

Mr. ZUMA
MODERN JAPANESE CUISINE

НОВЫЕ БЛЮДА ОТ ШЕФА mr.ZUMA /
NEW DISHES BY CHEF mr.ZUMA

Холодный суп с лапшой удон и цыпленком <i>Cold chicken udon soup</i>	165
Холодная лапша соба <i>Cold soba noodles</i>	119
Холодная лапша из зеленого чая <i>Cold green tea noodles</i>	129
Чилийский сибас с медово-соевым соусом * <i>Honey soy marinated Chilean seabass *</i>	925
Хрустящий Средиземноморский сибас под соусом шисо <i>Crispy Meditteranean seabass shiso salsa</i>	899
Донбури с курицей терияки <i>Chicken teriyaki donburi</i>	327
Донбури с угрем * <i>Unagi donburi *</i>	825
Чираши донбури * <i>Chirashi donburi *</i>	512
Донбури со спайси овощами <i>Spicy vegetable donburi</i>	188
Хендролл с лососем и авокадо <i>Salmon & avocado hand roll</i>	126
Хендролл с креветкой темпура <i>Prawn tempura hand roll</i>	118
Хендролл с тунцом <i>Spicy tuna hand roll</i>	147
Хендролл с угрем и огурцом <i>Unagi & cucumber hand roll</i>	159
Клубничная панна котта <i>Straberry panna cotta</i>	146
Клубничный чизкейк <i>Straberry cheesecake</i>	156

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ СЕТЫ

Шеф-повар mr. Zuma Ллойд Робертс создал авторские дегустационные сет — Omakase, как их называют в Японии
mr. Zuma chef Lloyd Roberts create signature degustation sets - Omakase, as it calls in Japan

1ST OMAKASE TERIYAKI & BALSAMIC

Тирадито из устриц

Oyster tiradito

Сашими из сибаса под шрирача и кленово-трюфельным соусами

sashimi seabass with sriracha maple truffle

Салат из зеленых листьев со спаржей и мисо соусом

Green leaf salad with asparagus and miso dressing

Лосось терияки с огуречным салатом суномоно

Salmon teriyaki with cucumber sunomono

Традиционный мисо суп

Miso soup traditional

Ролл с уткой темпура с огурцом, авокадо и мятой

Tempura duck with cucumber avocado and mint

Крем-брюле из зеленого чая

Green tea cream brulee

890

2ND OMAKASE RED CHILI YUZU

Тартар из лосося

Salmon tartar

Тирадито из сибаса под соусом аджи амарилло

Seabass tiradito with aji amarillo

Сашими из морских гребешков с трюфельным юзу соусом

Sashimi new style scallop with yuzu truffle dressing

Спайси биф филе с чили-чесночным соусом

Spicy beef fillet with chili garlic sauce

Традиционный мисо суп

Miso soup traditional

Ролл со спайси гребешком и ролл с копченым угрем и авокадо

Spicy scallops 4pcs smoke unagi & avocado

Сатандаги с ванильным лайм сорбетом

Satandagi lime vanilla sorbet

Или / or

Харумаки с карамелью, бананом и сорбетом из маракуйи

Crispy harumaki with caramel, banana & passion fruit sorbet

1290

3RD OMAKASE WASABI & DASHI

Тартар из желтохвоста с даши-соевым соусом

Yellowtail tartar with dashi-soy sauce

Тирадито из устриц

Oyster tiradito

Тирадито из лосося под соусом аджи амарилло и киноа

Salmon tiradito with aji amarillo and quinoa

Черная треска маринованная в юзу-мисо соусе

Yuzu miso marinated black cod

Каре спайси ягненка в пряной глазури

Spicy glazed rack of lamb

Мисо суп с фуа-гра и трюфельным маслом

Foie gras miso soup truffle oil

Суши из тунца, лосося и ролл с угрем и креветкой темпура

Tuna sushi, salmon sushi, roll unagi and tempura prawn

Брюле из маракуйи

Passion fruit souffle with ice cream

или / or

Шоколадный торт mr.Zuma

mr.Zuma chocolate cake

1490

СПЕЦИАЛЬНЫЙ СЕТ НАПИТКОВ

1ST PROPOSED DRINKS & FLIGHT OF WINE

Cucumber fizz cocktail

Bacardi oakheart with olive

Gevurztraminer keuntz-bas

Amaro montenegro

310

СПЕЦИАЛЬНЫЙ СЕТ НАПИТКОВ

2ST PROPOSED DRINKS & FLIGHT OF WINE

Z fizz cocktail

Recioto della valpolicella
bussola

Sho chiku bai sake

Grand marnier

430

СПЕЦИАЛЬНЫЙ СЕТ НАПИТКОВ

3ST PROPOSED DRINKS & FLIGHT OF WINE

Boulevard cocktail

Pinot grigio san

michele appiano 2013

Cabernet sauvignon
caliterra

Whiski hakushu 12 y.o.

