

 **шикарु**



МЕЖИЮ

ЗАВТРАКУ

ВСЬ ДЕНЬ

РИСОВАЯ КАША С БАНАНОМ

RICE PORRIDGE WITH BANANA

Каша готовится на тунг-пропорной основе. Молочно-рисовой кашей. Сладкими бананами, банановым сиропом, голубым маслом, семечками чиа и зернами граната для приятной кислинки.

280 Р



СЭНДВИЧ С ЯЙЦОМ И МОЦАРЕЛЛОЙ

SANDWICH WITH EGG, CHEESE AND PASTE

Два поджаренных бутонки, внутри котлетки моцареллы, песто, свежий шпинат, песто по-азиатски и соус песто.

350 Р

ОМЛЕТ ПО-ТАЙСКИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

THAI OMELET WITH SEAFOOD

Омлет на кокосовом масле с поджаренными креветками, кальмарами, помидорами черри, болгарским перцем по-азиатски и чили в киндрой. Ярко-красно, атмосферно.

530 Р



ОМЛЕТ ПО-ТАЙСКИ

THAI OMELET

Неклассическая версия омлета. Густой соус унаги, фунгус, кунжут – и даже секретарь удивился.

390 Р

Подана блюдо может отличаться от фотографии

ЗАКУСКИ

ДРЕВЕСНЫЕ ГРИБЫ

TREE MUSHROOMS

Маринованные в азиатском стиле древесные грибы с ягодами годжи и зелёным луком

390 ₽



ОГУРЦЫ В КИТАЙСКОМ СТИЛЕ

CRUSHED CUCUMBERS

Классика по-китайски. Пикантные огурчики с листьями свежей кинзы

350 ₽

КРЕВЕТКИ КАТАИФ С ЯГОДАМИ ГОДЖИ

KADAIF SHRIMPS
WITH GOJI BERRIES

Креветки, завернутые в тесто катаиф и обжаренные в темпуре. Подаём с соусом «Шикари», зелёным луком и ягодами годжи

510 ₽



ЗАКУСКИ



ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ В СОУСЕ ШИКАРИ

AUBERGINE TEMPURA

Для правильного настроения. Обжаренные баклажаны в фирменном соусе «Шикари» с семенами кунжута

450 ₽



КОЛЬЦА КАЛЬМАРА ФУДЗИ

FRIED CALAMARI

Кольца кальмара в пикантном хрустящем кляре для ярких воспоминаний. Подаются с соусом айолио

390 ₽



АКЦИЯ
Я/МЫ ВКУСНЕЕ

**КОЛЬЦА КАЛЬМАРА
С ПИВОМ ВСЕГО ЗА**

1 Пиво HOEGAARDEN 0,5 л
и кольца кальмара фудзи
по специальной цене

620₽*

НАБОРЫ НА КОМПАНИЮ



ТЕМПУРА СЕТ

WARM SET

Тепло, ещё теплее, горячо!
Унаги темпура (6 шт.),
хрустящий сэндвич-ролл (4 шт.)
и ролл юме с лососем
и масаго (6 шт.)

1590 Р



ШИКАРИ СЕТ

SHIKARI SET

Всё включено: кольца кальмара фудзи, хрустящие баклажаны, картошка фри, филе белой рыбы в темпуре и два соуса – айолио и кокосовый карри

1590 ₺

СЕТ 4 СТИХИИ

SET 4 ELEMENTS

Хватит на всех: креветки в темпуре, картошка фри, курица в темпуре, лепешка роти, огурцы, пюре авокадо и соус чили с кинзой

