

RAW

КЛАССИЧЕСКИЕ РОЛЛЫ

Калифорния с крабом	4200
Дракон	4500
Трюфельный с лососем	4000
Аляска	3900
Хрустящий сибас	3000
new New spicy tuna	5100

ОТКРЫТЫЕ РОЛЛЫ

Острый гребешок, икра тобико, соус цумэ	1400
Лосось, темпура, авокадо	1400
Острый тунец, зеленый лук, соус цумэ, жареный нори	1400
Угорь, икра тобико, спайси соус, огурец	1500
Сибас, хрустящая темпура, тобико васаби, трюфельный майо	1400

РУЧНЫЕ РОЛЛЫ

Лосось, соус цумэ	1300
Тунец, спайси соус	1300
Угорь, унаги соус	1300
Острый гребешок, икра тобико	1300
Авокадо, кунжут	1300

new ОШИЗУШИ

Тартар из говядины, трюфельный крем	2800
Юдзу краб, огурец, тобико	4200

СУШИ

Лосось	1200
Тунец	1300
Угорь	1400
Сибас	1400

ПЕРВЫЙ КУРС

Огурцы в кунжутном соусе	1500
Севиче из тунца, авокадо, соус ахи амарилло	3500
Тартар из гребешка, спайси соус, мусс из авокадо	3500
new Тартар из говядины, крем кимчи, картофель пай	3000
new Салат из креветок, огурец, авокадо, шпинат и пондзу	3200
Поке с лососем	4100
Брокколи на гриле, крем из васаби, кедровые орехи	2200

Мусс из грибов, желе sake, желток мисо	2300
Хрустящие креветки, сладкий васаби	3300
Сингапурская лакса на кокосовом молоке, рисовая лапша	2200
Добавить краба – 15 гр	1500
Мисо суп, тофу, кастард из эдамаме	2200
New style сашими из сибаса с трюфельным соусом	3700
Бобы эдамаме, шичими, соль малдон	2900

ВТОРОЙ КУРС

Жареный рис с копченым угрем, яйцом и шпинатом	3200
Жареный рис с хрустящим цыпленком, яйцом и кимчи	2800
new Жареный рис с уткой, бок чой, арахис	3100
Японский кебаб на гриле, трюфельный печеный лук, картофель пай	3800
Бургер black angus, кимчи, копченый сулугуни, картофель пай	3500

new Филе миньон, брокколи, чимичурри, васаби	5900
Лосось, трюфельный мисо соус, спаржа на гриле	5500
Утиная ножка в глазури цумэ, шпинат, картофельный крем	3900
Спинка сибаса на гриле, сальса с авокадо, соус лакса	5500
new Краб кейк, соус грибиш, зеленый лук	4100

Если у Вас есть на что-либо аллергия, пожалуйста, предупредите официанта.

ДЕСЕРТЫ	₹		₹
Матча торт, желе из щавеля, ганаш из белого шоколада	2100	Мороженое: Мисо/карамель	700
Моти белый шоколад и маракуйя	2100	Жареный рис	
Мороженое жареный рис, юдзу маршмеллоу, малина	2100	Кокосовый сорбет	

ЧАЙ		ЛИМОНАДЫ	
Ку Цяо Китайский гречишный чай	1500	<i>new</i> Calpis	1500
Зизифора Травяной горный чай, локальный продукт	1500	<i>new</i> Orange jasmine	1500
Саусеп Зеленый китайский чай со «сметанным яблоком» — плодом <i>Annona muricata</i>	1500	Цедра апельсина, сок апельсина, сок лимона, чай жасмин холодного заваривания	
Дарджилинг Гималайский черный чай	1500	<i>new</i> Oolong soda	1500
		Чай молочный улун холодного заваривания, сахар	

НАПИТКИ	₹	СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ	₹	КОФЕ	200/300 ml
Turan	0,25/500	Апельсин	1500	Эспрессо/Американо	600/700
Turan Premium	0,5/1200	Грейпфрут	1800	Капучино	800/900
Coca-Cola	0,25/500			Латте	800/900
Coca-Cola Zero	0,25/500				
San Pellegrino	0,25/900				

КОКТЕЙЛИ		ПИВО		САКЕ/СОДЖУ	
Apricot Garden Абрикосовое вино, сироп молочный улун, персик, игристое вино	2500	Yichang China	0,620/1600	Сухое игристое. Сake Gekkeikan, Sparkling Sake Kyoto, Japan	0,250/8000
Le Papillon Два вида сливового вина, sake	2500	Tsingtao б/а China	0,330/2000	Сухое. Сake Gekkeikan, Traditional Sake Kyoto, Japan	0,720/12500 0,05/1200
<i>new</i> Shiso martini Сake, настоящий на шисо сухой вермут, черносмородиновый ликёр, апельсиновая вода.	2500	Asahi Japan	0,330/2500	Сухое. Kome to Mizu no Sake Junmai Kyoto, Japan	0,720/15000 0,05/1300
Jasmine GT Джин, тоник, домашний жасминовый биттер	2800	Akashi Red	3800	Soju 16%. Jinro, Grapefruit South Korea	0,750/12000 0,05/1000
<i>new</i> Purple tonic Настоянный на анчане джин, тоник	2800	Tenjaku	3200		
		Kamiki	9000		
ДЖИН		ЯПОНСКИЙ ВИСКИ		ВОДКА	
Roku	2500	СЛИВОВОЕ ВИНО		Ciroc	2500
Gordon's Pink	1900	Choya Original. Белое	2800	Ketel One	0,050/2000
		Choya Silver. Красное	2800		

