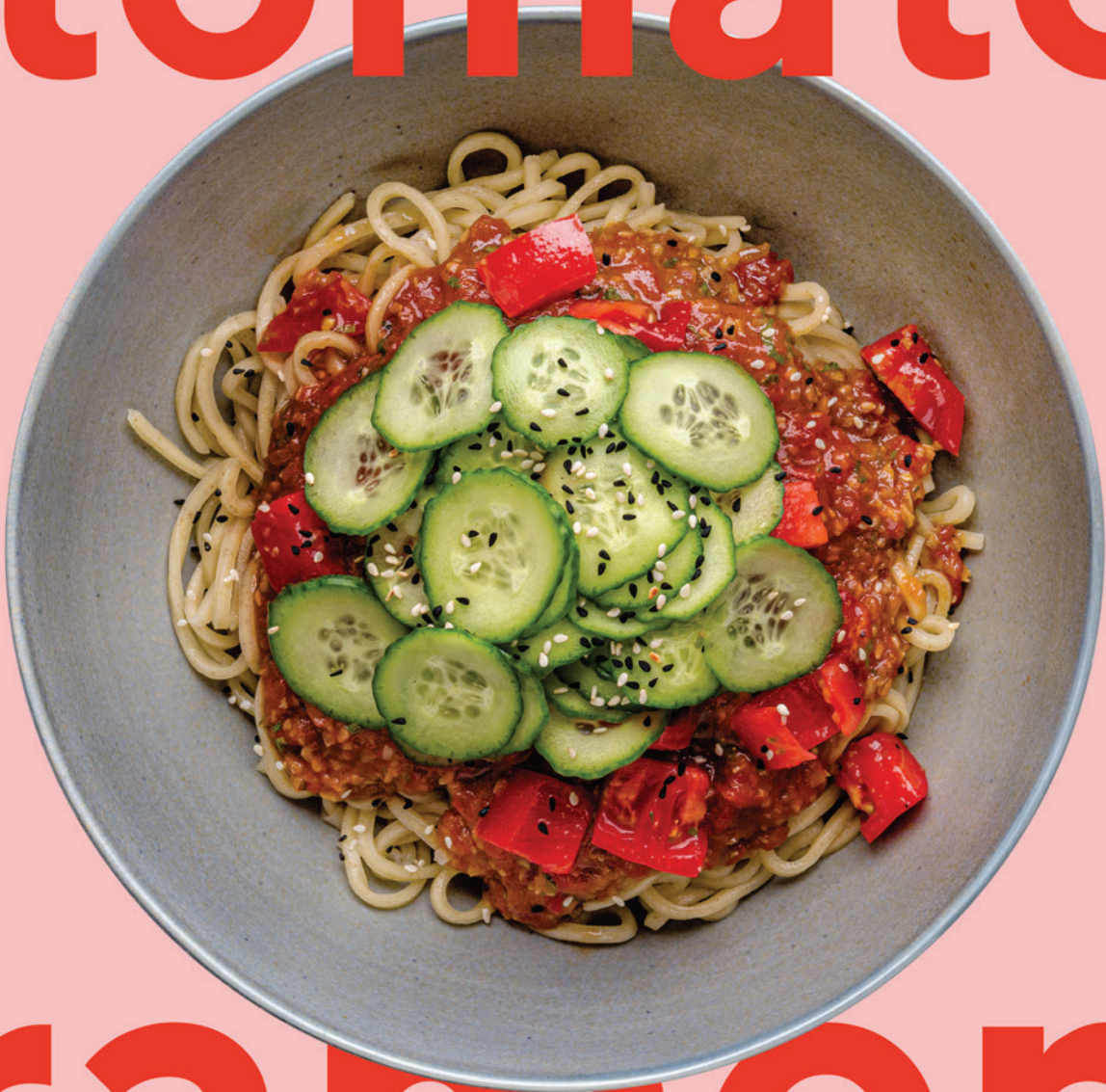


Hiashi tomato



ramen

ラーメン

РАМЕН Ramen

Ramen – bu go'shti yoki tovuq sho'rvasi, qo'l hamir lagmoni, qo'shimchalar va yapon ziravorlari bilan tayorlangan issiq katta taom. Ramen – yapon oshxonasining asosiy taomidir.

