

**ИНФОРМАЦИОННОЕ МЕНЮ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ**

**МЕНЮ РЕСТОРАНА СУШИСТОР**

Утверждено: правообладателем товарного знака СУШИСТОР,  
ООО «СТОР», ИНН 7702811299/ОГРН 1137746240610,  
дата: 10.02.2025г.



# СУШИСТОР

Ассортиментный перечень											
№	Название блюда	Стоимость, рубли	Количество штук в порции	Состав	Аллергены	Выход блюд (грамм)	Ккал 100гр/ 1 порц	Белки 100гр/ 1 порц	Жиры 100гр/ 1 порц	Углеводы 100гр/ 1 порц	Сроки годности
<b>РОЛЛЫ:</b>											
<b>Классические:</b>											
1	Вулкан	449	(8 шт.)	Морской гребешок замороженный, прошедший термообработку; филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку в СВЧ; майонез; масаго (икра мойвы) замороженная; унаги соус (имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел); васаби порошок, разведенный с дистиллированной водой; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, морепродукты, соя.	180	236/424,8	5,8/10,4	10,1/18,2	30,5/55	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
2	Дракон	459	(8 шт.)	Угорь горячего копчения замороженный; сливочный сыр; огурец свежий нашинкованный; унаги соус (имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел); кунжутные семечки белые обжаренные; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, молочные продукты, кунжутные семечки, соя.	195	220,2/429,4	6,9/13,5	10,4/20,4	24,6/48	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
3	Калифа Лайт	245	(8 шт.)	Снежный краб (имитация из сурими) охлажденный; майонез; огурец свежий, нашинкованный; кунжутные семечки, белые обжаренные семечки; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом.	Морепродукты, кунжутные семечки.	185	198,9/338,1	4,6/7,8	5,4/9,2	32,9/56	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
4	Калифорния с крабом	379	(8 шт.)	Снежный краб (имитация из сурими) охлажденный; майонез; авокадо свежее, очищенное, нашинкованное; огурец свежий нашинкованный; тобиго (икра семейства летучих рыб) замороженная; водоросли нори; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Морепродукты.	205	162,7/333,6	5,2/10,8	4,0/8,3	26,54	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
5	Калифорния с креветкой	425	(8 шт.)	Креветка тигровая очищенная вареная; авокадо свежее, очищенное нашинкованное; огурец свежий нашинкованный; майонез; тобиго (икра семейства летучих рыб) замороженная; водоросли нори; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Морепродукты.	185	166,7/308,4	5,9/10,8	4,5/8,4	25,6/47,4	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
6	Кани Фила	315	(8 шт.)	Снежный краб (имитация из сурими) охлажденный; сливочный сыр; огурец свежий, нашинкованный; тобиго (икра семейства летучих рыб) замороженная; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, морепродукты, молочные продукты.	185	175,1/315,1	5,5/10	4,4/7,9	28,3/50,9	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
7	Масаго Филадельфия	395	(8 шт.)	Сливочный сыр; филе лосося, охлажденное, прошедшее термообработку; огурец свежий нашинкованный; тобиго (икра семейства летучих рыб) замороженная; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, морепродукты, молочные продукты.	180	174,5/314	7,2/12,9	4,5/8	26,4/47,5	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
8	Нежный Краб		(6 шт.)	Снежный краб (имитация из сурими) охлажденный; майонез; водоросли нори; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Морепродукты.	135	185,9/251	4,2/5,7	3,5/4,8	34,3/46,3	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
9	Сяке спешл	820	(8 шт.)	Филе лосося охлажденное; снежный краб (имитация из сурими) охлажденный; авокадо соус; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, морепродукты, приправы.	210	195,2/410	8,1/17,1	6,4/13,5	26,2/55,1	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
10	Унаги Онигара	299	(8 шт.)	Угорь горячего копчения замороженный; сливочный сыр; унаги соус (имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел); кунжутные семечки белые обжаренные; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, молочные продукты, кунжутные семечки, соя.	160	221,3/354,1	5,3/8,5	8,3/13,2	31,5/50,3	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
11	Фила	559	(8 шт.)	Сливочный сыр; огурец свежий нашинкованный; филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, молочные продукты.	170	179,3/304,8	6,6/11,2	4,9/8,4	27,1/46,1	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
12	Фила лайт	339	(8 шт.)	Филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку; сливочный сыр; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, молочные продукты.	160	197,9/316,6	5,5/8,8	5,6/8,9	31,5/50,3	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
13	Флорида	699	(8 шт.)	Филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку; огурец свежий очищенный нашинкованный; обжаренные тигровые креветки в кляре из темпурной муки во фритюрном масле при t 170-180 C; сыр сливочный; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, морепродукты, молочные продукты.	230	181,9/418,3	6,8/15,7	7,4/17	22/50,6	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
14	Каджи Яма	349	(8 шт.)	Тигровая креветка, жаренная в кляре из темпурной муки; снежный краб (имитация из сурими) охлажденный; авокадо соус; огурец, зелёный лук, специя Фурикака с лососем, Масаго (икра сельди); водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Морепродукты, рыбные продукты, приправы.	200	180,7/361,4	5,8/11,6	5,8/11,5	26,4/52,9	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
15	Дабл эби	455	(8 шт.)	Тигровая креветка, жаренная в кляре из темпурной муки; тигровая креветка отварная; творожный сыр; сыр Чеддер; салат айсберг свежий очищенный нашинкованный; спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдихрафталфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота (E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E621), ксантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибонуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d) + табдажан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, мононатрий, сорбат калия); чеснок сухой; кляр из темпурной муки; панко сухари из хлебной крошки; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Морепродукты, молочные продукты.	225	194,5/437,6	8,4/18,9	7,7/17,3	22/49,5	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
16	Сяке Филадельфия	799	(8 шт.)	Сливочный сыр; филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, молочные продукты.	215	191/410,7	9,9/19,3	7,6/16,4	21,6/46,5	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
17	Йонагуни	399	(8 шт.)	Угорь горячего копчения замороженный; майонез; Тигровая креветка вареная; авокадо, спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдихрафталфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота (E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E621), ксантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибонуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d) + табдажан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, мононатрий, сорбат калия); чеснок сухой; стружка тунца; унаги соус (имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел); водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, яйцо.	170	168,5/286,4	7,1/12	3/5,2	28,2/48	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
18	Суба	339	(8 шт.)	Спайси соус на основе майонеза и красного перца; салат айсберг свежий очищенный нашинкованный; обжаренные тигровые креветки в кляре из темпурной муки во фритюрном масле при t 170-180 C.; кунжутные семечки белые обжаренные; тобиго (икра семейства летучих рыб) замороженная; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Морепродукты, приправы, кунжутные семечки.	175	195,2/341,7	5,9/10,3	5,9/10,3	29,7/52	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25

