

MENU



Акции в гастробаре

/ понедельник

День стейка и рёбер

/ вторник

День роллов

/ среда-четверг, воскресенье

Популярные блюда по специальной цене

20%

Скидка на блюда из основного меню на вынос

СТАРТЕРЫ

собери идеальную закуску к любимым напиткам

	50 гр
Сыр камамбер	7,0
Сыр с голубой плесенью	7,0
Сыр пармезан	7,0
Прошутто	6,0
Бастурма	6,0
Коппа Италияно	6,0
Полендвица	6,0
Оливки	6,0
Маслины	6,0
Вяленые томаты	6,0
Чиабатта пшеничная/ржаная	1,5
Миндаль по-домашнему	5,0
Мёд	4,0
Джем	4,0
Сезонные фрукты <small>1/600</small>	15,0

ЗАКУСКИ

Креветки темпура в кокосовой стружке <small>130/40</small> <i>тигровые креветки в панировке из кокосовой стружки подаются с соусом мисо и долькой лайма</i>	24,0
Улитки виноградные по-бургундски <small>6/12 штук</small> <i>улитки запекаются с пряным сливочным маслом и подаются с чесночными гренками</i>	17,0 / 34,0
Тартар из лосося с авокадо, чипсами нори и соусом манго-маракуйя <small>150/40</small> <i>свежий лосось, в сочетании с мелко нарезанным авокадо и соусом манго-маракуйя</i>	23,0
Тартар из тунца с пеной из маракуйи и кукурузными чипсами <small>130/30</small> <i>интересное сочетание тунца с авокадо и пеной из маракуйи, которое мы подаём с кукурузными чипсами</i>	20,0
Тартар из говядины с мисо майо и сыром из желтка <small>185/40</small> <i>не классический вариант классической закуски. В этом блюде вы найдёте мелко рубленую говядину, авокадо, битые огурцы и вяленый желток в сочетании с муссом мисо майо</i>	20,0
Карпаччо из говядины с ореховым соусом и сыром пармезан <small>1/220</small> <i>тончайшие слайсы говяжьей вырезки под двумя азиатскими соусами</i>	22,0
Карпаччо из тунца с соусом из голубики <small>1/200</small> <i>слайсы тунца в интересном сочетании с домашним джемом из голубики</i>	20,0



В случае наличия у вас пищевой аллергии обязательно сообщите об этом официанту при заказе.



ОБОЖЖЁННЫЕ РОЛЛЫ

тёплые роллы с запечённой сырно-творожной шапкой

Обожжённый ролл с лососем 270/50 18,0

Обожжённый ролл с креветкой 270/50 18,0

ФРАЙ РОЛЛЫ

хрустящая корочка и такая мягкая начинка из свежих морепродуктов, овощей и сыра

Фрай ролл с копчёным угрём 245/90 20,0

Фрай ролл терияки и устричным крем-сыром 245/90 20,0

ТАРТАР РОЛЛЫ

мягкий рубленый тартар на плотной подушке из риса с нежным крем-сыром и овощами

Ролл тартар с угрём, устричным крем-сыром и такуаном 260/95 20,0

Ролл тартар с лососем, авокадо и лаймовым крем-сыром 270/75 20,0

Ролл тартар с тунцом, авокадо и ореховым крамблом 260/85 20,0

УРАМАКИ РОЛЛЫ

роллы в которых рис находится снаружи, а морские водоросли обвакивают начинку. Сочетание и баланс всех ингредиентов точно не оставят вас вас равнодушными

Ролл с копчёным угрём и вялеными томатами 255/75 23,0

Ролл с тунцом, лососем и соусом «ореховый чили» 280/90 23,0

Филадельфия с авокадо и лаймовым крем-сыром 280/70 23,0

Ролл с тунцом, креветкой, айсбергом и соусом «ореховый чили» 270/80 23,0

Ролл с креветкой темпура, лососем, устричным крем-сыром и огурцом 270/70 23,0

СОУСЫ 1/30 2,0

Соус ореховый чили

Соус манго-маракуйя

Соус спайси

Соус азия

Соус соевый терияки

В случае наличия у вас пищевой аллергии обязательно сообщите об этом официанту при заказе.

ПОКЕ

поке – прекрасное блюдо гавайской кухни

Для приготовления нашего поке мы используем только свежие морепродукты в дополнение к которым идут: рис, фрукты, овощи и соуса собственного производства

Поке с тунцом, лососем и креветкой ^{1/340}	25,0
Поке с креветкой гриль ^{1/290}	22,0
Поке с лососем ^{1/295}	20,0
Поке с тунцом ^{1/295}	20,0

САЛАТЫ

Цезарь

поистине знаменитое блюдо с фирменным соусом Цезарь. Разве он нуждается в представлении?

