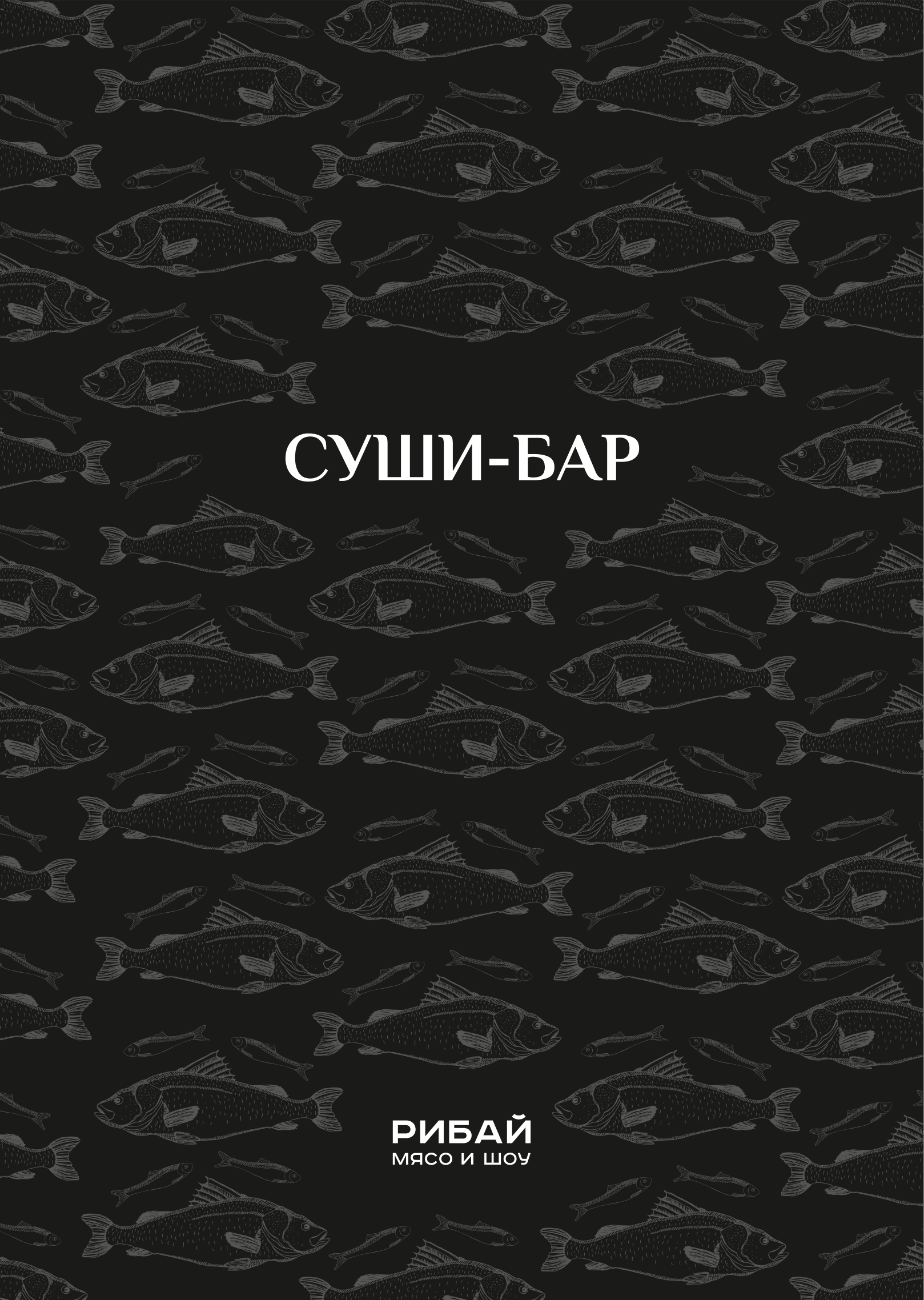


СУШИ-БАР

РИБАЙ
МЯСО И ШОУ



Меню суши-бара Новой Японской Кухни, разработанное сенсеем данного направления, японским шеф-поваром Гунджи Хироюки, который смог совместить в нем как европеизированное понимание восточной кухни, так и совершенно аутентичные блюда японской национальной кухни.