Recioto della valpolicella
bussola

560

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ ОТ ШЕФА ЛЛОЙДА РОБЕРТСА CHEF TABLE OMAKASE BY LLOYD ROBERTS

По предварительному заказу на компанию от 4 человек
Pre-order for 4 persons

Тартар из камчатского краба и лосося
Tartar duo kamchatka crab & salmon

Сашими из желтохвоста с рокото, юзу и кленово-
трюфельным соусом
Yellowtail sashimi with rocoto & yuzu maple truffle

Хрустящий севиче из тофу
Crispy ceviche tofu

Хрустящий чилийский сибас с черным перцем, баклажаном
и соусом терияки
Black pepper crusted chilean seabass with eggplant & teriyaki sauce

Рибай в перуанском стиле с соусом анти-кучо
Peruvian style ribeye with anti-cucho sauce

Суп с камчатским крабом
Kamchatka crab soup

Суши из желтохвоста, лосося и сибаса
Sushi yellowtail, salmon, seabass

Суфле с мороженым из маракуйи
Souffle with passion fruit ice cream

Или / or

Клубничная панна котта
Straberry panna cotta

СПЕЦИАЛЬНЫЙ СЕТ НАПИТКОВ

4ST PROPOSED DRINKS & FLIGHT OF WINE

Acqua panna water, 1b.

Pinot grigio san michele
appiano 2013

Whiski yamazaki 12 y.o.

Lighea donnafugata

Cabernet sauvignon caliterra

Grappa mezzanelladi
amarone (masi)

Amaro ramazotti

———— 1080 ————

———— 2225 ————

ЗАКУСКИ / STARTERS

Эдамамэ с морской солью <i>Edamame sea salt</i>	138	Пицца с сашими тунцом и понзу-трюфельным соусом <i>Tuna sashimi pizza with truffle ponzu</i>	399
Эдамамэ спайси жареные <i>Spicy fried edamame</i>	138	Хрустящий рис со спайси лососем <i>Crispy rice with spicy salmon</i>	164
Тартар из тунца <i>Tuna tartar</i>	244	Хрустящий рис со спайси тунцом <i>Crispy rice with spicy tuna</i>	219
Тартар из лосося <i>Salmon tartar</i>	158	Тунец с холодной лапшой соба и соусом кимчи <i>Fresh tuna with soba noodle & kimchee dressing</i>	310
Тартар из камчатского краба * <i>Kamchatka crab tartar *</i>	656	Хрустящие беби кальмары <i>Crispy baby squid</i>	264
Тартар из мраморной говядины <i>Hand chopped beef tartar</i>	246	Японские пельмени гедзе с кобе и фуа-гра (5 шт) <i>Kobe beef & foie gras gyoza (5 pcs)</i>	198
Татаки тунец с соусом понзу и зеленым луком <i>Tuna tataki with ponzu & green onion</i>	254		

САШИМИ В НОВОМ СТИЛЕ / SASHIMI NEW STYLE

Лосось с севиче мисо соусом <i>Salmon with ceviche miso dressing</i>	257	Шотландский лосось с соусом понзу <i>Salmon (Scotish) with ponzu</i>	275
Желтохвост с красным чили перцем и юзу-соевым соусом <i>Yellowtail with red chili & yuzu soy dressing</i>	329	Желтохвост с цитрусово-трюфельным соусом <i>Yellowtail with citrus-truffle dressing</i>	319
Морские гребешки с трюфельным соусом <i>Scallop with truffle dressing</i>	278	Тюрбо с умебоши тосазу соусом* <i>Turbot with umeboshi tosazu dressing*</i>	489
Шотландский лосось с кизами васаби и юзу-соевым соусом* <i>Salmon (Scotish) with kizami wasabi and yuzu soy dressing*</i>	275	Сашими из сибаса под шрирача и кленово-трюфельным соусами * <i>Sashimi seabass with sriracha maple truffle *</i>	429

ТИРАДИТО / TIRADITO

Осьминог с юзу соусом и рокото <i>Octopus with yuzu dressing & rocoto</i>	169
Морской гребешок с цитрусово-медовым и шрирача соусами <i>Scallop with citrus honey & spiracha</i>	299
Устрицы с имбирно-юзо соусом и халапеньо <i>Oyster with ginger yuzu & jalapeno</i>	379
Сибас с аджи мирасоль <i>Seabass with aji mirasol</i>	389
Желтохвост с зеленым чили и редисом <i>Yellowtail with green chili & radish</i>	424
Лосось с аджи амарилло и киноа <i>Salmon with aji amarillo & quinoa</i>	189