с креветкой гриль ^{1/260}	23,0
с лососем ^{1/260}	23,0
с цыплёнком ^{1/260}	19,0

Салат с креветкой, гранатом, авокадо и мисо майо ^{1/215}	22,0
<i>обжаренные на гриле креветки с миксом овощей под заправкой из воздушного мусса миссо</i>	

Салат с хрустящим цукини и глазированной бужениной с терияки ^{1/250}	21,0
<i>сочитание хрустящего цукини, томатов, листьев салата с глазированной бужениной под оригинальным сладко-острым соусом</i>	

Салат греческий ^{1/240}	17,0
<i>наша вариация салата в азиатском стиле в виде добавления битого огурца и лаймового крем-сыра</i>	

СУПЫ

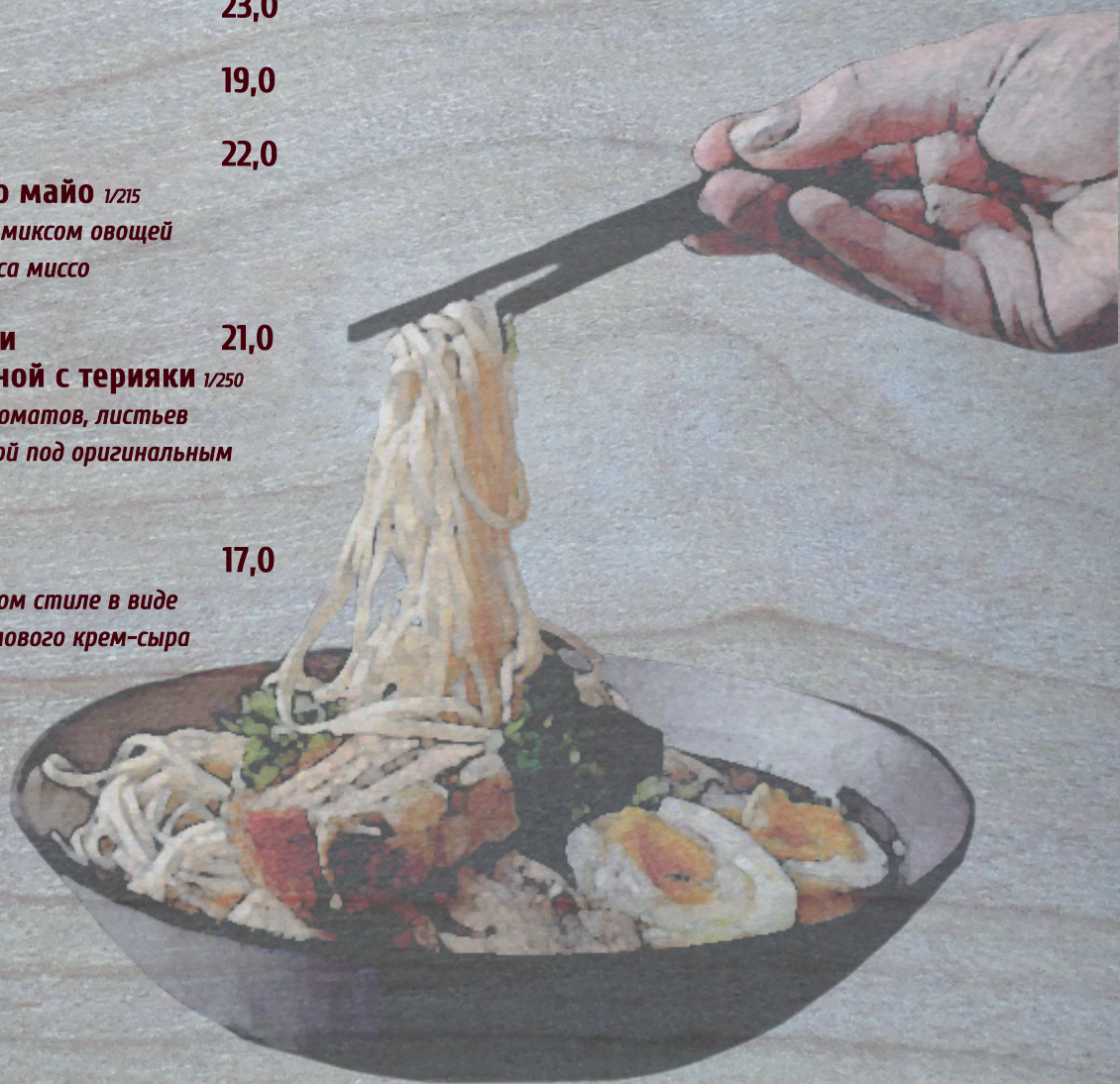
Борщ ^{310/135}	16,0
<i>классический борщ с нашей фирменной подачей с ломтиками сала, зубчиками чеснока, зелёным луком и обжаренным хлебом</i>	

