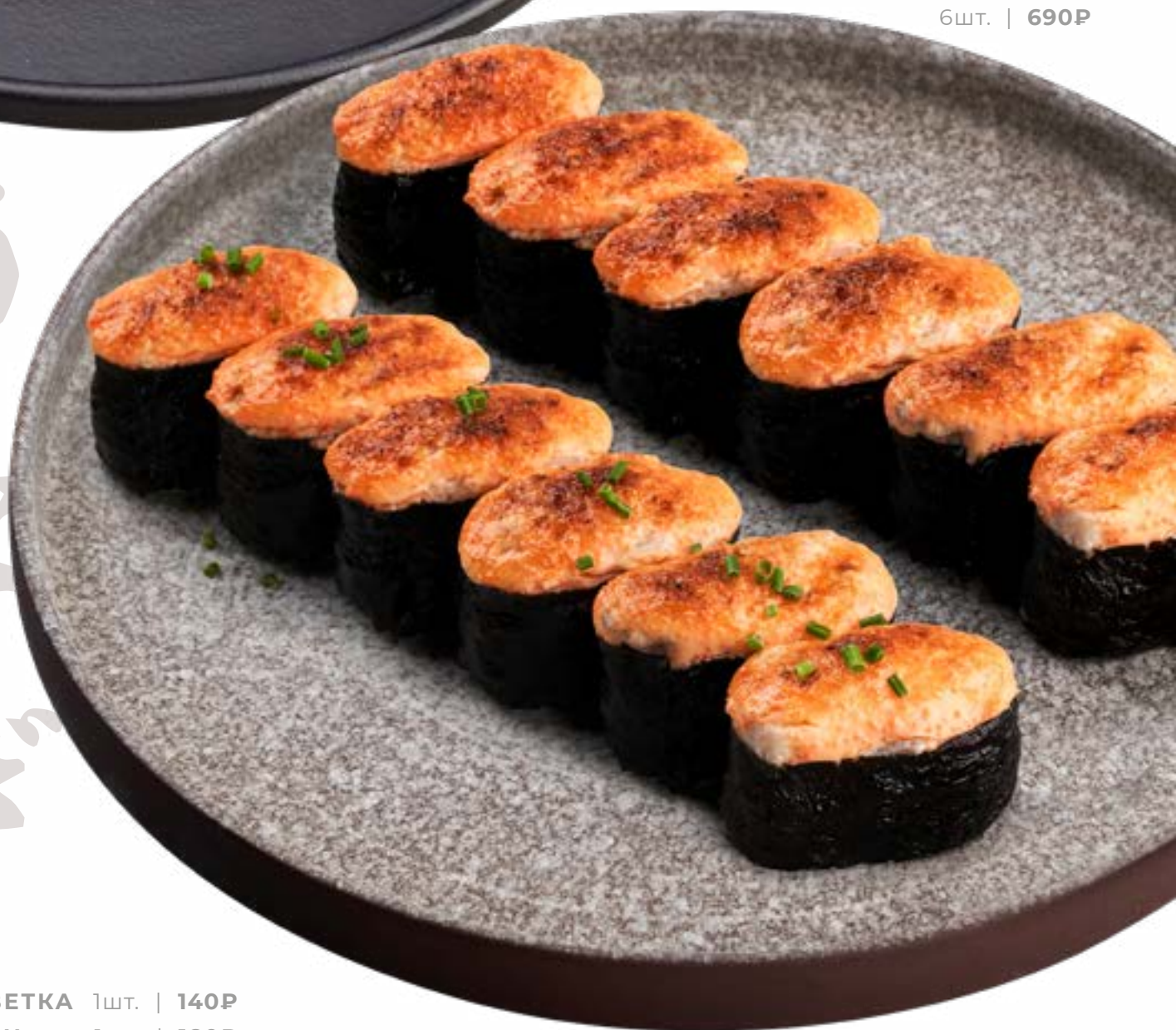
ХАГАКУРЭ
 Лосось, гребешок, соус с икрой летучей рыбы, темпура
 6шт. | 780Р