СУШИ

КЛАССИЧЕСКИЕ

Креветка	390₽
Лосось	490₽
Угорь	490₽
Гребешок	490₽
Тунец	590₽
Красная икра	590₽
Краб	790₽
Мраморная говядина	890₽

ОСТРЫЕ / ЗАПЕЧЁННЫЕ

Креветка	390₽
Лосось	490₽
Гребешок	490₽
Угорь	490₽
Тунец	590₽
Краб	790₽



САШИМИ

Креветка	690₽	Гребешок	1190₽
Лосось	890₽	Тунец	1390₽
Угорь	890₽	Краб	1490₽



ДОРАДО САШИМИ

в новом стиле

2990₽



РОЛЛЫ

Лосось	990₽	Авокадо	590₽
Тунец	1090₽	Огурец	490₽



КАЛИФОРНИЯ

Лосось	1590₽
Угорь	1490₽
Краб	1790₽



ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ЛОСОСЕМ

1290₽

Лосось, сыр сливочный, авокадо.



ФИЛАДЕЛЬФИЯ С КРАБОМ И КРЕВЕТКОЙ

1590₽

Краб, креветка, сыр сливочный, огурец.

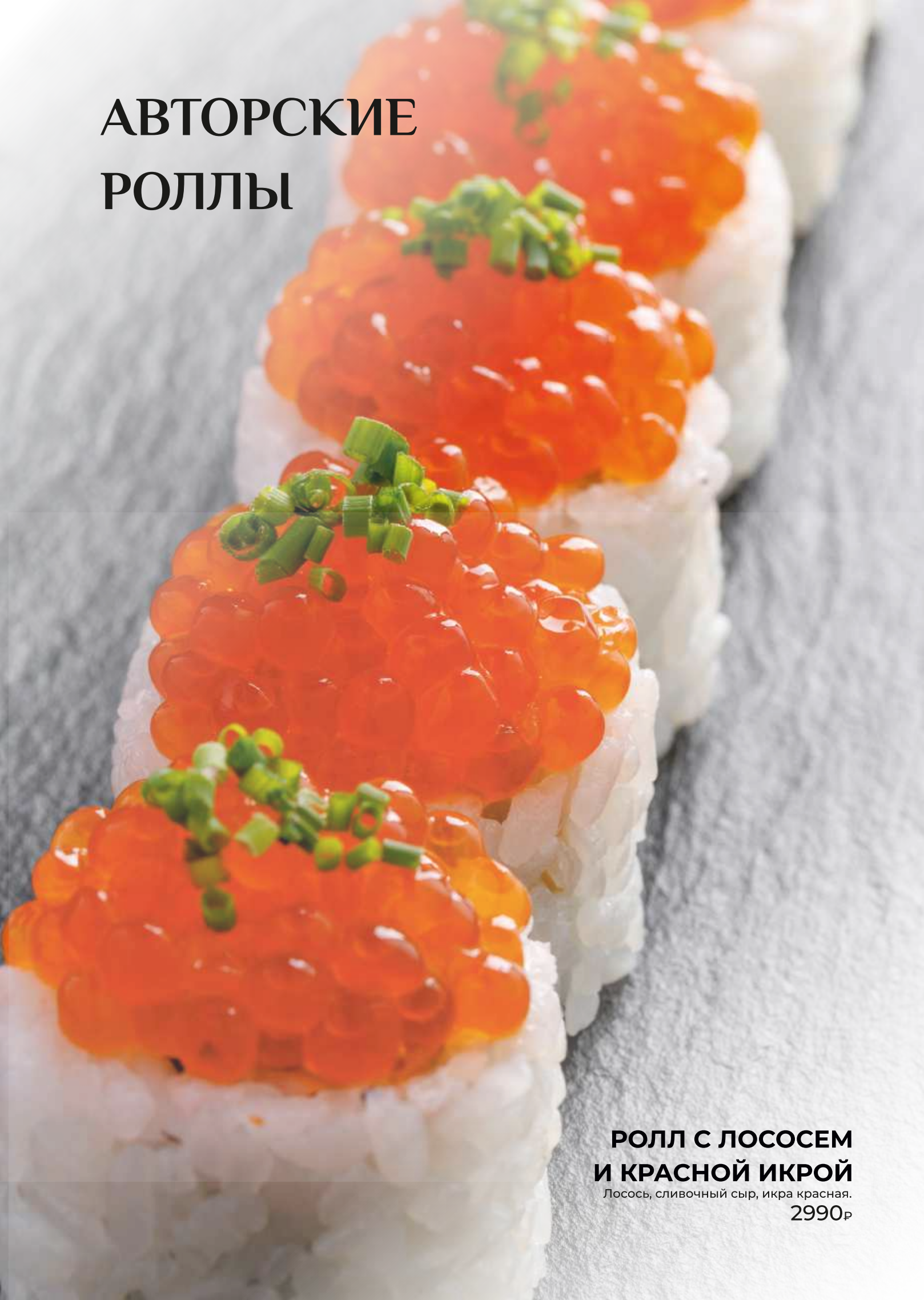


ФИЛАДЕЛЬФИЯ С УГРЕМ

990₽

Угорь, сыр сливочный, авокадо.

