

лапша



цыпленок с имбирем 490.

наш хит и бестселлер сквозь года. фирменная лапша ручной работы с пикантным цыплёнком в печном соусе с имбирём и овощами.



вешенки с тофу 550.

сытная лапша без мяса. грибы вешенки, жареный тофу и овощи в ореховом соусе, с кранч-луком, кунжутом и арахисом.



молотая свинина в овощном соусе 580.

лапша с молотой свининой в насыщенном овощном соусе на тонкацу и сое, с болгарским перцем, эдамаме, кунжутом и кинзой.



кальмар в томатно-устричном соусе 590.

сочная лапша с кальмаром в томатно-устричном соусе, со свежим цукини, огурцами и легкой остринкой.



жареные креветки с арахисом 590.

лапша с жареными креветками, сельдереем и соусом свит чили с кинзой, украшенная карамелизированным арахисом.



утка в устричном соусе 590.

утка в соево-розмариновом маринаде, обжариваем и подаём на лапше с устричным соусом, кранч-луком и болгарским перцем.



морепродукты в кокосово-лаймовом соусе 670.

лапша с тигровой креветкой и кальмаром в ароматном соусе, с черри и вешенками.



говяжьи щеки в соусе чёрные бобы 720.

томлёные говяжьи щеки с лапшой в соусе из чёрных бобов. с эдамаме и огурцом.

первое



кукси с вешенками и тофу 420.

лапша в прохладном бульоне, с жареным тофу, вешенками, омлетом тамаго и такуаном кимчи.



кукси с цыпленком и тамаго 450.

лапша в прохладном бульоне с филе цыплёнка, омлетом тамаго и такуаном кимчи.



цыпленок с лапшой 500.

суп-легенда для восстановления сил. пряный бульон с нашей домашней лапшой, лучком и филе цыплёнка в панировке.



говяжьи щеки с кимчи 600.

горячий костный бульон с домашней лапшой и томлёными говяжьими щеками. сверху капуста кимчи, зелёный лук и кунжут.

 *пикантное или острое



кокосовый с морепродуктами 650.

кокосовый бульон на имбире и кафир-лайме, в котором варятся тигровые креветки и кальмар. внутри лапша оссу, вешенки и сельдерей.

рис



с цыплёнком и кивпи майо 490.

вок с рисом, овощами и достойным количеством филе цыпленка в панировке, подаем с азиатским кивпи майо.



с креветкой и соусом хойсин 590.

рис с креветками и эдамаме под ореховым соусом и хойсином. сладковато-ореховый профиль с азиатской глубиной.



салат харбин с фунчозой 350.

сытный и текстурный салат с фунчозой, цыпленком панко и грибами моэр. овощная соломка, сверху устрично-кунжутная заправка и острое масло.



битые огурцы 390.

легендарные битые огурцы в пряном маринаде с бадьяном. заправляем сладким чили и кунжутным маслом, посыпаем сверху карамелизованным арахисом.



криспи брокколи 390.

тот самый хит, который вы просили вернуть. брокколи во фритюре в специи шичими, под азиатским соусом и греческим йогуртом, сверху нори с кунжутом и зелёный лук.



кабачки темпура 420.

молодые кабачки в воздушной темпуре с мягким розмариновым соусом. лёгкая закуска, которую сложно перестать таскать с тарелки.



хрустящий кальмар свит чили 420.

кусочки кальмара во фритюре, под сладким чили, шичими и кинзой. зелёный лук сверху, а внутри хрустит и щекочет остринкой.



зелёный салат с ореховой заправкой 470.

лёгкий, но с характером: свежий микс из ромейна, айсберга и хрустящих овощей с авокадо. заправляем мисо и ореховым соусом.



крылья фри с горчичным соусом 550.

куриные крылья в специях, обжаренные до золотистой корочки и щедро политые азиатским соусом с горчицей.



креветки в соусе бэнь-бэнь 590.

наша фирменная закуска из креветок в темпуре под пикантным спайси-соусом. подаём с соломкой айсберга и слайсами маринованных огурчиков.

СЭНДВИЧИ



цыпленок кацу 550.

сэндвич-легенда с первого дня оссу. в обжаренный хлеб хоккайдо вкладываем щедрый кусок хрустящей курицы панко, маринованные огурчики, айсберг, соусы тонкацу и спайси.



чиз 550.

сэндвич для любителей сырного. моцарелла в панировке, сырный и спайси соусы, маринованные огурцы и айсберг тянутся и хрустят одновременно.

оссурито*



с цыпленком 500.

ролл-буррито с цыпленком кацу, авокадо, огурцом и салатом коул-слоу. заправляем соусами унаги, спайси и халапеньо.



с креветкой 550.

ролл-буррито с креветками в темпуре, огурцом, салатом айсберг, такуаном кимчи и красным луком. заправляем соусами унаги и бэнг.



с лососем 550.

ролл-буррито с лососем, авокадо, огурцом, салатом айсберг, омлетом и такуаном кимчи. заправляем соусами унаги, спайси и халапеньо.

**как буррито только с рисом и нори. внутри много начинки, а еще его удобно взять с собой.*

роллы



суши-дог 590.

