

Х А Р И З М А®

АБИНАТСКОЕ БИСТРО

ОСНОВНОЕ МЕНЮ



Абури суши с форелью и угрем

Морская форель, рис, копченый угорь, соус Спайс, тобико

90 г

390.-



СУШИ КЛАССИКА И NIKKEI

Nikkei fine суши с морским
гребешком и трюфельным
маслом

70 г

390.-



СУШИ КЛАССИКА И НИККЕИ

Nikkei суши с японским угрем, арахисовым соусом

Рис, угорь, нори, арахисовый айоли, пряные орешки, кунжут, соус
Унаги, васаби, маринованный имбирь

50 г

390.-



СУШИ КЛАССИКА И НИККЕИ

Nikkei Суши морская форель, соус Понзу-апельсин

Рис, форель, соус Понзу-апельсин, кунжут ким чи, васаби, имбирь

50 г

390.-



СУШИ КЛАССИКА И НИККЕИ

Нигири-суши с форелью
и авокадо, соус Косё

100 г

390.-



СУШИ КЛАССИКА И НИККЕИ

Никкей суши тунец, соус Унаги,
пряные орехи

50 г

390.-



СУШИ КЛАССИКА И НИККЕИ

Татаки тунец с рисом Спайси
и соусом апельсин-кунжут

70 г

480.-



RAW BAR

Сашими-крудо из морской форели, соус Понзу-кунжут

100 г

490.-



RAW BAR

Севиче из лосося с печеным
кумкватом и соусом Понзу
из тыквы

130 г

590.-



RAW BAR

Севиче из морского гребешка,
сладкие томаты-Понзу, тархун

120 г

650.-



RAW BAR

Ролл в стиле Nikkei с тунцом,
морской форелью, авокадо
и соусом Маракуйя

220 г

890.-



РОЛЛЫ

Ролл трюфельный краб
с морской форелью, авокадо
и хрустящим картофелем пай

215 г

790.-



РОЛЛЫ

Ролл в стиле Nikkei с креветкой темпура

200 г

780.-



РОЛЛЫ

Перуанский ролл с форелью,
авокадо, сливочным сыром
и манго

185 г

740.-



РОЛЛЫ

Ролл с креветкой темпура,
соус чили-манго, пряный
кешью

185 г

740.-



РОЛЛЫ

Ролл креветка, морская форель, авокадо,
соус Сальса-манго

210 г

790.-



РОЛЛЫ

Ролл Т&М (тунец и манго),
авокадо, сливочный сыр

220 г

760,-



РОЛЛЫ

Темпура ролл с крабом и креветкой Nikkei

200 г

760.-



РОЛЛЫ

Ролл Филадельфия

185 г

790.-



РОЛЛЫ

No Rice Roll с тунцом и форелью

200 г

890.-



РОЛЛЫ

Харизма

190 г

790.-



РОЛЛЫ

Хрустящий ролл с морской форелью, угрем и сыром

170 г

790.-



РОЛЛЫ

Салат с цыпленком Кацу и овощами

200 г

390.-



САЛАТЫ

Зеленый салат с крабом
и авокадо

200 г

590.-



САЛАТЫ

Салат с креветкой, авокадо и грибами Муэр

200 г

450.-



Салат с пекинской уткой, личи
и соусом клубничный Хаосин

200 г

490.-



САЛАТЫ

Том Ям с креветками

350 г

549.-



СУПЫ

Рамен с говядиной и лапшой Удон

450 г

490.-



СУПЫ

Кокосовый рамен с морепродуктами

450 г

549.-



СУПЫ

Спринг-роллы с крабом
и Айоли манго

80/30 г

390.-



SNACKS

Гиммари-ролл с креветкой

140 г

390.-



SNACKS

Курица Карааге, соус Ким чи и Терияки

160 г

380.-



SNACKS

Гедза с креветками

180 г

540.-



Гедза

Гёдза с угрем и цыпленком,
красный соус Ким чи

180 г

540.-



Гёдза

Хрустящие гёдза с угрём и цыпленком

180 г

490.-



Гёдза

Хрустящие гёдза с говядиной
и трюфелем

180 г

490.-



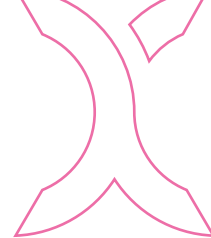
Гёдза

ROBATA GRILL

Исторически происходит из многовековой традиции приготовления пищи японскими рыбаками северных территорий Японии вокруг общего очага, который служил местом приготовления пищи и источником тепла. Рыбакам нужен был способ готовить на лодках, поэтому они помещали угли в каменный ящик, защищающий лодку от сильного жара.

Робата гриль представляет собой простую жаренную на углях пищу, при этом процесс приготовления производится поваром на глазах заказчика еды, что позволяет насладиться самим процессом приготовления пищи, а приготовление блюда непосредственно на древесном угле придаёт ему уникальный аромат.

Считается, что этот метод приготовления пищи впервые был представлен в ресторане «Робата» в Сэндае, где на гриле были приготовлены свежие овощи. Вскоре после этого рестораны-робатайки в портовом городе Кусиро на Хоккайдо стали готовить этим методом свежие морепродукты, доставляемые из ближайшего порта, а затем эта культура распространилась по всей Японии.



Тунец robata, ягодный соус Тонкацу,
авокадо гриль

200 г

790.-



ROBATA GRILL

Фланк стейк, рис
с яйцом и кунжутом

250 г

750.-



ROBATA GRILL

Кальмар, зеленый соус
Мисо на травах

200 г

590.-



ROBATA GRILL

Кушияки из телятины, карри
масло, пюре из батата

200 г

560.-



ROBATA GRILL

Говядина Гюдон с кунжутным рисом и яйцом

220 г

660.-



ROBATA GRILL

Цыпленок Пери-Пери,
тайский карри соус

270 г

640.-



ROBATA GRILL

Кушияки из цыпленка, соус
Гамадари, маринованные
ТОМАТЫ

230 г

560.-



ROBATA GRILL

Филе морской форели
апельсиновая мисо-карамель,
толченое авокадо

170 г

890.-



ROBATA GRILL

Угорь Донбури, рис Акита
Комачи, зеленый лук, кунжут

200 г

890.-



ROBATA GRILL

Утиная грудка, соус Хойсин
из клубники, лук порей

200 г

740.-



Ротти ролл с тунцом и зеленью

160 г

480.-



РОТТИ

Ротти с японским угрем

180 г

790.-



РОТТИ

Вагаси Моти манго-мята

60 г

290.-



ДЕСЕРТЫ

Японский перевернутый «Сникерс»

120 г

390.-



ДЕСЕРТЫ

Кокосовая панна-котта, личи и цукаты

150 г

390.-



ДЕСЕРТЫ

Крем из батата, хурма,
мороженое из манго

120 г

390.-



ДЕСЕРТЫ

Чизкейк с белым шоколадом

150 г

390.-



ДЕСЕРТЫ