

愛

お食事をお楽しみください  
オリエントタルスープ



メニュー

MOJO  
RESTAURANT & BAR

# СУШИ

ЛОСОСЬ	1 шт.   150P
ТУНЕЦ	1 шт.   140P
УГОРЬ	1 шт.   160P
КРЕВЕТКА	1 шт.   140P
ГРЕБЕШОК	1 шт.   150P
ОПАЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ	1 шт.   150P



# ГУНКАНЫ

ЧУКА	1 шт.   90P
УГОРЬ СПАЙСИ	1 шт.   160P
ЛОСОСЬ СПАЙСИ	1 шт.   160P
ГРЕБЕШОК СПАЙСИ	1 шт.   160P
ТУНЕЦ СПАЙСИ	1 шт.   150P
КРАБ/ КРАБ СПАЙСИ	1 шт.   220P
КРАСНАЯ ИКРА	1 шт.   240P



Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, плохое настроение или вы торопитесь, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

На фотографиях использованы элементы декора.  
Подача блюд может отличаться от представленной в меню.

# ТАКО НОРИ

## УГОРЬ

Рис, кунжут,  
соус унаги

1шт. | 250Р



## ОСТРЫЙ КРАБ

Рис, соус спайси

1шт. | 340Р



## ЛОСОСЬ

Тобико, рис,  
соус чили понзу

1шт. | 250Р



## ТУНЕЦ

Рис, соус  
чили понзу

1шт. | 250Р



## ГРЕБЕШОК

Красная икра,  
рис, соус чили понзу

1шт. | 250Р



## АВОКАДО

120г | 220Р

## ОГУРЕЦ

120г | 160Р

## АВОКАДО И ОГУРЕЦ

120г | 180Р

## ТУНЕЦ И АВОКАДО

120г | 350Р

## ЛОСОСЬ И АВОКАДО

120г | 460Р

## КРАБ

120г | 740Р

## ЛОСОСЬ

120г | 480Р

## УГОРЬ

120г | 490Р

## ТУНЕЦ

120г | 320Р

## ТУНЕЦ И ЛОСОСЬ

120г | 430Р

## ТУНЕЦ КИМЧИ

120г | 320Р

МОЖЕМ СДЕЛАТЬ ОСТРЫМИ

**КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ**

бшт. | 680Р

**КАЛИФОРНИЯ С ЛОСОСЕМ**

бшт. | 680Р

**КАЛИФОРНИЯ С УГРЕМ**

бшт. | 680Р

МОЖЕМ СДЕЛАТЬ ОСТРЫМ 

**ФИЛАДЕЛЬФИЯ  
С ИКРОЙ И АВОКАДО**  
Лосось, сливочный сыр,  
огурец, авокадо,  
икра красная

бшт. | 780Р

**ФИЛАДЕЛЬФИЯ  
ЛОСОСЬ УГОРЬ**  
Сливочный сыр, огурец,  
авокадо, унаги соус,  
кунжут, миндаль,  
рис, нори

бшт. | 760Р

**ФИЛАДЕЛЬФИЯ  
С УГРЕМ**  
Авокадо, огурец,  
сливочный сыр,  
кунжут, соус унаги,  
миндаль

бшт. | 740Р

ВСЕ РОЛЛЫ МОЖЕМ СДЕЛАТЬ ОСТРЫМИ 

サ  
分

**РОЛЛ  
С ОПАЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ  
И КРЕВЕТКОЙ В ТЕМПУРЕ**

7шт. | 690Р



РОЛЛ С ЛОСОСЕМ  
И АВОКАДО

6 шт. | 860Р



РОЛЛ С ТУНЦОМ  
И СОУСОМ ЮДЗУ

5 шт. | 680Р



# AVOCADO

**АВОКАДО ФИШ**  
Тунец, лосось, креветки,  
кальмар, огурец, авокадо,  
масаго, соус юдзу,  
нори (без риса)

5 шт. | 860Р

魚介類



**РОЛЛ С ЖАРЕННОЙ  
КРЕВЕТКОЙ И АВОКАДО**  
Креветка, темпура, масаго, огурец,  
авокадо, красная икра, нори, рис

7 шт. | 640Р





**РОЛЛ С ТУНЦОМ И КРЕВЕТКОЙ В ПАНКО**  
Креветка в панко, тунец, огурец, авокадо, соус спайси, соус унаги, панировка фурикаке, рис, нори