Раме́н — это популярное блюдо японской кухни, представляющее собой пшеничную лапшу, подаваемую в насыщенном бульоне с разнообразными топпингами



NEW

HIASHI TOMATO RAMEN 105 000.-

Хияши томаты рамен

Hiyashi Tomato Ramen

Barra pomidor, bodring, kashnich, yalpiz, qizil piyoz, asal va kunjut yog'i bilan tayorlangan sovuq yozgi ramen

Холодный летний рамен без бульона со свежими помидорами, огурцами, кинзой, мятой, красным луком, мёдом и кунжутным маслом

Cold summer ramen with fresh tomatoes, cucumbers, cilantro, mint, red onion, honey and sesame oil.



NEW

GYU MAZESOBA 125 000.-

Гю мазесоба | Gyu Mazesoba

Sho'rvasiz lagmon, tovuq tuxumi, yashil va qizil piyoz, menma, maydalangan nori va soya sousi asosidagi sarimsoqli sous bilan tayorlangan ramen

Лапша без бульона, говяжье ребро, желток, лук зелёный и красный, стружка нори, кунжут, менма, соус из соевого соуса, чесночного масла, яблочного уксуса

Ramen without broth, beef rib, egg yolk, green and red onions, nori flakes, sesame seeds, menma, sauce made with soy sauce, garlic oil and apple cider vinegar



KIMCHI RAMEN 115 000.-

Кимчи рамен | Kimchi ramen

Mol go'shtli sho'rva va kimchi, tovuq soni, kimchi karam, daraxt qo'ziqorinlari, loviya novdalari, ko'k piyoz va bodring

Говяжий бульон с кимчи, куриное бедро, капуста кимчи, древесные грибы, ростки сои, зелёный лук, огурец

Beef broth with kimchi, chicken thigh, kimchi cabbage, wood ear mushrooms, bean sprouts, green onion, cucumber and sesame



O'RDAK SEYU RAMENI 135 000.-

Утиный сёю рамен

Duck shoyu ramen

O'rdak sho'rvasi, ikki xil qo'l lagmoni, o'rdakli tyasu, marmar mol go'shti va tovuq go'shti, ajitama tuxumi, yashil piyoz va laym

Утиный бульон, утиная грудка, яйцо аджитама, бок чой, лук порей, масло шиитаке, лайм

Kamo shōyu (duck) broth, duck fillet, ajitama egg, roast leek, bok choy, shiitake oil, lime



ACHCHIQ O'RDAK TANTANMEN 125 000.-

Острый утиный тантанмен

Spicy duck tantanmen

O'rdak sho'rvasi, o'rdak ko'kragi, ajitama tuxumi, pok choy, ko'k piyoz, shiitake yog'i, va laym

Утиный бульон, утка, кунжут, перепелиные яйца аджитама, имбирь, чили, древесные грибы, кешью, острое масло раю, зелёный лук, пряности

Duck broth, duck mince, sesame, ajitama quail eggs, ginger, chili, wood ear mushrooms, cashews, spicy Rayu oil, green onion, spices



TORI SIO RAMEN 95 000.-

Тори сию рамен | Sukiyaki ramen

Yengil tovuq shorva, tovuq, menma, limon, ko'k piyoz, kunjut va nori

Лёгкий куриный бульон, курица, менма, лимон, зелёный лук, кунжут, нори

Light chicken broth, soy sauce, chicken, ajitama egg, green onion

Рекомендуем попробовать:

с яйцом аджитама +10 000.-



GYU SEYU RAMEN 115 000.-

Гю сёю рамен | Gyu Shōyu

Yengil go'shtli bulyon, tovuqli rulet, mol go'shti, soya sousi, marinadlangan ajitama tuxumi, menma va ko'k piyoz

Лёгкий говяжий бульон, татаки из говядины, соевый соус, маринованное яйцо аджитама, менма, зелёный лук

Light beef broth, beef, marinated egg ajitama, menma, green onion

Рекомендуем попробовать:

с ростками сои +20 000.-



SUKIYAKI RAMEN 135 000.-

Сукияки рамен | Sukiyaki ramen

Yengil go'shtli bulyon, baqlajon, marmar mol go'shti, qaynatilgan tuxum, ko'k piyoz, chili, soya sousi va sake

