



*Dear Guest,  
We thank you for your support that makes us able  
to do what we love.  
Yours Sincerely,  
Zen Room Team.*



# GALLERY



Umami oysters

*Устрицы "Умами" считаются одним из самых лучших сортов в мире, невыразимо вкусные, восхитительно нежные - это "Умами"*



Exclusive Platter

*Ассорти из наших самых популярных суши, сашими и маки*

€69.00



Live scallop

*Живые гребешки, в собственной раковине*

€15.00



Crispy soft shell crab nigiri

*Нигири с хрустящим крабом, с приправой шичими, чесночным соусом чили и тобико*

€14.60



# GALLERY



Layered beetroot

*Ломтики свеклы, прослоенные цитрусовым сливочным сыром, чипсами вонтон, листиками молодого салата, приправленные красным вином*

€9.20



Grilled scallops aioli

*Свежие гребешки поджаренные на гриле, подаются под майонезом с ароматом юзу, пудрой горошка васабии и сладким соевым соусом*

€26.30



Wagyu (kobe style) beef tataki

*Говядина вагю, слегка поджаренная на гриле с оливковым маслом, с запечённым чесноком, репчатым и зелёным луком, лимонным и соевым соусом*

€39.00



Sizzling US beef fillet

*Говядина, маринованная в соусе из сои, чеснока и мирина, подаётся на подогретых морских камнях, на тонком сосновом листе для оригинального копчёного аромата*

€39.80



# GALLERY



Lobster tail and Alaskan crab gratin

*Запечённый хвост омара, юзу Холандес соус, королевский краб с Аляски, чили холандес соус, имбирный соус с соей и сладким вином*

€57.80



Zen Tempura

*Креветки, морские гребешки, мясо краба, шпинат, свекла и перец с листьями эндивия, начинённые козьим сыром с цедрой юзу, подаются с традиционным соусом*

€19.80



Kizami grilled prawns

*Тигровые креветки под свежим васаби кизами с петрушкой, приправленные лимонным соком*

€19.80



Torched salmon nigiri

*Лосось, маринованный в понзу кизаме, опалённый, подаётся со свежим зелёным луком (5шт)*

€14.90



# GALLERY



Royal Daikon roll

*Мясо королевского краба и авокадо обёрнутые в японский редис и приправленные соусом суномоно (бит)*

€15.40



Moromi Chilean Seabass

*Чилийский морской окунь с соусом мороми мисо, зелёным луком и имбирём*

€28.90



Yaki brown noodles

*Коричневая лапша Яки слегка обжаренная с гребешками, разнообразными овощами и лимонным соевым соусом*

€17.80



Organic Chicken Breast

*Кубики куриного филе, обжаренные с кисло-сладким соусом, приправлены свежим хрустящим луком*

€12.30



# GALLERY



Chili Hollandaise king prawns

*Королевские креветки под соусом чили Холандес и соевым сладким вином, а так же с имбирным соусом и маринованным огурчиком*

€19.80



Toro Torched

*Тунец (брюшко) слегка опалённый, под свежим зелёным луком, имбирём и соусом понзу (5 шт)*

€19.80



Black Cod Teriyaki

*Филе чёрной трески под соусом терияки, подаётся обёрнутым в бамбуковый лист*

€26.90



Exotic fruit platter

*Ассорти из местных и экзотических фруктов*

€19.00

*"One cannot think well, love well, sleep well, if one  
has not dined well."*

*Virginia Woolf*



# sashimi

5 slices of raw fish  
5 ломтиков сырой рыбы

AHI	<i>yellow fin tuna</i>	тунец желтопёрый	7.70
MAGURO	<i>blue fin tuna</i>	тунец обыкновенный	11.30
TORO	<i>blue fin tuna belly</i>	брюшко тунца обыкновенного	13.00
CHUTORO	<i>blue fin fatty tuna</i>	тунец обыкновенный, жирный	13.00
SHAKE	<i>salmon</i>	лосось	7.70
SHAKE TORO	<i>salmon belly</i>	брюшко лосося	8.00
KE-KAJIKI	<i>swordfish</i>	рыба-меч	8.00
TAI	<i>seabream</i>	морской лещ	7.70
SUZUKI	<i>seabass</i>	морской окунь	7.70
TAKO	<i>octopus</i>	осьминог	7.70
IKA	<i>calamari</i>	кальмар	8.30
HOTATE GAI	<i>scallops</i>	морской гребешок	12.00
EBI	<i>prawn</i>	креветка	8.00
UNAGI	<i>smoked eel</i>	угорь копчёный	11.50
IKURA (30 gr)	<i>salmon roe</i>	икра лососевая	11.50
EBIKO (30 gr)	<i>prawn roe</i>	икра креветки	7.50
TOBIKO (30 gr)	<i>flying fish roe</i>	икра летучей рыбы	10.50
TOBIKO WASABI	<i>wasabi flying fish roe</i>	икра летучей рыбы с васаби	10.50
AMAEBI	<i>sweet prawns</i>	сладкая креветка	12.00
HAMACHI	<i>yellow tail</i>	желтохвостик	15.00
LIVE SCALLOP	<i>served in it's own shell with ginger, wasabi, green seaweed and soya sauce</i>	живые гребешки, подаются в собственной раковине с имбирём, васаби, зелёной водорослью и соевым соусом	15.00

