

ЗАКУСКИ

Эдамаме гриль <i>мисо айоли</i>	220
Баклажан на гриле* <i>мисо, бонито</i>	390
Хрустящие баклажаны <i>соус Х.О.</i>	350
Тартар из говядины* <i>чипсы таро</i>	490
Хумус <i>из авокадо и бобов эдамаме</i>	320
Татаки из лосося* <i>соус понзу</i>	560
Татаки из говядины* <i>соус понзу</i>	490

САЛАТЫ

Японские грибы* <i>на воке и шпинат</i>	390
Хрустящий салат с говядиной	450
Супербоул <i>с авокадо</i>	450
Кокосовая курица* <i>манго и папайя</i>	480
Авокадо гриль <i>и камчатский краб</i>	590
Авокадо гриль <i>и хрустящие креветки</i>	490
Тунец и папайя* <i>мисо айоли</i>	580

СУПЫ

Сингапурская лакса <i>с креветками</i>	470
Куриный суп* <i>с годжи и вонтонами</i>	340
Том Кха* <i>с курицей</i>	420
Том Ям* <i>с креветками</i>	490
Фо с говядиной	390

ПАРОВЫЕ БУЛОЧКИ БАО

Свинина Чар Сю
190

Грибы
190

ДИМ САМЫ

5 или 8

На пару с креветками и свиной
и маслом из черемши
340 / 560

На пару со свиной
260 / 420

Жареные с говядиной
и сычуаньским маслом
320 / 520

На пару с крабом
480 / 790

Ассорти
8 штук
720

ХЭНДРОЛЛЫ

Тунец	220
Лосось	230
Креветки	220
Угорь	290

ПОКЕ

Тунец	520
Лосось	490
Креветки	490
Угорь	540

*Мы можем приготовить поке с рисом или с киноа**

ВТОРЫЕ БЛЮДА

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Мидии* <i>в зеленом карри</i>	520
Шашлычки Сатай из креветок* <i>самбал из манго</i>	650
Лосось в банановом листе <i>с водяным шпинатом</i>	790

МЯСО И ПТИЦА

Шашлычки Сатай из курицы* <i>и ореховый соус</i>	420
Половина цыпленка* <i>и самбал из манго</i>	580
Томленое ребро <i>и кокосовый салат</i>	620
Джангл стейк	820
Ренданг из говядины	560
Говядина на воке <i>с китайскими овощами</i>	590
Зеленое карри с курицей	520

ОВОЩИ

Печеная тыква <i>и тофу в желтом карри</i>	490
Китайские овощи на воке <i>и устричный соус</i>	360

ЛАПША И РИС

Лапша с уткой* <i>и бок чой</i>	570
Пад Тай с креветками	590
Рис на воке с камчатским крабом	640
Ризотто с угрем и юдзу	580

СОЙКА
SONGYÄ
松鴉



Обеды: по будням с 12 до 16

Бранчи: по выходным с 12 до 17

Спросите меню у вашего официанта!

* - рекомендовано диетологом!