19	Тацу маки	399	(8 шт.)	Угорь горячего копчения замороженный; тигровая креветка, жаренная в кляре из темпурной муки; снежный краб (имитация из сурими) охлажденный; майонез; икра сельди; кунжутные семечки; спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдикрахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота (E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E621), канталовая камедь (E415), пищевая ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибунуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d) + табдажан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, мононатрий, сорбат калия); чеснок сухой; унаги соус (имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел); водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, морепродукты.	205	208,28/426,9	5,54/11,35	9,17/18,8	25,89/53	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
20	Чипо	395	(8 шт.)	Филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку; хрустящий лук нашинкованный, жаренный на растительном масле; сливочный сыр; огурец свежий нашинкованный; тобики (икра семейства летучих рыб) замороженная; унаги соус (имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел); водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, молочные продукты, соя.	180	212,4/382,2	5,8/10,4	7,7/13,8	30,1/54,2	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
21	Ясай	245	(8 шт.)	Болгарский перец; салат айсберг; кунжутные семечки белые обжаренные; маринованные водоросли люка; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	кунжутные семечки.	165	166/274	3,5/5,7	3,4/5,7	30,3/50	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
<b>Запеченные:</b>											
1	Або магуро	360	(8 шт.)	Тунец свежемороженный, авокадо; соус мотояки (спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдикрахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота (E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E621), канталовая камедь (E415), пищевая ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибунуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d) + табдажан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, мононатрий, сорбат калия); чеснок сухой; икра сельди; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Рыбные продукты, морепродукты, приправы.	215	219,35/471,6	7,82/16,83	11,83/25,44	20,48/44	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
2	Драгон яки	399	(8 шт.)	Угорь горячего копчения замороженный, творожный сыр, огурец свежий, авокадо, мотояки соус (спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдикрахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота (E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E621), канталовая камедь (E415), пищевая ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибунуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d) + табдажан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, мононатрий, сорбат калия); чеснок сухой; кунжутные семечки белые обжаренные; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Рыбные продукты, молочные продукты, кунжутные семечки, приправы.	240	258,38/620,13	4,3/10,32	17,16/41,2	21,66/52	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
2	Каеси Яки	359	(8 шт.)	Мясо мидий, терияки соус, сливочный сыр, крем-соус (майонез, сыр плавленый); спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдикрахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота (E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E621), канталовая камедь (E415), пищевая ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибунуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d) + табдажан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, мононатрий, сорбат калия); чеснок сухой; кунжутные семечки белые обжаренные; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Морепродукты, молочные продукты, кунжутные семечки, соя.	210	194,2/456,4	3,7/8,8	10/23,5	22,3/52,4	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
3	Калифорния Гриль Чиз	реализуется только в составе сетов Калифорния Гриль и ДаблХит	(8 шт.)	Снежный краб (имитация из сурими) охлажденный; майонез; сыр творожный; икра сельди замороженная; крем соус (майонез, сыр плавленый); унаги соус (имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел); водоросли нори; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Приправы, рыбные продукты.	220	199,2/438,3	3,8/8,5	9,9/21,8	23,6/52	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
4	Калифорния Гриль Спайси	реализуется только в составе сетов Калифорния Гриль и ДаблХит	(8 шт.)	Снежный краб (имитация из сурими) охлажденный; майонез; сыр творожный; кунжутные семечки; спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдикрахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота (E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E621), канталовая камедь (E415), пищевая ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибунуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d) + табдажан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, мононатрий, сорбат калия); чеснок сухой; унаги соус (имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел); водоросли нори; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Приправы, рыбные продукты, кунжутные семечки.	220	258,8/569,4	3,6/8	16,1/35,5	24,08/54,6	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
5	Калифорния Гриль Мотояки	реализуется только в составе сетов Калифорния Гриль и ДаблХит	(8 шт.)	Снежный краб (имитация из сурими) охлажденный; майонез; сыр творожный; икра сельди замороженная; соус мотояки (спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдикрахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота (E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E621), канталовая камедь (E415), пищевая ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибунуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d) + табдажан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, мононатрий, сорбат калия); чеснок сухой; унаги соус (имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел); водоросли нори; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Приправы, рыбные продукты.	220	219,2/482,2	3,9/8,7	12/26,4	23,8/52,4	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
6	Запеченная Калифорния	399	(8 шт.)	Снежный краб (имитация из сурими) охлажденный; майонез; огурец свежий, авокадо; крем соус (майонез, сыр плавленый); икра сельди, водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом. Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Морепродукты, молочные продукты.	240	215,43/517	4,36/10,47	22,66/30,35	21,4/50,4	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
6	Запеченная Филадельфия	585	(8 шт.)	Филе лосося охлажденное; сыр сливочный; огурец; тобики (икра семейства летучих рыб); крем-соус; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Рыбные продукты, молочные продукты.	220	186,1/428,1	5,2/11,9	8,8/20,2	21,6/49,7	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
7	Ойши Уна	379	(8 шт.)	Копченый угорь; сыр сливочный; спайси лайт соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдикрахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота (E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E621), канталовая камедь (E415), пищевая ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибунуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d) + табдажан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, мононатрий, сорбат калия); чеснок сухой; унаги соус (имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел); кунжутные семечки, белые обжаренные; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Рыбные продукты, соя, молочные продукты, специи, кунжут.	195	253,9/495,1	5,9/11,5	14,2/27,7	25,6/49,9	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
8	Санта Фе	359	(8 шт.)	Креветка тигровая очищенная вареная; снежный краб (имитация из сурими) охлажденный; запеченная куриная грудка; огурец, масаго (икра сельди); унаги соус (имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел); сырный соус; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Морепродукты, рыбные продукты, мясные продукты.	235	175,3/411,9	4,7/11	7,7/18,1	21,8/51,2	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
9	Эби Чика	359	(8 шт.)	Тигровая креветка отварная; курица гриль (запеченная); майонез; васаби; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Морепродукты, мясные продукты.	210	257/539,6	7,7/16,2	14,9/31,2	23,1/48,5	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25