# nigiri sushi

2 pieces of raw fish laid on steamed rice  
flavoured with vinegar

2 тонких ломтика сырой рыбы  
на рисе с уксусом

AHI	<i>yellow fin tuna</i>	тунец желтопёрый	5.80
MAGURO	<i>blue fin tuna</i>	тунец обыкновенный	6.80
TORO	<i>blue fin tuna belly</i>	брюшко тунца обыкновенного	7.90
CHUTORO	<i>blue fin fatty tuna</i>	тунец обыкновенный, жирный	7.90
SHAKE	<i>salmon</i>	лосось	5.80
SHAKE TORO	<i>salmon belly</i>	брюшко лосося	6.00
KE-KAJIKI	<i>swordfish</i>	рыба-меч	5.80
TAI	<i>seabream</i>	морской лещ	5.80
SUZUKI	<i>seabass</i>	морской окунь	5.80
TAKO	<i>octopus</i>	осьминог	5.80
IKA	<i>calamari</i>	кальмары	5.80
HOTATE GAI	<i>scallops</i>	морской гребешок	8.00
EBI	<i>prawn</i>	креветка	7.00
EBI TEMPURA	<i>prawn tempura</i>	креветка темпура	7.00
UNAGI	<i>smoked eel</i>	угорь копчёный	8.00
TAMAGO	<i>Japanese omelette</i>	японский омлет	4.20
AVOCADO	<i>avocado</i>	авокадо	4.20
AMAEBI	<i>sweet prawns</i>	сладкая креветка	7.00
HAMACHI	<i>yellow tail</i>	желтохвостик	8.00
TORCHED SALMON NIGIRI	<i>marinated salmon with ponzu kizame, blow-torched and garnished with spring onion (5pcs)</i>	лосось маринованный в понзу кизаме, опалённый, подаётся со свежим зелёным луком (5 шт)	14.90
TORO TORCHED	<i>tuna belly sushi, slightly torched, topped with spring onion, ginger, ponzu sauce (5pcs)</i>	тунец (брюшко) слегка опалённый, под свежим зелёным луком, имбирём, и соусом понзу (5 шт)	19.80
CRISPY SOFT SHELL CRAB NIGIRI	<i>with shichimi spice, garlic chili sauce, tobiko caviar (4pcs)</i>	нигири с хрустящим крабом, с приправой шичими, чесночным соусом чили и тобики (4 шт)	14.60

# makimono

roll of seaweed wrapped rice,  
enclosed with fillings

роллы из риса с различными начинками,  
обёрнутые в водоросли

TEKKA MAKI (6 pcs)	7.60
<i>tuna</i> тунец	
SHAKE MAKI (6 pcs)	7.60
<i>salmon</i> лосось	
UNAGI MAKI (6 pcs)	10.00
<i>smoked eel</i> угорь копчёный	
EBI MAKI (6 pcs)	8.40
<i>prawn</i> креветка	
SPICY SHAKE MAKI (6 pcs)	8.00
<i>salmon, Japanese mayonnaise, spring onion and chili powder</i>	
лосось, японский майонез, зелёный лук и пудра чили	
SPICY MAGURO MAKI (6 pcs)	8.00
<i>tuna, Japanese mayonnaise, spring onion and chili powder</i>	
тунец, японский майонез, зелёный лук и пудра чили	
KAPPA MAKI (6 pcs)	5.00
<i>cucumber with sesame seeds</i>	
огурец с кунжутом	
OSHINKO MAKI (6 pcs)	6.20
<i>pickled radish</i>	
мочёный редис	
NORI MAKI (6 pcs)	6.20
<i>sweetened gourd</i>	
сладкая тыква	
CALIFORNIA MAKI (8 pcs)	9.90
<i>avocado, crabstick salad, cucumber and sesame seeds</i>	
авокадо, салат из крабовых палочек, огурец и кунжут	
CALIFORNIA TANOKI (8 pcs)	9.90
<i>avocado, crabstick salad, cucumber and tempura flakes</i>	
авокадо, салат из крабовых палочек, огурец, темпурная крошка	
URAGON MAKI (8 pcs)	9.90
<i>mango, crabstick salad, cucumber and prawn roe</i>	
манго, салат из крабовых палочек, огурец, икра креветки	
TANOKI MAKI (8 pcs)	9.90
<i>crabstick salad with tempura flakes</i>	
салат из крабовых палочек с темпурной крошкой	
NORWEGIAN MAKI (8 pcs)	9.90
<i>tuna, salmon, swordfish, spring onion and parsley</i>	
тунец, лосось, рыба-меч, зелёный лук с петрушкой	
EBI TEMPURA MAKI (8 pcs)	11.50
<i>prawn tempura, tempura flakes and Japanese mayonnaise</i>	
креветка в кляре, темпурная крошка и японский майонез	
EBI SALAD MAKI (8 pcs)	10.80
<i>prawns, cucumber, prawn roe and Japanese mayonnaise</i>	
креветки, огурец, икра креветки и японский майонез	
CHICKEN TEMPURA MAKI (8 pcs)	10.80
<i>chicken breast tempura, cucumber, Japanese mayonnaise and tempura flakes</i>	
куриное филе в кляре, огурец, японский майонез и темпурная крошка	
CRUNCHY MAKI (8 pcs)	10.50
<i>avocado, crabstick salad, cucumber and tempura flakes topped with crabstick salad</i>	
авокадо, салат из крабовых палочек, огурец и темпурная крошка под крабовым салатом	

# makimono

<b>BANSAI MAKI</b> (8 pcs)	11.70
<i>tuna and prawn roe with lettuce and cucumber</i> салат из тунца, икра креветки, лист салата и огурец	
<b>GREEN DRAGON MAKI</b> (8 pcs)	11.70
<i>spicy salmon, avocado and tobiko wasabi</i> острый лосось с икрой летучей рыбы, васаби и авокадо	
<b>SCANDINAVIAN MAKI</b> (8 pcs)	11.70
<i>smoked salmon, cream cheese, spring onion and tobiko wasabi</i> копчёный лосось, сливочный сыр, зелёный лук, икра летучей рыбы с васаби	
<b>PHILADELPHIA MAKI</b> (8 pcs)	11.70
<i>salmon, cream cheese, spring onion and prawn roe</i> лосось, сливочный сыр, зелёный лук, икра креветки	
<b>FUTO MAKI</b> (8 pcs)	11.90
<i>thick roll with Japanese omelette, sweetened gourd, crabstick salad, pickled radish, avocado, prawns and cucumber</i> толстый ролл с начинкой из японского омлета, сладкой тыквы, салата из крабовых палочек, маринованного редиса, авокадо, креветки и огурца	
<b>SPICY TRIO ROLL</b> (8 pcs)	12.90
<i>tuna, salmon, seabass and black tobiko, topped with fresh wasabi</i> тунец, лосось, морской окунь и чёрная икра тобиико со свежим васаби	
<b>ROYAL KING CRAB ROLL</b> (8 pcs)	14.90
<i>king crab meat, mayonnaise, avocado, cucumber, topped with smoked eel and spring onion</i> мясо королевского краба, майонез, авокадо, огурец, копчёный угорь и зелёный лук	
<b>SPICY CRUNCHY TUNA ROLL</b> (8 pcs)	13.90
<i>tuna, scallions, Japanese mayonnaise, avocado, tanoki and black sesame</i> тунец, лук-шалот, японский майонез, авокадо, темпурная крошка и чёрный кунжут	