РОЛЛ С САШИМИ ИЗ УГРЯ
 Угорь, снежный краб, соус унаги, кунжут, ромейн, соус с икрой летучей рыбы
 6шт. | 690Р

РОЛЛ С ГРЕБЕШКОМ-ГРИЛЬ
 Морской гребешок-гриль, снежный краб, соус унаги, ромейн, соус с икрой летучей рыбы
 6шт. | 690Р

 **ОСТРЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ**
 Лосось, окунь, креветка, кальмар, гребешок, тунец, соус спайси
 6шт. | 690Р



うな
な
ぎ

КРЕВЕТКА 1шт. | 140Р
ТУНЕЦ 1шт. | 180Р
УГОРЬ 1шт. | 180Р
ЛОСОСЬ 1шт. | 180Р
ГРЕБЕШОК 1шт. | 180Р
КРАБ 1шт. | 240Р

ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ С ИКРОЙ ЛЕТУЧЕЙ РЫБЫ
 Лосось, окунь, креветка, кальмар, гребешок, тунец, соус с икрой летучей рыбы, лук Сибулет
 6шт. | 690Р

ЗАПЕЧЕННЫЕ

РОЛЛ-САЛАТЫ

РОЛЛ-САЛАТ С ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА

Ролл с тунцом, авокадо и сливочным сыром. Тогараси, салат-микс, соус лимонный понзу, соус ореховый Кимчи, дайкон, миндаль, кунжут

310г | 750Р



РОЛЛ-САЛАТ С САШИМИ ИЗ УГРЯ

Ролл с тунцом, авокадо и сливочным сыром. Тогараси, салат-микс, соус ореховый кимчи, дайкон, миндаль, кунжут

290г | 850Р



РОЛЛ-САЛАТ С ТАТАКИ ИЗ ЛОСОСЯ

Ролл с тунцом, авокадо и сливочным сыром. Тогараси, салат-микс, соус лимонный понзу, соус ореховый Кимчи, дайкон, миндаль, кунжут

310г | 890Р



РОЛЛ-САЛАТ С САШИМИ ИЗ УГРЯ И РОЛЛОМ ТЕМПУРА

Угорь, масаго, авокадо, сливочный сыр, темпура, омлет, соус спайси, маменори, салат-микс, соус ореховый, соус сливочный унаги, соус цитрусовый спайси, кунжут, сибулет, эдамамэ, миндаль

270г | 790Р



САШИМИ

САШИМИ СЕТ

Лосось, тунец, угорь, гребешок

400г | 2390Р



ТУНЕЦ 50г | 380Р


ГРЕБЕШОК 50г | 460Р

УГОРЬ 40г | 460Р

ЛОСОСЬ 50г | 460Р



ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ

 В СОУСЕ СПАЙСИ 4шт. | 520Р

В СОУСЕ С ИКРОЙ ЛЕТУЧЕЙ РЫБЫ 4шт. | 520Р



**КАРПАЧО
ЛОСОСЬ**
155г | 850Р

ВИТЕЛЛО ТОННАТО
Маринованная телятина,
крем-соус с тунцом,
каперсы, руккола
210г | 690Р



**КРАБ СО
СТРАЧАТЕЛЛОЙ И
ШПИНАТОМ**
140г | 590Р



**КРЕВЕТКИ
С ПЕСТО**
150г | 490Р



БРУСКЕТТЫ

**РОСТБИФ
СО СЛИВОЧНЫМ
СЫРОМ И ПЕЧЕНЫМ
ПЕРЦЕМ**
190г | 490Р



**ПАРМА СО
СТРАЧАТЕЛЛОЙ
И ВЯЛЕНЫМИ
ТОМАТАМИ**
140г | 590Р



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Мелко нарезанная говяжья вырезка с репчатым луком, каперсами, оливковым маслом, зеленью и специями. Подается с листьями шпината, нори и греноккой