10	Чика крабс	340	(8 шт.)	Филе окуня замороженное; огурец свежий; сыр творожный; кунжутные семечки; крем-соус (майонез, сыр плавленый); соус терияке (совместно сваренные соевый соус, мирин, белое вино, крахмал, сахар, вода, корень имбиря; имеет подкопченный соленый вкус с кислинкой; на основе растительных масел); унаги соус (имеет более густую консистенцию; сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками; на основе растительных масел); водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Рыбные продукты, молочные продукты, кунжутные семечки.	220	210,7/463,5	10,1/22	6,2/13,7	23,9/52,6	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
11	Унаги яки	310	(5 шт.)	Угорь горячего копчения замороженный; огурец свежий; масаго (икра сельди); Снежный краб (имитация из сурими) охлажденный; Японский омлет тамаго, спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдикрахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота (E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E621), кантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибунуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d) + табдажан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, моносатрий, сорбат калия); чеснок сухой, унаги соус (имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел); кунжутные семечки белые обжаренные, сырный продукт моцарелла; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Рыбные продукты, яйцо, приправы.	180	217,77/392	5,32/9,59	9,43/16,95	27,88/50,15	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
11	Магуро яки	295	(5 шт.)	Тунец свежемороженый, огурец свежий; масаго (икра сельди); Снежный краб (имитация из сурими) охлажденный; икра сельди; спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдикрахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота (E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E621), кантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибунуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d) + табдажан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, моносатрий, сорбат калия); чеснок сухой, сырный продукт моцарелла; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Рыбные продукты, приправы.	170	191,27/325,16	15,16/10,4	6,25/10,63	27,59/46,91	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
11	Яки крабс	329	(5 шт.)	Филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку; огурец свежий; масаго (икра сельди); Снежный краб (имитация из сурими) охлажденный; спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдикрахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота (E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E621), кантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибунуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d) + табдажан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, моносатрий, сорбат калия); чеснок сухой, водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Рыбные продукты, приправы.	160	193,9/310,3	4,7/7,5	6,6/10,5	29,1/46,5	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
11	Яки спайс	295	(5 шт.)	Тигровая креветка вареная; курица гриль (запеченная); салат айсберг; спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдикрахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота (E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E621), кантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибунуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d) + табдажан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, моносатрий, сорбат калия); чеснок сухой; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Морепродукты, приправы.	175	243,3/425,8	6,3/11	13,1/22,9	25,1/44	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
11	Яки масито	439	(8 шт.)	Филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку; филе окуня запеченное; огурец свежий; сыр творожный; кунжутные семечки; омлет яичный; смесь мотояки (спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдикрахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота (E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E621), кантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибунуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d) + табдажан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, моносатрий, сорбат калия); чеснок сухой, соус терияке (совместно сваренные соевый соус, мирин, белое вино, крахмал, сахар, вода, корень имбиря; имеет подкопченный соленый вкус с кислинкой, на основе растительных масел); унаги соус (имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел); водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Рыбные продукты, молочные продукты, яйцо куриное, кунжутные семечки.	235	203,1/477,3	10,4/24,5	4,6/10,7	22,8/53,5	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
<b>Фритюрные:</b>											
1	Америка	455	(8 шт.)	Филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку; угорь горячего копчения замороженный; снежный краб (имитация из сурими) охлажденный; авокадо свежее, очищенное, нашинкованное; сливочно-творожный сыр; масаго (икра мойвы замороженная); клар из темпурной муки; панко сухари из хлебной крошки; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Обжаривается во фритюрном масле при t 170-180 С.	Рыбные продукты, морепродукты, молочные продукты.	215	234,4/504	6,2/13,3	9,7/20,8	30,7/65,9	24 часа при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
2	Кенчо	319	(8 шт.)	Сливочный сыр; тобико (икра мойвы замороженная); снежный краб (имитация из сурими) охлажденный; авокадо свежее очищенное нашинкованное; сырный соус; клар из темпурной муки; сухари панко из хлебной крошки; рисовая бумага; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Обжаривается во фритюрном масле при t 170-180 С.	Морепродукты, молочные продукты.	210	247,2/519,2	4,9/10,3	9,5/20	35,5/74,5	24 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
3	Канто фурай	388	(8 шт.)	Тигровая креветка отварная; гамадари соус (Орех кешью, кунжут, уксус рисовый, мирин, лук репчатый, яблоко, соевый соус, паста кунжутная, смешивается и взбивается в блендере); салат айсберг; огурец свежий; имбирь маринованный; икра сельди; унаги соус (имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел); рисовая бумага; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Обжаривается во фритюрном масле при t 170-180 С.	Морепродукты, орехи, соя.	290	191,65/555,8	4,4/12,9	10,2/29,5	20,5/59,5	24 часа при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
3	Пачито магуро	489	(6 шт.)	Сливочный сыр; филе тунца замороженное; филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку; майонез; васаби порошок, разведенный с дистиллированной водой; унаги соус (имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел); клар из темпурной муки; панко сухари из хлебной крошки; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Обжаривается во фритюрном масле при t 170-180 С.	Рыбные продукты, молочные продукты, соя.	220	237,14/485,4	5,16/10,84	2,29/25,82	24,96/52,43	24 часа при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
4	Сакана кенчо	389	(8 шт.)	Творожный сыр; филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку; тунец свежемороженый; огурец свежий; клар из темпурной муки; панко сухари из хлебной крошки; авокадо свежее очищенное нашинкованное; рисовая бумага; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Обжаривается во фритюрном масле при t 170-180 С.	Рыбные продукты, молочные продукты.	200	227,3/454,6	9,5/19,1	5,8/11,6	29,6/59,01	24 часа при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
5	Спринг Эби	385	(8 шт.)	Тигровая креветка; чесночный соус; зеленый лук свежий; клар из темпурной муки; панко сухари из хлебной крошки; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Обжаривается во фритюрном масле при t 170-180 С.	Морепродукты, молочные продукты.	220	255,7/562,6	5,5/12,1	11/24,2	33,7/74,1	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
6	Четыре Сыра	345	(8 шт.)	Сыр Чеддер; сливочный сыр; сыр Моцарелла; сыр с голубой плесенью; авокадо свежее очищенное нашинкованное; клар из темпурной муки; сухари панко из хлебной крошки; водоросли нори; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Молочные продукты.	195	308,1/600,7	6,5/12,6	16,4/32	33,7/65,7	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
7	Куруми бакудан	395	(8 шт.)	Угорь горячего копчения замороженный; сыр творожный ; авокадо; масаго (икра сельди)соус гамадари (орех кешью, кунжут, уксус рисовый, мирин, лук репчатый, яблоко, соевый соус, паста кунжутная), клар из темпурной муки; панко сухари из хлебной крошки; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Обжаривается во фритюрном масле при t 170-180 С.	Рыбные продукты, морепродукты, молочные продукты.	210	224,8/472,2	6,1/12,7	9,1/19,2	29,6/62,2	24 часа при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25