Рамен ^{1/595}	20,0
<i>японский наваристый бульон с ломтиками буженины, свежими овощами и лапшой</i>	

Том ям

острый национальный суп Тайланда с различными морепродуктами или курицей. Мы подаём к том яму рис, дольку лайма, имбирь и масло чили

Том ям с морепродуктами ^{390/130}	26,0
Том ям с креветкой ^{340/130}	21,0
Том ям с цыплёнком ^{350/130}	20,0



В случае наличия у вас пищевой аллергии обязательно сообщите об этом официанту при заказе.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе миньон 31,0
с овощами на гриле и соусом биск 170/160
нежнейший стейк из говядины подаём соусом на основе сливок и креветок

Говяжьих медальоны 31,0
с пряным картофелем и сырным соусом 160/190
парочка нежных медальонов на подушке из пряного картофеля с сырным соусом

Свиная шея на гриле 29,0
с жареными грибами и мини-картофелем 160/230
прекрасное сочетание мяса с обжаренным картофелем и грибами, под сливочно-мясным соусом

Свинные ребра по-азиатски весовое блюдо 1/100 12,0
томлёные свиные рёбрышки под азиатской заправкой с соусом

Утиный окорок терияки с карамельной 30,0
тыквой и клюквенным соусом жу 150/160
томлёный утиный окорок — нежнейшее мясо, которое буквально тает во рту, к которому мы подаём карамельную тыкву и соус на основе вина и клюквы

Кордон блю с ложным ризотто 27,0
и соусом из копчёностей 160/200
нежное филе цыплёнка в панировке под соусом из копчёностей, подаётся с ложным ризотто, а именно: полбой, грибами и баклажаном

Лосось с лимонным булгуром 35,0
и соусом мисо 190/140
нежный лосось в сочетании с хрустящим сливочным крамблом мы подаём с лимонным булгуром и соусом мисо

Морской окунь с картофельным пюре 28,0
и сливочно-луковым соусом 160/200
филе вкуснейшего окуня подаём с картофельным пюре, мидиями и нежным сливочно-луковым соусом

ГАРНИРЫ

Овощи на гриле 1/120 9,0
баклажаны, кабачки, перец болгарский, кукуруза, шампиньоны