6шт. | 520Р



**КОРОЛЕВСКИЙ РОЛЛ С УГРЕМ**

Лосось, угорь, сливочный сыр, снежный краб, тунец, огурец, соус унаги, кунжут, майонез, миндаль

8шт. | 760Р

**КОРОЛЕВСКИЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ**

Лосось, сливочный сыр, снежный краб, тунец, огурец, майонез

8шт. | 780Р



**РОЛЛ ТЕМПУРА-ТАКО С УГРЕМ**  
Авокадо, масаго, сливочный сыр, соус спайси, соус цитрусовый спайси, рис, нори

4шт. | 560Р



**КРАНЧ РОЛЛ**

Лосось, снежный краб, сливочный сыр, темпура, панко, соус цитрусовый спайси

8шт. | 560Р

魚介類





**ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ**  
**ТУНЕЦ** 6шт. | 420Р  
**УГОРЬ** 6шт. | 580Р  
**ЛОСОСЬ** 6шт. | 680Р

**СОУС НА ВЫБОР:**  
 • соус с икрой летучей рыбы  
 • сырный соус  
 • соус спайси

サテ

**ХАГАКУРЭ**  
 Лосось, гребешок, соус с икрой летучей рыбы, темпура  
 6шт. | 780Р



**РОЛЛ С САШИМИ ИЗ УГРЯ**  
 Угорь, снежный краб, соус унаги, кунжут, ромейн, соус с икрой летучей рыбы  
 6шт. | 690Р

**РОЛЛ С ГРЕБЕШКОМ-ГРИЛЬ**  
 Морской гребешок-гриль, снежный краб, соус унаги, ромейн, соус с икрой летучей рыбы  
 6шт. | 690Р

 **ОСТРЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ**  
 Лосось, окунь, креветка, кальмар, гребешок, тунец, соус спайси  
 6шт. | 690Р



うな

**КРЕВЕТКА** 1шт. | 140Р  
**ТУНЕЦ** 1шт. | 180Р  
**УГОРЬ** 1шт. | 180Р  
**ЛОСОСЬ** 1шт. | 180Р  
**ГРЕБЕШОК** 1шт. | 180Р  
**КРАБ** 1шт. | 240Р

**ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ С ИКРОЙ ЛЕТУЧЕЙ РЫБЫ**  
 Лосось, окунь, креветка, кальмар, гребешок, тунец, соус с икрой летучей рыбы, лук Сибулет  
 6шт. | 690Р

# ЗАПЕЧЕННЫЕ

# РОЛЛ-САЛАТЫ

## РОЛЛ-САЛАТ С ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА

Ролл с тунцом, авокадо и сливочным сыром. Тогараси, салат-микс, соус лимонный понзу, соус ореховый Кимчи, дайкон, миндаль, кунжут

310г | 750Р



## РОЛЛ-САЛАТ С САШИМИ ИЗ УГРЯ

Ролл с тунцом, авокадо и сливочным сыром. Тогараси, салат-микс, соус ореховый кимчи, дайкон, миндаль, кунжут

290г | 850Р



## РОЛЛ-САЛАТ С ТАТАКИ ИЗ ЛОСОСЯ

Ролл с тунцом, авокадо и сливочным сыром. Тогараси, салат-микс, соус лимонный понзу, соус ореховый Кимчи, дайкон, миндаль, кунжут

310г | 890Р



## РОЛЛ-САЛАТ С САШИМИ ИЗ УГРЯ И РОЛЛОМ ТЕМПУРА

Угорь, масаго, авокадо, сливочный сыр, темпура, омлет, соус спайси, маменори, салат-микс, соус ореховый, соус сливочный унаги, соус цитрусовый спайси, кунжут, сибулет, эдамамэ, миндаль