СЕВИЧЕ / CEVICHE

Севиче из морепродуктов в стиле mr. Zuma <i>Seafood ceviche style mr. Zuma</i>	336
Севиче из томатов <i>Tomato ceviche</i>	144
Севиче из свежих овощей <i>Fresh market vegetable ceviche</i>	168
Севиче из тофу в стиле mr. Zuma <i>Ceviche tofu mr. Zuma style</i>	198
Севиче из свежего гребешка <i>Fresh diver scallop ceviche</i>	234
Севиче из сибаса с аджи амарилло <i>Seabass ceviche with aji amarillo</i>	344
Сашими лосось с севиче мисо <i>Salmon sashimi with ceviche miso</i>	197
Севиче из томатов с креветками <i>Tomato & prawn ceviche</i>	228

САЛАТЫ / SALAD

Салат из огурца суномоно <i>Cucumber sunomono</i>	65
Водоросли кайсо с кунжутной заправкой <i>Kaiso salad with sesame dressing</i>	128
Салат с хрустящей уткой в стиле mr. Zuma <i>mr. Zuma duck salad</i>	269
Салат из томатов и запеченных баклажанов с имбирно-соевым соусом <i>Tomato & roasted eggplant salad with ginger & soy sauce</i>	246
Салат из зеленых листьев со спаржей и мисо соусом <i>Green leaf salad with asparagus and miso dressing</i>	188
Салат с зелеными листьями, татаки лососем и соусом халапеньйо* <i>Salad with green leaves, tataki salmon and sauce jalapeno*</i>	259
Сезонный салат с горчишно-медовым соусом <i>Green market salad with mustard & honey dressing</i>	212
Свежий беби шпинат с хрустящим луком-пореем и юзу-трюфельным соусом <i>Fresh baby spinach salad with crispy leeks, yuzu & truffle dressing</i>	192
Салат с киноа и тигровыми креветками гриль <i>Quinoa salad with grilled prawns</i>	198
Салат с мраморной говядиной и соусом кимчи-понзу <i>Tataki marbled beef salad with kimchee ponzu sauce</i>	322
Теплый салат с лобстером, тигровыми креветками и спайси лимонным соусом * <i>Warm lobster & prawn salad with spicy lemon dressing*</i>	1199
Салат с тунцом и соусом кимчи-понзу <i>Tataki tuna salad with kimchee ponzu sauce</i>	276
Салат с тунцом и соево-имбирным соусом <i>Tuna salad with soy ginger dressing</i>	276
Спайси сашими салат <i>Spicy sashimi salad</i>	298

СУПЫ / SOUP

Традиционный мисо суп <i>Miso soup traditional</i>	86
Мисо суп с фуа-гра и трюфельным маслом <i>Foie gras miso soup truffle oil</i>	175
Суп с цыпленком и лапшой удон <i>Chicken udon</i>	165
Суп с тигровыми креветками и грибами <i>Prawn & mushrooms soup</i>	199
Кокосовый суп с курицей <i>Coconut soup with chicken</i>	210
Суп с камчатским крабом и трюфельным маслом* <i>Kamchatka crab soup with truffle oil*</i>	439
Кокосовый суп с морепродуктами <i>Coconut seafood soup</i>	342
Спайси суп с морепродуктами <i>Spicy seafood</i>	262
Суп удон с темпура креветками и овощами <i>Tempura udon</i>	259
Спайси суп удон с морепродуктами <i>Spicy seafood udon</i>	348

УСТРИЦЫ / OYSTERS

Жилардо №2* <i>Gilardo № 2*</i>	144
Фин де клер №2* <i>Fine de clair №2*</i>	134
Фин де клер №3* <i>Fine de clair №3*</i>	98
Четыре сезона <i>Four season</i>	134

ЧЕРНАЯ ИКРА / CAVIAR

Черная икра "Desietra" 10 гр * <i>Caviar "Desietra" 10 gr *</i>	529
--	-----

РОЛЛЫ / SUSHI ROLLS

Ролл mr. Zuma <i>mr. Zuma house roll</i>	359	Ролл с копченым угрем и авокадо <i>Smoked unagi & avocado</i>	184
Ролл с тунцом и авокадо с кизами васаби <i>Tuna & avocado with kizami wasabi</i>	167	Ролл с мягкопанцерным крабом <i>Soft shell crab</i>	428
Ролл со спайси тунцом <i>Spicy tuna</i>	178	Ролл с авокадо и огурцом <i>Avocado & cucumber</i>	96
Ролл с желтохвостом под юзу-трюфельным соусом <i>Yellowtail with yuzu truffle sauce</i>	326	Ролл с овощами темпура <i>Vegetable tempura</i>	214
Ролл с лососем и авокадо <i>Salmon & avocado</i>	168	Ролл со спайси гребешком и тобико <i>Spicy scallops & tobiko</i>	225
Ролл с креветкой темпура и авокадо <i>Prawn tempura & avocado</i>	164	Ролл с шотландским лососем <i>Salmon (Scottish)</i>	168
Ролл калифорнийский с камчатским крабом* <i>Calafornia kamchatka crab*</i>	399	Ролл с угрем и креветкой темпура <i>Unagi & tempura prawn</i>	335
Ролл с уткой темпура с огурцом, авокадо и мятой <i>Tempura duck with cucumber avocado & mint</i>	169	Ролл без риса с тунцом, лососем в огурце <i>Roll without rice with tuna, salmon in cucumber</i>	138
Ролл филадельфия с копченым лососем и маринованным огурцом <i>Smoke salmon & philadelphia with marinated cu- cumber</i>	198	Ролл без риса с тунцом, лососем, желто- хвостом и камчатским крабом в дайконе <i>Roll without rice with tuna, salmon yellowtail & kam- chatka crab in daikon</i>	345
Ролл филадельфия со свежим лососем и огурцом <i>Salmon & philadelphia with fresh cucumber</i>	198	Ролл с мягкопанцерным крабом из желтого моря* <i>Yelow see soft shell crab *</i>	499
Ролл с желтохвостом и маринованным кизами васаби <i>Yellowtail & kizami wasabi</i>	247		