160г | 690Р



ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

Мелко нарезанное филе тунца с репчатым луком, каперсами, оливковым маслом, зеленью и специями. Подается с рукколой и ржаной греноккой

160г | 740Р



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Мелко нарезанное филе лосося с репчатым луком, каперсами, оливковым маслом и специями. Подается с ржаной греноккой

160г | 850Р



Poke Bowl



ПОКЕ БОУЛ С ЛОСОСЕМ

Лосось, эдамамэ, авокадо, чука, водоросли, шпинат, рис, соус ореховый том ям

200/30г | 680Р



ПОКЕ С ЛОСОСЕМ И ТУНЦОМ

Лосось, тунец, чука, рис, соус ореховый том ям

240/30г | 760Р



ПОКЕ БОУЛ С ТУНЦОМ

Тунец, эдамамэ, авокадо, манго, водоросли, шпинат, рис, соус ореховый кимчи

200/30г | 520Р



ПОКЕ БОУЛ С КРАБОМ

Краб, масаго, авокадо, огурец, шпинат, рис, соус ореховый том ям

210/30г | 790Р

**ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК
В КУНЖУТНОМ СОУСЕ**

Чили, кинза, чеснок,
базилик, кунжут

100г | 480Р



**СЕЛЬДЬ
С МИНИ-КАРТОФЕЛЕМ
И МАРИНОВАННЫМ
КРАСНЫМ ЛУКОМ**

410г | 400Р



**ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК
С СОУСОМ ВАСАБИ**

Микс-салат, редис, Сибулет

130г | 530Р



САЛАТ С ЯЗЫКОМ

Листья салата с обжаренным
говяжьим языком, шампиньонами,
перепелиным яйцом, черри и
соусом Айоли с хреном

230г | 580Р



САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ
Куриная печень, томаты,
вешенки, микс-салат,
заправка Понзу, пармезан

230г | 470Р



ЦЕЗАРЬ

С КУРИЦЕЙ 210г | 480Р

С КРЕВЕТКАМИ 200г | 670Р

**ХРУСТЯЩИЕ
БАКЛАЖАНЫ
С ТОМАТАМИ**

Соус кисло-сладкий
чили, кунжут, кинза

170г | 420Р



 **БИТЫЕ ОГУРЦЫ**

150г | 350Р

**ЧУКА
С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ**

130г | 290Р



САЛАТ С УГРЕМ

Угорь копченый,
микс-салат, авокадо,
соус ореховый,
томаты, огурец,
соус унаги, кунжут

190г | 780Р



**САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ,
КАЛЬМАРОМ, АВОКАДО
И ШПИНАТОМ**

Оливковое масло,
чили, специи

190г | 780Р

**САЛАТ С ЛОСОСЕМ,
КРЕВЕТКАМИ
И КАЛЬМАРОМ**

Овощной дрессинг,
микс-салат, авокадо,
черри

180г | 740Р



БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ

КЛАССИЧЕСКИЙ

Микс салатов, огурец, авокадо, оливковое масло, сок лимона, мед

200г | 520Р

С КРАБОМ

Краб, микс салатов, огурец, авокадо, оливковое масло, сок лимона, мед

230г | 850Р



САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Томаты, огурцы, маслины, руккола, каперсы, фета, бальзамический крем, оливковое масло