Лёгкий говяжий бульон, баклажаны, мраморная говядина, яйцо пашот, зелёный лук репчатый лук, чили, соевый соус, sake

Light beef broth, eggplants, marble beef, poached egg, green onion, onion, chili, soy sauce, sake



TORI PAITAN RAMEN 125 000.-

Тори пайтан рамен | Tori Paitan

Qo'yiқ tovuq sho'rva, tovuq go'shti, tuxum, ajitama, zanjabil va kunjut

Густой куриный бульон, курица, яйцо аджитама, имбирь, кунжут, зелёный лук

Rich chicken broth, chicken, eggs ajitama, ginger, sesame, green onion

Рекомендуем попробовать

с луком-пореем +15 000.-



MOL GO'SHTI TSUKEMEN 115 000.-

Цукемэн | Tsukemen

Lag'mon va sous alohida beriladi. Yengil tovuq sho'rva, sirka, shakar, dashi sho'rvasi, chashu, ajitama tuxumi, ko'k piyoz, menma va nori"

Лапша и соус подаются раздельно.

Лёгкий говяжий бульон, бульон даши из водорослей комбу и стружки тунца, уксус, татаки из говядины, яйцо аджитама, менма, зелёный лук, кунжут, нори

Separate served broth sauce and noodles. Light beef broth, vinegar, sugar, dashi, chashu, ajitama egg, green onion, menma, nori



SABZAVOTLI RAMEN 95 000.-

Овощной рамен | Vegetable ramen

Sabzavotli sho'rva, karam, sabzi, ko'k piyoz, kunjut urug'lari, daraxt qo'ziqorinlar, pomidor, qalampir, loviya novdalari, kungaboqar nihollari va menma

Овощной бульон, капуста, морковь, зелёный лук, кунжут, древесные грибы, томатный чатни, чили, ростки сои, ростки подсолнечника, менма

Vegetable broth, cabbage, carrot, green onion, sesame, mushrooms, tomato chutney, chili, soy sprouts, sunflower sprouts, menma

IZAKAYA TO`PLAMI

Изакая сет | Izakaya set

Izakaya yoki gastrobar formati turli xil kichik gazaklar o'z ichiga oladi, va yapon klassikasiga qo'shimcha zamonaviy uslublar qo'shiladi

Формат **изакая**, то есть гастробара, предполагает много маленьких закусок, причем помимо японской классики, здесь как раз допустим и даже приветствуется фьюжн.

Uchta har qanday gazakilar buyurtma qilishda, to'plam narxi: **100 000.-**

Стоимость сета при заказе любых трёх закусок
Special price for 3

Beshta har qanday gazakilar buyurtma qilishda, to'plam narxi: **155 000.-**

Стоимость сета при заказе любых пяти закусок
Special price for 5

Muer qo'ziqorinlari

Грибы муэр в кисло-сладком соусе с арахисом

Muer mushrooms in sweet and sour sauce with peanuts

40 000.-



Kim chi

Кимчи

Kimchi

40 000.-

Truffle yog' qoshilgan karamli salat

Салат из капусты с трюфельным маслом

Cabbage with truffle oil

40 000.-



Sous ponzu qo'shilgan bodringli salat.

40 000.-

Салат из огурцов с домашним соусом понзу

Cucumber salad with homemade ponzu sauce



Achchiq edamame

40 000.-

Эдамаме, пеперончино

Edamame, peperoncino



O'rdak go'shti qoshilgan kartoshkali salati

40 000.-

Картофельный салат

Potato salad



Sabzili salat

40 000.-

Морковный салат

Carrot salad



Edamame

40 000.-

Эдамаме

Edamame



Arpabodiyon va nori tempura

40 000.-

Укроп и нори темпура

Dill & nori tempura

PIVO | Пиво

QUYMA PIVO | Разливное

Sarbast 400 ml **35 000.-**

Zatecky Gus 400 ml **50 000.-**

SHISHALIK PIVO | Бутылочное

Kronenbourg 1664 Blanc 450 ml **95 000.-**

Asahi Super Dry 330 ml **110 000.-**

Peroni Nastro Azzuro 330 ml **110 000.-**

ALKOGOLSIZ PIVO | Безалкогольное

Stella Artois 0% 500 ml **55 000.-**

Hoegaarden 0% 330 ml **55 000.-**



Yalta piyozi qoshilgan shirali pomidor

40 000.-

Сладкий помидор с луком

Sweet tomato with Yalta onion

XOM | RAW | Сырое

Qizil baliqli donburi 145 000.-

Донбури с лососем
Salmon donburi

Donburi - yapon taomlarining butun klasteri bo'lib, ular o'z nomini idishdan olgan. Yapon tilida donburi kosa degan ma'noni anglatadi.