САШИМИ / SASHIMI

Тунец <i>Tuna</i>	119
Желтохвост <i>Yellowtail</i>	158
Лосось (Шотландия) <i>Salmon (Scottish)</i>	158
Тигровая креветка <i>Prawn</i>	114
Камчатский краб* <i>Kamchatka crab*</i>	429
Морской гребешок <i>Scallop</i>	126
Сибас (Франция) <i>Seabass (France)</i>	174
Унаги <i>Unagi</i>	158
Осьминог <i>Octopus</i>	138
Тюрбо <i>Turbot</i>	218
Сашими сет (лосось шотландский, сибас и тунец) <i>Sashimi set (salmon, scottish, seabass, tuna)</i>	328
Сашими сет (лосось шотландский, сибас, тунец, желтохвост, гребешки) <i>Sashimi set (salmon, scottish, seabass, hamachi, tuna, scallops)</i>	528

СУШИ (2 ШТ) / SUSHI (2 PCS)

Тунец <i>Tuna</i>	115
Желтохвост <i>Yellowtail</i>	110
Лосось с фуа-гра <i>Salmon with foie gras</i>	112
Лосось (Шотландия) <i>Salmon (Scottish)</i>	98
Тигровая креветка <i>Prawn</i>	88
Камчатский краб* <i>Kamchatka crab*</i>	246
Морской гребешок <i>Scallop</i>	110
Сибас (Франция) <i>Seabass (France)</i>	138
Унаги <i>Unagi</i>	108
Осьминог <i>Octopus</i>	119
Тобико <i>Tobiko</i>	78
Гункан спайси тунец <i>Spicy tuna gunkan</i>	108
Гункан спайси гребешок <i>Spicy scallops gunkan</i>	108
Гункан спайси лосось <i>Spicy salmon gunkan</i>	98
Гункан осьминог <i>Octopus gunkan</i>	114
Икра лосося <i>Salmon caviar</i>	98
Тюрбо <i>Turbot</i>	198

РОБАТА ГРИЛЬ / FROM THE ROBATA

Цыпленок терияки с огуречным салатом суномоно <i>Baby chicken with teriyaki sauce & cucumber sunomono</i>	244	Средиземноморский сибас на гриле с салатом из черри томатов* <i>Mediterranean grilled seabass with cherry tomato salad*</i>	588
Острый тендерлоин стейк с чесночным чили и терияки соусом * <i>Spicy tenderloin with chili garlic & teriyaki sauce (USDA choice)*</i>	599	Ти-бон стейк с чили-чесночным терияки соусом 100 гр <i>T-bone steak with chili-garlic & teriyaki sauce 100 gr (USDA Choice)</i>	348
Каре ягненка с пряной глазурью (Новая Зеландия) <i>Spicy glazed rack of lamb (New Zealand)</i>	455	Нью-Йорк стриплойн стейк с трюфельным терияки соусом* <i>New York striploin steak with truffle teriyaki sauce</i>	998
Японская говядина кобе ишияки (50гр)* <i>Japanese beef ishiyaki 50 gr *</i>	1225	Японская говядина кобе на гриле с соусом из черного перца и трюфельным терияки соусом* (50гр) <i>Japanese grilled kobe beef with black pepper & truffle teriyaki sauce 50 gr *</i>	1225
Кушияки с говядиной рибай и соевыми ростками (2шт)* <i>Kushiyaki ribeye with bean sprouts (2pc) USDA choice*</i>	370	Рибай стейк в перуанском стиле с темпура фуа-гра* <i>Peruvian style ribeye with tempura foie gras (USDA Choice) *</i>	1198
Куриные якитори с огуречным салатом суномоно (2шт) <i>Chicken yakitory & cucumber sunomono (2pc)</i>	132	Запеченный канадский лобстер с чесночно-сливочным и спайси терияки соусами * <i>Grilled canadian lobster with garlic butter & chili teriyaki sauce *</i>	1210
Жареная на гриле спаржа со сладкой соей и кунжутом <i>Grilled asparagus with sweet soy & sesame</i>	144	Утиная грудинка с бальзамик терияки соусом <i>Grilled duck breast with balsamic teriyaki sauce</i>	224
Грибы шиитаке гриль с чесночным соусом <i>Shiitake mushroom with roasted garlic butter</i>	129	Лосось терияки с огуречным салатом суномоно <i>Salmon teriyaki with cucumber sunomono</i>	226
Жаренная доверсоль в чесночном масле 100 гр* <i>Robata grilled dover sole with roasted garlic butter 100 gr*</i>	418	Черная треска с мисо соусом и юзу* <i>Yuzu miso marinated black cod*</i>	499
Средиземноморский сибас с томатами черри и юзу трюфельным соусом 100 гр <i>Mediterranean seabass with cherry tomato & yuzu truffle sauce 100 gr</i>	188	Сезонные овощи со спайси чесночным соусом <i>Seasonal vegetables with spicy garlic sauce</i>	149
		Сладкий картофель <i>Sweet potato</i>	139