240г | 560Р

КАПРЕЗЕ

Томаты, моцарелла, руккола, песто

210г | 580Р



ОВОЩНОЙ САЛАТ

Томаты, огурец, красный лук, микс трав, пряное масло и винный уксус

230г | 440Р

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С ДАРАМИ МОРЯ**

Креветки, гребешок,
кальмар, томаты,
шиитаки, микс салат,
редис, петрушка

100/60/50г | **790Р**



САЛАТ С БУРРАТОЙ
Микс томатов, редис,
соус песто, базилик

320г | **750Р**



**БУРРАТА, ХРУСТЯЩИЕ
БАКЛАЖАНЫ И АНАНАС**
Мята, кинза, соус терияки

185г | **620Р**



САЛАТ С РОСТБИФОМ

Ростбиф, микс листьев
салата, печеный болгарский
перец, вяленые томаты,
каперсы, пармезан
с имбирно-чесочной
заправкой

160г | **570Р**



НИСУАЗ

Обжаренный тунец,
листья салата, анчоусы,
стручковая фасоль,
мини-картофель.
подается с яйцом пашот

230г | **740Р**



ZUPPE

СИЦИЛИЙСКИЙ СУП

Креветки, треска, мидии, томаты, чеснок, чили, петрушка

380г | 690Р



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

КЛАССИКА 300г | 420Р

КРЕВЕТКИ 330г | 480Р

ТОМАТНЫЙ СУП С ПАРМЕЗАНОМ

300г | 420Р



СУП С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Белые грибы, картофель, морковь, перловка. Подается со сметаной и зеленью

300г | 540Р



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ОРЗО

260г | 420Р

УХА

Треска, мидии, креветки, сливки, картофель, морковь

400г | 640Р



СОЛЯНКА МЯСНАЯ

Говяжий бульон, охотничьи колбаски, ржаная гренка, лимон, сметана

310/120г | 490Р



БОРЩ С САЛОМ

Классический борщ на говяжьем бульоне. Подается со сметаной и солодовым хлебом

400г | 460Р

RAMEN

РАМЕН МИСО

Лапша, шиитаки, побеги бамбука, ростки сои, стручки гороха, лук зеленый, маринованное яйцо, нори

СВИНИНА 500г | 580Р

КРЕВЕТКИ 500г | 650Р

РАМЕН МИСО КИМЧИ

Лапша, шиитаки, капуста кимчи, лук порей, лук зеленый, чили, маринованное яйцо, нори

СВИНИНА 500г | 580Р

КРЕВЕТКИ 500г | 650Р




РАМЕН МИСО СЛИВОЧНЫЙ С ЛОСОСЕМ

Лапша, лосось, шиитаки, стручки гороха, шпинат, ростки сои, лук зеленый, маринованное яйцо, кунжут, нори

500г | 650Р


ラーメン



 **ТОМ ЯМ КОРОЛЕВСКИЙ**
Острый тайский суп с кокосовым молоком. Грибы, креветки, кальмар, мидии, рис, кинза

400/80г | 640Р



 **ТОМ ЯМ**
Острый тайский суп. Креветки, кальмар, грибы, имбирь, лайм, чили, рис, кинза

300/80г | 490Р

分類

МИСО СУП

250г | 180Р



СЛИВОЧНЫЙ МИСО СУП С ЛОСОСЕМ

Лосось, сливочный мисо-бульон, вакамэ, рис, лук зеленый

330г | 490Р



СЛИВОЧНЫЙ МИСО С УГРЕМ

Угорь, сливочный мисо-бульон, яйцо, рис, лук зеленый

330/50г | 540Р



ФО БО

Традиционный вьетнамский суп с говядиной. Рисовая лапша, лук красный, лук зеленый, чили, лайм, базилик, ростки сои, мята, кинза

500г | 540Р



КИМЧИ

Мисо бульон, вакамэ, тофу, яйцо, кунжут, тогараси, лук зеленый, кимчи

КЛАССИЧЕСКИЙ КИМЧИ 300г | 350Р

КИМЧИ С ГОВЯДИНОЙ 320г | 440Р



ДЗОСУЙ

Краб, бульон суимоно, рис, яйцо, лук

300г | 480Р



牛肉

うどん



ЛОСОСЬ
С ТОМАТАМИ

340г | 760Р

PASTA

КРЕВЕТКИ
В СОУСЕ ПЕСТО

240г | 550Р



КРЕВЕТКА СКАМПИ
С СЫРОМ ПЕКориНО

320г | 720Р



АЛЬ ПОМОДОРО

340г | 440Р



КАРБОНАРА

320г | 560Р



С МОРЕПРОДУКТАМИ

320г | 740Р



ОПАЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ
С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