## special rolls

<b>CHEF'S SPECIAL ROLL</b> (8 pcs)	12.90
<i>smoked eel, avocado, crabstick salad and cucumber</i> копчёный угорь, авокадо, салат из крабовых палочек и огурец	
<b>ZEN ROLL</b> (8 pcs)	12.90
<i>salmon, avocado, crabstick salad and cucumber</i> лосось, авокадо, салат из крабовых палочек и огурец	
<b>RAINBOW ROLL</b> (8 pcs)	12.90
<i>tuna, prawn, salmon, white fish, avocado, crabstick salad and cucumber</i> тунец, креветка, лосось, белая рыба, авокадо, салат из крабовых палочек и огурец	
<b>PRAWN LOVER</b> (8 pcs)	12.90
<i>prawns, tempura prawns, avocado, and Japanese mayonnaise</i> креветки в кляре, креветки, авокадо и японский майонез	
<b>SPIDER MAKI</b> (8 pcs)	13.90
<i>soft shell crab, smoked eel, avocado, cucumber and spicy prawn topping</i> краб, копчёный угорь, авокадо, огурец и острые креветки	
<b>KAME KAZE ROLL</b> (8 pcs)	15.90
<i>ebi tempura, smoked eel, avocado, tobiko, spicy tuna and spring onion</i> креветка темпура, копчёный угорь, авокадо, тобиико, острый тунец и зелёный лук	

# gunkan maki

2 pieces of battleship shaped seaweed wraps with fillings  
2 ролла с различными начинками, обернутые в водоросли

IKURA	<i>salmon roe</i>	икра лососевая	09.50
EBIKO	<i>prawn roe</i>	икра креветки	06.90
TOBIKO	<i>flying fish roe</i>	икра летучей рыбы	09.50
TOBIKO WASABI	<i>flying fish roe with wasabi</i>	икра летучей рыбы с васаби	09.50

# temaki

2 cone shaped rolls of seaweed wrapped rice, enclosed with fillings  
2 конусообразных ролла в водоросли, с начинкой

MAGURO TEMAKI			10.00
	<i>tuna with avocado</i>		
	тунец с авокадо		
SHAKE TEMAKI			10.00
	<i>salmon with avocado</i>		
	лосось с авокадо		
EBI SALAD TEMAKI			10.00
	<i>prawns, cucumber and Japanese mayonnaise</i>		
	креветки, огурец и японский майонез		
SALMON SKIN TEMAKI			10.00
	<i>crispy salmon skin, cucumber and Japanese mayonnaise</i>		
	запечённая шкурка лосося, огурец и японский майонез		
BLACK TIGER TEMAKI			10.00
	<i>prawn tempura, cucumber and Japanese mayonnaise</i>		
	креветки в кляре, огурец и японский майонез		
CALIFORNIA TEMAKI			10.00
	<i>avocado, crabstick salad and cucumber</i>		
	авокадо, салат из крабовых палочек, огурец		
NORWEGIAN TEMAKI			10.00
	<i>tuna, salmon, swordfish and spring onion</i>		
	тунец, лосось, рыба-меч, зелёный лук		

# sushi don

sushi, served in the bowl  
суши на тарелке с рисом

SHAKE-DON			11.90
	<i>sliced salmon over rice</i>		
	ломтики лосося на рисе		
TEKKA-DON			11.90
	<i>sliced tuna over rice</i>		
	ломтики тунца на рисе		
UNAGI-DON			17.40
	<i>sliced smoked eel over rice</i>		
	ломтики копчёного угря на рисе		
CHIRASHI SUSHI			17.20
	<i>tuna, salmon, prawn, white fish, Japanese omelette, salmon roe, calamari, pickled radish and sweetened gourd over rice</i>		
	тунец, лосось, креветка, белая рыба, японский омлет, лососевая икра, кальмар, маринованный редис и сладкая тыква на рисе		

# sashimi sets

SET ONE 12 pcs			19.80
<i>tuna</i>	тунец	3 pcs	
<i>salmon</i>	лосось	4 pcs	
<i>prawn</i>	креветка	2 pcs	
<i>seabass</i>	морской окунь	2 pcs	
<i>salmon roe</i>	икра лососевая	15 gr	

SET TWO 23 pcs			29.80
<i>tuna</i>	тунец	4 pcs	
<i>salmon</i>	лосось	4 pcs	
<i>seabass</i>	морской окунь	3 pcs	
<i>swordfish</i>	рыба-меч	3 pcs	
<i>scallops</i>	морской гребешок	2 pcs	
<i>octopus</i>	осьминог	2 pcs	
<i>calamari</i>	кальмар	40gr	

# sushi sets

SET ONE 8 pcs			22.80
<i>salmon</i>	лосось	2 pcs	
<i>tuna</i>	тунец	2 pcs	
<i>seabass</i>	морской окунь	2 pcs	
<i>prawn</i>	креветка	2 pcs	

SET TWO 16 pcs			45.90
<i>salmon</i>	лосось	3 pcs	
<i>tuna</i>	тунец	3 pcs	
<i>seabass</i>	морской окунь	2 pcs	
<i>swordfish</i>	рыба-меч	2 pcs	
<i>octopus</i>	осьминог	2 pcs	
<i>smoked eel</i>	угорь копчёный	2 pcs	
<i>prawn</i>	креветка	2 pcs	

