

BARVIKHA
HOTEL & SPA

ЯПОНСКАЯ КУХНЯ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САШИМИ, СУШИ И РОЛЛОВ
МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ СВЕЖИЙ ТУНЕЦ «БЛЮФИН» ИЗ ЯПОНИИ ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА

САШИМИ

«СЯКЕ» ИЗ ЛОСОСЯ	60 г	950 ₺
«МАГУРО» ИЗ ТУНЦА	60 г	2 700 ₺
«УНАГИ» ИЗ УГРЯ	60 г	1 200 ₺
ХАМАЧИ (ЛАКЕДРА)	60 г	1 800 ₺
КРАБ КАМЧАТСКИЙ	60 г	1 800 ₺
КРАСНАЯ КРЕВЕТКА	60 г	2 350 ₺
МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК	60 г	1 350 ₺
АССОРТИ САШИМИ (лосось, тунец, хамачи, гребешок, красная креветка)	150 г	3 850 ₺

СУШИ

«СЯКЕ» С ЛОСОСЕМ	30 г	400 ₺
«МАГУРО» С ТУНЦОМ	30 г	750 ₺
«УНАГИ» С УГРЕМ	30 г	400 ₺
«ЭБИ» С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ	30 г	400 ₺

ГУНКАНЫ

«СЯКЕ» С ЛОСОСЕМ	32 г	450 ₺
«МАГУРО» С ТУНЦОМ	32 г	750 ₺
«ХОТАТЕ» С МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ	32 г	550 ₺
«КАНИ» С КРАБОМ	32 г	750 ₺
«УНАГИ» С УГРЕМ	32 г	500 ₺
«ЭБИ» С КРЕВЕТКОЙ	32 г	450 ₺

СУПЫ

МИСО С ТОФУ, ШИИТАКЕ И ВОДОРОСЛЯМИ	280 г	750 ₺
ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ	340 г	1 150 ₺

САЛАТ

КАЙСО С МОРСКИМИ ВОДОРОСЛЯМИ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ	135 г	500 ₺
---	-------	-------

РОЛЛЫ

«КАЛИФОРНИЯ» (камчатский краб, тобико, авокадо, майонез)	132 г	1 600 ₺
«ФИЛАДЕЛЬФИЯ» (лосось, сливочный сыр, авокадо, красная икра)	174 г	1 250 ₺
«ВУЛКАН» (тобико, лосось, огурец, сыр сливочный, икра красная, спайси гребешок)	192 г	1 450 ₺
«МЕКСИКА» (спайси тунец, лосось терияки, угорь, томат, авокадо)	185 г	2 300 ₺
«ОТКРЫТЫЙ» (краб, креветка, майонез, авокадо, тобико, лосось, черная икра)	145 г	1 750 ₺
«МРАМОРНЫЙ» (лосось, сыр сливочный, краб романо, тобико, гуакомоле)	160 г	1 850 ₺
«ГОЛД ТУНА» (тунец аками, тунец торо, тобико, соус эбара, икра черная, золото)	160 г	3 550 ₺
«МАНГОВЫЙ РАЙ» (манго, морской еж, хамачи, соус васаби, авокадо)	185 г	3 250 ₺
«ДУЭТ ЛОСОСЯ И ТУНЦА» (лосось, тунец, сибулет, дайкон, тобико, салат чука)	180 г	2 200 ₺
«ОБЖАРЕННЫЙ ЛОСОСЬ» (лосось, авокадо, спайси краб, печеные овощи, сибулет, соус из ежей)	182 г	2 200 ₺
«ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ» (тигровые креветки в панко, майонез, тобико)	160 г	1 350 ₺
«САМУРАЙ» (угорь, лосось, тобико, огурец, кляр, сухари панко)	138 г	1 350 ₺