Хрустящий цуккини 1/120 5,0

Мини-морковь 1/120 7,0

Картофель с чесноком и моцареллой 1/120 5,0

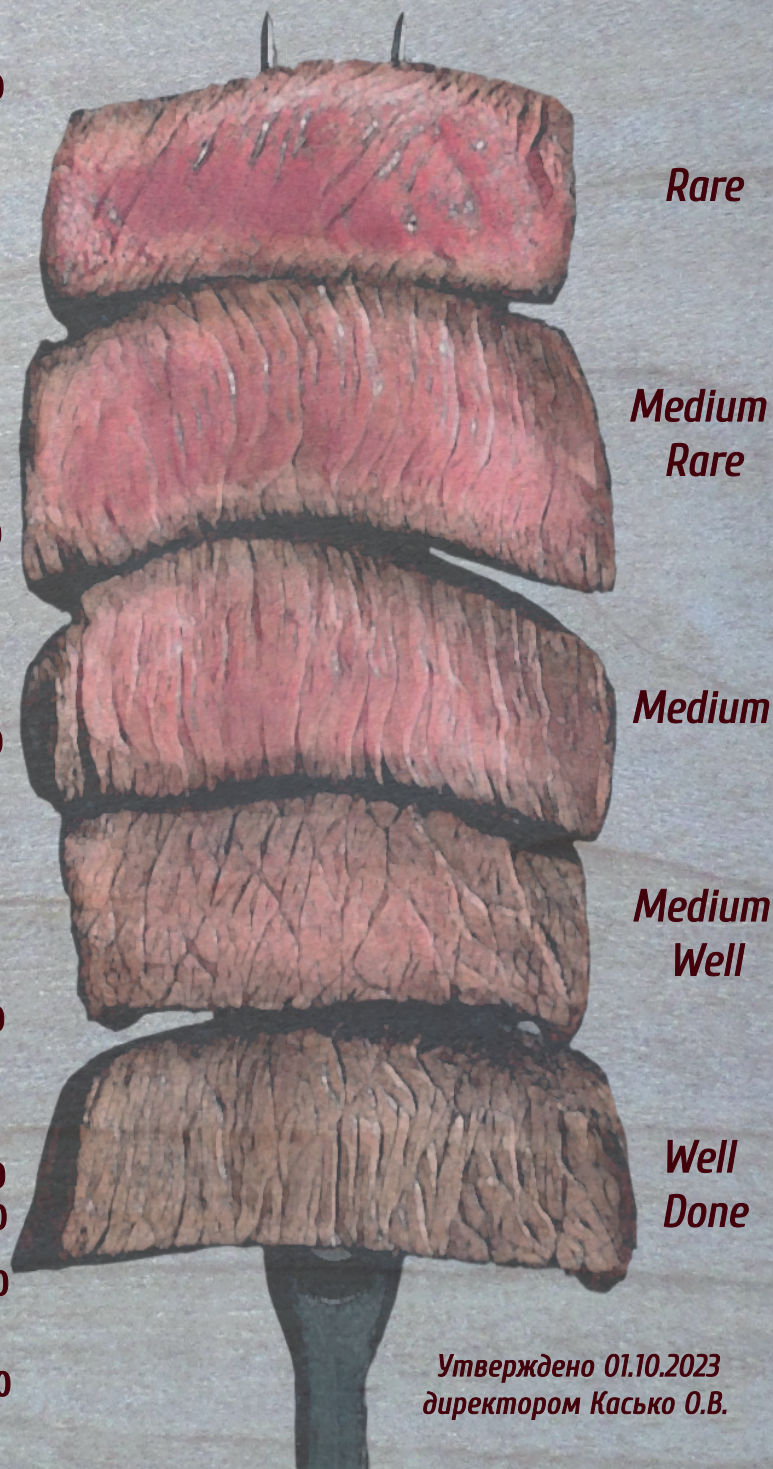
Картофель фри 1/120 5,0

ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

Мясной сет 980/150 90,0
пять видов мясных деликатесов: глазированная буженина, утиный окорочёк, куриные бёдрышки, томлёные рёбрышки, филе миньон — всё это мы подаём с тремя соусами

Пивной сет 550/80 45,0
идеальная закуска к пиву на компанию в которой вы получите: картофельные ростисы, луковые кольца, монетки из сыра, хлебные сухарики, мидии в сыре с двумя соусами

Жареные хлебные палочки 8,0
с сырным соусом 90/90
идеальная закуска к пиву



Утверждено 01.10.2023
директором Касько О.В.

ДЕСЕРТЫ

Матча кейк 12,0

с миндалем и ванильным мороженым 75/125

запечённые края и жидкий тягучий центр – показатель качества матчи кейка. Этот десерт очень вкусная вариация классического фондана. Мы его готовим на основе белого шоколада и японского чая матча. Подаём с ванильным мороженым, миндалём и поливаем солёной карамелью.

Чизкейк 12,0

с солёной карамелью и арахисом 1/150

мы готовим чизкейк сами, нереальный вкус домашнего чизкейка, сверху залитого солёной карамелью и жареным арахисом.

Медовик 125/20 10,0

воздушные медовые коржи с прослойкой из сливочного крема

Мороженое с беконом 1/100 10,0

невероятное сочетание сливочного мороженого и карамелизованного бекона в одном блюде. Поверьте – это очень вкусно и необычно! И да, мы делаем его сами.

Мороженое 10,0

шоколадно-ванильное 1/155

классическое сочетание двух самых популярных видов мороженого с добавлением взбитых сливок и жаренного арахиса



В случае наличия у вас пищевой аллергии обязательно сообщите об этом официанту при заказе.

КАЖДУЮ ПЯТНИЦУ И СУББОТУ МУЗЫКАЛЬНЫЕ СЕТЫ ОТ DJ

Karaoke-Room

/ ПТ-СБ: 21.00-04.00

**стоимость – 25 BYN на одного гостя
аренда KARAOKE-room – 800 BYN**

/ ВС-ЧТ:



только по предварительной записи

21.00-02.00

аренда KARAOKE-room – 400 BYN



HOJДИНГ
гастробар

 **Ленина, 13**
 **+375 (33) 6-182-182**