300г | 740Р

БОЛОНЬЕЗЕ

350г | 620Р



БЕЛЫЕ ГРИБЫ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ
СОУСОМ

290г | 750Р



КОН ГАМБЕРИ

Креветки, кабачки,
креветочный биск,
сливки

320г | 680Р

КУРИЦА,
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ
И РУККОЛА

320г | 580Р



ЛАЗАНЬЯ

300г | 580Р



Preheat oven to 375 degrees F (190 degrees C). Bring a large pot of lightly salted water to a boil. Add noodles and cook for 8 to 10 minutes or until al dente; drain and set aside. Place pork and beef in a large, deep skillet. Cook over medium high heat until evenly brown. Stir in tomato sauce, crushed tomatoes, parsley, garlic, oregano, onion, sugar, basil and salt. Simmer over medium-low heat for 30 minutes, stirring occasionally. In a large bowl, combine cottage cheese, eggs, Parmesan cheese, parsley, salt and pepper. In a 9x13 inch baking dish, place 2 layers of noodles on the bottom; layer 1/2 of the cheese mixture, 1/2 of the sauce; repeat layers. Cover with aluminum foil and bake in preheated oven for 30 to 40 minutes. Remove foil and bake for another 5 to 10 minutes; let stand for 10 minutes before cutting; serve.

LASAGNA

RISOTTO/ORZO



**РИЗОТТО
С КРЕВЕТКОЙ
СКАМПИ**

340г | **760Р**



**РИЗОТТО
С МОРЕПРОДУКТАМИ**

320г | **740Р**

**РИЗОТТО
С БЕЛЫМИ
ГРИБАМИ**

280г | **620Р**



РИЗОТТО 4 СЫРА
Сыры: горгонзола,
камамбер, пармезан,
монт и сливки

300г | **580Р**



**ОРЗО С ВЫРЕЗКОЙ
В СОУСЕ ПАРМЕЗАН**

350г | **680Р**



**КРЕВЕТКА СКАМПИ
ЖАРЕНАЯ С ЧЕСНОКОМ
И РИСОМ КАРРИ**

550г | 780Р



ЛАПША ПАД ТАЙ

Лапша рисовая, соус тамариндовый, омлет, тофу, ростки сои, лук, чеснок, арахис, кинза, лайм

КУРИЦА 350г | 580Р

КРЕВЕТКИ 350г | 650Р

ГОВЯДИНА 350г | 690Р



**РИС ПО-ТАЙСКИ
КАО ПАД В АНАНАСЕ**

Рис, ананас, паприка, кукуруза, арахис, зеленый горошек, яйцо, лук, карри, чеснок, чили, кинза, соус устричный

КУРИЦА 420г | 590Р

КРЕВЕТКИ 420г | 690Р

ГОВЯДИНА 390г | 690Р



THAI FOOD

SEA

**ГРЕБЕШКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**
Перец болгарский, лук,
соус соевый,
черный кунжут

300г | 790Р



**ЖЮЛЬЕН
С МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ
И КРЕВЕТКАМИ**

240г | 870Р



**КРЕВЕТКИ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
С БАЗИЛИКОМ И РИСОМ**

140/30г | 740Р



**КРЕВЕТКИ
В СОУСЕ ТОМ ЯМ**

Лангустины, соус том
ям, кинза, лимонник,
чили, кунжут, рис

160/30г | 740Р



СОТЕ ИЗ МИДИЙ

В соусе из белого вина,
свежего базилика
и рыбного бульона.
Подается с чиабаттой

400г | 800Р

FOOD

SALMON



КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

220г | 790Р



ДРАНИКИ
С ЛОСОСЕМ
И АВОКАДО

350г | 680Р



ПАРОВОЙ ЛОСОСЬ
С БРОККОЛИ

170/30г | 840Р



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ
С РИСОМ ПЕСТО

Лосось, запеченный в медово-горчичном маринаде. Подается с рисом в соусе песто, шпинатом и лимоном