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / MAIN DISHES

Цыпленок маринованный в мисо соусе с розмарином <i>Rosemary miso marinated baby chicken</i>	237	Хрустящий чилийский сибас с черным перцем, баклажаном и соусом терияки <i>Black pepper crusted chilean seabass with eggplant & teriyaki sauce</i>	846
Обжаренный кальмар с овощами и чесночно-соевым соусом* <i>Saute squid with seasonal vegetables & garlic soy sauce*</i>	386	Опаленный дикий лосось с соей, имбирем и хрустящим шпинатом <i>Seared wild salmon with soy, ginger & crispy spinach</i>	295
Средиземноморский сибас на пару с имбирно-соевым соусом* <i>Mediterranean steamed seabass with ginger & soy sauce*</i>	598	Креветки и гребешки с сезонными овощами, чили-чесночным соусом и грибным ассорти <i>Shrimp & scallop with seasonal vegetables, chili garlic sauce and assorted mushrooms</i>	368
Чилийский сибас на пару с соусом севиче-мисо* <i>Steamed chilean seabass with ceviche miso*</i>	757	Утиная ножка и грудинка с сычуанским терияки соусом <i>Duck leg & grilled duck breast with szechuan teriyaki sauce</i>	268
Чилийский сибас на пару с сухим мисо и зеленым чили соусом <i>Steam chilean seabass with dry miso green chili dressing</i>	798		

ТЕМПУРА / TEMPURA

Черная треска катаифи с васаби манго соусом <i>Black cod kataifi with wasabi mango souse</i>	340
Попкорн з тигровых креветок со спайси майонезом <i>Popcorn prawn with spice mayonnaise</i>	299
Тигровые креветки <i>Tempura prawns</i>	215
Овощи темпура <i>Vegetable tempura</i>	148
Баклажан с горчичным мисо <i>Eggplant with mustard miso</i>	153
Королевский краб со сладким соусом понзу* <i>King crab with sweet ponzu sauce*</i>	699
Темпура лобстер с чесночным васаби майонезом* <i>Tempura lobster with garlic wasabi mayonnaise</i>	898
Хрустящий мягкопанцерный краб из желтого моря с васаби майонезом* <i>Fried soft shell crab from yellow sea with wasabi mayonnaise</i>	868

ТЕППАН-ЯКИ РИС И ЛАПША / TEPPANYAKI RICE & NOODLES

Рис жареный с курицей <i>Fired rice with chicken</i>	126
Рис жареный с тигровыми креветками <i>Fried rice with prawn</i>	186
Рис жареный с яйцом, овощами и грибами шиитаке <i>Fried rice with egg, vegetables and shiitake mushroom</i>	110
Рис паровой <i>Steamed rice</i>	55
Рис жареный с морепродуктами <i>Fried rice with seafood</i>	228
Рис жареный с уткой <i>Fried rice with duck</i>	178
Рис жареный с мраморной говядиной рибай <i>Fried rice with ribeye steak</i>	273
Лапша удон с мраморной говядиной рибай <i>Udon noodles with marbled ribeye steak</i>	299
Лапша соба с овощами <i>Soba noodles with vegetables</i>	128
Лапша рисовая с морепродуктами <i>Rice noodles with seafood</i>	246
Лапша яичная с курицей <i>Egg noodles with chicken</i>	148

