

КОРЕЙСКИЙ ГРИЛЬ



차돌박이

ЧАДОЛЬ БАГИ

Тонко нарезанная премиальная мраморная говядина

Подается с листьями салата, овощами для жарки, перцовой пастой и рисом



250 гр.

1790 руб.

ПУСАН СОГОГИ

Премиальная мраморная говядина, маринованная в нашем особом соусе

Подается с листьями салата, овощами для жарки, перцовой пастой и рисом



250 гр.

2250 руб.



부산소고기

생소고기



СЕН СОГОГИ

Вырез из лопаточной части мраморного бычка

Подается с листьями салата, овощами для жарки, перцовой пастой и рисом



250 гр.

2200 руб.

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти из свежих овощей для жарки на гриле

300 гр.

690 руб.

야채 플레이팅





삼겹살

САМГЁПСАЛЬ

Нарезка свиной грудинки
Подается с листьями салата,
овощами для жарки, перцовой
пастой и рисом
250 гр. 1450 руб.



목살

МОКСАЛЬ

Нарезка свиной шеи
Подается с листьями салата, овощами
для жарки, перцовой пастой и рисом

250 гр.

1550 руб.



양념목살

ЯННЁМ МОКСАЛЬ

Свинная шея, маринованная
в остром соусе «Яннём»
Подается с листьями салата, овощами
для жарки, перцовой пастой и рисом

250 гр.

1650 руб.



새우

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

маринованные:
- в чесночно-перечном соусе
- в устричном соусе
- в остром чили-соусе

140 гр.

1700 руб.



가리비

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ

Камчатский морской гребешок.
Подается с листьями салата,
перцовой пастой и рисом

100 гр.

1800 руб.

КОРЕЙСКАЯ КУХНЯ: СУПЫ

Подаются в комплексе с рисом и закусками



ЮККЕДЯН 🌶️

600/200 гр.
860 руб.



КИМЧИТИГЕ 🌶️

Острый суп на свиных ребрышках
с кимчи и овощами

600/200 гр.
830 руб.



ДЕНДЯНТИГЕ

Традиционный густой суп со свининой,
овощами, тофу, специями и соевой пастой

600/200 гр.

810 руб.



ГАЛЬБИТАН

Суп на говяжьих ребрышках
с овощами и крахмальной лапшой

600/200 гр.
860 руб.



ЯНТАН 🌶️

Острый суп из баранины
со шпинатом, овощами и специями

600/200 гр.

910 руб.





СИБАС
ПО-КОРЕЙСКИ

800/200 гр.
960 руб.



КВАНО МЕУНТИГЕ 
Острый суп из палтуса с овощами

600/200 гр.
890 руб.



ХЕМУЛЬТАН 
Острый суп из морепродуктов
с тофу и овощами

600/200 гр.
940 руб.



МИЁКГУК
Корейский традиционный суп
из морской капусты на говяжьем
бульоне с кусочками мяса

600/200 гр.
750 руб.



МАНТУГУК
Суп на говяжьем бульоне
с корейскими пельменями,
кусочками говядины и тофу

600/200 гр.
810 руб.

오징어촉수볶음



ЧОКСУ ПОКЫМ

Щупальца кальмара, тушенные со свежей капустой, сладким перцем и кусочками свинины

400/200 гр.

850 руб.



ОДИНО ПОКЫМ

Кальмар, тушенный со сладким перцем, острой перцовой пастой и специями. Подается на рисе

200/200 гр.

790 руб.



오징어볶음



소시지떡볶이



ТОКПОККИ острые с сосисками

Рисовые брусочки, жаренные с молочными сосисками, в остром соусе

400/200 гр.

800 руб.



ТОКПОККИ с говядиной

Рисовые брусочки, жаренные с говядиной и сладким перцем

400/200 гр.

850 руб.



ТОКПОККИ острые с сыром

Рисовые брусочки в остром соусе с сыром моцарелла

400/200 гр.

800 руб.



쇠고기떡볶이



КОРЕЙСКАЯ КУХНЯ: ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



БИБИМБАП

800 гр.

Рис под корейскими закусками, мясом, овощами и яйцом. Подается с острой перцовой пастой

- С РУБЛЕННОЙ МАРИНОВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ 790 руб.
- С РУБЛЕННОЙ КУРИЦЕЙ 770 руб.
- С СОЕВЫМ МЯСОМ 770 руб.



КИМЧИ ПОКЫМ



400/200 гр.

Кимчи, обжаренное со свиной грудинкой на сильном огне

770 руб.



