



竹

TATK3

БИЗНЕС ЛАНЧ

ПО БУДНИМ ДНЯМ С 12:00 ДО 16:00



№1

850

Мисо суп, Рис с овощами, Курица терияки, Салат Нацуно с курицей, Ролл Сяке, Ролл Тэкамаки, Десерт, Напиток на выбор.



№2

1200

Мисо суп, Рис с овощами, Треска жареная, Крабовый салат, Роллс авокадо, Ролл с креветкой, Десерт, Напиток на выбор.



№3

1500

Мисо суп, Салат из морских водорослей с ореховым соусом, Шарики Шинджо, Суши: Сякэ, Эби, Авокадо, Ролл Филадельфия, Десерт, Напиток на выбор.



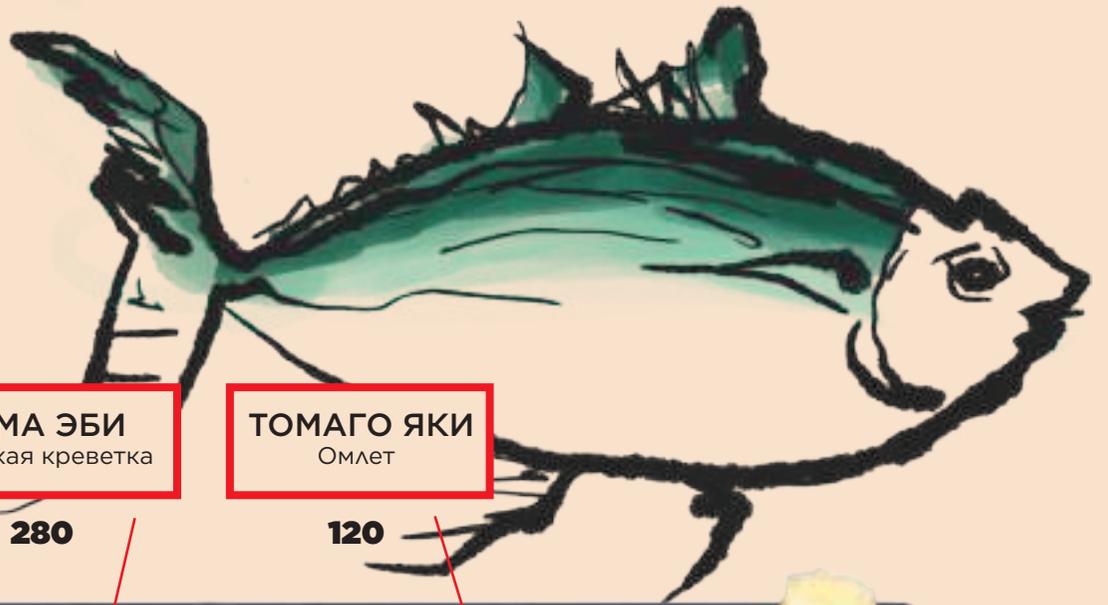
№4

950

Мисо суп, Рис с овощами и фасолью Эдамаме, Салат Нацуно, Жареные грибы с ростками сои и тофу, Ролл Ясаймаки, Десерт, Напиток на выбор.