Донбури - это целый кластер японских блюд, получивших свое название по названию посуды, в которой подается. В переводе с японского Донбури - это чаша.



Tuna baligi va qovurilgan guruchli tar tar 135 000.-

Тартар из тунца, хрустящий рис
Tuna tartare, crispy rice



Go'shtli tataki | Татаки из говядины | Beef tataki 115 000.-



Qizil baliqli tataki | Татаки из лосося | Salmon tataki 135 000.-

GAZAKLAR | Закуски
Appetizers

Yuzu sharbatili yashil salat 45 000.-

Зелёный салат с соком юдзу
Green salad with yuzu dressing



Gonkong uslubidagi ezma bodring 55 000.-

Битые огурцы по-гонконгски
Hong Kong-style smashed cucumbers



Mayda qisqichbaqali salat 135 000.-

Салат из креветок и авокадо с васаби-заправкой
Shrimps & avocado salad with wasabi dressing

巻き寿司

ROLLAR Роллы Makizushi

DRAKON ROLL 95 000.-

Ролл Дракон Dragon roll

Mayda qisqichbaqa, avakado, bodring, tobiko ikresi, yapon mayonezi, kunjut va unagi sousili roll

Ролл с креветкой, авокадо, огурцом, икрой тобики, японским майонезом, кунжутом и соусом унаги

Shrimp, avocado, cucumber, tobiko caviar, japanese mayonnaise, sesame and unagi sauce



KALTSIFER ROLL 135 000.-

Кальцифер ролл | Calcifer roll

Qizil va tuna baliqi, avakado, qaymoqli pishloq, achchiq sous va sarimsoq chipslari bilan tayorlangan roll

Ролл с лососем, тунцом, авокадо, сливочным сыром, спайси соусом и чесночным чипсом

Salmon, tuna, avocado, cream cheese, spicy sauce and garlic chips



SPAYS EBI UNAGI 135 000.-

Спайси Эби Унаги

Spicy ebi unagi roll

Qisqichbaqa, ilon balig'i, tempura, qaymoqli pishloq, avakado, kunjut urug'lari, yapon mayonezi, achchiq va unagi sousli roll

Ролл с креветкой, угрём, темпурой, сливочным сыром, авокадо, кунжутом, японским майонезом, соусами спайси и унаги

Shrimp, eel filet, tempura, cream cheese, avocado, sesame, spicy sauce, unagi sauce and japanese mayonnaise

СУШИ | Sushi | 寿司

Qizil baliqli sushi | с лососем | salmon 40 000.-

Ilon baliqli sushi | с угрём | unagi 40 000.-

Qisqichbaqali sushi с креветкой | shrimp 40 000.-

SUSHI TO'PLAMI | Суши сет (по 3 шт.) 285 000.-

Qizil baliqli sushi, Ilon baliqli sushi, Qisqichbaqali sushi

лосось, угорь, креветка

Syshi set: salmon, unagi, shrimp



FILADELFIYA ROLL 135 000.-

Ролл Филадельфия Philadelphia roll

Qizil baliq, qaymoqli pishloq va bodring bilan tayorlangan roll

Ролл с лососем, сливочным сыром и огурцом

Salmon, cream cheese and cucumber



KUYDIRILGAN FILADELFIYA 145 000.-

Опалённая Филадельфия

Fired Philadelphia roll

Qaymoqli pishloq, mango, bodring, chili, achchiq sous va kuydirilgan qizil baliqli roll

Ролл с опалённым лососем, сливочным сыром, манго, огурцом, чили и спайси соусом

Fired salmon, cream cheese, mango, cucumber, spicy sauce, chilli



UNAGI ROLL 135 000.-

Ролл Унаги Unagi roll

Unagi sousi va kunjut urug'lari bilan bezatilgan, ilon balig'i, qizil ikra, qor qisqichbaqasi va qaymoqli pishloqli issiq tempura rollii.