1590 ₺



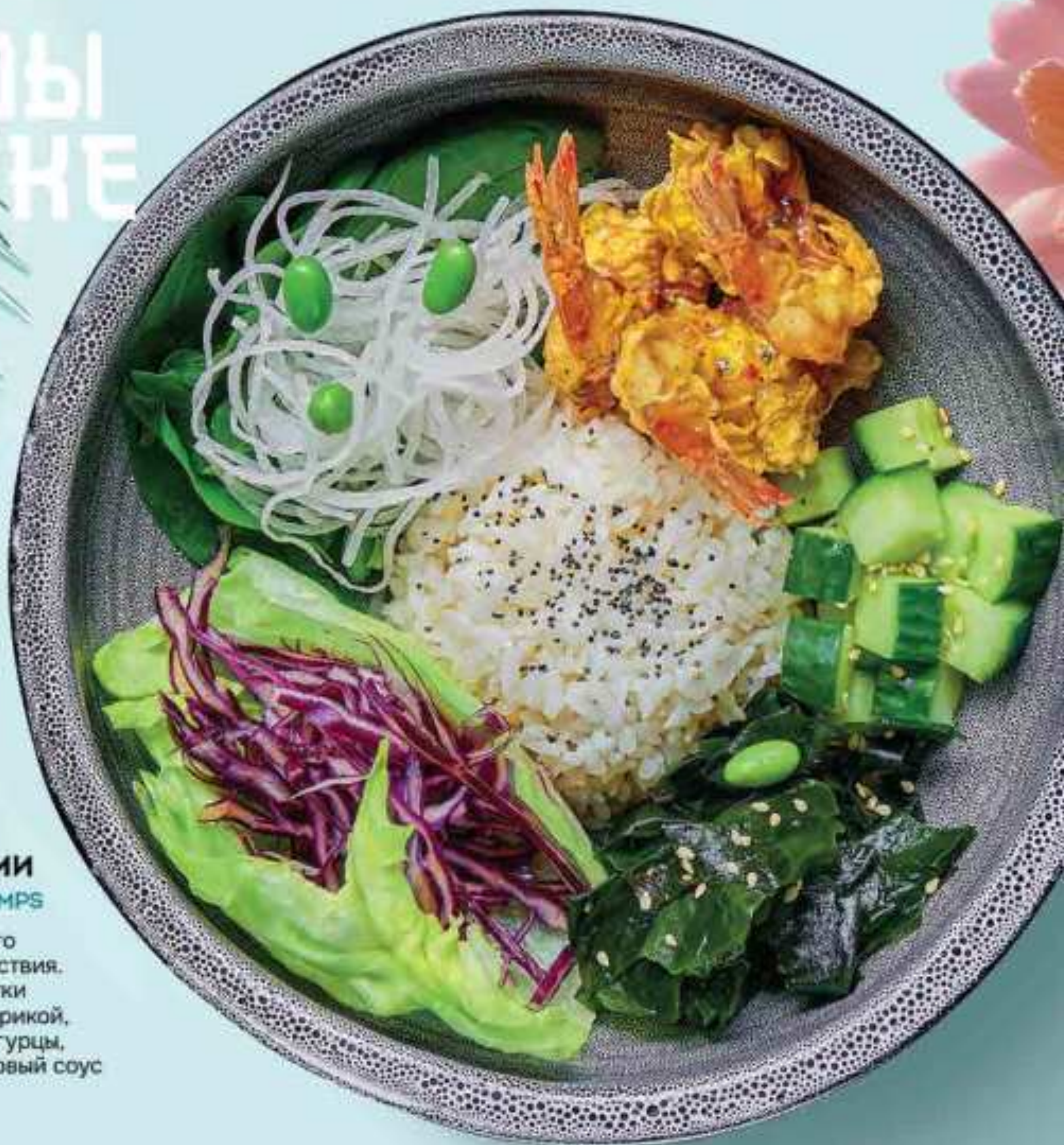
БОУЛ И ПОКЕ

БОУЛ С КРЕВЕТКАМИ

BOWL WITH SHRIMPS

Нарушители твоего вкусового спокойствия. Хрустящие креветки в панировке с паприкой, шпинат, дайкон, огурцы, рис, вакаме, ореховый соус

590 ₽



ПОКЕ С ЛОСОСЕМ

POKE WITH SALMON

Восполняет нехватку Бали в организме. Лосось, манго, водоросли вакаме, рис, краснокочанная капуста, эдамаме, кунжут, и цитрусовая заправка