СУШИ

寿司



天照大神宮

ТАТАКИ
мраморная говядина

180

АМА ЭБИ
Сладкая креветка

280

ТОМАГО ЯКИ
Омлет

120



УНАГИ
Угорь копчёный

210

ЭБИ
Креветка

140

ТАКО
Осьминог

310

ХАМАЧИ
Лакедра желтохвостая

310

ИКА
Кальмар

220

ХОТАТЭ
Гребешок

180

СУЗУКИ
сибас

210



МАГУРО ДЗУКЕ
Тунец маринованный

140

МАГУРО
Тунец

190

СЯКЕ
Лосось

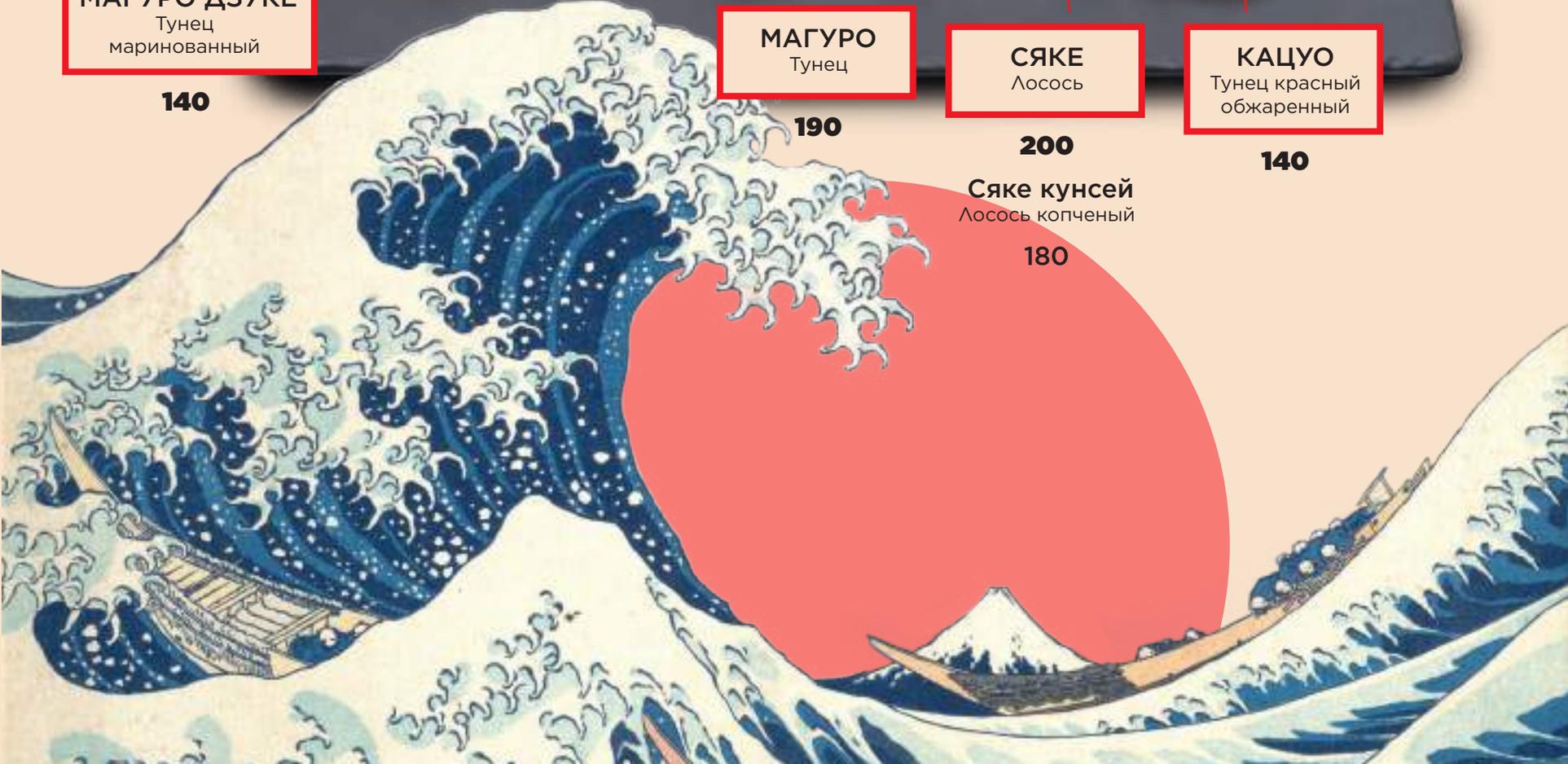
200

КАЦУО
Тунец красный обжаренный

140

Сяке кунсей
Лосось копченый

180



РОЛЛЫ

お世辞ですわね。



КАИФУ

1200



ТАТАКИ

680

ТЭКА
МАКИ

420

СЯКЕ
МАКИ

380



УНАГИ
МАКИ

450

КАППА
МАКИ

240

АВОКАДО
РОЛЛ

240

ФИЛАДЕЛЬФИЯ
СПАЙСИ С КРАБОМ

820



ФИЛАДЕЛЬФИЯ
КЛАССИЧЕСКАЯ

960

РОЛЛ С ОБЖАРЕННЫМ
АВОКАДО
и креветкой

640

РОЛЛ ФИЛАДЕЛЬФИЯ

С обжаренным лососем

770

Ролл с обжаренным
тунцом

780





КАЛИФОРНИЯ

С лососем
980

С крабом
990

С креветками
880

СЯКЕ БИГАКУ

940

Сяке Кунсей
Бигаку
940

**СПАЙСИ
ТУНА**



680

ГЁРИН

620



БАЛТИМОР

980



КУНСЕЙ

440



ЯСАЙ МАКИ

320



Ясай маки
с креветкой
420

ФУТО МАКИ

880



ОЯКО

950

ТЕМПУРА

630



ОСТРЫЙ

820



ТЕМАКИ

800



ГОРЯЧИЕ РОЛЛЫ



- Горячая Калифорния 840
- Горячая Филадельфия с крабом 740
- Горячая Филадельфия с лососем 720
- Горячая Филадельфия с овощами 510
- Горячий ролл с крабом 860
- Горячий ролл с маринованным тунцом 680