# makimono sets

SET ONE 22 pcs			26.30
<i>ebi tempura maki</i>	эби темпура маки	4 pcs	
<i>crunchy maki</i>	хрустящие маки	4 pcs	
<i>green dragon maki</i>	маки зелёный дракон	4 pcs	
<i>bansai maki</i>	маки с салатом из тунца	4 pcs	
<i>tuna maki</i>	маки с тунцом	6 pcs	

SET TWO 32 pcs			35.80
<i>california maki</i>	калифорния маки	4 pcs	
<i>uragon maki</i>	урагон маки	4 pcs	
<i>tanoki maki</i>	таноки маки	4 pcs	
<i>prawn salad maki</i>	маки с салатом из креветок	4 pcs	
<i>norwegian maki</i>	норвежские маки	4 pcs	
<i>smoked eel maki</i>	маки с угрём	3 pcs	
<i>spicy tuna maki</i>	маки с острым тунцом	3 pcs	
<i>spicy salmon maki</i>	маки с острым лососем	3 pcs	
<i>oshinko maki</i>	ошинко маки	3 pcs	

# special platters

<b>SPECIAL PLATTER ONE</b> 22 pcs		38.40
<i>salmon sashimi</i>	сашими из лосося	4 pcs
<i>tuna sashimi</i>	сашими из тунца	4 pcs
<i>salmon sushi</i>	суши с лососем	2 pcs
<i>tuna sushi</i>	суши с тунцом	2 pcs
<i>seabass sushi</i>	суши с морским окунем	2 pcs
<i>bansai maki</i>	маки с салатом из тунца	4 pcs
<i>crunchy maki</i>	хрустящие маки	4 pcs

<b>SPECIAL PLATTER TWO</b> 28 pcs		49.30
<i>salmon sushi</i>	суши с лососем	2 pcs
<i>prawn sushi</i>	суши с креветкой	2 pcs
<i>octopus sushi</i>	суши с осьминогом	2 pcs
<i>tuna sushi</i>	суши с тунцом	2 pcs
<i>seabass sushi</i>	суши с морским окунем	2 pcs
<i>tuna sashimi</i>	сашими из тунца	3 pcs
<i>salmon sashimi</i>	сашими из лосося	3 pcs
<i>seabass sashimi</i>	сашими из морского окуня	3 pcs
<i>salmon roe</i>	икра лососевая	15gr
<i>ura maki</i>	ура маки	4 pcs
<i>california maki</i>	калифорния маки	4 pcs

<b>EXCLUSIVE PLATTER</b> 37 pcs		69.00
<i>a selection of our finest sushi, sashimi and maki</i>		
ассорти из наших самых популярных суши, сашими и маки		

# appetizers

<b>EDAMAME</b> 		4.90
<i>steamed green soya beans sprinkled with sea salt</i>		
пареная молодая зелёная фасоль, подсолённая морской солью		
<b>HORENSO WAKAME</b> 		6.20
<i>spinach and seaweed with soya dashi sauce and katsuobushi</i>		
шпинат и водоросли с соевым соусом даши и кацуобуши		
<b>LAYERED BEETROOT</b> 		9.20
<i>with citrus cream cheese, wonton chips, baby salad leaves, port wine reduction (4pcs)</i>		
ломтики свеклы, прослоенные цитрусовым сливочным сыром, чипсами вонтон, листиками молодого салата, приправленные красным вином (4 шт)		
<b>MISO FOIE GRAS</b>		11.60
<i>foie gras marinated with white miso paste, served on Belgian endives</i>		
фуа гра в маринаде из белого мисо, подаётся на листьях бельгийского эндивия		
<b>FOIE GRAS NITZUKE</b>		11.60
<i>foie gras with nitzuke sauce on Belgian endives</i>		
фуа гра с соусом нитзуки, подаётся на листьях Бельгийского эндивия		
<b>MAGURO TATAKI</b>		11.80
<i>slightly grilled tuna with fresh ginger, spring onion and ponzu sauce</i>		
тунец, слегка обжаренный на гриле с соусом понзу, имбирём и зелёным луком		
<b>SWORDFISH TATAKI</b>		11.80
<i>slightly grilled swordfish with soya and lime dressing</i>		
рыба-мечь, слегка обжаренная на гриле, с соусом из сои и лайма		




# appetizers

<b>NEW SASHIMI STYLE SEABASS</b>	11.80
<i>thinly sliced seabass with soya and lemon sauce, topped with ginger and spring onion</i>	
<i>тонкие ломтики морского окуня в соево-лимонном соусе с имбирём и зелёным луком</i>	
<b>TORO WITH RED CHILIES</b>	11.80
<i>slightly grilled tuna belly with soya and lemon sauce, garnished with coriander and thinly sliced red chili</i>	
<i>брюшко тунца, слегка обжаренное на гриле, в соево-лимонном соусе с кориандром, тонко нарезанным красным острым перцем и чесноком</i>	
<b>ORGANIC CHICKEN BREAST</b>	12.30
<i>pan fried chicken breast cubes seasoned with hot and sour sauce, topped with fresh crispy onions</i>	
<i>кубики куриного филе, обжаренные с кисло-сладким соусом, приправлены свежим хрустящим луком</i>	
<b>ROYAL DAIKON ROLL</b>	15.40
<i>royal king crab and avocado rolled up in Japanese radish and drizzled with sunomono sauce (6 pcs)</i>	
<i>мясо королевского краба и авокадо, обёрнутые в японский редис, с соусом сунумоно (6 шт)</i>	
<b>GRILLED SCALLOPS AIOLI</b>	26.30
<i>grilled scallops, topped with yuzu mayonnaise, powder wasabi peas, sweet soya sauce (5 pcs)</i>	
<i>свежие гребешки поджаренные на гриле, подаются под майонезом с ароматом юзу, пудрой горошка васаби и сладким соевым соусом (5 шт)</i>	
<b>WAGYU (KOBE STYLE) BEEF TATAKI</b>	39.00
<i>wagyu beef slightly grilled with virgin olive oil and garnished with roasted garlic, onion and spring onion with lemon and soya sauce</i>	
<i>говядина вагю слегка поджаренная на гриле с оливковым маслом, с запечённым чесноком, репчатый и зелёный лук, лимонным и соевым соусом</i>	