АВТОРСКИЕ РОЛЛЫ



РОЛЛ С ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

Лосось, сливочный сыр, икра красная.

2990₽



ФИРМЕННЫЙ РОЛЛ

Огурец, спайси соус, авокадо, икра масага.

с лососем	1590₽
с угрём	1490₽
с крабом	1890₽



ТЕМПУРА РОЛЛ С ОСТРЫМ ЛОСОСЕМ

1390₽

Лосось, сливочный сыр, авокадо.



ТЕМПУРА РОЛЛ С УГРЕМ

1990₽

Угорь, сливочный сыр, авокадо.



РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ В ТЕМПУРЕ

1390₽

Креветка в темпуре, лосось, унаги соус.



РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ В ТЕМПУРЕ И ОСТРЫМ ТУНЦОМ

1590₽

Креветка в темпуре, тунец, спайси соус, огурец, икра масага.



ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ

1590₽

Лосось, авокадо, сливочный сыр, миндаль.



ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ С ГРЕБЕШКОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ УНАГИ

1690₽

Гребешок, сливочный сыр, авокадо.



ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ С УГРЕМ

1590₽

Угорь, сливочный сыр, огурец.



ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ С КРАБОМ

1790₽

Краб, сливочный сыр, огурец.



РОЛЛ С ОСТРЫМ ГРЕБЕШКОМ И КУНЖУТОМ КИМЧИ

Гребешок, спайси соус, икра тобико, кунжут кимчи.

1690₽



РОЛЛ ДРАКОН

Угорь, спайси соус, икра тобико, авокадо.

1490₽



СЛИВОЧНЫЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ, МАНГО И СОУСОМ ВАСАБИ

1590₽

Лосось, сливочный сыр, манго, соус васаби.

ЗАКУСКИ



КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА 1290₽

в корзине из яичной лапши с соусом васаби



КРЕВЕТКИ 1290₽

в корзине из яичной лапши с соусом чили



БОБЫ 590₽
муши эдамаме



КУРИЦА 690₽
мисояки



ЯПОНСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ ГЁДЗА

с уткой	890₽
с мраморной говядиной	890₽
с креветками	890₽

САЛАТЫ



ЧУКА САЛАТ 690₽
с ореховым соусом
Водоросли чука, огурец, ореховый соус.



СОБА САРАДА 590₽
Листья салата ромейн, гречневая лапша, помидор, огурец, омлет, кунжутная заправка.



ИЭЛ АВОКАДО САРАДА 1390₽
Угорь терияки, авокадо, кунжутная заправка.



САЛМОН МИДЗУНА САРАДА

990₽

Опаленный лосось, салат фриллис и руккола, лук порей,
апельсиновая заправка.



ТУНА ТОМАТО САРАДА

890₽

Опаленный тунец, черри, трюфельный заправка.

СУПЫ



МИСО-СУП «СИРО» 590₽
Классический мисо-суп с водорослями вакаме, грибами намеко и тофу.



ЯИЧНЫЙ СУП 790₽
с креветками
Креветки, черри, водоросли вакаме, яйцо.



СУП «ЭБИ ГЁДЗА» 890₽
Бульон с пельменями гедза, креветкой, китайской капустой, водорослями вакаме и зеленым горошком.

ГОРЯЧЕЕ



ДОРАДО НА ГРИЛЕ 2990₽



ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Сябу-сябу — традиционное японское блюдо и особый способ приготовления мяса и овощей в кипящем бульоне. Название происходит от звука, который возникает, когда тонко нарезанные ломтики мяса быстро погружают в горячую жидкость и слегка взмахивают ими в воде. Такая подача превращает ужин в интерактивное шоу и отражает философию японской кухни, где ценится баланс, умеренность и естественность ингредиентов.
Вагю - главная его особенность в интенсивной мраморности, делающей мясо шелковистым, тающим во рту с лёгкими ореховыми нотками, а аромат может напоминать кокосовый орех или персик.

СЯБУ-СЯБУ	25 000₽
ЯКИ СЯБУ-СЯБУ	25 000₽

GINZA PROJECT

www.ginza.ru

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. Данное издание является рекламным материалом. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд и выходы могут отличаться от представленных в меню, со всей актуальной информацией можно ознакомиться в прейскуранте.

If you are allergic to any foods, please tell the waiter. This menu is an advertising material. The photos used elements of decor. Dish serving and outputs may differ from menu. Please check price list for actual information.