ХОТАТЭ

980

Хотатэ с креветкой

850



УНАГИ БИГАКУ

990



ГУНКАНЫ

どうもすみません。



КРАБ

250

ТУНЕЦ

190

УНИ

280

ИКУРА

240

УГОРЬ
С ГРИБАМИ
ШИИТАКИ

210

ТОБИКО

160

КРАБ

250



СПАЙСИ

Сяке Лосось

Магуро Тунец красный

Кацуо Тунец красный обжаренный

Эби Креветка

Ама Эби Сладкая креветка

Ика Кальмар

Икура Икра лосося

220 Кани Краб

220 Сузуки Сибас

220 Тако Осьминог

160 Унаги Угорь копченый

310 Хамачи Лакедра желтохвостая

250 Хотатэ Гребешок

300

270

230

350

230

350

240

САШИМИ

それじゃ、乾杯しましょう。

ТАКО
Осьминог

1200

ХАМАЧИ
Лакедра желтохвостая

1100

СУЗУКИ
Сибас

770

МАГУРО ДЗУКЕ
Тунец красный маринованный

700

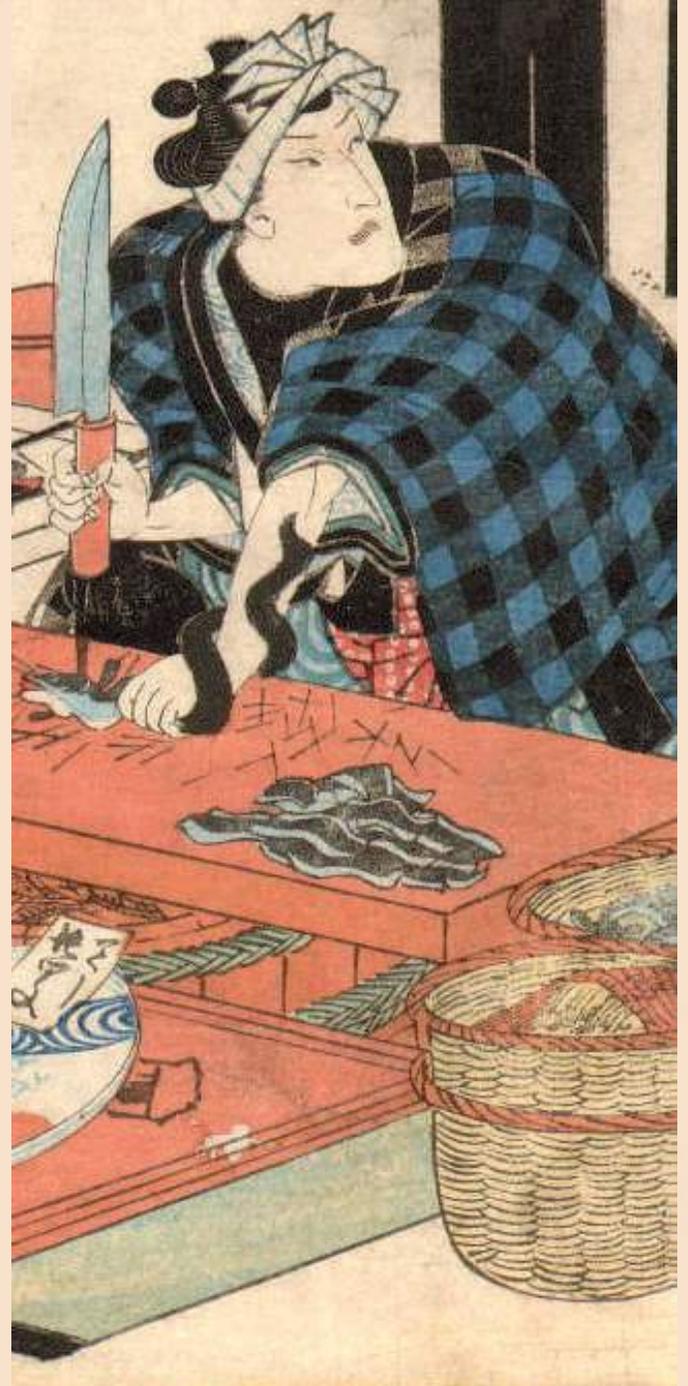
КАЦУО
Тунец красный обжаренный

650

УНАГИ
Угорь копчёный

780

大好きな味。





ЛАНГУСТИНО
с остро-сладким соусом

520



ХОТАТЭ
Гребешок

750

СЯКЕ
Лосось

680

ИКА
Кальмар

1100

МАГУРО
Тунец

740

АМА ЭБИ
Сладкая креветка

670

Эби
Креветка

680

琳翠書
花火

翠琳書



СЕТЫ

かんぱあい!