270г | 790Р



# САШИМИ

## САШИМИ СЕТ

Лосось, тунец, угорь, гребешок

400г | 2390Р



ТУНЕЦ 50г | 380Р

ГРЕБЕШОК 50г | 460Р

УГОРЬ 40г | 460Р

ЛОСОСЬ 50г | 460Р



## ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ

 В СОУСЕ СПАЙСИ 4шт. | 520Р

В СОУСЕ С ИКРОЙ ЛЕТУЧЕЙ РЫБЫ 4шт. | 520Р



**КАРПАЧО  
ЛОСОСЬ**  
155г | 850Р

**ВИТЕЛЛО ТОННАТО**  
Маринованная телятина,  
крем-соус с тунцом,  
каперсы, руккола  
210г | 690Р



**КРАБ СО  
СТРАЧАТЕЛЛОЙ И  
ШПИНАТОМ**  
140г | 590Р



**КРЕВЕТКИ  
С ПЕСТО**  
150г | 490Р



# БРУСКЕТТЫ

**РОСТБИФ  
СО СЛИВОЧНЫМ  
СЫРОМ И ПЕЧЕНЫМ  
ПЕРЦЕМ**  
190г | 490Р



**ПАРМА СО  
СТРАЧАТЕЛЛОЙ  
И ВЯЛЕНЫМИ  
ТОМАТАМИ**  
140г | 590Р



## ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Мелко нарезанная говяжья вырезка с репчатым луком, каперсами, оливковым маслом, зеленью и специями. Подается с листьями шпината, нори и гренок

160г | 690Р



## ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

Мелко нарезанное филе тунца с репчатым луком, каперсами, оливковым маслом, зеленью и специями. Подается с рукколой и ржаной гренок

160г | 740Р



## ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Мелко нарезанное филе лосося с репчатым луком, каперсами, оливковым маслом и специями. Подается с ржаной гренок

160г | 850Р



# Poke Bowl



## ПОКЕ БОУЛ С ЛОСОСЕМ

Лосось, эдамамэ, авокадо, чука, водоросли, шпинат, рис, соус ореховый том ям

200/30г | 680Р



## ПОКЕ С ЛОСОСЕМ И ТУНЦОМ

Лосось, тунец, чука, рис, соус ореховый том ям

240/30г | 760Р



## ПОКЕ БОУЛ С ТУНЦОМ

Тунец, эдамамэ, авокадо, манго, водоросли, шпинат, рис, соус ореховый кимчи

200/30г | 520Р



## ПОКЕ БОУЛ С КРАБОМ

Краб, масаго, авокадо, огурец, шпинат, рис, соус ореховый том ям

210/30г | 790Р

**ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК  
В КУНЖУТНОМ СОУСЕ**

Чили, кинза, чеснок,  
базилик, кунжут

100г | **480Р**



**СЕЛЬДЬ  
С МИНИ-КАРТОФЕЛЕМ  
И МАРИНОВАННЫМ  
КРАСНЫМ ЛУКОМ**

410г | **400Р**



**ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК  
С СОУСОМ ВАСАБИ**

Микс-салат, редис, Сибулет

130г | **530Р**



**САЛАТ С ЯЗЫКОМ**

Листья салата с обжаренным  
говяжьим языком, шампиньонами,  
перепелиным яйцом, черри и  
соусом Айоли с хреном

230г | **580Р**



**САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ**  
Куриная печень, томаты,  
вешенки, микс-салат,  
заправка Понзу, пармезан

230г | **470Р**

**ЦЕЗАРЬ**

С КУРИЦЕЙ 210г | 480Р

С КРЕВЕТКАМИ 200г | 670Р

**ХРУСТЯЩИЕ  
БАКЛАЖАНЫ  
С ТОМАТАМИ**

Соус кисло-сладкий  
чили, кунжут, кинза

170г | 420Р



 **БИТЫЕ ОГУРЦЫ**

150г | 350Р

**ЧУКА  
С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ**

130г | 290Р



**САЛАТ С УГРЕМ**

Угорь копченый,  
микс-салат, авокадо,  
соус ореховый,  
томаты, огурец,  
соус унаги, кунжут