Ролл с угрём, авокадо, сливочным сыром, темпурой, красной икрой, соусом унаги, икрой тобики и кунжутом

Eel filet, avocado, cucumber, cream cheese, tempura, red caviar, unagi sauce, tobiko caviar and sesame

ТЕМПУРА РОЛЛ ЯПОНИЯ 95 000.-

Темпура Ролл Япония Japan tempura roll

Unagi sousi va kunjut urug'lari bilan bezatilgan, ilon balig'i, qizil baliq va qaymoqli pishloqli issiq tempura rollii

Тёплый темпура-ролл с угрём, лососем, сливочным сыром, соусом унаги и кунжутом

Tempura unagi & salmon roll with cream cheese, unagi sauce and sesame

ROLL TO'PLAMI 565 000.-

SPAYS EBI UNAGI

KALTSIFER

DRAKON

FILADELFIYA

UNAGI

Сет роллов (5 видов)

Спайси эби унаги

Кальцифер

Дракон

Филадельфия

Унаги

Makizushi set (5 types):

Spicy ebi unagi,

Calcifer,

Dragon,

Philadelphia,

Unagi

巻きずし
5種盛り
合わせ



揚げ物

QOVURILGAN | ЖАРЕНОЕ

Fried



Sabzavotli spring roll

Спринг ролл с овощами

Vegetable spring roll

45 000.-



Karaage Tovuq

Курица Карааге,
соус: понзу с тёртым дайконом или айоли

Karaage chicken with daicon ponzu or Aioli sauce

85 000.-



O'rdakli spring roll

Спринг ролл с уткой

Duck spring roll

55 000.-



Shirin va nordon sousdagi baqlajon

Хрустящий баклажанс кисло-сладким соусом
и грецким орехом

Crispy eggplant with sweet & sour sause and walnut

55 000.-



Achchiq sousli tovuq qanotlari

Пряные крылья шичими тогараши

Spicy shichimi togarashi wings

75 000.-



ТЕМПУРА | Tempura

Agedashi sousi qo'shilgan,
tempurali mayda qisqichbaqa

125 000.-

Креветки темпура с соусом агедаши (5 шт.)

Shrimp tempura with agedashi sauce



Vasabi sousi va bodom bilan tempurali
mayda qisqichbaqa

115 000.-

Креветки темпура с васаби соусом и миндалём

Prawns tempura with wasabi sauce and almond



Katsu sousi bilan qovurilgan motsarella

Жареная моцарелла с соусом каци

Fried mozzarella cheese with katsu sauce

75 000.-



Demi-glas sousili kartoshka krocketlari

Картофельные крокеты с соусом демиглас

Potato croquettes

85 000.-

餃子

GYOZA | Гёдза | Gyoza



Mayda qisqichbaqali gyoza

Креветка | Shrimp

5/10 dona

5/10 штук

5/10 pcs

85 000 / 140 000,-

O'rdakli gyoza

Утка | Duck

5/10 dona

5/10 штук

5/10 pcs

65 000 / 115 000,-

Tovuq va pishloqli gyoza

Курица-сыр

Chicken - cheese

5/10 dona

5/10 штук

5/10 pcs

45 000 / 75 000,-

Gyoza - yuqqa xamirdan tayyorlangan, yarim oy shaklidagi yapon chuchvarasi. Ko'pincha siz bir tomoni qovurilgan gyoza ni ko'rasiz - Yaponiyada an'anaviy ravishda gyoza shunday tayyorlanadi.

Гёдза — японские пельмени из тонкого теста в форме полумесяца, с длинными ушками и начинкой. Чаще всего можно увидеть гёдза с одним поджаристым бочком — так традиционно готовят гёдза в Японии.

