

| Наименование блюда | Выход одной порции, грамм | Цена, рубли | состав | Калорийность 1 порции | Ж | Б | У | Аллергены |
|---------------------------|---------------------------|-------------|--|-----------------------|----|----|----|-----------------------------------|
| Обожжённый лосось с манго | 300 | 690 | Рис для суши, уксус рисовый (вода, рис, регулятор кислотности уксусная кислота ледяная, антиокислитель лимонная кислота, соль, сахар, краситель сахарный коллер III), сахарный песок, соль, авокадо, сыр Креметте (творог, сыры мягкие, крахмал кукурузный, соль, молоко сухое обезжиренное, стабилизаторы камедь рожкового дерева и гуаровая камедь, регулятор кислотности лимонная кислота, вода), лосось, манго, пюре из манго (пюре из манго, пюре из маракуйя, лайм, кинза свежая, сахарный сироп, каппа - каррагинан), соус унаги (соевый соус (соевые бобы, пшеница, соль), соус Мирин (рис, дрожжи, солодовый сахар), вода, сахар, сухой рыбный бульон, уксус бальзамический, загуститель: крахмал кукурузный, мальтодекстрин, краситель: сахарный колер E 150d, консерванты: сорбат калия и бензоат натрия подсластитель, может содержать аллергены: соевые бобы, рыбопродукты), кунжут, редька Дайкон, соус соевый (вода, соя, пшеница, соль, консервант (бензоат натрия)), соус "Мирин Фу"(патока карамельная, артезианская вода, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия), регулятор кислотности (лимонная кислота), краситель (сахарный колер)) | 672 | 26 | 25 | 79 | рыба, молоко, кунжут, соя, глютен |

Шеф-повар _____ Д.Е. Ильин

Директор _____ В.А. Добрынин

| Наименование блюда | Выход одной порции, грамм | Цена, рубли | состав | Калорийность 1 порции | Ж | Б | У | Аллергены |
|--------------------|---------------------------|-------------|---|-----------------------|----|----|----|---------------------------------|
| Ролл Киото | 280 | 590 | Рис для суши, уксус рисовый (вода, рис, регулятор кислотности уксусная кислота ледяная, антиокислитель лимонная кислота, соль, сахар, краситель сахарный коллер III), сахарный песок, соль, сыр Креметте (творог, сыры мягкие, крахмал кукурузный, соль, молоко сухое обезжиренное, стабилизаторы камедь рожкового дерева и гуаровая камедь, регулятор кислотности лимонная кислота, вода), огурцы свежие, лосось, тунец, соус спайси (майонез (подсолнечное масло, вода, яичный желток, соль поваренная, регулятор кислотности: уксусная кислота, молочная кислота; загустители: E415, E412; консервант E202; ароматизатор "горчица", подсластитель E954, краситель бета-каротин), имбирь свежий, сыр Пармезан, соус чили Шрирача (перец чили 56%, чеснок, сахар, соль, очищенный уксус, консервант сорбат калия, стабилизатор ксантановая камедь), чеснок, соус унаги (соевый соус (соевые бобы, пшеница, соль), соус Мирин (рис, дрожжи, солодовый сахар), вода, сахар, сухой рыбный бульон, уксус бальзамический, загуститель: крахмал кукурузный, мальтодекстрин, краситель: сахарный колер E 150d, консерванты: сорбат калия и бензоат натрия подсластитель, может содержать аллергены: соевые бобы, рыбопродукты)), картофель пай (картофель, масло фритюрное), редька Дайкон, соус соевый (вода, соя, пшеница, соль, консервант (бензоат натрия)), соус "Мирин Фу"(патока карамельная, артезианская вода, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия), регулятор кислотности (лимонная кислота), краситель (сахарный колер)), Васаби | 602 | 20 | 30 | 73 | рыба, соя, молоко, яйцо, глютен |

