

A stylized, high-contrast graphic of a palm frond. The frond is rendered in a vibrant red color, with its numerous leaflets radiating from a central point on the left side. The background is a solid, muted gold or olive green. The overall style is minimalist and modern, reminiscent of mid-century modern design.

NARNITA

ЗАВТРАКИ

ЕЖЕДНЕВНО С 9.00 ДО 12.00

НАПИТКИ

Rose French 650

Yuzu Highball 690

Prosecco Terre del Doge, Veneto, Italy, NV 790

Brut - H.Lanvin & Fils, Champagne, France, B2019 2 500

Морской ёж, соус шисо - понзу 390

Устрицы - 1 шт 490

Овсяная каша (молоко на выбор) 250

Рисовая каша на кокосовом молоке с печёным ананасом 450

Овсяная каша с манго, маракуйей и юдзу кремом 450

Омлет с трюфельным бри и мортаделлой 550

Яичница «том-ям» с креветками 590

Яичница, пастроми из говядины, эдамаме 590

Киноа-боул с авокадо, бататом и яйцом 590

Фо-бо, говядина, пак-чой 590

Жареный рис, угорь, яйцо кимчи 650

Японский омлет торнадо с креветками 650

Скрембл с копчёным угрём/с креветками и авокадо 690/790

Оладьи из цветной капусты с лососем 750

ТОСТЫ

Авокадо тост с чукой 490

С пастроми из говядины и бамбуком 690

С лососем и тофу 750

Авокадо тост с яйцом пашот, лососем и нори 750

С крабом и гуакамоле 790

Если у Вас есть аллергии на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите официанту

МОЖНО ДОБАВИТЬ В ЛЮБОЕ БЛЮДО

| | |
|------------------------|--------------------|
| Яйцо 1 шт 100 | Гуакамоле 50гр 290 |
| Томаты 50гр 190 | Ягоды 50гр 350 |
| Зелёный салат 25гр 190 | Угорь 25гр 350 |
| Салат чука 25гр 190 | Креветки 25гр 350 |
| Авокадо 50гр 250 | Краб 25гр 390 |

ЯЙЦА

По вашему желанию можем приготовить яичницу, омлет или скрембл 250

Добавить:

Мортаделла / авокадо / страчателла 250

Лосось / креветки / копчёный угорь 350

СЛАДКОЕ

Блин «7 знаков», взбитый мёд и юдзу 390

Творожная запеканка со смородиной 450

Сырники с клубникой и кокосом 490

Вагаси моти с земляникой 690

ВЫПЕЧКА

Кокосовый брауни 390

Круассан с маслом и вареньем из вишни 290

Круассан с хурмой 450

Круассан с сыром и ветчиной 650

Круассан с лососем и сливочным сыром 790

ПОЗДНИЕ ЗАВТРАКИ

ЕЖЕДНЕВНО С 12.00 ДО 18.00

Творожная запеканка со смородиной 450

Овсяная каша с манго, маракуйей и юдзу кремом 450

Сырники с клубникой и кокосом 490

Авокадо тост с чукой 490

Скрембл с копчёным угрём 690

Если у Вас есть аллергии на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите официанту

СУШИ

Можем приготовить для вас суши без риса,
на основе из белой спаржи и цветной капусты
+50

CLASSIC

Лосось 280

Угорь 260

Гребешок 260

Тунец 290

Креветка 290

Желтохвост 390

Краб 450

Тунец аками 790

Тунец торо 1290

MODERN

Лосось, чимичурри 290

● Масляная рыба, трюфельный айоли 350

● Обожжённый гребешок 350

● Угорь, фуа-гра 390

● Тунец, трюфельный сыр 390

Желтохвост, халапеньо 390

Тартар из говядины, чёрная икра 690

● Говядина вагю, понзу 850

Все суши мы готовим из уникального риса Кошибуки.
Попробуйте в традиционном или современном прочтении

Если у Вас есть аллергии на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите официанту