790 ₽



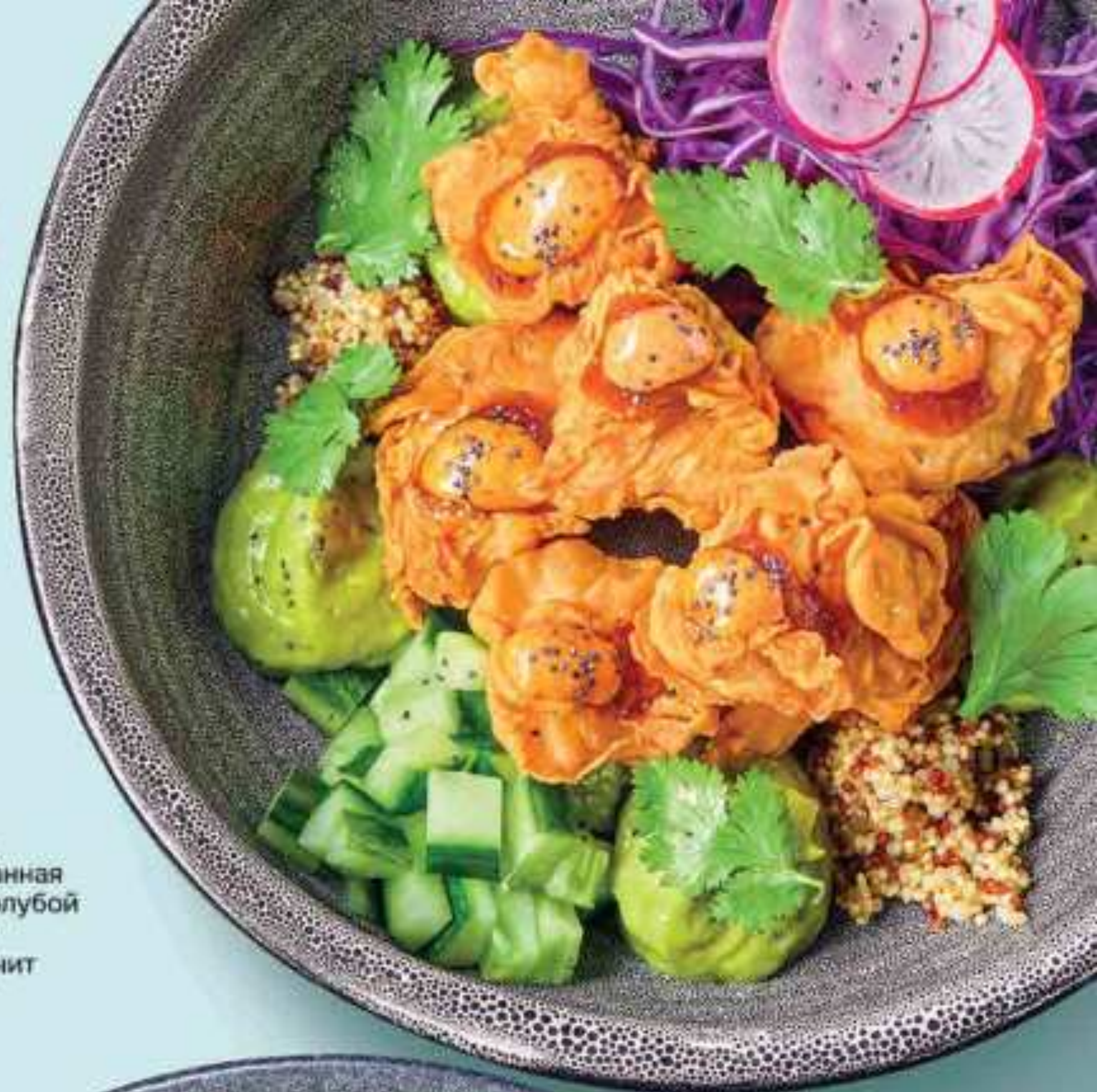
БОУЛЫ И ПОЖЕ

БОУЛ С КУРИЦЕЙ И КИНОА

BOWL WITH CHICKEN
AND QUINOA

Курица в темпуре, киноа, пюре авокадо, краснокочанная капуста, огурцы, редис, голубой мак, цитрусовая заправка и соус спайси. Знаем, звучит заманчиво

