

холодня закуска

Чука Вакаме

Морские водоросли в кунжутном

\$26

заправке

Туна Татаки



\$26

Сыежый тунец, морские водоросли, сальса из манго и авокадо, в

заправке понзу **Тартар из лосося и тунца**





\$32

Тартар из лосося с ароматом имбиря и тунца на сметане из васаби

Кани Салат





Крабовое мясо, крабовые палочки, желтое манго, морские водоросли, огурец, японский майонезный соус



















Меню включает ассортимент THE BEACH HOUSE COLLECTION.

Блюда, за которые взимается дополнительный сбор, помечены **.

Об аллергии или непереносимости какого-либо продукта

еообщайте обслуживающему персоналу





\$36

Креветка, осьминог, скумбрия, морские водоросли, огурец в традиционной японской заправке суномоно и семенами кунжута

\$45

Salmon and Avocado Salad

Свежий лосось, авокадо, тобико и икра лосося в соусе терияки

HOT APPERTIZER

Prawn Tempura (3pcs)



\$38

Легкие обжаренные во фритюре креветки в масле

Mixed Tempura (8pcs)

\$42

Крабовые палочки, рифавая рыба, креветки и овощная смесь

Beef Gyoza (3pcs)

\$28

Фарш из говядины вагю, белокочанная капуста, морковь с грибами шитаке и

водяной орех Buta no Shogayaki

\$25

Тонко нарезанная обжаренная свинина с имбирем и луком с нашинкованной белокочанной капустой

Edamame V



\$16

Японские молодые соевые бобы со специями ситими или морской солью





















SUSHIAND SASHIMI Nigiri (2 Piece)

Tuna	Seafood
Salmon	
Hamachi	
Octopus	
Prawn	
Eel	
Japanese Omelet	
Mackerel	

NIGIRI MORIAWASE Gluten Free Seafood

Разновидность Нигири на выбор от шеф-повара (8шт)

ARIGATO SIGNATURE ROLL

Rainbow Roll

Свежый лосось, хамачи, тунец, креветки, крабовые палочки, огурец и авокадо

Spicy Salmon Roll









\$16

\$18

\$22

\$22

\$24

\$28

\$12

\$18

\$30

Свжый лосось, тобико, зеленый лук, острый майонез и хрустящая кожа лосося























Yasai Roll



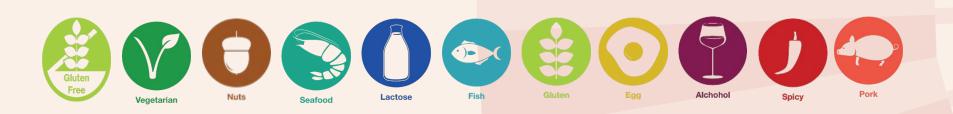
Бокчой, грибы шитаке и эноки, спаржа, стручковый перец и сливочный сыр

Tempura prawn roll



\$38

Креветки темпура, авокадо, японский майонез и чипсы темпура



Classic Roll (6 Piece) Vegetarian Seafood

Tuna	Vegetarian Seafood	\$26
Salmon		\$32
Crabstick		\$34
Cucumber		\$20
Pickled radish		\$20
Avocado		\$22
	CLIRAI 😂	



Tuna	\$30
Salmon	\$30
Hamachi	\$32
Reef fish	\$28
Octopus	\$22
Mackerel	\$30

Sashimi Platter

Тунец, лосось, лакедра «хамачи», рифовая рыба, сладкая креветка, осьминог, скумбрия

All sushi or sashimi orders are accompanied by pickled ginger and, wasabi paste and soy sauce























V-12

SOUPS AND RAMEN

Miso kinoko soup V

С водорослями грибами, зеленым луком и

тофу

\$52

\$22

Nabeyaki Udon Style

Легкий бульон из морепродуктов с лапшой удон, смесью морепролуктов, водорслями. Тофу, рыбным пирогом, яйцом, грибами шитаке, морковью и креветками в темпуре



\$46

\$40

Вырезка ангусса, лапша удон, яйцо-пашот, ростки фасоли. Грибы шитаке, бокчой, семена кунжута, зеленый лук и кунжут

Chicken Ramen (•



Куринный бульон с лапшой соба, яйцом всямтку, бокчой, грибами симеджи, кунжутом, кунжутным маслом и зеленым луком

Grilled Salmon Laksa Ramen





\$60

Лапша рамен, яйцо-пашот, паста ласка, кокосовое молоко, фасоль, баклажаны, ростки фасоли, королевские коричневые грибы, зеленый лук и кунжутное масло

Pork Miso Ramen



\$54

Лапша рамен, рыбный пирог, яйцо всмятку, кукурузные зерна, побеги бамбука, морские водоросли, зеленый лук и семена кунжута























\$38

Лапша соба, тофу, яйцо в смятку, эноки, шимэдзи, грибы шиитаке, бочкой, ростки фасоли и зеленый лук

MAIN COURSE

			_
Torn		Chi	cken
	VOKI		icken

\$40

Куриное бедро терияки, бокчой и грибы шитаке с японским рисом, приготовленным на пару

Angus beef

\$85

Медальоны из говяжей вырезки, жареные ростки фасоли, грибы симехи, шпинат и японский рис приготовленый на пару

Teriyaki Glazed Salmon

Лосось на гриле в лимонно-масляном соусе терияки с брокколи, спаржей и коричневыми вешенками и японский вареный рис

\$65

Pork Katsu Curry



Свинина в панировке с японским соусом карри, смешанным азиатским салатом с луковой заправкой и японским рисом на пару

Fire Cracker Prawn





\$60

Жаренные тигровые креветки, брокколи, спаржа, бокчой и японский рис приготовленый на пару



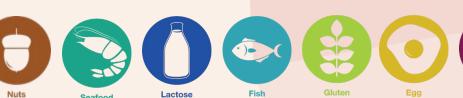


















Catch Of The Day



\$48

Рифовая рыба, приготовленая на гриле или приготовленая на пару на ваш вкус, со смесью азиатских овощей в сливочно-горчичном соусе мисо и японский вареный рис

DESSERT

Purin	\$22
Классический японский карамельный крем с манго и	
черникой	
Banana Katsu	\$22
Обжаренный во фритюре банан в панировке с	
ванильным мороженым	
Ice Cream Tempura	\$22
Ванильное мороженое, завернутое в ванильный	
бисквит, покрытое тестом темпура	
Ginger chocolate cake	\$24
Шоколадный кекс со свеженатертым имбирем	Υ



\$08

Vanilla

Chocolate

Strawberry

Green tea

Sorbet (PerScoop)

\$08

Lime

Mango

Apple wasabi

Ginger























говядина вагю и кобе**

WAGYU AND KOBEBEEF**

Wagyu Striploin Grade 9 (250g) \$196
Wagyu Tenderloin Grade 9 (180g) \$110
Kobe Tenderloin Grade 5 (180g) \$475
Kobe Striploin Grade 5 (250g) \$495

Maldivian Lobster(100g)**





\$25

Grilled live lobster with mixed vegetables & Japanese steamed rice