Piyozli gyoza

Лукковые | Onion

8 dona

8 штук

8 pcs

55 000,-



LAG'MON | Лапша | Noodles

めん



Mol go'shti va omletli yakisoba | Якисоба с говядиной и омлетом

Soba lag'moni, mol go'shti, sabzi, piyoz, karam, sous, omlet, Yapon mayonezi, tonkatsu, bonito va ko'k piyoz

Лапша соба, говядина, морковь, лук, капуста, соус, омлет, японский майонез, тонкацу, бонито, зелёный лук

Beef yakisoba with omelette

125 000,-



Терпаныки (鉄板焼き) - pishirish uslubi bo'lib, unda oshpaz masalliqarni keng temir idishda (teppan)da pishiradi, shundan so'ng darhol issiq taom idishlarga solinadi. Ma'nosi teppan (temir choyshab) va yaki (qovurilgan) so'zlaridan kelib chiqqan."

Тэппаньяки (鉄板焼き) – стиль приготовления пищи, заключающийся в том, что повар готовит продукты на широкой железной сковороде тэппане, после чего горячее блюдо сразу попадает в тарелку. Название произошло от слов тэппан («лист железа») и яки («жареный»)

Pishirilgan avakadoli tun baliq beli

Спинка тунца, печёный авокадо

Tuna & baked avocado

165 000.-



O'rdak va guruchli teppanyaki

Утка с рисом

Teppanyaki duck with rice

95 000.-



Gyuniku no nikomi - dimlangan mol go'shti

Гюнику но никоми – томлёная говядина

Gyuniku no nikomi - stewed beef

Рекомендуем добавить:

рис +25 000.-

95 000.-



Teriyaki sousida tayorlangan tovuq sonlari

Куриное бедро в домашнем соусе терияки

Chicken thigh in homemade teriyaki sauce

Рекомендуем добавить:

рис +25 000.-

70 000.-

チャーハン

QOVURILGAN GURUCH Жареный рис | Fried rice



Dengiz mahsulotlari bilan qovurilgan guruch 125 000.-
Жареный рис с морепродуктами
Seafood fried rice



Sabzavotlar bilan qovurilgan guruch 85 000.-
Жареный рис с овощами
Vegetable fried rice



Kimchi guruchi, qovurilgan tuxum, mol go'shti bekoni 85 000.-
Рис кимчи, жареное яйцо, говяжий бекон
Kimchi rice with beef bacon and fried egg



Toridon 95 000.-
Tonkatsu sousi bilan qovurilgan qarsillama tovuq kotleti, karam va guruch
Торидон — хрустящая куриная отбивная с капустой, рисом и соусом тонкацу
Chicken Toridon



Mol go'shti bilan qovurilgan guruch 115 000.-
Жареный рис с говядиной, яйцом пашот и стружкой бонито
Fried rice with beef, poached egg and bonito shaves



Tovuq bilan qovurilgan guruch 95 000.-
Жареный рис с курицей
Fried rice with chicken



Maneki-neko 155 000.-
Maneki-neko yuzu, mango va ehtiros mevali desert
Десерт манэки-нэко с юзу, манго и маракуйей
Maneki-neko dessert with yuzu, mango and passion fruit



Dolchin, vanilli va muzqaymoqli olma gyoza
Гёдза с яблоком, корицей, ванильным мороженым и карамелью
Gyoza with apple, cinnamon, vanilla ice cream and caramel

85 000.-



Matchali blin torti
Блинный торт с матча
Matcha mille crepe cake

85 000.-

Karamel sousli vanil pudingi
Ванильный пудинг, карамельный соус
Creme caramel

45 000.-



Matcha tiramisu 115 000.-
Матча тирамису | Matcha tiramisu



МОТИ | Mochi | 手作り大福

Moti banan 45 000.-
с бананом | Banana

Moti kivi 55 000.-
киви | Kiwi

Moti strawberry 65 000.-
с клубникой | Strawberry

МОТИ ТО'ПЛАМИ 150 000.-
СЕТ МОТИ | Mochi set

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ | soft drinks

SUV | Вода | Water

Tassay	500 ml	50 000.-
Tassay Excellent	750 ml	100 000.-

ICHIMLIKLAR | Напитки | Soft drink

Pepsi/Pepsi Zero/Mirinda/7up	250 ml	30 000.-
Il Primo (juice)	200 ml	45 000.-

Red Bull	250 ml	60 000.-
Red Bull Sugar Free The Peach Edition	250 ml	60 000.-
From Red Bull	250 ml	60 000.-
Red Bull Infuse	300 ml	85 000.-