190г | 780Р



**САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ,  
КАЛЬМАРОМ, АВОКАДО  
И ШПИНАТОМ**

Оливковое масло,  
чили, специи

190г | 780Р

**САЛАТ С ЛОСОСЕМ,  
КРЕВЕТКАМИ  
И КАЛЬМАРОМ**

Овощной дрессинг,  
микс-салат, авокадо,  
черри

180г | 740Р



# БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ

## КЛАССИЧЕСКИЙ

Микс салатов, огурец, авокадо, оливковое масло, сок лимона, мед

200г | 520Р

## С КРАБОМ

Краб, микс салатов, огурец, авокадо, оливковое масло, сок лимона, мед

230г | 850Р



## САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Томаты, огурцы, маслины, руккола, каперсы, фета, бальзамический крем, оливковое масло

240г | 560Р

## КАПРЕЗЕ

Томаты, моцарелла, руккола, песто

210г | 580Р



## ОВОЩНОЙ САЛАТ

Томаты, огурец, красный лук, микс трав, пряное масло и винный уксус

230г | 440Р

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ  
С ДАРАМИ МОРЯ**

Креветки, гребешок,  
кальмар, томаты,  
шиитаки, микс салат,  
редис, петрушка

100/60/50г | **790Р**



**САЛАТ С БУРРАТОЙ**

Микс томатов, редис,  
соус песто, базилик

320г | **750Р**



**БУРРАТА, ХРУСТЯЩИЕ  
БАКЛАЖАНЫ И АНАНАС**

Мята, кинза, соус терияки

185г | **620Р**



**САЛАТ С РОСТБИФОМ**

Ростбиф, микс листьев  
салата, печеный болгарский  
перец, вяленые томаты,  
каперсы, пармезан  
с имбирно-чесочной  
заправкой

160г | **570Р**



**НИСУАЗ**

Обжаренный тунец,  
листья салата, анчоусы,  
стручковая фасоль,  
мини-картофель.  
подается с яйцом пашот

230г | **740Р**



# ZUPPE

## СИЦИЛИЙСКИЙ СУП

Креветки, треска, мидии, томаты, чеснок, чили, петрушка

380г | 690Р



## ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

КЛАССИКА 300г | 420Р

КРЕВЕТКИ 330г | 480Р

## ТОМАТНЫЙ СУП С ПАРМЕЗАНОМ

300г | 420Р



## СУП С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Белые грибы, картофель, морковь, перловка. Подается со сметаной и зеленью

300г | 540Р



## КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ОРЗО

260г | 420Р

## УХА

Треска, мидии, креветки, сливки, картофель, морковь

400г | 640Р



## БОРЩ С САЛОМ

Классический борщ на говяжьем бульоне. Подается со сметаной и солодовым хлебом

400г | 460Р

**СОЛЯНКА МЯСНАЯ**  
Говяжий бульон, охотничьи колбаски, ржаная гренка, лимон, сметана

310/120г | 490Р



# RAMEN

## РАМЕН МИСО

Лапша, шиитаки, побеги бамбука, ростки сои, стручки гороха, лук зеленый, маринованное яйцо, нори

СВИНИНА 500г | 580P

КРЕВЕТКИ 500г | 650P

## РАМЕН МИСО КИМЧИ

Лапша, шиитаки, капуста кимчи, лук порей, лук зеленый, чили, маринованное яйцо, нори

СВИНИНА 500г | 580P

КРЕВЕТКИ 500г | 650P



## РАМЕН МИСО СЛИВОЧНЫЙ С ЛОСОСЕМ

Лапша, лосось, шиитаки, стручки гороха, шпинат, ростки сои, лук зеленый, маринованное яйцо, кунжут, нори

500г | 650P

ラーメン



# ТОМ YAM

## ТОМ ЯМ КОРОЛЕВСКИЙ

Острый тайский суп с кокосовым молоком. Грибы, креветки, кальмар, мидии, рис, кинза

400/80г | 640P

## ТОМ ЯМ

Острый тайский суп. Креветки, кальмар, грибы, имбирь, лайм, чили, рис, кинза

300/80г | 490P

# 介類

## МИСО СУП

250г | 180Р



## СЛИВОЧНЫЙ МИСО СУП С ЛОСОСЕМ

Лосось, сливочный мисо-бульон, вакамэ, рис, лук зеленый

330г | 490Р



## СЛИВОЧНЫЙ МИСО С УГРЕМ

Угорь, сливочный мисо-бульон, яйцо, рис, лук зеленый

330/50г | 540Р



## ФО БО

Традиционный вьетнамский суп с говядиной. Рисовая лапша, лук красный, лук зеленый, чили, лайм, базилик, ростки сои, мята, кинза