Шеф-повар _____ Д.Е. Ильин

Директор _____ В.А. Добрынин

| Наименование блюда | Выход одной порции, грамм | Цена, рубли | состав | Калорийность 1 порции | Ж | Б | У | Аллергены |
|--------------------|---------------------------|-------------|---|-----------------------|----|----|----|---------------------------------|
| Ролл Омахо | 290 | 590 | Рис для суши, уксус рисовый (вода, рис, регулятор кислотности уксусная кислота ледяная, антиокислитель лимонная кислота, соль, сахар, краситель сахарный коллер III), сахарный песок, соль, сыр Креметте (творог, сыры мягкие, крахмал кукурузный, соль, молоко сухое обезжиренное, стабилизаторы камедь рожкового дерева и гуаровая камедь, регулятор кислотности лимонная кислота, вода), огурцы свежие, лосось, морской окунь, кабачки, соус сладкий карри (майонез (подсолнечное масло, вода, яичный желток, соль поваренная, регулятор кислотности: уксусная кислота, молочная кислота; загустители: E415, E412; консервант E202; ароматизатор "горчица", подсластитель E954, краситель бета-каротин), соль, перец черный горошек, молоко сгущеное, карри приправа, соус чили Шрирача (перец чили 56%, чеснок, сахар, соль, очищенный уксус, консервант сорбат калия, стабилизатор ксантановая камедь)), нити Чили сушеные, редька Дайкон, васаби, соус соевый (вода, соя, пшеница, соль, консервант (бензоат натрия)), соус "Мирин Фу"(патока карамельная, артезианская вода, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия), регулятор кислотности (лимонная кислота), краситель (сахарный колер)) | 543 | 18 | 21 | 71 | молоко, рыба, яйцо, соя, глютен |

Шеф-повар _____ Д.Е. Ильин

Директор _____ В.А. Добрынин

| Наименование блюда | Выход одной порции, грамм | Цена, рубли | состав | Калорийность 1 порции | Ж | Б | У | Аллергены |
|--------------------|---------------------------|-------------|--|-----------------------|----|----|-----|--|
| Ролл Сакай | 310 | 620 | Рис для суши, уксус рисовый (вода, рис, регулятор кислотности уксусная кислота ледяная, антиокислитель лимонная кислота, соль, сахар, краситель сахарный коллер III), сахарный песок, соль, авокадо, сыр Креметте (творог, сыры мягкие, крахмал кукурузный, соль, молоко сухое обезжиренное, стабилизаторы камедь рожкового дерева и гуаровая камедь, регулятор кислотности лимонная кислота, вода), креветки темпура (креветки тигровые, мука Темпура), соус Чили сладкий сладкий (сахар, вода, перец чили 22%, соль, кунжут, лук красный, масло оливковое, соус соевый (вода, соя, пшеница, соль, консервант (бензоат натрия)), авокадо, кунжут, водоросли Чука, соус ореховый (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, семена кунжута обжаренные, соевый соус (вода, соя, пшеница, соль), уксус спиртовой, соль, желток яичный сухой ферментированный, арахис обжаренный дробленый, кунжутное масло нерафинированное, загустители E1422 и ксантановая камедь, консервант сорбиновая кислота, усилители вкуса и аромата E631 и E627, антиокислитель E385. Возможно наличие следов горчицы, рыбы, моллюсков и продуктов их переработки), редька Дайкон, васаби, васаби, соус соевый (вода, соя, пшеница, соль, консервант (бензоат натрия)), соус "Мириин Фу"(патока карамельная, артезианская вода, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия), регулятор кислотности (лимонная кислота), краситель (сахарный колер)) | 856 | 36 | 27 | 104 | молоко, маллюски, кунжут, соя, глютен, яйцо, арахис, горчица |