350г | 840Р

ТРЕСКА
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
С МИНИ-КАРТОФЕЛЕМ

220г | 580₽



СТЕЙК ИЗ ТУНЦА
С МИНИ-КАРТОФЕЛЕМ

270г | 850₽



УТКА
ПО-ПЕКИНСКИ
Соус хойсин, огурец,
лук, пшеничные блинчики,
кинза

1шт. | 1900₽



北京
ダ
ツ
ク



КУРИНАЯ ГРУДКА
С РИСОМ ПЕСТО
И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

360г | 660Р

КАО МАН КАЙ
Жареный цыпленок
с чили-сладким соусом
и рисом

250г | 360Р

КУРИНАЯ ГРУДКА
С РИСОМ И
МАЛАЙСКИМ СОУСОМ

230г | 480Р



КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ
ПЮРЕ И СОУСОМ
ТАРТАР

340г | 420Р



MEAT

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА НА ГРИЛЕ
С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ
И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

240г | 890Р



СВИНЫЕ РЕБРА
В СОУСЕ КАЛЬБИ
С ЖАРеныМ
КАРТОФЕЛЕМ

280г | 640Р

ГОТОВИМ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ



БЕФСТРОГАНОВ

Говядина с шампиньонами в сметанно-горчичном соусе,
маринованные огурцы. Подается с жареным картофелем
с грибами или картофельным пюре

380г | 780Р



КАЦУДОН

Свинина в панировке,
рис с овощами, терияки,
кунжут, лук

280г | 540Р



БКС
Свиная шея на гриле.
подаётся с картофелем
айдахо, домашними
соленьями
и соусом black pepper

380г | 680Р



**СТЕЙК МАЧЕТЕ
С ЖАРЕНЫМ ШПИНАТОМ,
МИНИ-КАРТОФЕЛЕМ
И СОУСОМ BLACK PEPPER**

400г | 1100Р



**МРАМОРНЫЙ
БИФШТЕК**

Бифштекс из отборного
мраморного мяса, зелень,
лук и сливочное масло.
Подаётся с глазуньей,
мини-картофелем и острым
соусом аджика

400г | 860Р

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ 200г | 250Р

ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ 150г | 260Р

СТРИПЛОЙН

Рекомендуемые прожарки
medium rare / medium.