550 ₽

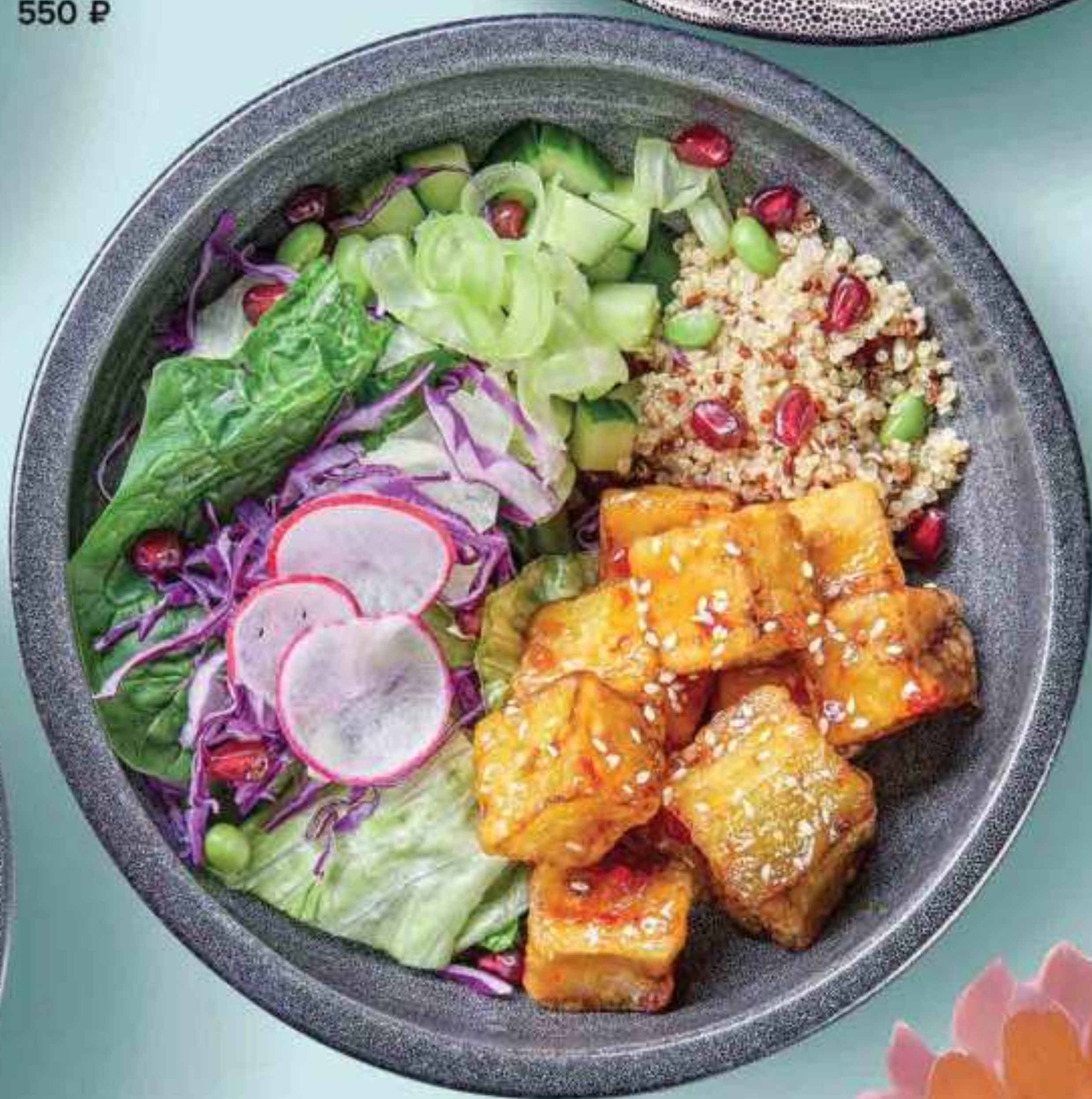


БОУЛ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И КИНОА

BOWL WITH AUBERGINE

Для тех, кто на зелёной стороне. Хрустящие баклажаны, киноа, салат айсберг, шпинат, краснокочанная капуста, свежие огурцы, бобы эдамаме, цитрусовая заправка и соус чили с кинзой

530 ₽



СУПЫ



ФО БО

PHO BO

4 буквы, а сколько смысла! Суп с рисовой лапшой, слайсами говядины, базиликом, кинзой, мятой и соусом шрирача

630 ₽

ЛАКСА

LAK SOUP

В меру пикантный и очень самостоятельный. С яичной лапшой, креветкой, яйцом, обжаренной куриной грудкой, ростками бобов, кинзой и маслом чили

580 ₽



СУПЫ

РАМЕН С КУРИЦЕЙ

RAMEN WITH CHICKEN

Популярный во всём мире суп с яичной лапшой, куриным яйцом, поджаренной курицей, древесными грибами, кунжутно-арахисовой пастой с добавлением мисо, зелёным луком и кунжутом. В Японии даже есть музей в его честь!