# oysters

<b>UMAMI OYSTER SHOOTER</b>	6 pcs	12 pcs
<i>fresh oysters with salt, lemon and ponzu sauce (served on ice)</i>	23.00	44.00
<i>устрицы с солью, лимоном и соусом понзу (подаются на льду)</i>		

# salads

<b>FRESH SEAWEED SALAD</b>	14.90
<i>assorted fresh tosaoka seaweed and romaine lettuce with lemon and soya dressing</i>	
<i>ассорти из свежих водорослей тосака и листьев салата, заправлен соево-лимонным соусом</i>	
<b>WAKAME SALAD</b> 	7.90
<i>wakame seaweed, cucumber, cherry tomato and sesame seeds with soya and garlic dressing</i>	
<i>водоросли вакаме, огурцы, помидоры черри и кунжут, заправлен чесночным соевым соусом</i>	

# salads

- FRESH CRAB SALAD** 18.80  
*royal king crab meat, enoki mushrooms, peppers, fresh salad leaves with onion and soya dressing*  
королевский краб, грибы энoki, сладкий перец, лук, листья салата, заправлен соево-лимонным соусом
- SASHIMI SALAD** 12.90  
*tuna, salmon, prawns, seabass, avocado, peppers, fresh salad leaves with ginger and soya dressing*  
тунец, лосось, креветки, морской окунь, авокадо, перец, листья салата, заправлен имбирным соевым соусом
- SEAFOOD SALAD** 10.90  
*prawn, calamari, octopus, avocado, cucumber, cherry tomato, fresh salad leaves with lemon and soya dressing*  
креветки, кальмары, осьминог, авокадо, огурец, помидоры черри и листья салата, заправлен соево-лимонным соусом
- ZEN SALAD** 11.80  
*grilled salmon, avocado, peppers, fresh salad leaves with ginger and soya dressing*  
лосось, поджаренный на гриле, авокадо, перец, листья салата, заправлен имбирно-соевым соусом
- KANI SALAD** 7.90  
*crabsticks, cucumber, mango, fresh crisp lettuce, sprinkled with tobiko caviar and Japanese mayo dressing*  
крабовые палочки, манго, огурец, тобико и свежие листья салата, заправлен особенным японским майонезом от нашего шефа
- GREEN SALAD**  6.90  
*fresh mixed salad leaves, avocado, asparagus, peppers, zucchini, cucumber, broccoli with onion and soya dressing*  
хрустящие листья салата, авокадо, спаржа, перец, цукини, брокколи, огурец, заправлен луковым соусом

# side orders

- GOHAN**  3.45  
*steamed rice*  
рис на пару
- FRIED RICE**  4.65  
*rice with mixed vegetables, egg and garlic*  
рис, обжаренный с овощами, яйцом и чесноком
- SEAFOOD FRIED RICE** 6.80  
*rice with mixed seafood, egg and garlic*  
рис, обжаренный с морепродуктами (креветками и кальмарами), яйцом и чесноком
- YASAI YAKI**  6.60  
*mixed vegetables teppanyaki*  
ассорти из овощей теппаньяки
- AGE DASHI TOFU**  7.80  
*deep fried tofu with light sweet soya sauce, spring onions and ginger puree*  
тофу обжаренный во фритюре, с соевым соусом даши, подаётся приправленным молодым зелёным луком и имбирным пюре



# mushi mono

may contain bones  
могут быть кости

- MISO COD** 27.60  
*black cod fillet simmered in miso, ginger and sweet wine*  
филе чёрной трески, отваренное в мисо с имбирём и сладким вином
- BLACK COD NITZUKE** 27.20  
*black cod fillet simmered with ginger, soya and sweet wine sauce*  
филе чёрной трески, отваренное с имбирём, соей и сладким вином
- SAKANA NITZUKE** 22.50  
*seabass or seabream fillet simmered with ginger, soya and sweet wine sauce*  
филе морского леща или окуня (на выбор), отваренное с имбирём, соей и сладким вином


## noodles

choose your favorite noodles  
лапша на выбор

**Soba** *yellow thin noodles* тонкая жёлтая лапша  
**Udon** *white thick noodles* толстая белая лапша

- TEMPURA** 11.50  
*noodles with tempura prawn soup, tempura flakes and vegetables*  
лапша и суп с креветками в кляре, темпурной крошкой и овощами
- WAKAME** 9.50  
*noodles with wakame seaweed soup, spring onion and tempura flakes*  
лапша с супом из водорослей, с темпурной крошкой и зелёным луком
- YAKI SOBA/UDON**  
choose your noodles and have them sauteed with: лапша обжаренная, на выбор:
- seafood and vegetables* с морепродуктами и овощами 12.30  
*chicken and vegetables* с курицей и овощами 11.90  
*pork and vegetables or only vegetables* со свиной и овощами или просто с овощами 9.80
- KARASHI SOBA/UDON** 13.90  
*sauteed spicy noodles with seafood and vegetables, or beef and vegetables*  
слегка обжаренная острая лапша с морепродуктами и овощами, или с говядиной и овощами
- YAKI BROWN NOODLES** 17.80  
*sauteed with scallops, mixed vegetables, lemon and soya fusion sauce*  
коричневая лапша Яки слегка обжаренная с гребешками, разнообразными овощами и лимонным соевым соусом

## soups

- MISO SOUP**  6.20  
*tofu, seaweed, spring onion, enoki mushrooms and soya bean paste*  
тофу, водоросли, зелёный лук, грибы эноки и соевая паста
- YASAI SOUP**  6.20  
*mixed vegetables, spring onion and soya bean paste*  
разнообразные овощи, зелёный лук и соевая паста
- TAMAGO SOUP**  6.20  
*mixed vegetables, egg, spring onion and soya bean paste*  
разнообразные овощи, яйцо, зелёный лук и соевая паста
- TONJIRU SOUP** 6.20  
*pork loin, mixed vegetables, spring onion and soya bean paste*  
свинина, разнообразные овощи, зелёный лук и соевая паста
- SUIMONO SOUP** 7.80  
*spinach, enoki mushrooms, spring onion, with a choice of prawn or seabass*  
шпинат, грибы эноки, зелёный лук, с креветками или окунем, на выбор