**XI Меню:**

1	Аризона Кранч	449	(8 шт.)	Филе лосося охлажденное; тунец замороженный, прошедший термообработку; копченый угорь; огурец; спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдикрахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота (E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E621), кантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибонуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d) + табаджан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, мононатрий, сорбат калия); чеснок сухой; клар из темпурной муки; терияки соус; зеленый лук; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, запавленный рисовым уксусом).	Рыбные продукты, соя.	230	202,8/476,6	5,1/12,0	10,5/24,8	21,9/51,4	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
2	Кобаши маки	460	(8 шт.)	Угорь горячего копчения замороженный; майонез; Тигровая креветка, жаренная в кларе из темпурной муки; авокадо, спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдикрахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота (E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E621), кантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибонуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d) + табаджан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, мононатрий, сорбат калия); чеснок сухой; хрустящий лук нашинкованный, жареный на растительном масле; икра сельди; кунжутные семечки белые обжаренные; унаги соус (имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел); водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, запавленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, морепродукты, приправы, соя, кунжутные семечки.	230	185,5/426,8	7/16,2	5/11,5	28/65	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
3	Хоку маки	480	(8 шт.)	Угорь горячего копчения замороженный; майонез; Тигровая креветка, жаренная в кларе из темпурной муки; авокадо, крем соус (майонез, сыр плавленый); спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдикрахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота (E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E621), кантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибонуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d) + табаджан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, мононатрий, сорбат калия); чеснок сухой; стружка тунца; унаги соус (имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел); водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, запавленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, молочные продукты, соя.	270	211,5/570,8	5,6/15	9,8/26,4	25,3/68,5	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
4	Майаи маки	625	(8 шт.)	Копченый угорь; сыр сливочный; огурец; тигровая креветка, обжаренная в кларе из темпурной муки; тобиго (икра семейства летучих рыб) замороженная; унаги соус (имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел); кунжут; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, запавленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, морепродукты, кунжутные семечки, соя.	220	190,2/418,5	8,3/18,4	7,3/16	22,9/50,3	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
5	Сливочный Дуэт	799	(8 шт.)	Сливочный сыр; огурец свежий нашинкованный; филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку; угорь горячего копчения замороженный; водоросли нори; рис вареный, запавленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, молочные продукты, кунжутные семечки.	280	170,8/632,1	7,8/29	7,5/27,7	18/66,7	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
6	Сливочный Лосось	895	(8 шт.)	Сливочный сыр; огурец свежий нашинкованный; филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку; водоросли нори; рис вареный, запавленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, молочные продукты.	280	179,8/524,9	8,1/23,7	8/23,3	18,9/55,1	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
7	Сливочная Креветка	539	(8 шт.)	Тигровая креветка отварная; сливочный сыр Cremette; огурец свежий нашинкованный; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, запавленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Морепродукты, молочные продукты.	260	159,1/429,4	6/16,3	6,8/18,2	18,5/50,1	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
8	Сливочный Угорь	659	(8 шт.)	Сливочный сыр; огурец свежий, нашинкованный; угорь горячего копчения замороженный; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, запавленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, молочные продукты, кунжутные семечки, соя.	280	214,3/625,8	7,1/20,8	10,9/31,9	21,9/63,9	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
9	Спринг Цезарь с креветкой	445	(8 шт.)	Тигровая креветка вареная; омлет тамаго; чесночный соус; салат айсберг; сыр пармезан; клар из темпурной муки; панко сухари из хлебной крошки; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, запавленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Яйцо, морепродукты.	280	224,1/627,4	11,5	9,8/27,4	28,5/79,7	24 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
10	Спринг цезарь с курицей	425	(8 шт.)	Японский омлет тамаго; нурица гриль (запеченная); чесночный соус; салат айсберг свежий очищенный нашинкованный; сыр пармезан; клар из темпурной муки; сухари панко из хлебной крошки; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, запавленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Обжаривается во фритюрном масле при t 170-180 С.	Мясные продукты, яйцо куриное.	290	187,6/590,8	3,1/9,9	9,9/31,3	21,4/67,4	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
<b>Хосо Маки:</b>											
1	Авокадо ролл	178	(6 шт.)	Авокадо свежее, очищенное, нашинкованное; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, запавленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).		100	177	2,6	3,9	32,8	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
2	Каппа ролл	170	(6 шт.)	Огурец свежий, нашинкованный; кунжутные семечки белые обжаренные; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, запавленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Кунжутные семечки.	100	171,1	3,3	2,7	33,4	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
3	Спайси Туна ролл	220	(6 шт.)	Тунец свежий охлажденный, прошедший термообработку; огурец свежий нашинкованный; спайси соус (Майонез; Кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдикрахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота (E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E 621), кантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибонуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d) + табаджан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, мононатрий, сорбат калия) чеснок сухой; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, запавленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, приправы.	100	183	6	3,2	32,6	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
4	Сяке ролл	329	(6 шт.)	Филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, запавленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты.	95	174,1	7,1	1,8	32,3	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
5	Сяке Спайси ролл	329	(6 шт.)	Филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку; огурец свежий нашинкованный; спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдикрахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота (E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E 621), кантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибонуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d) + табаджан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, мононатрий, сорбат калия) чеснок сухой; водоросли нори; рис вареный, запавленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, приправы.	100	187,8	5,2	4,1	32,6	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
6	Тека ролл	245	(6 шт.)	Тунец свежемороженный, прошедший термообработку; васаби порошок, разведенный с дистиллированной водой; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, запавленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, васаби.	100	166	8,4	0,4	32,3	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
7	Унаги ролл	279	(6 шт.)	Угорь горячего копчения замороженный; огурец свежий нашинкованный; кунжутные семечки белые обжаренные; унаги соус, имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, запавленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, соя.	95	197	6,2	4,5	33	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
8	Унаги Спайси ролл	289	(6 шт.)	Угорь горячего копчения замороженный; огурец свежий нашинкованный; спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдикрахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота (E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E 621), кантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибонуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d) + табаджан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, мононатрий, сорбат калия) чеснок сухой; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, запавленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, приправы.	100	209,6	5,2	6,3	33	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25
9	Чиз Сяке ролл	289	(6 шт.)	Филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку; сливочный сыр; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, запавленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, молочные продукты.	100	190,3	5,7	4,1	32,6	12 часов при t +4(+/-) или не более 6 часов при t от +15 до +25