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Плато из экзотических фруктов с сорбетами*	770	Хрустящие харумаки с карамелью, бананом, малиновым сорбетом и чили	158
<i>Seasonal exotic fruit plate with sorbets*</i>		<i>Crispy harumaki with caramel, banana & raspberry sorbet & chili</i>	
Плато из экзотических фруктов*	640	Замороженный йогурт	125
<i>Seasonal exotic fruit plate*</i>		<i>Frozen yogurt</i>	
Шоколадный торт mr. ZUMA	145	Карамелизированный банан со сливочным мороженым	90
<i>mr. Zuma chocolate cake</i>		<i>Caramelized banana & milk ice cream</i>	
Суфле с мороженым из маракуйи	158	Фирменные сорбеты mr. Zuma	50
<i>Souffle with passion fruit ice cream</i>		<i>Selection of mr. Zuma homemade sorbet</i>	
Чизкейк	154	Фирменное мороженое mr. Zuma	50
<i>Cheesecake</i>		<i>Selection of mr. Zuma homemade ice cream</i>	
Брюле из маракуйи	120	Крем-брюле из зеленого чая с сорбетом лайм ваниль	125
<i>Passion fruit brulee</i>		<i>Green tea crema brulee with lime vanilla sorbet</i>	
Теплые шарики сатандаги с малиновым чили-сорбетом	125		
<i>Warm chocolate satandagi with raspberry chili sorbet</i>			

КОФЕ / COFFEE

Ристретто	60
<i>Ristretto</i>	
Эспрессо	60
<i>Espresso</i>	
Макиато	65
<i>Macciato</i>	
Американо	60
<i>Americano</i>	
Капучино	65
<i>Cappuccino</i>	
Капучино с золотом	95
<i>Cappuccino with gold</i>	
Латте	65
<i>Latte</i>	
Латте с золотом	95
<i>Latte with gold</i>	
Латте Матча	75
<i>Latte Matcha</i>	
Ледяной Латте	65
<i>Iced latte</i>	
Ледяной капучино	65
<i>Iced cappuccino</i>	
Фраппе	70
<i>Frappe</i>	
Аффогато	75
<i>Affogato</i>	

ЧАЙ СО СВЕЖИМИ

ЯГОДАМИ И ФРУКТАМИ / TEA WITH FRESH BERRIES&FRUITS

Марокканский зеленый чай настоящий на анисе, корице с добавлением мяты и лайма	95
<i>Moroccan green tea infused with anise, cinamome, adding of mint and lime</i>	
Клюквенный с мятой	95
<i>Cranberry with mint</i>	
Имбирный с лимоном и мятой	95
<i>Ginger with lemon and mint</i>	
Облепиха с чабрецом	95
<i>Seabuckthorn with thyme</i>	
Ягодный микс зеленый чай настоящий на сезонных ягодах.	110
<i>Berry mix green tea infused with seasonal berries</i>	
<i>Любой чай мы можем приготовить для вас холодным</i>	
<i>We can prepare any tea for you cold</i>	

ПРЕМИАЛЬНЫЙ ЧАЙ TWG / PREMIUM TEA TWG

Йелоу Ти Бадс. Желтый чай, самый редкий в мире, с тонким цветочным послевкусием <i>Yellow tea buds, the rarest tea buds in the world with delicate floral after taste</i>	500
Да Хун Пао. Драгоценный чай со вкусом фундука и каштана <i>Da hong pao prestige, has great health benefit and as a unique hazelnut and chestnut flavor</i>	1000
Золотой чай. Серебряные иглы с золотым напылением <i>Gold yin zhen. Silver needle with gold plating</i>	1500

ЧАЙ TWG / TEA TWG

1837 Белый чай с оттенками фруктов и цветов <i>1837 White tea with hints of fruit and flowers</i>	75
Ромашка. Сбор соцветий ромашки высшего качества <i>Chamomile. Collection of daisy flower clusters of the highest quality</i>	75
Молочный Улун. С легким молочным ароматом <i>Milk Oolong. With light milk flavor</i>	75
Сакура. Зеленый чай с добавлением розы и вишневых бутонов <i>Sakura. Green tea with rose and cherry</i>	75
Вязанный зеленый чай с цветком жасмина <i>Knitted Green tea with jasmine flower</i>	75
Ганпаудер Суприм. Китайский зеленый чай <i>Gunpowder Supriya. Chinese Green tea</i>	75
Генмайнча. Зеленый чай с обжаренным рисом <i>Genmayncha. Green tea with roasted rice</i>	75
Чай mr. Zuma Гейша Блоссом. Классический Зеленый чай с нотками освежающих южных фруктов <i>Tea mr. Zuma Geisha Blossom. Classic Green tea with refreshing notes of tropical fruits</i>	75
Золотой Пу'Эр. Это благородный пуэр, с насыщенным, но мягким вкусом и нежным ароматом. <i>Golden Pu'Erh. This noble Puer, with saturated but mild flavor and delicate aroma</i>	75
Чоко Мент Трафл. Красный чай с легкими нотками ванили, шоколада и мяты <i>Choco Mint Trafl. Red tea with light notes of vanilla, chocolate and mint</i>	75
Ворота Дракона. Смесь белого, зеленого и синего чая с нотами имбиря и оттенком сладкой мяты и цитрусовых. <i>Dragon Gate Tea. Bend of white tea, green tea and blue tea with tonalities of ginger and a hint of sweet mint and citrus.</i>	75
Ночь в Киото. Серебристые листья белого чая смешанные с зеленым чаем, мятой и лепестками василька <i>Kyoto's night. Silvery tips of white tea blended with green tea, mints and cornflower</i>	75
Королевский Даржилинг. Индийский черный чай <i>Royal Darjeeling. Indian black tea</i>	75
Скарлет. Черный чай не содержащий теина <i>Scarlet. Black tea does with no thein</i>	75
Тропические фрукты. Черный чай с дольками манго и тропическими фруктами <i>Tropical fruit. Black tea with slices of mango and tropical fruits</i>	75
Эрл Грей с цветками василька. Утонченное сочетание черного чая с бергамотом и цветами французского василька <i>Earl Grey with cornflower. Sophisticated blend of the Black tea with bergamot and flowers of French cornflower</i>	75