Подаётся с мини-картофелем
на гриле и соусом black pepper

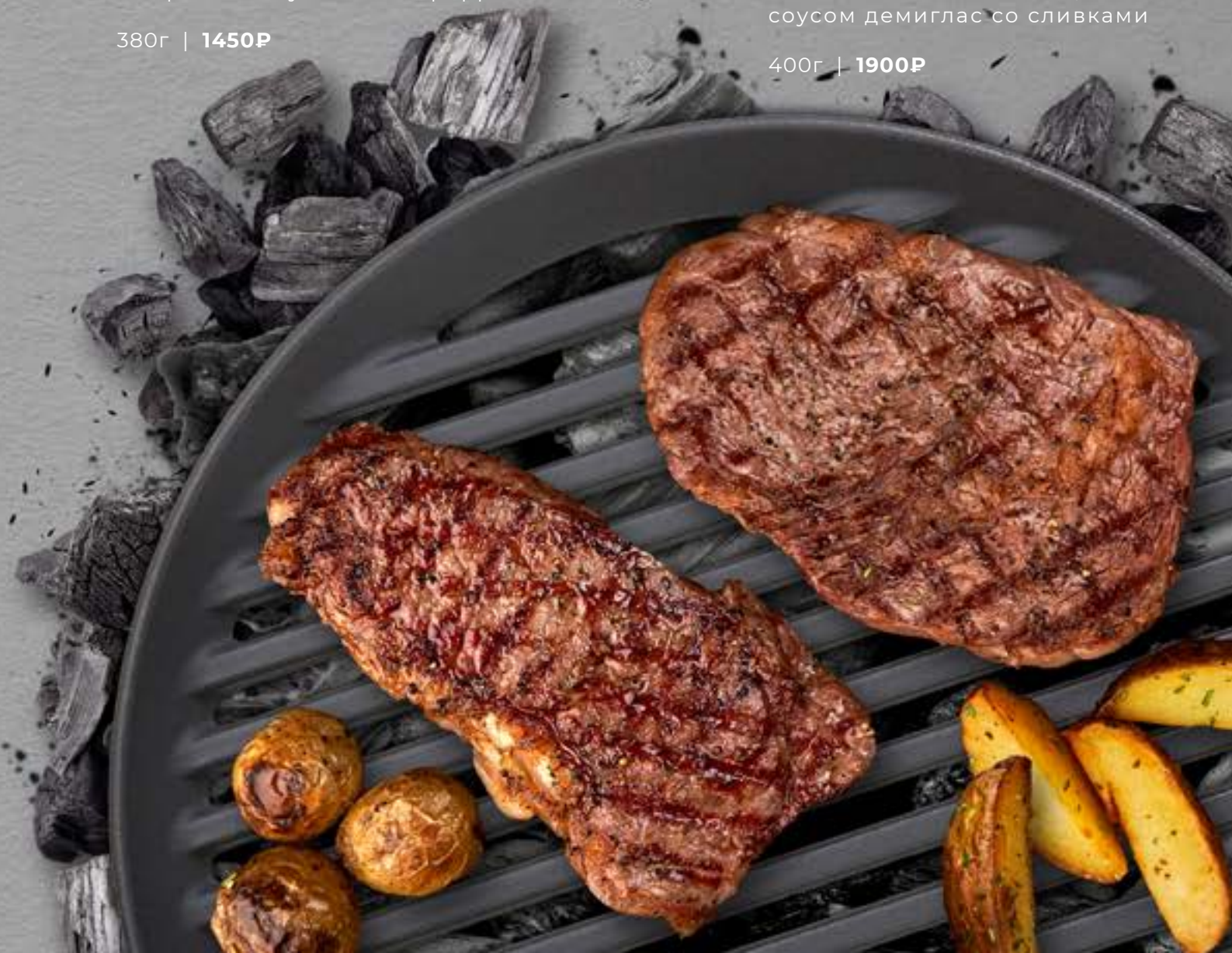
380г | 1450Р

РИБАЙ

Рекомендуемые прожарки
medium / medium well.

Подаётся с картофелем айдахо,
салатом из свежих овощей и
соусом демиглас со сливками

400г | 1900Р



ГОТОВИМ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

WOK 鑊



РИС
Перец болгарский,
кабачок, баклажан, чеснок,
соус соевый, кунжут, лук,
яйцо куриное

ОВОЩИ 250г | 380Р

КУРИЦА 300г | 420Р

КРЕВЕТКИ 300г | 540Р

ГОВЯДИНА 300г | 580Р

МОРЕПРОДУКТЫ 310г | 640Р

СОУСЫ:
УСТРИЧНЫЙ | КИМЧИ | КАРРИ



УДОН
Соус острый терияки,
перец болгарский,
шиитакэ, чеснок,
стручки гороха,
морковь, кунжут, лук