550 ₽



ТОМ ЯМ

TOM YUM

Тот самый суп с креветками, мидиями, кальмарами, шампиньонами, кинзой и кокосовым молоком. Подается с рисом. Всегда хорошая идея

640 ₽

РОТИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

CHEESE ROTI

1 ШТ. 240 ₽

РОТИ

ROTI

1 ШТ. 190 ₽



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

КУРИЦА В СОУСЕ КОКОСОВЫЙ КАРРИ С РИСОМ

CHICKEN WITH RICE
AND COCONUT CURRY

Настоящая чаша изобилия:
рис с обжаренными кабачками
и баклажанами, спаржей,
помидорами черри, лемонграссом
и кусочками курицы в соусе
кокосовый карри

540 ₽



СВИНИНА С АПЕЛЬСИНАМИ В КАРАМЕЛЬНОМ СОУСЕ

PORK IN CARAMEL SAUCE

Главная звезда – свинина в карамельном
кисло-сладком соусе, на бэк-вокале –
апельсины, перец, древесные грибы, лук

560 ₽



БО ЛУК ЛАК

BO LUK LAK

Маринованная говядина
в соусе лок-лак с имбирём.
Подаётся на листе салата
с рисом, помидорами и брокко-
ли. Заказать, влюбиться, повто-
рить

690 ₽



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



БАТТЕР ЧИКЕН

BUTTER CHICKEN WITH RICE

Курица в сливочно-томатном соусе. Попробовать её – такой же обязательный ритуал, как увидеть Тадж-Махал в Индии. Вкус в меру острый, спокойный, аутентичный. Подаём с рисом – для баланса

590 ₽

РЫБА С АНАНАСАМИ В КАРАМЕЛЬНОМ СОУСЕ

FISH IN CARAMEL SAUCE

Филе белой рыбы в темпуре с ананасом, перцем, древесными грибами и кисло-сладким соусом с нотками карамели и приключений