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА / WATER

ROCCHETTA с газом (0,75L)	140
ROCCHETTA без газа (0,75L)	140
Aqua Panna (0,75L)	160
S.Pellegrino (0,75L)	160

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ / SODA

Coca-Cola, Fanta, Sprite	52
Burn	75
Tonic	52

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ / SQUEEZED JUICE (250 ML)

Апельсиновый <i>Orange</i>	70	Сельдереевый <i>Celery</i>	70
Грейпфрутовый <i>Grapefruit</i>	70	Ананасовый <i>Pineapple</i>	160
Лимонный <i>Lemon</i>	70	Из сахарного тростника с лаймом <i>Sugar cane with lime</i>	90
Морковный <i>Carrots</i>	70	Вода кокосовая <i>Coconut water</i>	210
Яблочный <i>Apple</i>	70		

СОК RICH / JUICE RICH (250 ML)

В ассортименте	45
----------------	----

СМУЗИ / SMOOTHIES (400 ML)

Киви, банан, шпинат <i>Kiwi, banana, spinach</i>	95
Авокадо, ананас, банан <i>Avocado, pineapple, banana</i>	95
Ананас, лайм, мята <i>Pineapple, lime, mint</i>	95
Манго, маракуйя <i>Mango, passion fruit</i>	95
Клубника, базилик <i>Strawberry, basil</i>	95

ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД / HOME MADE LEMONADE (400 ML)

СО СВЕЖЕВЫЖАТЫМ СОКОМ ИЗ САХАРНОГО ТРОСТНИКА <i>with freshly squeezed juice from sugar cane:</i>		С СОДОВОЙ <i>soda:</i>	
Тархун <i>Estragon</i>	95	Тархун <i>Estragon</i>	65
Имбирный <i>Ginger</i>	95	Имбирный <i>Ginger</i>	65
Апельсиновый <i>Orange</i>	95	Апельсиновый <i>Orange</i>	65
Лимонный <i>Lemon</i>	95	Лимонный <i>Lemon</i>	65
Клубничный <i>Strawberry</i>	95	Клубничный <i>Strawberry</i>	95

VERMOUTHS / ВЕРМУТЫ (50 ML)

Martini (Bianco,Extra Dry,Rosso,Rosato) 60

BITTERS / ГОРЬКИЕ НАСТОЙКИ (50 ML)

Amaro Montenegro	80	Campari	80	Branca-Menta	80
Amaro Ramazotti	80	Jagermeister	80	Amaro Nonino	80
Becherovka	80	Alter Gerzog	80	Absenta Xenta	80
Aperol	80	Fernet-Branca	80		

COGNAC / КОНЬЯК (50 ML)

Hennessy VS	190
Hennessy VSOP	390
Hennessy XO	990

BRANDY / PISCO CALVADOS / GRAPPA (50 ML)

Pisco Capel Reservado	120
Grand Solage de Boulard Pais d'Auge	210
Grappa Mezzanella di Amarone	280
Grappa Tignanello	350

WHISKY / ВИСКИ (50 ML)

JAPANESE WHISKY / ЯПОНСКИЙ ВИСКИ

Nikka Blended / blend of single malts	250
Black Nikka / blended	290
Nikka All Malt / blend of single malts	250
Super Nikka 15 y.o. / blended	325
Nikka Pure Malt Black / blend of single malts	290
Miyagikyo Non Age / single malt	350
Hakushu 12 y.o. / single malt	320
Yamazaki / single malt	530
Yamazaki 12 y.o. / single malt	630

SCOTCH WHISKY / ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

SINGLE MALT / ОДНОСОЛОДОВЫЙ

Macallan Fine Oak 12 y.o.	350
Macallan Fine Oak 18 y.o.	700
Macallan Fine Oak 21 y.o.	800
Glenmorangie The Original	300
Glenmorangie The Nectar D'Or 10 y.o.	480
Glenmorangie 18 y.o.	700
Highland Park 12 y.o.	240
Highland Park 15 y.o.	390
Caol Ila 15 y.o.	380
Ardbeg 10 y.o.	380