Шеф-повар _____ Д.Е. Ильин

Директор _____ В.А. Добрынин

| Наименование блюда | Выход одной порции, грамм | Цена, рубли | состав | Калорийность 1 порции | Ж | Б | У | Аллергены |
|--------------------|---------------------------|-------------|--|-----------------------|----|----|----|---------------------------|
| Оши спайси тунец | 210 | 590 | Рис для суши, уксус рисовый (вода, рис, регулятор кислотности уксусная кислота ледяная, антиокислитель лимонная кислота, соль, сахар, краситель сахарный коллер III), сахарный песок, соль, тунец, соус спайси (майонез (подсолнечное масло, вода, яичный желток, соль поваренная, регулятор кислотности: уксусная кислота, молочная кислота; загустители: E415, E412; консервант E202; ароматизатор "горчица", подсластитель E954, краситель бета-каротин), имбирь свежий, сыр Пармезан, соус чили Шрирача (перец чили 56%, чеснок, сахар, соль, очищенный уксус, консервант сорбат калия, стабилизатор ксантановая камедь), чеснок), соус унаги (соевый соус (соевые бобы, пшеница, соль), соус Мирин (рис, дрожжи, солодовый сахар), вода, сахар, сухой рыбный бульон, уксус бальзамический, загуститель: крахмал кукурузный, мальтодекстрин, краситель: сахарный колер E 150d, консерванты: сорбат калия и бензоат натрия подсластитель, может содержать аллергены: соевые бобы, рыбопродукты), васаби, нити чили, редька дайкон, соевый соус (вода, соя, пшеница, соль, консервант (бензоат натрия)), соус "Мирин Фу"(патока карамельная, артезианская вода, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия), регулятор кислотности (лимонная кислота), краситель (сахарный колер)) | 486 | 10 | 25 | 73 | рыба, молоко, соя, глютен |

Шеф-повар _____ Д.Е. Ильин

Директор _____ В.А. Добрынин

| Наименование блюда | Выход одной порции, грамм | Цена, рубли | состав | Калорийность 1 порции | Ж | Б | У | Аллергены |
|----------------------|---------------------------|-------------|---|-----------------------|----|----|----|------------------------------------|
| Оши миндальный угорь | 210 | 690 | Рис для суши, уксус рисовый (вода, рис, регулятор кислотности уксусная кислота ледяная, антиокислитель лимонная кислота, соль, сахар, краситель сахарный коллер III), сахарный песок, соль, угорь запеченый, миндаль, соус унаги (соевый соус (соевые бобы, пшеница, соль), соус Мирин (рис, дрожжи, солодовый сахар), вода, сахар, сухой рыбный бульон, уксус бальзамический, загуститель: крахмал кукурузный, мальтодекстрин, краситель: сахарный колер E 150d, консерванты: сорбат калия и бензоат натрия подсластитель, может содержать аллергены: соевые бобы, рыбопродукты), авокадо, сыр Креметте (творог, сыры мягкие, крахмал кукурузный, соль, молоко сухое обезжиренное, стабилизаторы камедь рожкового дерева и гуаровая камедь, регулятор кислотности лимонная кислота, вода), икра тобико, редька Дайкон, соус соевый (вода, соя, пшеница, соль, консервант (бензоат натрия)), соус "Мирин Фу"(патока карамельная, артезианская вода, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия), регулятор кислотности (лимонная кислота), краситель (сахарный колер)), васаби | 526 | 19 | 16 | 82 | рыба, миндаль, соя, глютен, молоко |

Шеф-повар _____ Д.Е. Ильин

Директор _____ В.А. Добрынин

| Наименование блюда | Выход одной порции, грамм | Цена, рубли | состав | Калорийность 1 порции | Ж | Б | У | Аллергены |
|--------------------|---------------------------|-------------|--|-----------------------|---|----|----|---|
| Сет Нигири | 180 | 640 | Рис для суши, уксус рисовый (вода, рис, регулятор кислотности уксусная кислота ледяная, антиокислитель лимонная кислота, соль, сахар, краситель сахарный коллер III), сахарный песок, соль, тунец, угорь запеченный, креветки тигровые, гребешок морской, водоросли Нори, сыр Креметте (творог, сыры мягкие, крахмал кукурузный, соль, молоко сухое обезжиренное, стабилизаторы камедь рожкового дерева и гуаровая камедь, регулятор кислотности лимонная кислота, вода), икра тобико, пюре из манго (пюре из манго, пюре из маракуйя, лайм, кинза свежая, сахарный сироп, каппа - каррагинан), соус унаги (соевый соус (соевые бобы, пшеница, соль), соус Мирин (рис, дрожжи, солодовый сахар), вода, сахар, сухой рыбный бульон, уксус бальзамический, загуститель: крахмал кукурузный, мальтодекстрин, краситель: сахарный колер E 150d, консерванты: сорбат калия и бензоат натрия подсластитель, может содержать аллергены: соевые бобы, рыбопродукты), манго, редька Дайкон, васаби, васаби, соус соевый (вода, соя, пшеница, соль, консервант (бензоат натрия)), соус "Мирин Фу"(патока карамельная, артезианская вода, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия), регулятор кислотности (лимонная кислота), краситель (сахарный колер)) | 352 | 4 | 20 | 60 | Рыба, ракообразные, моллюски, молоко, соя, глютен |