ЮГЕН

1500



ОТСУ

1700



ХИТТО

1400



ВАРУНОРИ

1700



ШИБУИ

1500



КОМОРЭБИ

1500





4000

СЯКЕ



3500

ТАКЭ

АССОРТИ



СУШИ

4500



СПАЙСИ

6500

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

САЛАТ
ЧУКА

480



ТАТАКИ С СОУСОМ
ДЖОМА
Слегка обжаренная говядина
с пикантным соусом

800



ТАР-ТАР
ИЗ ЛОСОСЯ

750



МАРИНОВАННЫЕ
РОСТКИ СОИ

160



САЛАТ КАНРО
с угрём

720



САЛАТ КАНРО
с креветками

660

Салат из вакамэ
250

САЛАТ
С БАКЛАЖАНАМИ
и маринованным
или обжаренным тунцом

650





Салат из морских водорослей
650

САЛАТ МИКС
с креветками



640

САЛАТ КРАБОВЫЙ С ИКРОЙ



780

КРАБОВЫЙ САЛАТ
820

САЛАТ НАЦУНО
с креветками

САЛАТ НАЦУНО
с курицей



620

420



ЯПОНСКИЙ САЛАТ

250

САЛАТ С АВОКАДО

820



СУПЫ

お早う(ございます)。



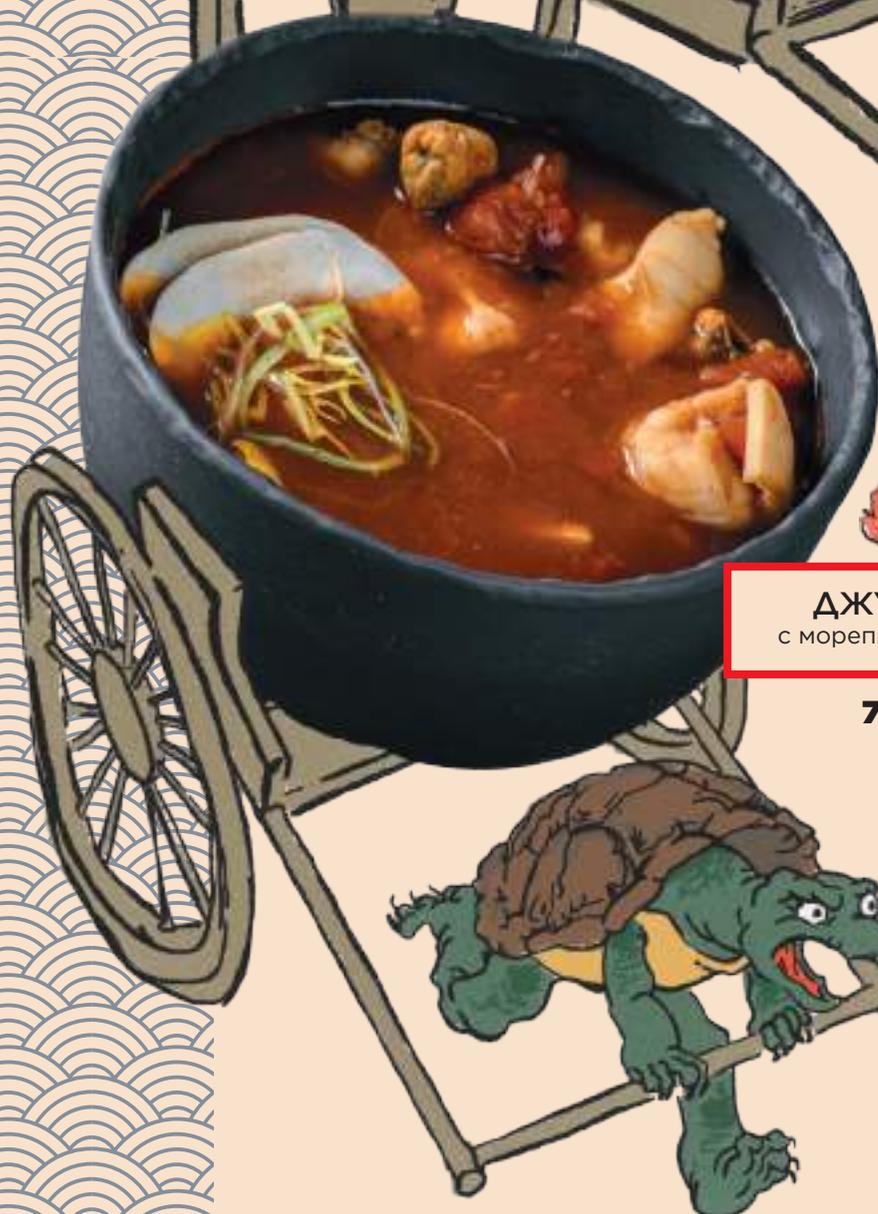
ДЖУМБО
с угрём

720



МИСО-СУП
с креветкой

260



ДЖУМБО
с морепродуктами

720





**КОКОСОВЫЙ
КАРРИ**

530



МИСО-СУП

240



ГЕДЗА
с креветками в мисо супе

650



ИСИКАРИ МИСО
с лапшой или рисом

590

УДОН
с мясом и овощами

550



ТОМ ЯМ

590



ГОРЯЧЕЕ

カサカサ



ГЁДЗА
с говядиной жареные

560



ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА
в хрустящем тесте харумаки