500г | 540Р



## КИМЧИ

Мисо бульон, вакамэ, тофу, яйцо, кунжут, тогараси, лук зеленый, кимчи

КЛАССИЧЕСКИЙ КИМЧИ 300г | 350Р

КИМЧИ С ГОВЯДИНОЙ 320г | 440Р



## ДЗОСУЙ

Краб, бульон суимоно, рис, яйцо, лук

300г | 480Р



# 牛肉

# うどん



ЛОСОСЬ  
С ТОМАТАМИ

340г | 760Р

# PASTA

КРЕВЕТКИ  
В СОУСЕ ПЕСТО

240г | 550Р



КРЕВЕТКА СКАМПИ  
С СЫРОМ ПЕКориНО

320г | 720Р



АЛЬ ПОМОДОРО

340г | 440Р



КАРБОНАРА

320г | 560Р



С МОРЕПРОДУКТАМИ

320г | 740Р



ОПАЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ  
С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

300г | 740Р

БОЛОНЬЕЗЕ

350г | 620Р



БЕЛЫЕ ГРИБЫ  
С ТРЮФЕЛЬНЫМ  
СОУСОМ

290г | 750Р



КОН ГАМБЕРИ

Креветки, кабачки,  
креветочный биск,  
сливки

320г | 680Р

КУРИЦА,  
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ  
И РУККОЛА

320г | 580Р



ЛАЗАНЬЯ

300г | 580Р



Preheat oven to 375 degrees F (190 degrees C). Bring a large pot of lightly salted water to a boil. Add noodles and cook for 8 to 10 minutes or until al dente; drain and set aside. Place pork and beef in a large, deep skillet. Cook over medium high heat until evenly brown. Stir in tomato sauce, crushed tomatoes, parsley, garlic, oregano, onion, sugar, basil and salt. Simmer over medium-low heat for 30 minutes, stirring occasionally. In a large bowl, combine cottage cheese, eggs, Parmesan cheese, parsley, salt and pepper. In a 9x13 inch baking dish, place 2 layers of noodles on the bottom; layer 1/2 of the cheese mixture, 1/2 of the sauce; repeat layers. Cover with aluminum foil and bake in preheated oven for 30 to 40 minutes. Remove foil and bake for another 5 to 10 minutes; let stand for 10 minutes before cutting; serve.

# LASAGNA

# RISOTTO/ORZO



**РИЗОТТО  
С КРЕВЕТКОЙ  
СКАМПИ**

340г | **760Р**



**РИЗОТТО  
С МОРЕПРОДУКТАМИ**

320г | **740Р**

**РИЗОТТО  
С БЕЛЫМИ  
ГРИБАМИ**

280г | **620Р**



**РИЗОТТО 4 СЫРА**  
Сыры: горгонзола,  
камамбер, пармезан,  
монт и сливки

300г | **580Р**



**ОРЗО С ВЫРЕЗКОЙ  
В СОУСЕ ПАРМЕЗАН**

350г | **680Р**



**КРЕВЕТКА СКАМПИ  
ЖАРЕНАЯ С ЧЕСНОКОМ  
И РИСОМ КАРРИ**

550г | 780Р



**ЛАПША ПАД ТАЙ**

Лапша рисовая, соус тамариндовый, омлет, тофу, ростки сои, лук, чеснок, арахис, кинза, лайм

**КУРИЦА** 350г | 580Р

**КРЕВЕТКИ** 350г | 650Р

**ГОВЯДИНА** 350г | 690Р



**РИС ПО-ТАЙСКИ  
КАО ПАД В АНАНАСЕ**

Рис, ананас, паприка, кукуруза, арахис, зеленый горошек, яйцо, лук, карри, чеснок, чили, кинза, соус устричный

**КУРИЦА** 420г | 590Р

**КРЕВЕТКИ** 420г | 690Р

**ГОВЯДИНА** 390г | 690Р



# THAI FOOD

# SEA

**ГРЕБЕШКИ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**  
Перец болгарский, лук,  
соус соевый,  
черный кунжут