BLENDED / КУПАЖНЫЙ

Chivas Regal 12 y.o.	220
Chivas Regal 18 y.o.	380
Royal Salute 21 y.o.	700
Royal Salute 25 y.o.	800
Dewar's White Label	90
Dewar's 12 y.o.	160
Dewar's 18 y.o.	210
Dewar's Signature	500
Isle of Skye 8 y.o.	90

AMERICAN WHISKEY / АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

Jack Daniels	100
Jack Daniels Gentleman Jack	190
Jack Daniels Single Barrel	250
Maker's Mark	150
Jim Beam	100

IRISH WHISKEY / ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

Jameson	120
Jameson 12 y.o.	180

TEQUILA / ТЕКИЛА

Tequila El Jimador Blanco 100% agave	110
Tequila El Jimador Reposado 100% agave	130
Patron Silver	150
Patron Reposado	200
Patron Anejo	250

RUM / ПОМ

Bacardi Superior	85
Bacardi Gold	90
Bacardi Black	90
Bacardi Oakheart	110
Bacardi 8 anos	110
Santiago de Cuba 20 y.o.	620
Angostura 1824	320

GIN / ДЖИН

Bombay Sapphire	70
Hendrick's	160

VODKA / ВОДКА

Finlandia Vodka (Cranberry, Grapefruit, Lime)	70
Finlandia Platinum	110
Grey Goose	150
Beluga	160
Staritsky Levitsky Reserve	70
Staritsky Levitsky Private Cellar	210

SAKE / САКЕ (150 ML)

Sho Chiku Bai Sake Classic	260
Sho Chiku Bai Nigori Silki Mild	260
Sake Unfiltered	
Sake Choya Junmai	260

FRUIT WINE / ФРУКТОВОЕ ВИНО (100 ML)

Choya Original	220
Choya Original Red	220
Takara Plum Wine	220

LIQUEUR / ЛИКЕР

Cointreau	90
Sambuca	90
Malibuy	90
Kahlua	90
Amarula 0,7	90
American Honey	90
Carolans	90
Drambuie	90

BEER / ПИВО (330 ML)

Birra moretti	65
Corrona extra	60
Stella Artois	50
Bud	50
Hoegaarden	60
Stella Artois n/a	50

* сожалеем, но из-за высокой себестоимости продукта мы можем предложить только ограниченную скидку

* we apologize but according to a high food cost we offer only a limited discount

На ассортимент бара для обладателей Карты особого гостя действует скидка 10%

For Preferred guest card owners we offer 10% discount

Данный проспект является рекламным материалом. Меню выдается по требованию. Все цены указаны в гривнях.

К оплате принимаются гривны и основные банковские карты

This is handout. Menu will be given you upon request. Prices are in UAH. You may pay with cash and credit cards.

КАПЬЯН / НООКАН

КЛАССИЧЕСКИЙ / CLASSIC

на воде <i>on Water</i>	280
на молоке <i>on Milk</i>	300
на соке <i>on Juice</i>	300
на вине <i>on Wine</i>	320
на коньяке <i>on Cognac</i>	320
на абсенте <i>on Absinth</i>	350
Чаша грейпфрут <i>Grapefruit Cup</i>	410
Чаша яблоко <i>Apple Cup</i>	380
Чаша кактус <i>Cactus Cup</i>	800
Чаша кокос, манго, гранат <i>Coconut, mango, pomegranate Cup</i>	650
Чаша ананас <i>Pineapple Cup</i>	460
Shapes-кальян <i>Shapes-hookah</i>	850

GOZA КОЛБА / GOZA FLASK

(+ 100 грн к любой позиции)

Фруктовый / <i>Fruity:</i>	380
табак – на выбор / <i>tobacco of choice</i>	
колба (яблоко, апельсин, лимон, вода / сок, лёд) / <i>flask (apple, orange, lemon, water / juice, ice)</i>	
Мятный цитрус / <i>Citrus Mint:</i>	380
табак – на выбор / <i>tobacco of choice</i>	
колба (мята, лимон, лайм, вода / сок, лёд) / <i>flask (mint, lemon, lime, water / juice, ice)</i>	
Капучино / <i>Cappuccino:</i>	380
табак – на выбор / <i>tobacco of choice</i>	
колба (кофе, молоко, лёд) / <i>flask (coffee, milk, ice)</i>	
Ягодный / <i>Berry:</i>	380
табак – на выбор / <i>tobacco of choice</i>	
колба (ассорти ягод, вода / молоко / сок, лёд) / <i>flask (assorted berries, water / milk / juice, ice)</i>	
АМЕРИКАНСКИЙ ТАБАК / AMERICAN TOBACCO	100