Цены указаны без учета НДС 12%
Обслуживание 0%



RAW

CLASSIC ROLLS

Crab California	4200
Dragon	4500
Truffle salmon c	4000
Alaska	3900
Fried sea bass	3000
<i>new</i> New spicy tuna	5100

OPEN-STYLE ROLLS

Spicy scallop, tobiko caviar, tsume sauce	1400
Salmon, tempura, avocado	1400
Spicy tuna, green onion, tsume sauce, fried nori	1400
Eel, tobiko caviar, spicy sauce, cucumber	1500
Sea bass, crispy tempura, tobiko wasabi caviar, truffle mayo	1400

HAND ROLLS

Salmon, tsume sauce	1300
Tuna, spicy sauce	1300
Eel, unagi sauce	1300
Spicy scallop, tobiko caviar	1300
Avocado, sesame seeds	1300

new OSHIZUSHI

Beef tartare & truffle cream	2800
Yuzu crab, cucumber & tobiko	4200

SUSHI

Salmon	1100
Tuna	1200
Eel	1300
Sea bass	1300

FIRST COURSE

Cucumbers with sesame dressing	1500
Tuna ceviche, avocado, aji amarillo sauce	3500
Scallop tartare, spicy sauce, avocado mousse	3500
<i>new</i> Beef tartare, kimchi cream, straw potatoes	3000
<i>new</i> Shrimp salad, cucumber, avocado, spinach, and ponzu	3200
Salmon poke bowl	4100
Grilled broccoli, wasabi cream, pine nuts	2200
Mushroom pate, sake jelly, miso egg yolk	2300

Crispy prawns, sweet wasabi	3300
Singapore laksa soup with coconut milk, rice noodles	2200
<i>Add crab</i>	1500
Miso soup, tofu, edamame custard	2200
New style sea bass sashimi with truffle sauce	3700
Edamame beans, shichimi spice, maldon sea salt	2900

SECOND COURSE

Fried rice with smoked eel, egg, and spinach	3200
Fried rice with crispy chicken, egg, and kimchi	2800
<i>new</i> Fried rice with duck, bok choy, peanuts	3100
Grilled Japanese kebab, truffle-roasted onion, straw potato fries	3800
Black Angus burger, kimchi, smoked sulguni cheese, straw potato fries	3500

Filet mignon, broccoli, chimichurri, wasabi	5900
Salmon, truffle miso sauce, grilled asparagus	5500
Tsume-glazed duck leg, spinach, potato cream	3900
Grilled sea bass, avocado salsa, laksa	5500
<i>new</i> Crab cake, sauce gribiche, scallion	4100

Please let us know if you have any food allergy.

DESSERT

Matcha cake, sorrel jelly, white chocolate ganache	2100
White chocolate passionfruit mochi	2100
Fried rice ice cream, yuzu marshmallow, raspberry	2100

Ice cream:	700
Miso caramel	
Fried rice	
Coconut sorbet	

TEA

Ku Qiao Cha	1500
Chinese buckwheat tea	
Ziziphora	1500
Herbal tea from local mountains	
Soursop	1500
Chinese green tea with custard apple – known as Annona muricata fruit	1500
Darjeeling	
Himalayan black tea	

LEMONADE

Calpis	1500
H/m yogurt, lemon cordial, soda water	
new Orange jasmine	1500
Orange peel, orange juice, lemon juice, cold brewed jasmine tea	
new Oolong soda	1500
Cold brewed milk oolong tea, sugar	

SOFT

Turan	0,25/500
Turan Premium	0,5/1200
Coca-Cola	0,25/500
Coca-Cola Zero	0,25/500
San Pellegrino	0,25/900

FRESH JUICES

Orange	1500
Grapefruit	1800

COFFEE

Espresso/Americano	600/700
Cappuccino	800/900
Latte	800/900

COCKTAIL

Apricot Garden	2500
Apricot wine, oolong tea syrup, peach, sparkling wine	
Le Papillon	2500
Two types of plum wine, sake	
new Shiso martini	2500
Sake, shiso infused dry vermouth, blackcurrant liqueur, orange water	
Jasmine GT	2800
Gin, tonic, h/m jasmine bitter	
new Purple tonic	2800
Anchan blue tea infused gin, tonic	

BEER

Yichang	0,620/1600
China	
Tsingtao n/a	0,330/2000
China	
Asahi	0,330/2500
Japan	

JAPANESE WHISKY

Akashi Red	3800
Tenjaku	3200
Kamiki	9000

PLUM WINE

Choya Original. White	2800
Choya Silver. Red	2800

SAKE/SOJU

Dry. Sake Gekkeikan,	0,250/8000
Sparkling Sake	
Kyoto, Japan	
Dry. Sake Gekkeikan,	0,720/12500
Traditional Sake	0,05/1200
Kyoto, Japan	
Dry. Kome to Mizu	0,720/15000
no Sake Junmai	0,05/1300
Kyoto, Japan	
Soju 16%.	0,750/12000
Jinro, Grapefruit	0,05/1000
South Korea	

VODKA

Ciroc	2500
Ketel One	0,050/2000

GIN

Roku	2500
Gordon's Pink	1900

Prices do not include VAT 12%
Service 0%