690

Темпура ассорти

790



КРЕВЕТКИ
в темпуре

950



ГЁДЗА

с креветками
жареные
или на пару

720

с курицей
жареные
или на пару

410

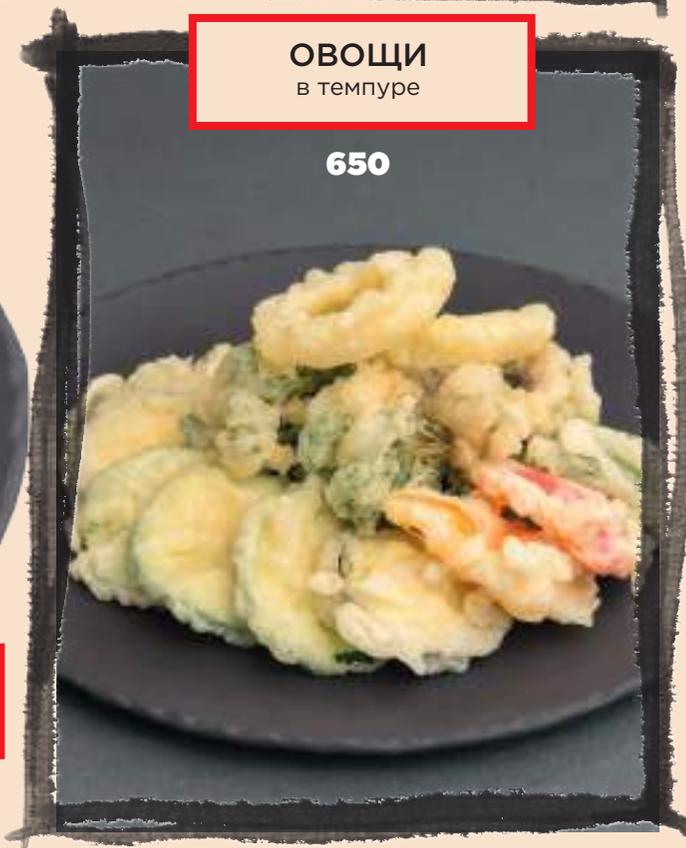
КРЕВЕТКИ
васаби

720



ОВОЩИ
в темпуре

650



ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ
с огурцами в остром соусе

840

ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ
и гребешок в имбирном соусе

920

МОРЕПРОДУКТЫ
на шпажках с соусом Терияки

910

АССОРТИ
из жареных морепродуктов

1050

ШИНДЖО

1150

УМАКИ

980

Треска, жареная
в устричном соусе

660

УНАДЖЮ

1200

ТОФУ С КРЕВЕТКАМИ
в остро-сладком соусе

690

ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ
В ЛУКОВОМ СОУСЕ

680

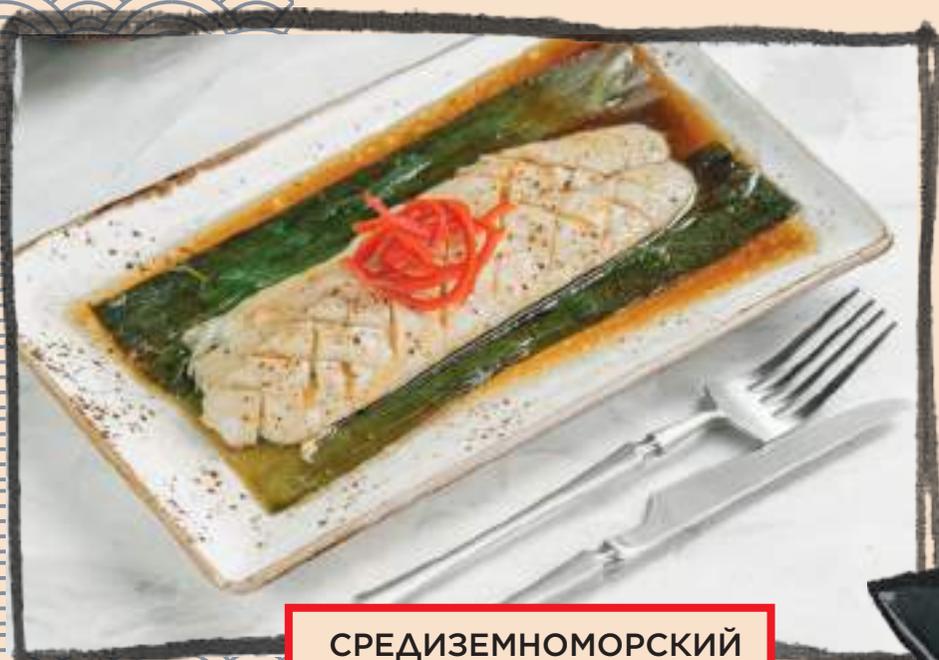
ЛОСОСЬ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ

1100



ПАЛТУС
НА ПАРУ
порция от 150 г

490
цена за 100 г сырого веса



**СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ
СИБАС**

1100



ПАЛТУС
жареный в японском стиле

840



**ЖАРЕННЫЕ ТИГРОВЫЕ
КРЕВЕТКИ**

950



ЛАПША НА ВЫБОР: УДОН, СОБА (ПШЕНИЧНАЯ ИЛИ ГРЕЧНЕВАЯ)