300г | 790Р



**ЖЮЛЬЕН  
С МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ  
И КРЕВЕТКАМИ**

240г | 870Р



**КРЕВЕТКИ  
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ  
С БАЗИЛИКОМ И РИСОМ**

140/30г | 740Р



**КРЕВЕТКИ  
В СОУСЕ ТОМ ЯМ**

Лангустины, соус том  
ям, кинза, лимонник,  
чили, кунжут, рис

160/30г | 740Р



**СОТЕ ИЗ МИДИЙ**

В соусе из белого вина,  
свежего базилика  
и рыбного бульона.  
Подается с чабаттой

400г | 800Р

# FOOD

# SALMON



КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ  
С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

220г | 790Р



ДРАНИКИ  
С ЛОСОСЕМ  
И АВОКАДО

350г | 680Р



ПАРОВОЙ ЛОСОСЬ  
С БРОККОЛИ

170/30г | 840Р



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ  
С РИСОМ ПЕСТО

Лосось, запеченный в медово-горчичном маринаде. Подается с рисом в соусе песто, шпинатом и лимоном

350г | 840Р

ТРЕСКА  
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ  
С МИНИ-КАРТОФЕЛЕМ

220г | 580₽



СТЕЙК ИЗ ТУНЦА  
С МИНИ-КАРТОФЕЛЕМ

270г | 850₽



УТКА  
ПО-ПЕКИНСКИ  
Соус хойсин, огурец,  
лук, пшеничные блинчики,  
кинза

1шт. | 1900₽



北京  
ダツク



КУРИНАЯ ГРУДКА  
С РИСОМ ПЕСТО  
И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

360г | 660Р

КАО МАН КАЙ  
Жареный цыпленок  
с чили-сладким соусом  
и рисом

250г | 360Р

КУРИНАЯ ГРУДКА  
С РИСОМ И  
МАЛАЙСКИМ СОУСОМ

230г | 480Р



КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ  
ПЮРЕ И СОУСОМ  
ТАРТАР

340г | 420Р



# MEAT

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА НА ГРИЛЕ  
С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ  
И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

240г | 890Р



СВИНЫЕ РЕБРА  
В СОУСЕ КАЛЬБИ  
С ЖАРеныМ  
КАРТОФЕЛЕМ

280г | 640Р

ГОТОВИМ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ



**БЕФСТРОГАНОВ**

Говядина с шампиньонами в сметанно-горчичном соусе,  
маринованные огурцы. Подается с жареным картофелем  
с грибами или картофельным пюре

380г | 780Р



**КАЦУДОН**

Свинина в панировке,  
рис с овощами, терияки,  
кунжут, лук

280г | 540Р



**БКС**  
Свиная шея на гриле.  
подаётся с картофелем  
айдахо, домашними  
соленьями  
и соусом black pepper

380г | 680Р



**СТЕЙК МАЧЕТЕ  
С ЖАРеныМ ШПИНАТОМ,  
МИНИ-КАРТОФЕЛЕМ  
И СОУСОМ BLACK PEPPER**

400г | 1100Р



**МРАМОРНЫЙ  
БИФШТЕК**  
Бифштекс из отборного  
мраморного мяса, зелень,  
лук и сливочное масло.  
Подаётся с глазуньей,  
мини-картофелем и острым  
соусом аджика