590 ₽

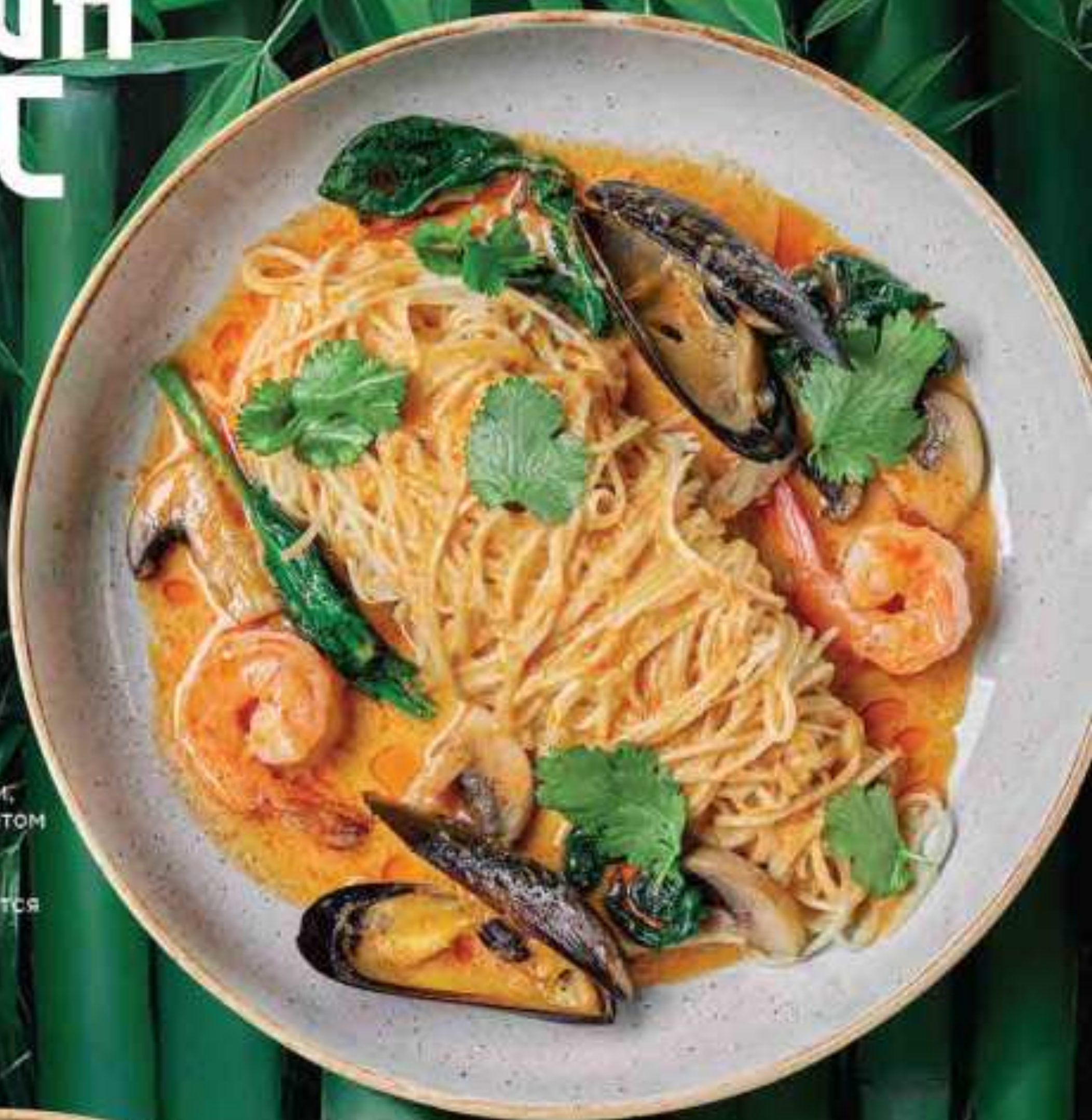


ЛАПША И РИС

ЛАПША ТОМ ЯМ NOODLES TOM YUM

Яичная лапша с креветками, мидиями, грибами и шпинатом под миксом соусов том ям и кокосового. Украшается цедрой лимона. Когда хочется стабильности.

610 ₽



УДОН С КУРИЦЕЙ 5 СПЕЦИЙ

UDON WITH 5 SPICES CHICKEN

Пшеничная лапша с курицей, обжаренной в соусе хойсин с добавлением пряной смеси из пяти специй, грибами и шпинатом

560 ₽



ЛАПША У РИС

РИС С ЖАРЕННЫМ СЫРОМ И КУРИЦЕЙ

RICE WITH FRIED CHEESE
AND CHICKEN

Жареный рис с курицей,
грибами, ростками бобов,
моцареллой, соевым
соусом и пастой чили
для небольшой остроты

580 ₽



ЛАПША С ГОВЯДИНОЙ И ГРИБАМИ

BEEF NOODLES WITH
MUSHROOMS

Секретные агенты из спецотряда
«съесть немедленно». Лапша
удон с маринованной говядиной,
шампиньонами, соевой спаржей,
брокколи и свежим шпинатом
в соусе терияки

590 ₽

ЛАПША И РИС

ТАЙВАНЬСКАЯ ЛАПША С ГОВЯДИНОЙ В БУЛЬОНЕ

TAIWAN NOODLES
WITH BEEF IN BROTH

Пряный, ароматный и наваристый бульон с говядиной по тайваньскому рецепту. Подаём с пшеничной лапшой, шпинатом и зелёным луком