Шеф-повар _____ Д.Е. Ильин

Директор _____ В.А. Добрынин

| Наименование блюда | Выход одной порции, грамм | Цена, рубли | состав | Калорийность 1 порции | Ж | Б | У | Аллергены |
|--------------------|---------------------------|-------------|--|-----------------------|----|----|----|--|
| Поке с тунцом | 300 | 650 | Рис для суши, уксус рисовый (вода, рис, регулятор кислотности уксусная кислота ледяная, антиокислитель лимонная кислота, соль, сахар, краситель сахарный коллер III), сахарный песок, соль, тунец, авокадо, огурцы свежие, водоросли Нори, водоросли Чука, бобы соевые зеленые Эдамаме, соус соевый (вода, соя, пшеница, соль, консервант (бензоат натрия)), соус "Мирин Фу"(патока карамельная, артезианская вода, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия), регулятор кислотности (лимонная кислота), краситель (сахарный колер)), соус ореховый (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, семена кунжута обжаренные, соевый соус (вода, соя, пшеница, соль), уксус спиртовой, соль, желток яичный сухой ферментированный, арахис обжаренный дробленый, кунжутное масло нерафинированное, загустители E1422 и ксантановая камедь, консервант сорбиновая кислота, усилители вкуса и аромата E631 и E627, антиокислитель E385. Возможно наличие следов горчицы, рыбы, моллюсков и продуктов их переработки), кунжут, икра тобико | 447 | 16 | 21 | 52 | рыба, соя, глютен, кунжут, арахис, глютен, горчица |

Шеф-повар _____ Д.Е. Ильин

Директор _____ В.А. Добрынин

| Наименование блюда | Выход одной порции, грамм | Цена, рубли | состав | Калорийность 1 порции | Ж | Б | У | Аллергены |
|--------------------|---------------------------|-------------|--|-----------------------|----|----|----|--|
| Поке с креветкой | 300 | 650 | Рис для суши, уксус рисовый (вода, рис, регулятор кислотности уксусная кислота ледяная, антиокислитель лимонная кислота, соль, сахар, краситель сахарный коллер III), сахарный песок, соль, креветки тигровые, авокадо, манго, водоросли Нори, водоросли Чука, бобы соевые зеленые Эдамаме, соус соевый (вода, соя, пшеница, соль, консервант (бензоат натрия)), соус "Мирин Фу"(патока карамельная, артезианская вода, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия), регулятор кислотности (лимонная кислота), краситель (сахарный колер)), соус ореховый (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, семена кунжута обжаренные, соевый соус (вода, соя, пшеница, соль), уксус спиртовой, соль, желток яичный сухой ферментированный, арахис обжаренный дробленый, кунжутное масло нерафинированное, загустители E1422 и ксантановая камедь, консервант сорбиновая кислота, усилители вкуса и аромата E631 и E627, антиокислитель E385. Возможно наличие следов горчицы, рыбы, моллюсков и продуктов их переработки), пюре манго (пюре из манго, пюре из маракуйя, лайм, кинза свежая, сахарный сироп, каппа - каррагинан), кунжут, икра тобико | 409 | 11 | 16 | 59 | моллюски, соя, глютен, арахис, кунжут, яйцо, горчица, рыба |

Шеф-повар _____ Д.Е. Ильин

Директор _____ В.А. Добрынин