

# ВОСКРЕСЕНЬЕ

**Осидзуси из фиалкового риса  
с татаки вагю и воздушным васаби**

**Фунчоза с креветкой и грибами**

**Мраморное мясо ребер кальби  
с маринованным ледяным грибом кимчи**

**Рибай с диким рисом**

**Карамельный апельсин  
с корицей и страчателлой**

## 12 000

*Расшифровать «истину вещей»*

*«Истину вещей» нельзя передать словами.  
Но она отражена мастером тэппаньяки  
в кулинарном произведении и зашифрована  
с помощью традиционных гастрономических приёмов.*

*Прислушайтесь: с вами говорит море.*

# TEPPANYAKI

## ПОНЕДЕЛЬНИК

**Креветка сицилийская с гуакамолле**

**Теплый Ролл с темпурной  
креветкой в омлете**

**Микс салатов с пятью видами грибов**

**Гёдзе с говядиной Кобе  
с перечным соусом**

**Сорбет Кокос Манго**

**12 000**

*Находить красоту повсюду*

*Совершенная красота не только  
в форме и вкусе, но и в процессе.  
Лёгкость движения руки и японская техника  
приготовления на открытой плите тэппаньяки,  
которая сама по себе является искусством.*

TEPPANYAKI

ВТОРНИК

**Морепродукты Морской бриз**

**Обоженный угорь с грибами сянгю  
и кислородным соусом хондаши**

**Черноморский карри**

**Говядина Вагю  
со спаржей и шпинатом**

**Десерт Мусс Несельроде  
в стиле «Го»**

**12 000**

*Извлекать из всего максимум пользы*

*Прояви уважение ко всему, с чем работаешь.  
Ингредиенты полностью отдадут свои  
лучшие качества, и каждая их деталь  
найдёт своё место при создании объёмного вкуса.*

*Все элементы имеют значение.*

TEPPANYAKI

СРЕДА

Сет Нигири

Японский омлет Томаго с крабом  
и гребешком под устричным соусом

Поке с угрем Восточный ветер

Мраморная говядина  
с ферментированным соусом и спаржей

Дорояки с воздушным ореховым пралине  
и мятным соусом

12 000

*Осознать быстротечность жизни*

*Примите непостоянство вещей  
и осознайте силу момента.*

*В одном сете собрана коллекция ингредиентов  
с разных концов света, чтобы вы могли  
оценить всё многообразие настоящего.*

TERPANYAKI

## ЧЕТВЕРГ

**Севиче из снеппера**

**Гребешок с фуагрой  
и свекольной эспумой**

**Спинка лосося на лазурном рисе  
под мисо карамельным соусом**

**Суп Легкий Рамен с морепродуктами**

**Корзинка угря**

**12 000**

*Достичь просветлённого разума  
и увидеть подлинную красоту вещей*

*Японская технология приготовления позволит с новой  
стороны посмотреть на привычное: локальные крымские  
ингредиенты приобретут неожиданный азиатский колорит.*

*Вдохновитесь и взгляните на мир по-новому.*

TEPPANYAKI

## ПЯТНИЦА

**Крымский драник с цуккини,  
опаленным тунцом и сыром филата**

**Хе из осьминога**

**Камчатский краб стригун  
с тигровой креветкой**

**Медальоны из телятины  
на поджаренном томате со спайси соусом**

**Десерт Юаньсяо**

**14 000**

*Понять суть недосказанности*

*Позвольте ингредиентам открыться для вас:  
простота и деликатность внешнего вида таит в себе  
целую вселенную вкуса.*

*Лаконичность расскажет о сути громче слов.*

TERPANYAKI

## СУББОТА

**Касутэра с авокадо и томаго**

**Говядина Вагю со спаржей  
и вялеными томатами**

**Тоттори карри с осьминогом**

**Филе утиной грудки по-пекински  
с трюфельным пюре из батата**

**Десерт Малина/Саке**

**15 000**

*Искать и создавать гармонию повсюду*

*Оцените эстетику каждого момента:  
огонь, сочетание текстур, лёгкость движения руки  
мастера тэппаньяки, — и вы познаете гармонию.*

*Разделите с близкими первое блюдо  
из сета — и познаете справедливость.*

TEPPANYAKI