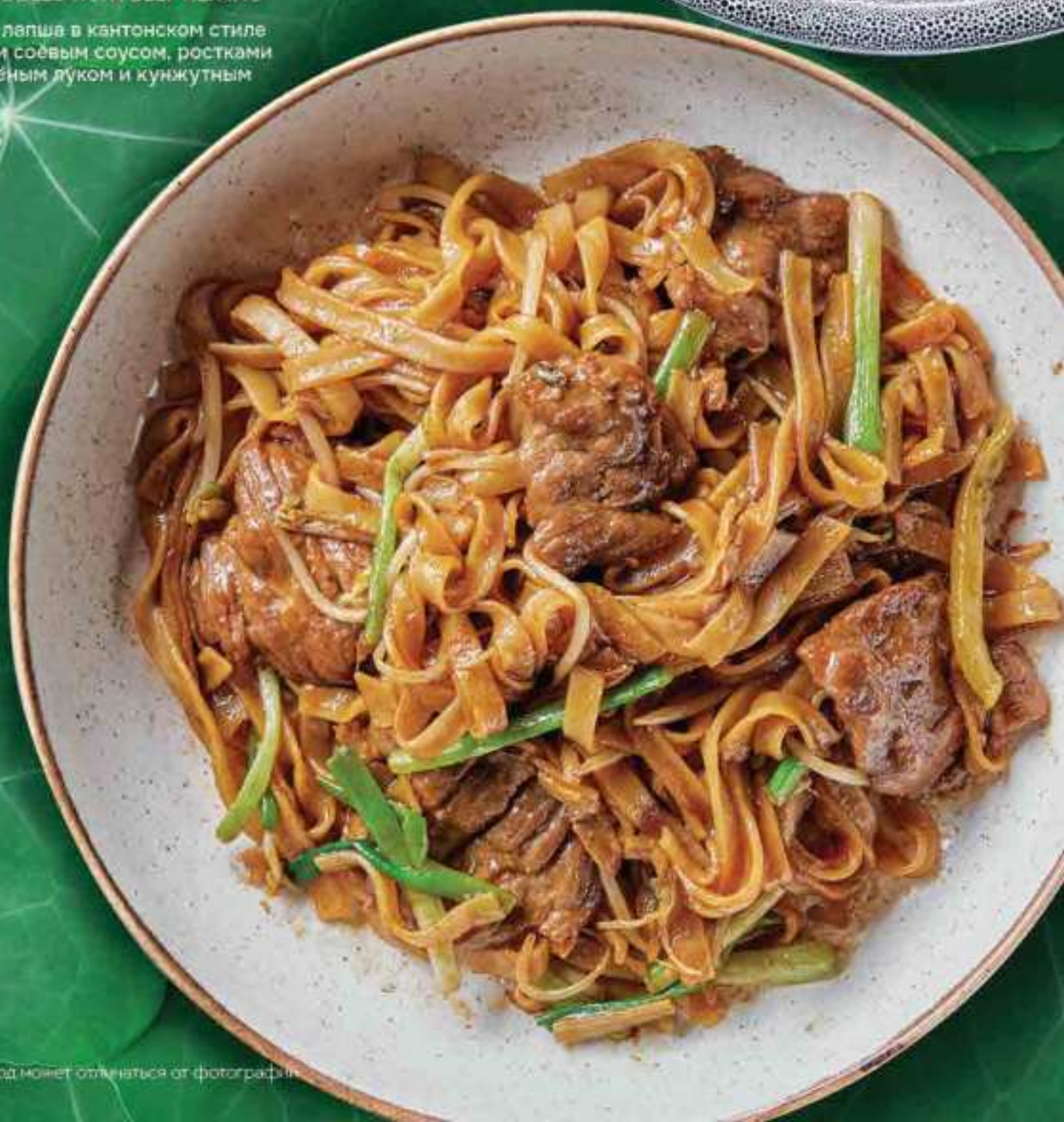
650 Р

РИСОВАЯ ЛАПША С ГОВЯДИНОЙ ХЭФАН

RICE NOODLES WITH BEEF HEFANG

Рисовая лапша в кантонском стиле с тёмным соевым соусом, ростками сои, зелёным луком и кунжутным маслом

690 Р



ОАТША У РИТ



ТАЙСКИЙ РИС С КУРИЦЕЙ И АНАНАСОМ

THAI RICE WITH CHICKEN
AND PINEAPPLE

Обжаренный рис с сочной
курицей, ананасом, базиликом,
яйцом и соусом сладкий чили.
Закрывать глаза и оказаться у моря

550 P

РОЛЛЫ

ЛОСОСЬ МАНГО ПЭШН

SALMON AND MANGO ROLL

Must eat. Внутри – сливочный сыр, омлет с куркумой, рис и голубой мак. Снаружи – лосось и икра масаго.