400г | 860Р

## ГАРНИРЫ

**ОВОЩИ ГРИЛЬ** 200г | 250Р

**ШАМПИньОНЫ ГРИЛЬ** 150г | 260Р

**СТРИПЛОЙН**  
Рекомендуемые прожарки  
medium rare / medium.

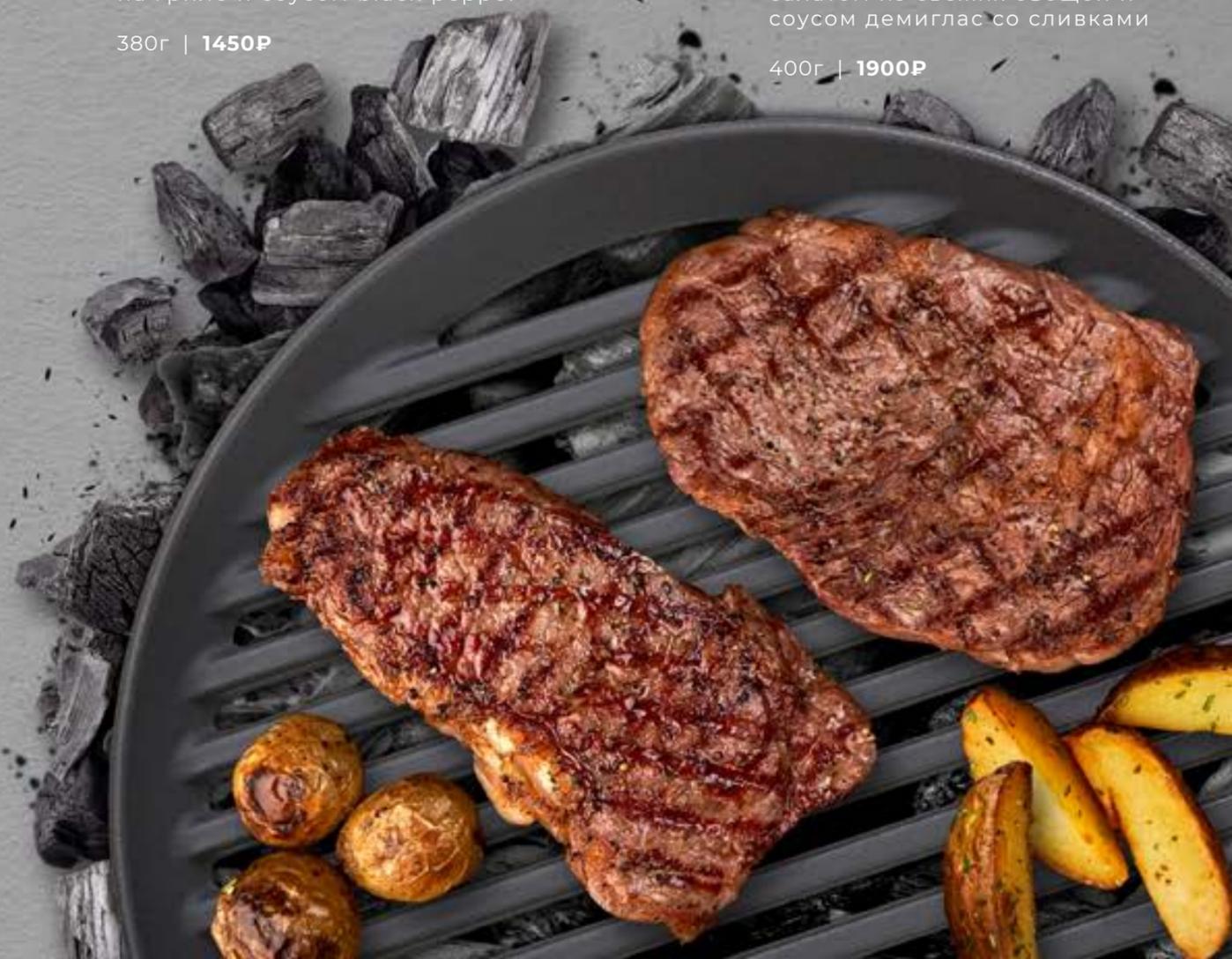
Подаётся с мини-картофелем  
на гриле и соусом black pepper

380г | 1450Р

**РИБАЙ**  
Рекомендуемые прожарки  
medium / medium well.

Подаётся с картофелем айдахо,  
салатом из свежих овощей и  
соусом демиглас со сливками