# robata

<b>SIZZLING BEEF FILLET</b>	39.80
<i>black cod marinated in soya, mirin and garlic, served on heated sea stones and thin sheets of pine for an original smoked flavor</i>	
говядина, маринованная в соусе из сои, чеснока и мирина, подаётся на подогретых морских камнях, на тонком сосновом листе для оригинального копчёного аромата	
<b>BLACK COD MISOYAKE</b>	27.80
<i>black cod marinated in white miso paste, wrapped in bamboo leaf</i>	
филе чёрной трески, маринованное в белом мисо, подаётся обёрнутым в бамбуковый лист	
<b>BLACK COD TERIYAKI</b>	26.90
<i>black cod with teriyaki sauce, wrapped in bamboo leaf</i>	
филе чёрной трески под соусом терияки, подаётся обёрнутым в бамбуковый лист	
<b>SPRING CHICKEN MOROMI MISO</b>	15.80
<i>spring chicken glazed in moromi miso with baby green beans and plum sauce</i>	
цыплёнок, маринованный в мороми мисо и зажаренный на гриле, молодая зелёная фасоль и сливовый соус	
<b>BEEF &amp; FOIE GRAS YASAI MAKI</b>	14.90
<i>foie gras and vegetables wrapped in fine slices of fresh Argentinian beef</i>	
фуа-гра и овощи, обёрнутые тоненькими ломтиками аргентинской говядины	
<b>BBQ PORK</b>	7.30
<i>mini pork skewers marinated in sweet chili salsa</i>	
свинные шашлычки, маринованные в сладком соусе чили	
<b>YUZU KING PRAWN</b>	19.80
<i>king prawn flavored with yuzu kusho, set on bamboo leaf</i>	
королевская креветка с соусом из свежего васаби, юзу и приправ, на листе бамбука	
<b>SALMON TERIYAKI</b>	15.90
<i>salmon fillet with teriyaki sauce</i>	
филе лосося с соусом терияки	

## ROBATA

РОБАТА - это традиционный стиль приготовления Хоккайдо в северной Японии, при котором дневной улов, а так же различные виды овощей, птицы и мяса жарятся на небольших кострах с использованием дубового угля.

# agemono

tempura dishes  
блюда в кляре

ZEN TEMPURA	19.80
<i>prawns, scallops, soft shell crab, spinach, Belgian endives, beetroot, pepper filled with goat cheese and yuzu peel, traditional sauce</i>	
<i>креветки, морские гребешки, мясо краба, шпинат, свекла, листья бельгийского эндивия, и перец, начинённый козьим сыром с цедрой юзу, подаются с традиционным соусом</i>	
EBI TEMPURA	15.90
<i>prawns and vegetables tempura</i>	
<i>креветки и овощи в кляре</i>	
MORIAWASE TEMPURA	14.50
<i>seafood and vegetables tempura</i>	
<i>разнообразные морепродукты и овощи в кляре</i>	
IKA TEMPURA	13.80
<i>calamari and vegetables tempura</i>	
<i>кальмары и овощи в кляре</i>	
YASAI TEMPURA 	7.90
<i>mixed vegetables tempura</i>	
<i>ассорти из овощей в кляре</i>	

*all of the above dishes are served with teriyaki sauce*  
все вышеуказанные блюда подаются с соусом терияки

CRISPY SOFT SHELL CRAB	23.50
<i>crispy soft shell crab served with Chef's special salsa</i>	
<i>краб с хрустящей корочкой, подаётся с соусом от нашего шеф-повара</i>	

# yakimono

2 grilled skewers  
2 шашлычка, поджаренных на гриле

TORI NIKU	4.80
<i>chicken breast with teriyaki sauce</i>	
<i>куриное филе с соусом терияки</i>	
TEBASAKI	4.20
<i>chicken wings with teriyaki sauce</i>	
<i>куриные крылышки с соусом терияки</i>	
KAMUNEGI	6.80
<i>duck breast and spring onions with teriyaki sauce</i>	
<i>филе утки, зелёный лук с соусом терияки</i>	
BUTA NIKU	5.80
<i>pork loin with teriyaki sauce</i>	
<i>свиное филе с соусом терияки</i>	
GYUNIKU	8.90
<i>fresh Argentinian beef tenderloin with teriyaki sauce</i>	
<i>свежая аргентинская говядина с соусом терияки</i>	
NAMA SHIITAKE 	3.60
<i>shiitake mushrooms with teriyaki sauce</i>	
<i>грибы шиитаки с соусом терияки</i>	
YAKIMONO PLATTER	19.80
<i>a combination platter made up of eight skewers</i>	
<i>ассорти из восьми шашлычков</i>	