Вокруг – манго-майонез и соус унаги

6 ШТ. 850 Р

УГОРЬ ДЕЛЮКС

DELUXE EEL ROLL

Роллы повышенной важности. С филе копчёного угря, авокадо, сливочным сыром и соусами унаги и спайси. Украшаем икрой масаго и дайконом

6 ШТ. 850 Р

МАНГО-ЧИА СПАЙСИ

MANGO-CHIA SPICY

Когда хочется дать волю фантазии. Роллы с кусочками манго, чиа, рисом, миксом крабовых палочек и икры масаго, манго-майонезом и соусом спайси

6 ШТ. 650 Р

РОЛЛ ЛОСОСЬ-АВОКАДО ТЕМПУРА

ROLL SALMON-AVOCADO TEMPURA

Тёплые роллы с лососем, сливочным сыром, огурцом и авокадо, обжаренные в сухарях панко. Украшаем соусом унаги, хрустичками из рисовой бумаги и семенами желтодревесника. Удачная находка!

8 ШТ. 730 Р



РОЛЛЫ

РОЛЛ КАТАИФ

ROLL KATAIF

Роллы со сливочным сыром, сурими и зелёным луком, обёрнутые в хрустящую стружку из теста катаифи «13 специй»

6 ШТ. 530 Р



ФИЛАДЕЛЬФИЯ

PHILADELPHIA

Роллы с лососем и нежным сливочным сыром. Всегда в тренде

6 ШТ. 690 Р

КАЛИФОРНИЯ

CALIFORNIA

Роллы с креветкой, огурцом, майонезом, авокадо и масаго. 100% попадание

6 ШТ. 560 Р

КАЛИФОРНИЯ СО СНЕЖНЫМ КРАБОМ

CALIFORNIA SURIMI

Особенный квартет: роллы с авокадо, огурцом и миксом крабовых палочек с икрой масаго

6 ШТ. 490 Р

ЮМЕ

UME

Горячие роллы с лососем, сливочным сыром и масаго, обжаренные в хрустящих сухарях панко. Достойный выбор

6 ШТ. 490 Р

УНАГИ ТЕМПУРА

WARM UNAGI ROLL

Горячий привет. Роллы в хрустящих сухарях панко с копчёным угрём, свежим авокадо, сливочным сыром, креветками, рисом и ореховым соусом

6 ШТ. 590 Р

РОЛЛ УНАГИ

ROLL UNAGI

Свежие и гармоничные. Роллы с рисом, огурцом, копчёным угрём и семенами кунжута

6 ШТ. 380 Р

УНАГИ ОНИГАРА

UNAGI ONIGARA

Ещё больше угря! Копчёное филе и соус унаги в компании сливочного сыра, огурца, водорослей нори, риса и кунжута

6 ШТ. 610 Р

СЭНДВИЧ-РОЛЛ

SANDWICH ROLL

Горячие сэндвичи с миксом крабовых палочек и масаго дайконом, кунжутом и тремя соусами: унаги, спайси и ореховым. Первые по всем показателям

4 ШТ. 420 Р

НАСЛАДИСЬ
ВКУСОМ
С RICH
RICH COLA +
СЭНДВИЧ
РОЛЛ



ВСЕГО ЗА
560 Р

ДЕСЕРТЫ



АЗИАТСКИЙ КРЕП

ASIAN CREPE

Хрустящие блинчики с кусочками того самого тайского манго, взбитыми сливками и сгущёнкой. Удержаться нельзя, съесть

430 Р



БАНАНОВЫЙ ТАРТ ТАТЕН С МОРОЖЕНЫМ

BANANA TARTE TATIN WITH ICE CREAM

Райское наслаждение. Воздушное, сливочное и одновременно хрустящее тесто, запеченные бананы, сгущенка, дробелёный арахис и мороженое

430 Р

МОРОЖЕНОЕ

ICE CREAM

Клубничное/шоколадное/ванильное

1 ШАРИК 145 Р

СОРБЕТ МАНГО

MANGO SORBET

1 ШАРИК 145 Р

ДЕСЕРТЫ

ЧИА С МАНГО И КИВИ

CHIA WITH
MANGO & KIWI

Чао, чиа! С кокосовым
соусом, манго, киви
и голубым маком

380 ₽



ТАЙСКИЙ БЛИНЧИК

THAI BANANA
PANCAKE

Лепёшка роти
с жареными бананами
и сгущённым молоком.
Заказывать, чтобы
лето не кончалось

410 ₽



МАНГО С КОКОСОВЫМ КРЕМОМ

MANGO WITH
COCONUT CREAM

Манго с воздушным
кокосовым кремом,
семенами чиа и
сорбетом из манго.
Есть и вспоминать свои
лучшие приключения

390 ₽