ЛАПША
с креветками

970

ЛАПША С КУРИЦЕЙ

670

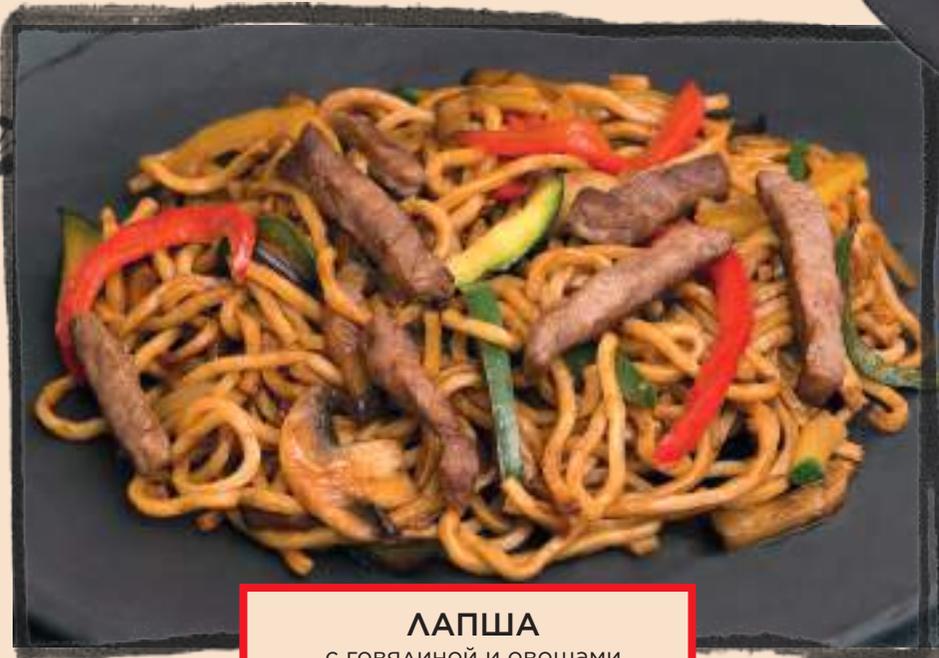


ЛАПША
с морепродуктами и овощами

850

**ЛАПША
С ОВОЩАМИ**

450



ЛАПША
с говядиной и овощами

740



ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ
с ростками сои

650



ЖАРЕННЫЙ РИС
с крабом и яйцом

440



**ЖАРЕННЫЙ
РИС**
с чесноком

290

**ЖАРЕННЫЙ
РИС**
с овощами

360

**ЖАРЕННЫЙ
РИС**
с креветками
и яйцом

420

**ПАРОВОЙ
РИС**

190



КУРИЦА ЖАРЕНАЯ
с зелёным перцем

520

Курица
с чесночным соусом

480



**КУРИНЫЙ
ШАШЛЫЧОК**

540



КУРИЦА
с соусом терияки

540

Курица в панировке

ТАКЭ

530



ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ
с устричным соусом

420



СТЕЙК ПРАЙМ
цена за 100 г

1060

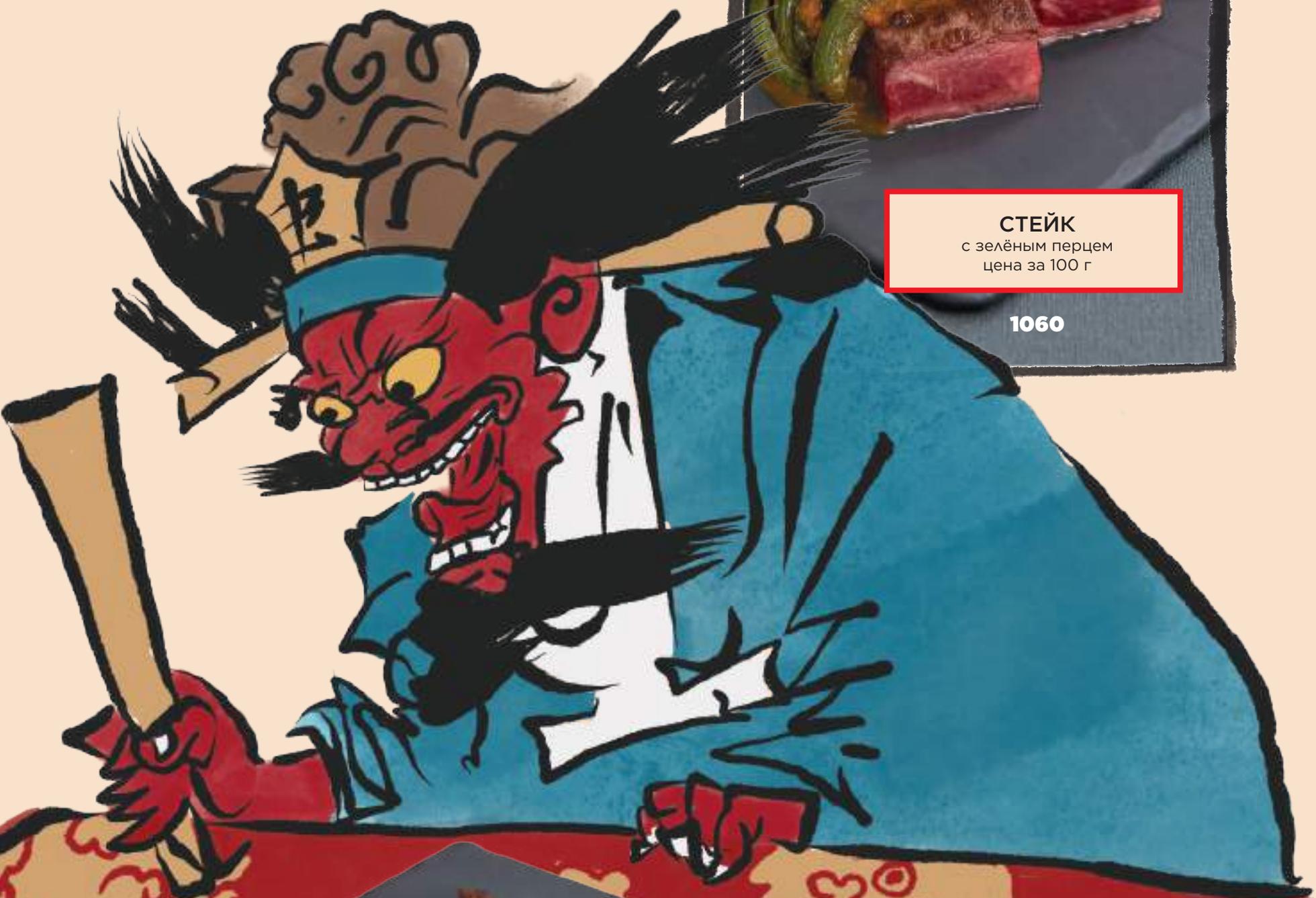
СТЕЙК МАЧЕТЕ
цена за 100 г

560



СТЕЙК
с зелёным перцем
цена за 100 г

1060



СТЕЙК
с кунжутным соусом
и чесноком, цена за 100 г

1060



ДЕСЕРТЫ

青空に白い雲がふわふわ浮いている。

ФРУКТОВЫЙ
РОЛЛ

250



МАНГО
РОЛЛ

350



МОЧИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ
В АССОРТИМЕНТЕ

280

МОЧИ
КЛАССИК

180

ДОМАШНЕЕ
МОРОЖЕНОЕ

с орехами, цукатами,
и вяленой вишней

280



ТЕМПУРА
ИЗ ФРУКТОВ

450

ТЕМПУРА ИЗ АНАНАСОВ

450

МОРОЖЕНОЕ
с манго

440

МОРОЖЕНОЕ
чёрный кунжут

280

МОРОЖЕНОЕ
с авокадо

440

МОРОЖЕНОЕ

170

ТОРТ

420

ЧИА С МАНГО

340



Цены указаны в рублях

Данный материал является информационным. Меню с описанием состава и выхода блюд находится на доске потребителя.

В случае, если у Вас есть аллергические реакции на любые продукты, пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту.