# specials

- CHEF PRAWNS 14.90  
*crispy deep fried prawns, served with creamy dressing and garnished with red and green chillies*  
креветки, обжаренные во фритюре, подаются со сливочным соусом, красными и зелёными перчиками чили
- GRILLED SALMON WITH IKURA 24.20  
*grilled salmon with clarified butter and ponzu sauce, garnished with baby spinach crisps and salmon roe*  
лосось обжаренный на гриле с топлёным маслом и соусом понзу, украшен обжаренными хрустящими листиками шпината и красной икрой
- TUNA STEAK AND CRISP ONION RINGS 24.40  
*tuna steak roasted and served with lemon, soya and vinegar sauce, topped with crisp onion rings and spring onions*  
запечённый тунец с лимонно-соевым соусом с уксусом, подаётся с хрустящими луковыми кольцами и молодым зелёным луком
- TORO STEAK WITH TERIYAKI BALSAMIC SAUCE 29.60  
*lightly seared toro (tuna belly) steak with subtly roasted garlic*  
слегка обжаренный стейк из брюшка тунца с бальзамическим соусом терияки и запечённым чесноком
- BLACK BEAN CHILEAN SEABASS 28.90  
*rich Chilean seabass steamed for greater sweetness in Chinese black bean sauce, topped with thinly sliced spring onions and ginger*  
сочный чилийский морской окунь, приготовленный на пару с китайским чёрным бобовым соусом, подаётся с мелко нарезанным зелёным луком и имбирём
- MOROMI CHILEAN SEABASS 28.90  
*chilean seabass with moromi miso sauce, garnished with thinly sliced spring onions and ginger*  
Чилийский морской окунь с соусом мороми мисо, зелёным луком и имбирём
- PEPPER CRUSTED BLACK COD 27.30  
*fillet of black cod crusted with aromatic black pepper and drizzled with teriyaki balsamic sauce, served with thinly cut scallions and fresh salad*  
запечённое филе чёрной трески, в хрустящей ароматной корочке из чёрного перца, приправлено бальзамическим соусом терияки, подаётся с мелко нарезанным луком
- CHILI HOLLANDAISE KING PRAWNS 19.80  
*king prawns topped with chili Hollandaise sauce and soya mirin, ginger dipping sauce, pickled cucumber*  
королевские креветки под соусом чили Холандес и соевым сладким вином, а так же с имбирным соусом и маринованным огурчиком
- LOBSTER TAIL AND ALASKAN CRAB GRATIN 57.80  
*oven baked lobster tail, yuzu Hollandaise sauce and Alaskan king crab, chili Hollandaise sauce, soya-mirin-ginger dipping sauce*  
запечённый хвост омара, юзу Холандес соус, королевский краб с Аляски, чили Холандес соус, имбирный соус с соей и сладким вином

# seafood teppanyaki

LOBSTER TAIL	43.00
<i>lobster tail with unagi sauce, mushrooms, spring onion, bell peppers and broccoli</i>	
<i>хвост омара с грибами, зелёным луком, сладким перцем и брокколи, под соусом унаги</i>	
SCALLOPS WITH ASPARAGUS	22.70
<i>scallops with asparagus, served with soya, lemon and butter sauce</i>	
<i>свежие морские гребешки и спаржа в соусе из лимона, сои и масла</i>	
KIZAMI GRILLED PRAWNS	19.80
<i>tiger prawns coated with fresh kizami wasabi and parsley, dashed with lemon juice</i>	
<i>тигровые креветки под свежим васаби кизами с петрушкой, приправленные лимонным соком</i>	
KING PRAWNS	18.90
<i>king prawns with garlic, soya and lemon butter sauce</i>	
<i>королевские креветки с чесноком, в соусе из лимона, сои и масла</i>	
SALMON STEAK	15.70
<i>salmon fillet with lemon butter sauce</i>	
<i>стейк из филе лосося в лимонно-масляном соусе</i>	
TUNA TERIYAKI	15.90
<i>tuna cubes with teriyaki sauce</i>	
<i>кубики тунца в соусе терияки</i>	
MIXED SEAFOOD TEPPAN	15.90
<i>prawns, calamari, tuna, swordfish and mixed vegetables with vegetable sauce</i>	
<i>креветки, кальмары, тунец, рыба-меч и овощи в овощном соусе</i>	
SEABASS FILLET	15.90
<i>seabass fillet with soya bean sauce</i>	
<i>филе морского окуня со слегка острой соевой пастой</i>	
SWORDFISH STEAK	15.90
<i>swordfish cubes with mushrooms and teriyaki sauce</i>	
<i>кубики свежей средиземноморской рыбы-меч с грибами, в соусе терияки</i>	
SWEET CHILI PRAWNS	14.60
<i>prawns, broccoli, bell peppers, snowpeas, spring onion, garlic with sweet chili sauce</i>	
<i>креветки, брокколи, зелёный горошек "манжсту", сладкий перец, чеснок и зелёный лук в сладком остром соусе</i>	
CALAMARI TEPPAN	12.90
<i>calamari and bell peppers with lemon butter sauce</i>	
<i>кальмары и сладкий перец в лимонно-масляном соусе</i>	
SCALLOPS WITH SALSA AND ASPARAGUS	17.50
<i>scallops and asparagus with Chef's special salsa</i>	
<i>морские гребешки и спаржа в соусе от нашего шеф-повара (соус слегка острый)</i>	

## TEPPANYAKI

Стиль приготовления пищи на широкой железной сковороде тэппане рядом с обедающими людьми. Название произошло от слов тэппан – дословно в переводе с Японского - «лист железа», и яки - дословно «гриль» или «жареный».

# beef teppanyaki

<b>WAGYU (KOBE STYLE) BEEF TEPPAN</b>	72.00
<i>wagyu beef steak cooked medium rare on teppanyaki with enoki, button and oyster mushrooms, asparagus and soya garlic sauce</i>	
говяжий стейк вагю, средней прожарки, с грибами эноки, шампиньонами, грибами оyster и спаржей, в чесночно-соевом соусе	
<b>US BEEF WITH ENOKI MUSHROOMS</b>	36.40
<i>certified US beef and enoki mushrooms with soya garlic sauce</i>	
сертифицированная американская говядина с грибами эноки, в чесночно-соевом соусе	
<b>BLACK IRISH ANGUS WITH ASPARAGUS</b>	28.90
<i>certified Irish Black Angus with asparagus and soya garlic sauce</i>	
сертифицированная ирландская говядина в чесночно-соевом соусе	
<b>TENDERLOIN TEPPAN</b>	23.90
<i>fresh Argentinian beef tenderloin and mushrooms with soya garlic sauce</i>	
аргентинская говяжья вырезка с грибами в чесночно-соевом соусе	
<b>BEEF YAKINIKU</b>	23.60
<i>fresh Argentinian beef tenderloin and spring onion with yakiniku sauce</i>	
аргентинская говяжья вырезка и зелёный лук с соусом якинику	
<b>BEEF SHIOGAYAKI</b>	23.60
<i>fresh Argentinian beef tenderloin with shiogayaki sauce</i>	
аргентинская говяжья вырезка с соусом шиогаяки	
<b>RIB EYE WITH MUSHROOMS</b>	19.80
<i>fresh Argentinian rib eye with mushrooms, asparagus and soya garlic sauce</i>	
аргентинская говядина (антрекот), грибы и спаржа в чесночно-соевом соусе	

