

ВОСКРЕСЕНЬЕ

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

Фунчоза с креветкой и грибами

**Мясо 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

**Сицилийская креветка
с гуакамолем и соусом кимчи**

**Тёплый ролл с темпурной
креветкой в омлете**

Микс салатов с пятью видами грибов

Гёдза с Кобе и перчёным соусом

Сорбет ягодный

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

Гунканы:

креветка/лосось/осьминог

**Угорь с шиитаке
и соусом хондаши**

**Рапаны с жареным
рисом и карри**

**Говядина Вагю
со спаржей и шпинатом**

**Юдзу мусс с фруктовым
кремом и свекольной пеной**

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.

TERPANYAKI

СРЕДА

Сет Нигири:

**Вагю/сицилийская креветка/
желтопёрый тунец**

**Томаго с крабом и гребешком
под устричным соусом**

Поке с угрём

**Мраморная говядина
с ферментированным соусом и спаржей**

**Дорояки с бананом
и кокосовым сиропом**

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 снэппера

**Гребешок с фуагра
и свекольной эспумой**

Спинка лосося на лазурном рисе

Рамен с морепродуктами

Десерт 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

**Драник из цукини,
сашими из тунца и страчателла**

Хе из осьминога

Краб с тигровой креветкой

**Медальоны из телятины
на 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

**Кастелла с авокадо,
томаго и чукой**

Вагю с татаки из овощей

Карри с осьминогом

**Филе утиной грудки
с трюфельным пюре из батата**

Конфета 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