10	Чиз Каппа ролл	179	(6 шт.)	Сливочный сыр; огурец свежий нашинкованный; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Молочные продукты.	100	172,1	2,9	3,2	33	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
11	Спайси Кани ролл	190	(6 шт.)	Снежный краб, имитация из сурими, охлажденный; спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдихрафмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота(E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E 621), кантовая камедь (E415), лимонная кислота (E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E 621), кантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибунуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d)+ табдажан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, моносатрий, сорбат калия) чеснок сухой; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Морепродукты, приправы.	100					12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
<b>Роллы " Счастливые Будни " - 30%</b>											
1	Аляска	279	(8 шт.)	Снежный краб, имитация из сурими, охлажденный, огурец; сыр сливочный; кунжут; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, молочные продукты, кунжут.	180	191,3/344,3	4,3/7,7	6,5/11,7	29,0/52,1	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
2	Бали	350	(8 шт.)	Тигровая креветка, жаренная в кляре из темпурной муки; масаго (икра мойвы), огурец, спайси соус на основе майонеза и красного перца; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Морепродукты.	175	161,9/283,3	4,4/7,8	3,5/6,1	28,2/49,4	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
3	Гудзон	350	(8 шт.)	Тигровая креветка, жаренная в кляре из темпурной муки; огурец, спайси соус на основе майонеза и красного перца, кунжут; унаги соус, имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Морепродукты, соя, кунжутные семечки.	180	144,2/259,5	4,7/8,4	0,7/1,3	29,7/53,5	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
4	Ака яма	410	(8 шт.)	Тунец свежемороженый, Снежный краб, имитация из сурими, икра сельди, огурец свежий, специя Фурикакс з лососем, водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Рыбные продукты, морепродукты, приправы.	200	202,5/405	5,64/13,3	8,8/17,5	24,4/48,7	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
5	Канто	364	(8 шт.)	Креветка отварная, огурец, салат айсберг, кляр из темпурной муки, унаги соус, имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел; фирменный соус (майонез, хрен васоби, икра мойвы), водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Морепродукты, соя.	190	220,1/418,1	4,3/8,1	9,9/18,8	28,5/54,1	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
6	Калифорния Хот	536	(8 шт.)	Снежный краб, имитация из сурими, охлажденный; филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку; омлет тамаго, майонез, масаго (икра мойвы), водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Обжаривается во фритюрном масле при t 170-180 С.	Рыбные продукты, морепродукты, яйцо.	210	253,4/532,2	5,9/12,4	11,5/24,1	31,7/66,5	24 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
7	Калифорния Чиз Краб	334	(8 шт.)	Снежный краб, имитация из сурими, охлажденный; огурец, сыр сливочный, масаго (икра мойвы); водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, молочные продукты, соя.	185	155,7/288,1	3,7/6,8	3,4/6,2	27,7/51,2	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
8	Масакрем	334	(8 шт.)	Масаго (икра сельди), сыр творожный; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, молочные продукты.	160	197,2/315,5	3,4/5,5	7,5/12	29,1/46,5	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
9	Таманеги	529	(8 шт.)	Филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку; хрустящий лук нашинкованный, жаренный на растительном масле; сливочный сыр; огурец свежий, нашинкованный; икра сельди замороженная; снежный краб, имитация из сурими, охлажденный; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, кунжут.	180	190,6/343,2	4,6/8,4	6,3/11,4	28,8/51,8	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
10	Сурими Яки	379	(8 шт.)	Снежный краб, имитация из сурими, охлажденный; сыр сливочный, крем соус (сыр плавленый, майонез); водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Рыбные продукты, молочные продукты.	215	204,2/439	4,0/8,6	9,2/19,9	26,2/56,4	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
11	Эби Мотояки	450	(8 шт.)	Креветка, жаренная в кляре из темпурной муки, панко сухари из хлебной крошки; салат айсберг, тамаго (яйцо куриное); соус мотояки (спайси соус; майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдихрафмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота(E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E 621), кантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибунуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d)+ табдажан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, моносатрий, сорбат калия) чеснок сухой; крем соус (сыр плавленый, майонез), соус тайский Чили (сахар, вода, пеерец чили, соль, чеснок, загуститель дихрафмалдипат ацетилованный, регулятор кислотности уксусная кислота, загуститель ксантановая камедь), соевый соус (Вода, соя, пшеница, соль, сахар, лимонная кислота, бензонат натрия); водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Морепродукты, яйцо куриное, молочные продукты.	210	279,4/586,7	4,6/9,8	15,8/33,1	29,8/62,5	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
12	Ойши камигата	386	(8 шт.)	Филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку, сыр сливочный, водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Рыбные продукты, молочные продукты.	185	238/440	4,3/7,9	12/22,6	27,7/51,3	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
13	Сяке Мотояки	514	(8 шт.)	Филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку, салат айсберг, масаго (икра мойвы), крем соус (сыр плавленый, майонез), сыр сливочный, спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдихрафмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота(E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E 621), кантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибунуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d)+ табдажан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, моносатрий, сорбат калия) чеснок сухой; водоросли нори сушеные, прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Рыбные продукты.	210	241/506,2	4,3/9,0	14,9/31,2	22,5/47,3	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
14	Унаги Мотояки	413	(8 шт.)	Угорь горячего копчения замороженный, жаренный в кляре из темпурной муки; салат айсберг; крем соус (сыр плавленый, майонез), сыр сливочный, спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдихрафмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота(E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E 621), кантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибунуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d)+ табдажан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, моносатрий, сорбат калия); чеснок сухой; унаги соус, имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел; кунжут; Водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Запекается в мини-печи при температуре 250-280 градусов 40-60 секунд.	Рыбные продукты, соя.	210	249,2/523,2	3,9/8,1	15,4/32,4	23,7/49,7	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
15	Унакацу	367	(8 шт.)	Угорь горячего копчения замороженный, жаренный в кляре из темпурной муки; унаги соус, имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел; сыр сливочный; огурец, стружка тунца, водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Морепродукты, молочные продукты, соя	170	182,1/309,5	4,1/6,9	5/8,4	30,3/51,5	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
16	Филатаки	499	(8 шт.)	Филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку, опаленное открытым огнем; сыр сливочный; снежный краб, имитация из сурими; терияки соус; зеленый лук, водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, молочные продукты, соя.	175	192,7/337,3	5,8/10,2	5,9/10,4	29/50,8	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
17	Эби Фурай	379	(8 шт.)	Тигровая креветка, жаренная в кляре из темпурной муки; ореховый соус, огурец, маринованный имбирь, водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Обжаривается в кляре из темпурной муки во фритюрном масле при t 170-180 С.	Морепродукты, орех, имбирь.	195	202,4/394,6	4,3/8,3	8,5/16,6	27,2/53	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
<b>Гунканы:</b>											