РОЛЛЫ

Роллы мы подаём с тёртым васаби, имбирём и битыми огурцами

🍣 Угорь, авокадо, молодой сыр 470 / 950

Гребешок и копчёный угорь 490 / 980

Тунец, огурец, авокадо 490 / 980

Острый тунец, креветка, трюфель 550 / 1100

Калифорния 550 / 1100

Филадельфия 590 / 1180

🍣 Масляная рыба, креветка, огурец, трюфель 630 / 1250

Лосось, краб, авокадо 680 / 1350

СЕВИЧЕ

Из сибаса с соусом из томатов и юзу 690

Из тунца в соусе из хурмы 990

САШИМИ

Любое сашими можем приготовить с соусом понзу или алагро

Крудо из сибаса с соусом понзу/шисо (100гр) 650

Сибас, чука, соус маракуйя 690

Лосось, трюфельный дрессинг 890

Хамачи, ореховый соус 1390

Тартар из гребешка, чёрная икра 1490

Тунец аками 1590

Тунец торо 3900

Если у Вас есть аллергии на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите официанту

ЗАКУСКИ

Морской ёж, соус шисо - понзу 390

подаём с перепелиным яйцом и лимоном

Устрицы - 1 шт 490

подаём со сливовым уксусом и васаби

Морской гребешок - 1 шт 490

подаём с французской цветочной солью и соевым соусом

Кунжутная лепёшка, хумус из баклажанов 490

Салат с грушей, авокадо, ореховый соус 670

добавить креветки +260

Маринованное авокадо, креветки 690

Зелёный салат, пак-чой, авокадо 690

Креветки темпура с соусом васаби 790

Тартар из говядины, кунжутная лепёшка 850

Гребешок в имбирном соусе с манго 890

Копченый угорь, авокадо и васаби йогурт 890

Тартар из лосося, томаты, васаби 950

Камчатский краб, трюфельный-юзу дрессинг 1250

Салат с крабом, манго, соус шисо 1390

Салат с артишоками и хрустящими шиитаке 1900

Если у Вас есть аллергии на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите официанту

СУПЫ

Любой суп вы можете сделать более ярким и пикантным, с помощью нашей фирменной пасты из чили перца

Куриный бульон с вонтонами 490

Фо-бо, говядина, пак-чой 590

Тайский суп с креветками и авокадо 690

Том-ям с морепродуктами 850

ЛАПША / РИС

Следуя классическим рецептам, каждый день мы вручную готовим для вас димсамы, лапшу и вонтоны

Жареный рис, курица терияки 690

Пшеничная лапша, креветки, крабовый биск 750

Вонтоны с лангустинами 870

Яичная лапша с утиной ножкой 890

Копчёный угорь, бамбук, рис 890

Лапша с мраморной говядиной, чёрный перец 890

Гёдза с мраморной говядиной 920

Лосось, авокадо, паровой рис 950

Жареный рис, краб, авокадо 990

Димсам с крабом 990

Если у Вас есть аллергии на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите официанту

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Цветная капуста с мисо 590

Брокколи, арахис, йогурт 590

Баклажан, мисо, сметана васаби 690

Цыплёнок, брокколи, цитрусовый терияки 790

Бургер из мраморной говядины, луковый джем 890

Котлета из мраморной говядины с шиитаке 890

Жареные креветки, авокадо на гриле, салат чука 950

Котлета из чёрной трески с соте из зелёных овощей 950

Утиная грудка по-пекински 990

Сибас, сальса из авокадо 990

Чёрная треска, картофель, вешенки 1290

Лосось в банановых листьях, жареный рис 1390

Корейка ягнёнка, баклажан, томат 1450

Филе миньон, батат, чёрный перец 1650

Осьминог, спаржа 1950

ДЕЛИКАТЕСЫ

Сибас в Гималайской соли (100гр) 650

Рибай с цуккини и томатами шисо (100гр) 850

Тюрбо, мисо масло (100гр) 990

Говядина Вагю (150гр) 4700


Если у Вас есть аллергии на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите официанту

ДЕСЕРТЫ

Попробуйте с рюмкой ликёра из мандарина,
который мы настаиваем в винных бочках

Вагаси, крем капучино, мисо 690

Ванильная панна котта с малиновым соусом «NOMA» 590
gluten free, sugar free, lactose free, 86 ккал

Ханами данго 650 
Традиционный японский десерт,
символизирующий цветение сакуры

Кокосовый удон с манго 690

Мороженое из йогурта с хурмой / манго 690/990

Филадельфия чизкейк с хурмой /с земляникой 690/990

Конфеты из белого шоколада, трюфель 390

Конфеты нама с мисо пастой 390

Продлите удовольствие!
Возьмите с собой набор домашних конфет

390

Если у Вас есть аллергии на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите официанту



NIAR

BA