ролл из риса в нори, запечённый в темпуре, разрезанный вдоль и начинённый авокадо, тунцом и соусами. хот-дог по мотивам суши, который едят руками.



креветка темпура с соусом манго 650.

ролл-легенда с креветками в темпуре под соусом из манго. внутри сливочный сыр и свежий огурец дают сладко-пикантный баланс.



лосось темпура и соус бэнг 690.

пикантный ролл в темпуре с лососем, крабовыми палочками и соусом бэнг. сверху унаги, зелёный лук и кунжут.



угорь с сальсой из авокадо 720.

наш ролл-любимчик с тартаром из угря, шапочкой из сальсы авокадо, а внутри креветки темпура.



хрустящая креветка и спайси лосось 720.

ролл с креветкой темпура и творожным сыром под шапкой острого лосося. украшаем соусом манго, икрой масаго и кунжутом.



тар-тар из лосося на хрустящем рисе 720.

текстурный ролл с нежной шапочкой тар-тара из лосося на обжаренном хрустящем рисе.

роллы



рэйнбоу

720.

ролл с творожным сыром и такуаном под тремя видами рыбы: лосось, угорь и тунец. дополняют его креветки, авокадо, сливочный соус и лепестки миндаля.



угорь с грушей

750.

сливочный сыр с грушей под угрем. китайский перец с арахисом и горчичный соус добавляют пряную глубину.



темпура с креветкой
и трюфельным хойсин

790.

ролл в хрустящей темпуре с огурцом, авокадо и сыром, сверху спайси-креветка. подаётся с соусом на основе хойсина, кокоса и трюфеля, а завершают его микрозелень и икра масаго.



темпура
с тар-таром из угря

790.

темпура-ролл с японским омлетом, творожным сыром и айсбергом. под шапкой из угря и авокадо, с зелёным луком и соусом унаги.



опаленный лосось
с тунцом майо

790.

ролл с тунцом в китайском майо, такуаном кимчи и сливочным сыром. сверху опалённый лосось, битые огурцы, унаги и микрозелень.



сливочный

950.

сливочная классика в нашем прочтении. нежный лосось, творожный сыр и авокадо. украшаем капельками сливочного крема.

суши x4



с креветкой 760.



с лососем 960.



с угрем 960.



опаленная креветка 760.



опаленный лосось 960.



опаленный угорь 960.



острая креветка 760.



острый лосось 960.



острый угорь 960.

острый тунец 760.

опаленный тунец 760.

десерты



панна-котта с грушей 390.

панна-котта на кокосовом молоке с грушей, томлёной в цитрусовом соусе с пряностями. поливаем соусом манго-маракуйя и украшаем чипсами из базилика.



ганаш с вишнёвым конфи 390.

крем из тёмного шоколада со сливками и томлёной вишней в пряном сиропе. дополняем арахисовой карамелью и полосочками нори.

коктейли



рабочий чат 650.
джин, соджу виноград, фейхоа, лимон



давайте после отпуска 650.
текила, соджу кактус, дыня, яблоко



места для поцелуев 650.
виски, соевый соус, карамель, игристый чай



ремонт это сложно(((650.
водка, клубника, мята, карамель



я специально сюда ехал 650.
джин, игристое, ежевика, бузина

б/а сегодня за рулем 550.



privet, spish'? 650.
джин, игристое, кафирский лайм

б/а завтра рано вставать! 550.

*б/а — безалкогольная версия ваших любимых коктейлей

коктейли



каждый день — праздник! 650.
ром, маракуйя, белок, лимон, ваниль



джунгли зовут! 650.
ром, ягермайстер, алоэ, киви, игристый чай



ягода полина 650.
джин, соджу вишня, малина, гибискус, белок



сомаёк ;) 550.
ёрш по-азиатски.
наша подача корейской соджу с пивом

шот дринки 250.
ассортимент уточни у официанта

вино 150 / 750 мл

- бокал розового 550. / 2750.
- бокал красного 550. / 2750.
- бокал белого 550. / 2750.
- бокал кавы 550. / 2750.
- asia cuvee 3500.

пиво 250 / 500 мл

- пиво на кране 350. / 520.
/ светлое / пшено / сидр
- крафт :)
ассортимент уточни у официанта
- хаппосю после шести 550.
фирменное пиво ossu / 450 мл

крепкое 40 мл

- sake ozeki jonsen kinkan 500.
- шотик ягермайстера 450.
- шотик текилы 450.
- ликер сакура 430.
- ликер умесю 430.
- шотик байдзю 450.
- шотик соджу / есть разные на выбор 350.

алко фри



ШИПОВНИК 250.
на лёд или горячий в чашке



фильтр-тоник 320.
классика или с маракуйей



лимонад 300.
клубника-гибискус



лимонад 300.
ананас-манго



лимонад 300.
огуречный

- чашка чая 150.
- морс ягодный 180.
- фильтр-кофе 220.
- лимонад в банке 350.
- шорли 380.
- кока-кола 350.
- бутылка воды 350.
- горячий пряный сидр 250.
- от скуратова б/а