ОВОЩИ 250г | 380Р

КУРИЦА 300г | 420Р

КРЕВЕТКИ 300г | 540Р

ГОВЯДИНА 300г | 580Р

МОРЕПРОДУКТЫ 310г | 640Р

GYOZA



餃子

ГЕДЗА

КРЕВЕТКИ 1шт. | 120Р

ГОВЯДИНА 1шт. | 120Р

СВИНИНА 1шт. | 90Р

STREET FOOD



ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ

Классическая шаверма с курицей, овощами, миксом зелени и чесночным соусом

Подается с картофелем фри и кетчупом

320/100/40г | 490Р

БУРГЕР С КОТЛЕТКОЙ ИЗ
МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
И СОУСОМ ТАРТАР

300/80/40г | 690Р



БУРГЕР С КОТЛЕТКОЙ
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
С РУККОЛОЙ И ЧЕДДЕРОМ

160/120/40г | 680Р

ГОТОВИМ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

PIZZA



ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О НЕАПОЛИТАНСКОЙ ПИЦЦЕ:

• #Pizzanapoletana не «горелая». Леопардовые пятна на бортах пиццы – её характерный признак. Посмотрите по хештегу на фотографии наших итальянских коллег и признанных мастеров неаполитанской пиццы по всему миру и убедитесь – мы готовим пиццу точно так же, как они.

• Неаполитанская пицца крайне требовательна к ингредиентам, особенно к муке. Мы используем итальянскую муку из мягких сортов пшеницы. Тесто замешивается вручную и зреет от 24-х часов.

• Борты неаполитанской пиццы поднимаются до 2-3х см. Тому, кто привык есть плоскую пиццу с равномерно распределёнными ингредиентами, может показаться, что в нашей пицце много теста и мало начинки, но это не так. Из-за пышных бортов начинка смещается к центру. Её вполне хватит, чтобы ощутить всю полноту вкуса.

• Неаполитанская пицца – уникальный продукт, внесённый ЮНЕСКО в список культурного нематериального наследия.



МАРГАРИТА 300/420 Г

МАРГАРИТА ITALIANO 280/400 Г

ВЕТЧИНА-ГРИБЫ-РУККОЛА 350/440 Г

 ПЕППЕРОНИ 360/480 Г

СТРАЧАТЕЛЛА-ПАРМА 320/450 Г

СТРАЧАТЕЛЛА-РУККОЛА-ПЕСТО-ТОМАТ 390/490 Г

 ГОВЯДИНА-ХАЛАПЕНЬО 350/470 Г

КУРИЦА-ГРИБЫ 350/460 Г

ЛОСОСЬ 360/470 Г

ЧЕТЫРЕ СЫРА 310/440 Г

ЦУКИНИ-ЧЕРРИ-ПЕСТО 360/470 Г

КРЕВЕТКА-ГОРГОНДЗОЛА-ЦУКИНИ 370/480 Г

ФЛОРЕНЦИЯ 310/440 Г

ГОРГОНДЗОЛА С ГРУШЕЙ 320/450 Г

ø23 | ø28

320 | 390Р

350 | 440Р

480 | 580Р

480 | 620Р

640 | 780Р

520 | 620Р

520 | 650Р

420 | 540Р

680 | 780Р

480 | 640Р

420 | 520Р

590 | 740Р

440 | 560Р

580 | 680Р

ФОКАЧЧА С СОУСОМ ПЕСТО 195г | 210Р

ФОКАЧЧА С СЫРОМ 230г | 210Р

СОЛОДОВЫЙ БАГЕТ 125/40г | 120Р

ЧИАБАТТА 100/40г | 120Р

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 225/40г | 240Р



КО ВСЕМУ ХЛЕБУ ПОДАЕТСЯ ИТАЛЬЯНСКОЕ МАСЛО С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

ИТАЛЬЯНСКОЕ МАСЛО 40г | 50Р



Не является публичной офертой.
Сведения, указанные в данном меню
носят информационный характер.
Цены указаны в рублях.