1	Кани спайси гункан	199		Снежный краб, имитация из сурими, охлажденный; спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдирахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота(E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E 621), ксантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160C), рибунуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d)+ табаджан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, мононатрий, сорбат калия) чеснок сухой; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Морепродукты, приправы.	35	192,1/63,4	4,3/1,4	5,5/1,8	31,4/10,3	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
5	Спайси магуро гункан	229		Тунец замороженный, прошедший термообработку; спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдирахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота(E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E 621), ксантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160C), рибунуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d)+ табаджан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, мононатрий, сорбат калия) чеснок сухой; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, приправы.	35	193/63,7	9,4/3,1	5,6/1,8	26,3/8,7	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
6	Спайси мидии гункан	219		Мидии, обжаренные во фритюрном масле при t 170-180 С; спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдирахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота (E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E 621), ксантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160C), рибунуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d)+ табаджан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, мононатрий, сорбат калия) чеснок сухой; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Морепродукты, приправы.	35	129,9/45,5	5,5/1,9	1,1/0,4	24,6/8,6	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
9	Сяне спайси гункан	299		Филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку; спайси соус на основе майонеза и красного перца; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом.	Рыбные продукты, приправы.	35	202,8/66,9	7,8/2,6	7,4/2,4	26,3/8,7	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
10	Тобико гункан	229		Тобико, икра семейства летучих рыб, замороженная; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Морепродукты.	30	1074,9/52,5	7,2/2,2	2,6/0,8	30,7/9,2	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
11	Унаги спайси гункан	239		Угорь горячего копчения, замороженный; спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдирахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота(E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E 621), ксантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160C), рибунуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d)+ табаджан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, мононатрий, сорбат калия) чеснок сухой; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, приправы.	35	246,8/8,1/4	7,9/2,6	11,8/3,9	27,2/9	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
13	Хотате спайси гункан	229		Морской гребешок замороженный, прошедший термообработку; спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдирахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота(E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E 621), ксантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160C), рибунуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d)+ табаджан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, мононатрий, сорбат калия) чеснок сухой; тобико, икра семейства летучих рыб, замороженная; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Морепродукты, приправы.	35	187,3/61,8	6,6/2,2	5,8/1,9	27,0/2,9	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
14	Чука гункан	139		Маринированные водоросли чука; ореховый соус; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Орехи.	30	143,5/43	2,5/0,7	0,7/0,2	31,9/9,6	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
16	Эби спайси гункан	239		Тигровая креветка вареная, спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдирахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота(E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E 621), ксантовая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160C), рибунуклеотид натрия (E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d)+ табаджан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, мононатрий, сорбат калия) чеснок сухой; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Морепродукты, приправы.	35	175,6/61,5	7/2,4	5,4/1,9	24,8/8,7	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
<b>Суши:</b>											
1	Сяке суши	169		Филе лосося, охлажденное, прошедшее термообработку; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты.	35	165/57,7	10,1/3,5	2,9/1	24,6/8,6	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
2	Тамаго суши	85		Японский омлет тамаго; унаги соус, имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел; кунжутные семечки белые обжаренные; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Яйцо куриное, кунжутные семечки, соя.	35	164,5/60,9	5,9/2,2	4/1,5	26,3/9,7	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
3	Унаги суши	149		Угорь горячего копчения замороженный; унаги соус, имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел; кунжутные семечки белые обжаренные; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, кунжутные семечки, соя.	30	218,2/65,5	8,6/2,6	7,2/2,2	29,7/8,9	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
4	Эби суши	149		Тигровая креветка отварная; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Морепродукты.	30	147,1/44,1	7/2,1	0,5/0,1	28,7/8,6	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
<b>Супы:</b>											
1	Мисо с лососем	274		Мисо бульон, приготовленный на основе сои; сыр тофу; зеленый лук свежий очищенный; морские водоросли вакаме, нори; филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку	Соя, рыбные продукты.	280	36,4/105,6	3,2/9,3	1/2,9	3,7/10,6	24 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
2	Мисо с угрем	220		Мисо бульон, приготовленный на основе сои; сыр тофу; зеленый лук свежий очищенный; морские водоросли вакаме, нори; угорь горячего копчения замороженный.	Соя, рыбные продукты.	280	41,6/116,6	2,7/7,5	1,7/4,6	4/11,2	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
3	Мисо суп с грибами	165		Мисо бульон, приготовленный на основе сои; сыр тофу; зеленый лук свежий очищенный; морские водоросли вакаме, нори; грибы намеко консервированные.	Соя, грибы.	270	26,9/72,6	1,5/4	0,5/1,5	4/10,8	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
4	Том Ям	499		Кокосовое молоко; паста Том ям (перец чили, чеснок, масло растительное, цедра лимона, лимонграсс, корень имбиря, сахар); тигровые креветки; морской гребешок с/м; мидии с/м курица гриль (запеченная); лук зеленый; томат черри; грибы шампиньоны отварные.	Морепродукты, молочные продукты, приправы.	250/30	103,1/257,6	5/12,4	5,8/14,6	7,7/19,2	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
<b>Салаты</b>											
1	Чука салат	220		Маринированные водоросли чука, ореховый соус.	Орехи, специи.	100	132,5/172,3	2,9/3,7	8,4/10,9	11,4/14,9	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
2	Сизе Эби	345		Креветка, жаренная в кларе, клар из темпурной муки, панко сухари из хлебной крошки; салат айсберг; помидор; авокадо соус (майонез, авокадо, помидор, чеснок, перец черный молотый); сыр пармезан.	Морепродукты, яйцо куриное, специи.	155	138,5/214,6	5,9/9,1	11,2/17,3	3,6/5,6	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
3	Сизе Чикен	310		Курица гриль (запеченная грудка соль/перец черный молотый); салат айсберг; помидор; авокадо соус (майонез, авокадо, помидор, чеснок, перец черный молотый); сыр пармезан.	Мясные продукты, яйцо, специи.	150	132,4/198,6	7,2/10,8	10,7/16	1,9/2,8	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
4	Унаги сарада	390		Угорь горячего копчения замороженный; снежный краб, имитация из сурими, охлажденный; томат черри; кунжут белый; салат айсберг; лимон; авокадо; унаги соус, имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел.	Мясные продукты, яйцо, специи.	115	111,5/28,3	6,9/8	7,3/8,5	4,4/5	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
<b>Лапша (Вок) и рис</b>											
1	Вок по-вьетнамски	535		Вареная лапша харусаме, тигровые креветки, куриная грудка, лук зеленый, морковь, бамбук маринованный, цуккини, лук репчатый, кунжутные семечки белые обжаренные, скियाки соус. Обжаривается на сковороде на растительном масле.	Морепродукты, мясные продукты, приправы, кунжутные семечки, соя.	315	169,4/553,8	5,2/16,9	6,1/19,8	23,5/76,9	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
3	Вок по-тайски	495		Вареная пшеничная лапша, говядина, устричный соус, морковь, бамбук маринованный, перец болгарский, цуккини, лук репчатый. Обжаривается на сковороде на растительном масле.	Мясные продукты, приправы, соя.	315	143,5/426,3	6,1/18	5,7/17	17/50,4	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25