# poultry teppanyaki

<b>CHICKEN TERIYAKI</b>	10.90
<i>chicken breast with mushrooms and teriyaki sauce</i>	
куриное филе и грибы в соусе терияки	
<b>CHICKEN TEPPAN</b>	10.90
<i>chicken breast with mushrooms and lemon butter sauce</i>	
куриное филе и грибы в лимонно-масляном соусе	
<b>DUCK SHIOGAYAKI WITH ASPARAGUS</b>	15.90
<i>duck breast and asparagus with shiogayaki sauce</i>	
филе утки и спаржа в соусе шиогаяки	
<b>DUCK YAKINIKU WITH PINEAPPLE AND VEGETABLES</b>	15.90
<i>duck breast, pineapple and peppers with yakiniku sauce</i>	
филе утки, перец и ананасы в соусе якинику	

*meat and poultry dishes are served cut in cubes*  
мясо в этих блюдах подаётся нарезанным кубиками



# COLLECTION

*The ancient gardens, the temples and the mountains hugging  
the ocean are alive with color and life.*

*Here is a tribute to some of Japan's famous flowers:*

*Древние сады, храмы и горы, обнимающие океан,  
вибрируют цветом и жизнью.*

*Вот - дань некоторым из самых известных цветов Японии:*

HASU (LOTUS)	26.80
<i>chicken and jumbo prawns</i>	
курица и крупные креветки	
MOKUREN (MAGNOLIA)	32.90
<i>fresh Argentinian beef and fresh scallops</i>	
аргентинская говяжья вырезка и морские гребешки	
MOMIJI (MAPLE)	26.90
<i>fresh Argentinian beef and chicken</i>	
аргентинская говяжья вырезка и курица	
JINCHOGE (DAPHNE)	29.80
<i>fresh Argentinian beef and prawns</i>	
аргентинская говяжья вырезка и креветки	
BOKE (JAPANESE QUINCE)	25.80
<i>pork fillet and calamari</i>	
свиное филе и кальмары	
YUKI YANAGI (SNOW WILLOW)	35.90
<i>lobster tail and fresh Argentinian beef</i>	
хвост омара и аргентинская говяжья вырезка	
TSUBAKI (CAMELIA)	29.90
<i>tuna and fresh Argentinian beef</i>	
тунец и аргентинская говяжья вырезка	
SAKURA (CHERRY BLOSSOMS)	28.40
<i>fresh calamari and fresh scallops</i>	
свежие кальмары и морские гребешки	
TSUTSUJI (AZALIA)	26.60
<i>salmon and prawns</i>	
лосось и креветки	

*served with Teppanyaki vegetables and steamed or fried rice*  
вышеуказанные блюда подаются с овощами теппаньяки, рисом на  
пару или обжаренным рисом



# desserts

ICE CREAM	(per scoop)		2.20
<i>vanilla</i>		ванильное	
<i>chocolate</i>		шоколадное	
<i>strawberry</i>		клубничное	
<i>sesame teriyaki</i>		кунжут терияки	
<i>green tea forest fruits</i>		зелёный чай с лесными ягодами	
SORBET	(per scoop)		2.20
<i>lemon</i>		лимонный	
<i>mango</i>		манго	
<i>pomelo</i>		помело	
<i>pineapple</i>		ананас	
<i>passion fruit</i>		маракуйя	
TEMPURA ICE CREAM			6.80
<i>tempura ice cream topped with chocolate coconut milk sauce</i>			
ванильное мороженое, обжаренное в кляре			
с шоколадно-кокосовым соусом			
FRUIT SALAD WITH RICE FLOUR DUMPLINGS			6.40
<i>mixed fruits and rice flour dumplings with a light sweet syrup</i>			
фруктовое ассорти и рисовые пельмени с лёгким сладким сиропом			
APPLE COMPOTE			5.90
<i>served with vanilla ice cream and sprinkled with cinnamon</i>			
яблоко, запечённое с мёдом, подаётся с ванильным			
мороженым и корицей			
BANANA TEMPURA WITH ICE CREAM			6.80
<i>banana tempura topped with chocolate coconut milk sauce, served with vanilla ice cream</i>			
бананы, обжаренные в кляре, с шоколадно-кокосовым соусом			
и ванильным мороженым			
SAGO WITH LYCHEES			5.90
<i>traditional Japanese dessert made with sago and coconut milk</i>			
традиционный японский десерт, приготовленный			
с саго и кокосовым молоком			
PINEAPPLE CREPE			6.80
<i>pineapple wrapped in crepe, topped with chocolate coconut sauce, served with vanilla ice cream</i>			
ананас в блинчике под шоколадно-кокосовым соусом,			
подаётся с ванильным мороженым			
CHOCOLATE FONDANT			6.80
<i>dence dark chocolate fondant with an oozing centre of chocolate coffee liqueur, served with vanilla ice cream</i>			
тёплое насыщенное пирожное из тёмного шоколада			
с жидкой начинкой из шоколадно-кофейного ликёра,			
подаётся с ванильным мороженым			
EXOTIC FRUIT PLATTER			19.00
<i>a selection of local and exotic fruit</i>			
ассорти из местных и экзотических фруктов			

*all ice creams we serve are made in our pastry shop, with the freshest ingredients*  
всё мороженое мы готовим сами из самых свежих  
и качественных ингредиентов





*Zen is more of an attitude than a belief*

*Zen is the peace that comes from being one with an entity  
other than yourself*

*Zen means being aware of your oneness with the world  
and everything in it*

*Zen means living in the present and experiencing  
reality fully*

*Zen means being free of the distractions and illusory conflicts  
of the material world*

*Zen means being in the flow of the universe*

*Zen means experiencing fully the present, and delighting  
in the basic miracle of life itself*

**UPTOWN**  
 **SQUARE**