400г | 1900Р



**ГОТОВИМ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ**

# WOK 鑊



**РИС**  
Перец болгарский,  
кабачок, баклажан, чеснок,  
соус соевый, кунжут, лук,  
яйцо куриное

**ОВОЩИ** 250г | 380Р

**КУРИЦА** 300г | 420Р

**КРЕВЕТКИ** 300г | 540Р

**ГОВЯДИНА** 300г | 580Р

**МОРЕПРОДУКТЫ** 310г | 640Р

**СОУСЫ:**  
УСТРИЧНЫЙ | КИМЧИ | КАРРИ



**УДОН**  
Соус острый терияки,  
перец болгарский,  
шиитакэ, чеснок,  
стручки гороха,  
морковь, кунжут, лук

**ОВОЩИ** 250г | 380Р

**КУРИЦА** 300г | 420Р

**КРЕВЕТКИ** 300г | 540Р

**ГОВЯДИНА** 300г | 580Р

**МОРЕПРОДУКТЫ** 310г | 640Р

# GYOZA



**ГЕДЗА**

**КРЕВЕТКИ** 1шт. | 120Р

**ГОВЯДИНА** 1шт. | 120Р

**СВИНИНА** 1шт. | 90Р

# 餃子

# STREET FOOD



## ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ

Классическая шаверма с курицей, овощами, миксом зелени и чесночным соусом

Подается с картофелем фри и кетчупом

320/100/40г | 490Р

БУРГЕР С КОТЛЕТКОЙ ИЗ  
МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ  
И СОУСОМ ТАРТАР

300/80/40г | 690Р



БУРГЕР С КОТЛЕТКОЙ  
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ  
С РУККОЛОЙ И ЧЕДДЕРОМ

160/120/40г | 680Р

ГОТОВИМ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

# PIZZA



## ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О НЕАПОЛИТАНСКОЙ ПИЦЦЕ:

• #Pizzanapoletana не «горелая». Леопардовые пятна на бортах пиццы – её характерный признак. Посмотрите по хештегу на фотографии наших итальянских коллег и признанных мастеров неаполитанской пиццы по всему миру и убедитесь – мы готовим пиццу точно так же, как они.

• Неаполитанская пицца крайне требовательна к ингредиентам, особенно к муке. Мы используем итальянскую муку из мягких сортов пшеницы. Тесто замешивается вручную и зреет от 24-х часов.

• Борты неаполитанской пиццы поднимаются до 2-3х см. Тому, кто привык есть плоскую пиццу с равномерно распределёнными ингредиентами, может показаться, что в нашей пицце много теста и мало начинки, но это не так. Из-за пышных бортов начинка смещается к центру. Её вполне хватит, чтобы ощутить всю полноту вкуса.

• Неаполитанская пицца – уникальный продукт, внесённый ЮНЕСКО в список культурного нематериального наследия.



МАРГАРИТА 300/420 Г

МАРГАРИТА ITALIANO 280/400 Г

ВЕТЧИНА-ГРИБЫ-РУККОЛА 350/440 Г

 ПЕППЕРОНИ 360/480 Г

СТРАЧАТЕЛЛА-ПАРМА 320/450 Г

СТРАЧАТЕЛЛА-РУККОЛА-ПЕСТО-ТОМАТ 390/490 Г

 ГОВЯДИНА-ХАЛАПЕНЬО 350/470 Г

КУРИЦА-ГРИБЫ 350/460 Г

ЛОСОСЬ 360/470 Г

ЧЕТЫРЕ СЫРА 310/440 Г

ЦУКИНИ-ЧЕРРИ-ПЕСТО 360/470 Г

КРЕВЕТКА-ГОРГОНДЗОЛА-ЦУКИНИ 370/480 Г

ФЛОРЕНЦИЯ 310/440 Г

ГОРГОНДЗОЛА С ГРУШЕЙ 320/450 Г

ø23 | ø28

320 | 390Р

350 | 440Р

480 | 580Р

480 | 620Р

640 | 780Р

520 | 620Р

520 | 650Р

420 | 540Р

680 | 780Р

480 | 640Р

420 | 520Р

590 | 740Р

440 | 560Р

580 | 680Р

ФОКАЧЧА С СОУСОМ ПЕСТО 195г | 210Р

ФОКАЧЧА С СЫРОМ 230г | 210Р

СОЛОДОВЫЙ БАГЕТ 125/40г | 120Р

ЧИАБАТТА 100/40г | 120Р

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 225/40г | 240Р



КО ВСЕМУ ХЛЕБУ ПОДАЕТСЯ ИТАЛЬЯНСКОЕ МАСЛО С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

ИТАЛЬЯНСКОЕ МАСЛО 40г | 50Р



Не является публичной офертой.  
Сведения, указанные в данном меню  
носят информационный характер.  
Цены указаны в рублях.