4	Вок по-японски	430		Вареная гречневая лапша, куриное филе грудки, прошедшее термообработку; терияки соус, морковь, бамбук маринованный, перец болгарский, цуккини, лук репчатый. Обжаривается на сковороде на растительном масле.	Мясные продукты, приправы, соя.	315	168,5/500,6	6,9/20,6	7,3/21,8	18,6/55,5	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
5	Спагетти карбонара	445		Вареные спагетти, изделие из муки твердых сортов пшеницы; бекон варено-копченый, сливки, сыр пармезан, яйцо куриное. Обжаривается на сковороде на растительном масле.	Мясные продукты, приправы, яйцо куриное, молочные продукты	315	191,8/669,4	5,6/19,7	13,6/47,5	11,7/40,8	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
6	Вок Овощной	299		Вареная гречневая лапша, перец болгарский, морковь, лук репчатый, соевый соус, кунжутное масло. Обжаривается на сковороде на растительном масле.	Приправы, соя.	280	196,5/432,4	5,4/11,9	6,9/15,1	28,3/62,2	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
<b>Соусы</b>											
1	Васаби 10гр	30		Васаби (хрен) порошок, разведенный с дистиллированной водой (10 гр)	васаби	10	228,4/22,8	26,3/2,6	1,2/0,1	28,1/2,8	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
2	Васаби соус	59		Васаби (хрен) порошок, разведенный с дистиллированной водой, майонез: молоко сгущенное: сок лимонный.	Молочные продукты, приправы, цитрусовые.	30	429,1/128,7	43,7/13,1	4,3/1,3	4,5/1,4	14 суток при t +6 (+/-2)
3	Имбирь 30 гр пакетированный	35		Корень имбиря, уксусная кислота, лимонная кислота, соль, сахар, глутамат натрия, сорбат калия (в соответствии с указанием на упаковке завода изготовителя).	имбирь	30	14,8/4,4			3,7/1,1	12 месяцев при температуре то 0 до 18 С
4	Кисло-сладкий	-		Соус тайский Чили (сахар, вода, перец чили, соль, чеснок, загуститель дикрахмаладипат ацетилованный, регулятор кислотности уксусная кислота, загуститель ксантановая камедь), соевый соус (вода, соя, пшеница, соль, сахар, лимонная кислота, бензоат натрия).	соя, приправы	30	166,1/83	2,9/1,4	0,2/0,1	38,3/19,2	30 суток при t +6 (+/-2)
5	Спайси соус	59		Майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдихрахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота(E330), уксусная кислота(E260), имбирь, глутамат натрия (E 621), ксантановая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибунуклеотид натрия ( E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d)+ табаджан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, моносодий, сорбат калия) чеснок сухой.	Приправы, яйцо.	30	47/23,5	2,5/1,2	0,6/0,3	7,9/4	24 часа при t +4(+/-2) или не более 12 часов при t от +15 до +25
6	Сливочный сыр Cremette (20гр.)	-		творог (нормализованное пастеризованное молоко, бактериальная закваска, молокосывертывающий фермент микробного происхождения), загуститель крахмал кукурузный, соль поваренная пищевая, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая.	Молочные продукты.	20	298,6/59,7	6,2/1,2	29,5/8	3,2/0,6	24 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
7	Соевый соус (30гр)	35		Вода, соя, пшеница, соль, сахар, лимонная кислота, бензоат натрия (в соответствии с указанием на упаковке завода изготовителя).	Соя.	30	73,6/29,4	10,3/4,1		8,1/3,2	12 месяцев при температуре то 0 до 18 С
8	Терияки соус	59		Соевый соус, мирин, белое вино, крахмал, сахар, вода, корень имбиря все варится. Имеет поджаренный соленый вкус с кислинкой, на основе растительных масел	Соя, приправы.	30	119,8/59,9	2,6/1,3	0,2/0,1	26,9/13,5	14 суток при температуре +3 +7 С
9	Устричный	-		Смесь карамелизованного устричного сока, соли, сахара, кукурузного крахмала и соевого соуса.	Морепродукты, приправы.	50	88/44	4,2/2,1	0,1/0,1	17,5/8,8	3 месяца при t +4(+/-2) или не более 48 часов при t от +15 до +25
10	Гамадари соус	-		Орех кешью, кунжут, уксус рисовый, мирин, лук репчатый, яблоко, соевый соус, паста кунжутная, смешивается и взбивается в блендере.	Орехи, соя.	30	384,5/76,9	6,5/1,3	31,9/6,4	17,8/3,6	30 суток при t +6 (+/-2)
11	Авокадо соус	-		Авокадо свежий, очищенный, нашинкованный, томат очищенный, чеснок сухой молотый, черный молотый перец, на основе майонеза.	Молочные продукты, приправы.	20	465,6/93,1	1,0/2		2,1/0,4	24 часа при t +4(+/-2) или не более 12 часов при t от +15 до +25
12	Ореховый соус	69		Вода питьевая, масло подсолнечное дезодорированное рафинированное, сахар, дробленый арахис, соевый соус (вода питьевая, соя, пшеница, соль), орех миндаль, уксус (вода питьевая, регулятор кислотности – уксусная кислота), эмульгатор – лецитин, усилитель вкуса и аромата – глутамат натрия, стабилизатор – ксантановая камедь, соль, дрожжевой экстракт, ароматизатор, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия).	Орехи, соя.	30	384,5/76,9	6,5/1,3	31,9/6,4	17,8/3,6	24 часа при t +4(+/-2) или не более 12 часов при t от +15 до +25
13	Соус мотояки	-		Спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдихрахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота(E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E 621), ксантановая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибунуклеотид натрия ( E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d)+ табаджан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, моносодий, сорбат калия) чеснок сухой), крем соус(майонез, сыр плавленый).	Приправы молочные продукты, яйцо куриное.	20	482,5/4825,2	0,7/7,3	52,8/527,7	1,2/11,6	24 часа при t +4(+/-2) или не более 12 часов при t от +15 до +25
14	Соус тайский Чили (кисло-сладкий)	59		Соус тайский Чили (сахар, вода, перец чили, соль, чеснок, загуститель дикрахмаладипат ацетилованный, регулятор кислотности уксусная кислота, загуститель ксантановая камедь), соевый соус (вода, соя, пшеница, соль, сахар, лимонная кислота, бензоат натрия).	Соя, приправы.	30	166,1/83	2,9/1,4	0,2/0,1	38,3/19,2	30 суток при t +6 (+/-2)
15	Унаги соус	59		Угорь копченый, соевый соус, мирин, лук зеленый, сахар, вода смешивается и варится до кипения, унаги соус, имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел.	Рыбные продукты, соя.	30	138/27,6	2,9/0,6	0,7/0,1	29,9/6	14 суток при температуре +3 +7 С
<b>Напитки</b>											
1	Ягодный Морс	149		Вишня, клубника, сахар, вода.	Ягоды, сахар.	0,5	65,6/196,9	0,3/0,9	0,1/0,2	16,4/7,9	14 суток при температуре +3 +7 С
<b>Бургеры</b>											
1	Тори Эби Бургер	380		Креветка тигровая и куриное филе обжариваются во фритюрном масле при t 170-180 С; опудец маринованный; спайси соус (майонез; кимчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдихрахмалфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота(E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глутамат натрия (E 621), ксантановая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160c), рибунуклеотид натрия ( E625), сорбат калия (E202), карамель (E150d)+ табаджан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, моносодий, сорбат калия) чеснок сухой; сыр чеддер; салат айсберг, свежий очищенный нашинкованный; тобико, икра семейства летучих рыб, замороженная; кунжутные семечки белые обжаренные; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Морепродукты, мясные продукты, приправы, семечки кунжутные.	280	190,3/532,8	7,4/20,7	6,6/18,6	25,3/70,7	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
<b>Десерты</b>											
1	Моти манго-маракуя	220		Творожный сыр (пастеризованное коровье молоко, соль поваренная пищевая, молокосывертывающий фермент, закваска на культурах молочнокислых микроорганизмов), мука клейкая рисовая, сахар, вода, шоколадная глазурь крахмал кукурузный.	Молочные продукты, ароматизатор ваниль.	40	300	15	1,5	36	При t не выше -18 12 месяцев или при t+4(+/-2) после дефростации 24 часа
2	Моти клубника	220		Творожный сыр с 3.М.Ж., мука клейкая рисовая, сахар, ароматизатор клубника, вода, шоколадная глазурь крахмал кукурузный.	Молочные продукты, ароматизатор ваниль.	40	300	1,5	16	37	При t не выше -18 12 месяцев или при t+4(+/-2) после дефростации 24 часа
3	Моти Малиновый Чизкейк	220		Крем творожный (сливки пастеризованные, бактериальная закваска молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат микробного происхождения), патока крахмальная, мука рисовая, белая шоколадная масса (сахар, масло какао, сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, молочный жир, эмульгатор-соевый лецитин, натуральный ароматизатор-ваниль), сахарная пудра, пюре малины(малина с/м, сахар), масло подсолнечное, крахмал кукурузный, цедра лимона.	Молочные продукты, ароматизатор ваниль.	40	300	1,5	17	36	При t не выше -18 12 месяцев или при t+4(+/-2) после дефростации 24 часа
4	Моти мандарин юдзу	220		Творожный сыр с 3.М.Ж., мука клейкая рисовая, сахар, вод, шоколадная глазурь, ароматизатор кююс, пюре ананас, крахмал кукурузный.	Молочные продукты, ароматизатор ваниль.	40	310	2	18	37	При t не выше -18 12 месяцев или при t+4(+/-2) после дефростации 24 часа