Red Bull shakarsiz, qaymoq, malina, qoraqo'tir
Red Bull sugar free, сливки, малина, ежевика
Red Bull sugar free, cream, raspberries, blackberries

BABL TI | 0,3л

Бабл Ти | Bubble Tea

Shaftoli va Marakuyali babl choy 35 000.-

Персиковый бабл ти с маракуйей

Peach Bubble Tea with Passionfruit

Yalpiz va apelsinli babl choy 35 000.-

Мятный бабл ти с апельсином

Mint Bubble Tea with Orange

LIMONADLAR | 0,3/1л

Лимонады | Lemonades

Kalamansi - gilos - doljin 50 000 /110 000.-

Каламанси - вишня - корица

Kalamansi, cherry, cinnamon

Qulupnay - lichi - uzum 50 000 /110 000.-

Клубника - личи - виноград

Strawberry, lychee, grapes

Kivi - aloe - feyhoa 50 000 /110 000.-

Киви - алоэ - фейхоа

Kivi, aloe, feijoa

Greypfrut - guava - sakura 50 000 /110 000.-

Грейпфрут - гуава - сакура

Grapefruit, guava, Sakura

Yuzu - shaftoli - limon o'ti 50 000 /110 000.-

Юдзу - персик - лимонграсс

Yuzu, peach, lemongrass

YANGI SIQILGAN SHARBATLAR | 0,2л

Свежевыжатые соки | Fresh juices

Apelsin, Greypfrut, Olma, Sabzi 70 000.-

Апельсин, грейпфрут, яблоко, морковь

Orange | Grapefruit | Apple | Carrot

PIVO | Пиво

QUYMA PIVO | Разливное

Sarbast 400 ml 35 000.-

Zatecky Gus 400 ml 50 000.-

SHISHALIK PIVO | Бутылочное

Kronenbourg 1664 Blanc 450 ml 95 000.-

Asahi Super Dry 330 ml 110 000.-

Peroni Nastro Azzuro 330 ml 110 000.-

ALKOGOLSIZ PIVO | Безалкогольное

Stella Artois 0% 500 ml 55 000.-

Hoegaarden 0% 330 ml 55 000.-

CHOY | Чай | Tea

YAO DJUN (QIZIL CHOY)
Сяо Чжун | Zheng Shan Xiao Zhong

MOLI HUA CHA (YASEMIN)
Моли Хуа Ча | Moli Hua Cha

GABA ALSHAN
Габа Алишань - тайваньский улун
Alishan High Mountain GABA Taiwan
Oolong Tea

NAY SYAN TZIN SYUAN
Най Сян Цзинь Сюань - молочный улун
Nai Xiang Jin Xuan Milk Oolong