4	Пудинг	220		Молоко, сливки, сахар, ванилин, желатин.	Молочные продукты, ваниль.	150						72 часа при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
---	--------	-----	--	--	----------------------------	-----	--	--	--	--	--	---

**Хот дог; Пицца; Креветки темпура; Сырные палочки; Ток покки; Онигири**

1	Asia Хот Дог с креветкой	399		Тигровая креветка, обжаренная во фритюре при t 170-180 С; снежный краб, имитация из сурими, охлажденный; майонез; авокадо свежее, очищенное, нашинкованное; огурец свежий нашинкованный; тобико, икра семейства летучих рыб, замороженная; салат чука; спайси соус; терияки соус, имеет подкопченный соленый вкус с кислинкой, на основе растительных масел; сухари панко, клар из темпурной муки; кунжутные семечки, белые обжаренные; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом. Обжаривается во фритюрном масле при t 170-180 С.	Рыбные продукты, морепродукты, приправы, соя, кунжутные семечки.	240	208,9/501,3	4,6/11	10,3/24,7	24,4/58,7	24 часа при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
2	Asia Хот Дог с лососем	425		Филе лосося охлажденное, прошедшее термообработку; снежный краб, имитация из сурими, охлажденный; майонез; авокадо свежее, очищенное, нашинкованное; огурец свежий, нашинкованный; тобико, икра семейства летучих рыб, замороженная; салат чука; спайси соус; терияки соус, имеет подкопченный соленый вкус с кислинкой, на основе растительных масел; сухари панко, клар из темпурной муки; кунжутные семечки, белые обжаренные; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом. Обжаривается во фритюрном масле при t 170-180 С.	Рыбные продукты, морепродукты, приправы, соя, кунжутные семечки.	240	208,9/501,3	4,6/11	10,3/24,7	24,4/58,7	24 часа при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
3	Asia Хот Дог с угрем	399		Угорь горячего копчения замороженный; снежный краб, имитация из сурими, охлажденный; майонез; авокадо свежее, очищенное, нашинкованное; огурец свежий нашинкованный; тобико, икра семейства летучих рыб, замороженная; салат чука; спайси соус; терияки соус, имеет подкопченный соленый вкус с кислинкой, на основе растительных масел; сухари панко, клар из темпурной муки; кунжутные семечки, белые обжаренные; водоросли нори сушеные, прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом. Обжаривается во фритюрном масле при t 170-180 С.	Рыбные продукты, морепродукты, приправы, соя, кунжутные семечки.	240	233,2/559,7	4,1/10	12,9/31	25,1/60,2	24 часа при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
4	Креветки Темпура	355	5 шт	Тигровая креветка, жаренная в кларе, клар из темпурной муки, панко сухари из хлебной крошки.	Морепродукты.	85	100,8/85,7	12,8/10,9	0,9/0,8	10,4/8,8	24 часа при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
5	Креветки Темпура	675	10 шт	Тигровая креветка, жаренная в кларе, клар из темпурной муки, панко сухари из хлебной крошки.	Морепродукты.						24 часа при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
6	Онигири канико Фурай	199		Снежный краб, имитация из сурими, охлажденный; сухари панко, клар из темпурной муки; авокадо соус (авокадо свежий, очищенный, нашинкованный, томат очищенный, чеснок сухой молотый, черный молотый перец, на основе майонеза). Обжаривается во фритюрном масле при t 170-180 С.	Рыбные продукты, приправы.	165	262,8/433,6	3,8/6,4	14,3/23,7	29,6/48,9	24 часа при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
7	Онигири фьюжн Фурай	299		Морской гребешок замороженный, прошедший термообработку; филе лосося охлажденное, сухари панко, клар из темпурной муки; майонез; масаго (икра мойвы) замороженная; водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу). Обжаривается во фритюрном масле при t 170-180 С.	Рыбные продукты, морепродукты.	175	260/456	4,7/8,3	14,3/25	28,4/49,7	24 часа при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
8	Онигири эби Фурай	239		Тигровая креветка отварная; сухари панко, клар из темпурной муки; лук зеленый; авокадо соус (авокадо свежий, очищенный, нашинкованный, томат очищенный, чеснок сухой молотый, черный молотый перец, на основе майонеза). Обжаривается во фритюрном масле при t 170-180 С.	Рыбные продукты, приправы.	160	239,2/382,8	4,3/6,9	11,8/18,9	29/46,5	24 часа при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
9	Пицца с угрем	389		Угорь горячего копчения замороженный; кунжут; спайси соус (маонез, имчибейз (вода, сахар, соевый ароматизатор, уксус, концентрат яблочного сока, соевый соус, гидроксипропилдихрамфосфат (E1442), рыбный бульон-1,5%, пряности, соль, лимонная кислота(E330), уксусная кислота (E260), имбирь, глютамат натрия (E 621), кантоновая камедь (E415), пищевой ароматизатор натуральный, вытяжка красного перца (E160C), рибунуклеотид натрия ( E 625), сорбат калия (E202), карамель (E150d)+ табадажан (перец, рапсовое масло, соль, сахар, мононатрий, сорбат калия) чеснок сухой); унаги соус (угорь копченый, соевый соус, мирин, лук зеленый, сахар, вода смешивается и варится до кипения, имеет более густую консистенцию, сладко-соленый вкус оттеняется копчеными нотками, на основе растительных масел); грибы шампиньоны, сыр моцарелла, водоросли нори сушеные прессованные; рис вареный, заправленный рисовым уксусом (сахар, соль, водоросли комбу).	Рыбные продукты, специи, кунжутные семечки.	275	244,6/684,8	6,3/17,6	12,9/36	25,9/72,6	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25
10	Сырные палочки	310		Сыр Моцарелла (Белково-жировой продукт с массовой долей жира в сухом веществе с заменителем молочного жира: Сырное зерно прессованное (молоко обезжиренное, поваренная пищевая соль, мезофильные и термофильные молочнокислые микроорганизмы, болгарская палочка, монокосвертывающий препарат животного происхождения), заменитель молочного жира(рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде, антиокислитель концентрат смеси токоферолов (E306)), вода, молочный белок, стабилизатор – E1422, комплексная пищевая добавка (E331, E340) – регулятор кислотности, соль, сыворотка молочная сухая, консервант сорбат калия, регулятор кислотности лимонная кислота, краситель бета-каротин натуральный клар из темпурной муки, панко сухари из хлебной крошки. Обжаривается во фритюрном масле при t 170-180 С.	Молочные продукты.	185	242,1/447,9	17,4/32,1	10,1/18,6	11,4/21,1	12 часов при t +4(+/-2) или не более 6 часов при t от +15 до +25

**Уважаемый клиент!**  
**Для оплаты заказа наличными обязательно уточните у оператора с какой купюры потребуются сдача.**  
**При оплате заказа банковской картой, обязательно сообщите об этом оператору, для наличия терминала оплаты.**  
**При оформлении заказа обязательно учитывайте количество персон, для заказа необходимого комплекта столовых приборов (палочки), которые оплачиваются дополнительно.**  
**При оформлении заказа, не забудьте уточнить количество, соевого соуса, имбиря и васоби, входящего в комплект заказа. В случае необходимости, закажите нужное Вам количество за дополнительную плату, так как комплект заказа фиксирован и формируется исходя из количества заказанных блюд.**  
**При получении заказа обязательно проверьте комплектацию товара и наличие чека.**  
**В случае недокомплекта заказа обязательно свяжитесь с оператором, после чего осуществляйте оплату заказа в соответствии с решением данной ситуации.**  
**Все блюда мы начинаем готовить исключительно после оформления заказа, к указанному Вами времени.**  
**В состав всех роллов и суши входит: вареный рис, водоросли нори, рисовый уксус (мицукан).**

**Не рекомендуется употреблять блюда:**  
• детям до 7 лет;  
• беременным женщинам и в период лактации;  
• в качестве диеты;  
• как единственную/первую еду в течение дня;  
• при противопоказаниях к употреблению каких-либо продуктов из состава блюда.  
**При употреблении блюд паназиатской кулинарии, рекомендуется их сочетание с васоби, соевым соусом и имбирём.**  
**Приготовленные нами блюда необходимо хранить по времени, указанном в настоящем Ассортиментном перечне, с соблюдением температурного режима. Время хранения необходимо рассчитывать исходя из даты и времени указанного на прилагаемом к заказу чеке.**  
**Соусы, имбирь и напитки храните в соответствии с указанием на упаковке.**

**Запечённые роллы не относятся к горячим блюдам и подаются при комнатной температуре. Они запекаются для чтобы создать нежную, аппетитную шапочку, дарящую особый вкус и текстуру.**

**Покупатель обязан соблюдать все условия хранения и употребления наших блюд. При невыполнении наших рекомендаций, мы не можем нести ответственность за качество блюд и их последствия!**