PUER
Пуэр Pu'er

XARCHI GURUCH CHOY
Гречишный чай | Buckwheat tea

CHOYSIZ CHOY | Чай без чая | Hot drinks

Qovoq, kokos, kekik
Тыква, кокос, чабрец
Pumpkin, coconut, thyme

Nok, feyhua, lumi
Груша, фейхоа, луми Pear, feijoa, lumi

QAHVA | Кофе | Coffee

Эспрессо | Espresso 30 ml 30 000.-

Американо | Americano 180 ml 30 000.-

Капучино | Cappuccino 200 ml 40 000.-

Латте | Latte 300 ml 40 000.-

Раф | Raf 250 ml 60 000.-



DA XUN PAO
Да Хун Пао | Da Hong Pao

SENCHA
Сенча | Sencha

ASSAM
Ассам | Assam

TE GUANIN
Те Гуаньинь | Tieguanyin

MATCHA | Матча | Matcha Tea

Matcha Latte
Матча латте | Matcha latte 65 000.-

Xarchi guruch Latte
Гречишный латте | Buckwheat latte 65 000.-

Kalamansi, gilos, doljin
Каламанси, вишня, корица
Kalamansi, cherry, cinnamon

O'SIMLIK SUTI | 25 000.-

Альтернативное молоко
Milk Alternatives

Yavmal dog', bodom, kokos
Овсяное, миндальное, кокосовое
Oat, almond, coconut

60 000.-

500мл 65 000.-

25 000.-

АЛКОГОЛЬ

VISKI | Виски

Ярониya | Япония

Akashi Meisei Blended 150 000.-

Yamazakura Blended 165 000.-

Togouchi Sake Cask Finish 160 000.-

Hibiki 500 000.-

Shotlandiya | Шотландия

Johnnie Walker Black Label 95 000.-

The Singleton of Dufftown 12 Y.O 115 000.-

The Glenrothes 12 Y.O 125 000.-

Irlandiya | Ирландия

Bushmils Original 65 000.-

JIN | Джин

Gordons Dry Gin 69 000.-

Tanqueray No. Ten 125 000.-

YAPONCHA JIN | Японский джин

Suntory Roku 140 000.-

KI NO BI Gin 200 000.-

ROM | Ром

Kraken Black Spiced 95 000.-

TEKILA | Текила

Jose Cuervo Especial Silver 85 000.-

KONYAK | Коньяк

Torres 10 Y.O 70 000.-

AROQ | Водка

Koskenkorva 65 000.-

Summum Organic 85 000.-

Ketel One 95 000.-

SAKE | Саке

Choya Sake 150 000.-

SODJU | Соджу

SIBSA Слива 25 000.-

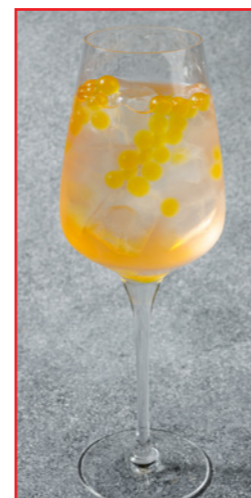
SIBSA Грейпфрут 25 000.-

SIBSA Клубника 25 000.-

SIBSA Персик 25 000.-

SIBSA Вишня и мангостин 25 000.-

Bizning kokteyllarimiz sharqona ichimliklar (sake, soju) bilan tayyorlanadi va ularning nomlari ma'lum bir vaziyatni yoki his-tuyg'ularni tasvirlaydigan yaponcha iboralar hisoblanadi.



[KU:] Sprints
[KU:] Сприц
95 000.-



Momo No Hana
Момо Но Хана
120 000.-



Nihon No Keykan
Нихон Но Кейкан
120 000.-



Yosashi Doragon
Йосаши Драгон
120 000.-



Karaman Shi
Караман Ши
95 000.-



Ikkigay
Икигай
120 000.-



Vakayama Margo
Вакаяма Марго
95 000.-



Ichijiko Sava
Ичиджико Сава
120 000.-



Irozaku Hana
Ирозаку Хана
120 000.-



Yuzu Negroni
Юдзу Негрони
95 000.-



Yaponcha haybol
Японский Хайбол
95 000.-



Poktanju | Поктанджу 50 000.-

An'anaviy ichimlik, ayniqsa erkaklar orasida mashhur, u asosan bir stakan pivoga cho'ktiriladi.

Sizga lazzatlar bilan tajriba o'tkazishni va bizning sojularimizdan birini tanlashni tavsiya qilamiz:

- Uzum
- Qulupnay
- Greypfrut
- Olxo'ri
- Shaftoli

Традиционный и особенно популярный среди мужчин напиток. Представляет собой чоко соджу, опущенную на дно бокала с пивом. Мы предлагаем экспериментировать со вкусами и выбрать один из представленных у нас соджу:

- виноград
- клубника
- грейпфрут
- слива
- персик

カクテル

Kokteyllar | Коктейли | Cocktails



@ku_tashkent | kuramen.uz | kuramen.ru | denisivanov.ru



Toshkent

■ Shahrhisabz ko'chasi, 2/1
+(998) 78 333 33 11

Москва

■ ул. Смоленская, 8
+7 (499) 652 51 91

■ Проспект Андропова, 10
YES Технопарк Kitchen Garden

■ ул. Большая Грузинская, 69
+7 (499) 609 00 69

■ ул. Лесная, 20,
ДЕПО

■ Пресненская наб., 10 стр. 2,
IQ-quarter, +7 (495) 032 13 12

Denis Ivanov
DENIS IVANOV RESTAURANTS