БУЛЬГОГИ

300/200 гр.

Говядина, маринованная в специальном соусе и обжаренная с грибами и луком на сильном огне. Подается с рисом, листьями салата, овощами и острой перцовой пастой

870 руб.



РЕБРА ПО-КОРЕЙСКИ



300/200 гр.

Острые свиные ребрышки, жаренные на быстром огне с луком, сладким перцем и специями. Подаются на горячем листе.

790 руб.



ЧЕЮК ПОКЫМ



300/200 гр.

Свинина, маринованная в остром корейском соусе и обжаренная с овощами на быстром огне

860 руб.



ДЕДИГОГИ ПОКЫМ



300/200 гр.

Острая свинина, жаренная со сладким перцем и специями. Подается на горячем листе

790 руб.

КОРЕЙСКАЯ КУХНЯ: ГОРЯЧИЕ БЛЮДА. ЛАПША

ЛАПША С МОРЕПРОДУКТАМИ

500 гр.
790 руб.



ЛАПША С ГОВЯДИНОЙ

Традиционная домашняя лапша
собственного приготовления,
жаренная с говядиной

500 гр.
730 руб.



КУКСУ

Пшеничная лапша в ГОРЯЧЕМ МЯСНОМ
или ХОЛОДНОМ ОВОЩНОМ бульоне
под топпингом из закусок, овощей и:

- маринованной ГОВЯДИНЫ
- маринованной КУРИЦЫ

600 гр.

750 руб.
730 руб.



МИСО РАМЕН

Традиционная домашняя лапша
с мясом, яйцом и соевыми проростками
в говяжьем бульоне на основе пасты мисо

500 гр.
750 руб.



ЧАПЧЕ

Нежная крахмальная лапша из сладкого
картофеля батат, жаренная с овощами
и свининой

400 гр.
760 руб.



ХОТПОТ

БАЗОВЫЙ НАБОР 1500 руб.

бульон №1 – 1,5 л. говяжий / рыбный
 бульон №2 – 1,5 л. острый/неострый
 а также: листья салата и пекинской капусты,
 слайсы дайкона и кабачков, шампиньоны,
 тофу, клубок пшеничной лапши, кимчи,
 соевые проростки, репчатый и зеленый
 лук, соусы соевый и хойсин

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ МЯСО

говядина мраморная 250 гр./1100 руб.
 свинина (шея) 250 гр./750 руб.
 баранина (мякоть) 250 гр./1100 руб.
 сосиски молочные 150 гр./400 руб.

МОРЕПРОДУКТЫ

креветки тигровые 150 гр./1000 руб.
 кальмар 100 гр./500 руб.
 гребешок 100 гр./1050 руб.
 палтус 200 гр./800 руб.

ТЕСТО

лапша пшеничная 100 гр./300 руб.
 лапша крахмальная 100 гр./350 руб.
 пельмени по-корейски 6 шт./400 руб.
 тток (рисовые клецки) 100 гр./300 руб.
 ттоклокки (рис. брусочки) 100 гр./300 руб.

ОВОЩИ

грибы шиитаке 100 гр./250 руб.
 картофель 250 гр./150 руб.
 свежая капуста 200 гр./150 руб.

ХОТПОТ (он же ХОГО, он же СЯБУ-СЯБУ, он же КИТАЙСКИЙ САМОВАР) – безусловный хит азиатской кухни! Это вкусная еда и теплое общение, когда любимые ингредиенты варят в общем котелке, перемежая еду разговорами.

Как это есть:

1. Мы подадим вам БАЗОВЫЙ НАБОР ХОТПОТ.
2. Вы выбираете БУЛЬОН (на выбор: говяжий или рыбный, острый или не острый) и, по желанию – ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ для будущего незабываемого супа.
3. Опускаете ингредиенты в кипящие бульоны, самостоятельно определяя сектор, время закладки и приготовления.
4. Вылавливаете из бульона лакомые кусочки, обмакиваете в соус и наслаждаетесь!
5. Повторяете п.3

ЗДЕСЬ КАЖДЫЙ САМ РЕШАЕТ - ЧТО, ГДЕ, КОГДА И КАК ЕСТЬ!

Несколько лайфхаков:

- В первую очередь обычно варят морепродукты и/или мясо
 - Овощи и тофу закладывают во вторую очередь.
 - В последнюю очередь, когда бульон будет насыщен вкусами мяса и овощей, опустите в него на несколько минут лапшу.
- Лёгкий суп с лапшой станет отличным завершением трапезы.
- К ХОТПОТ прекрасно подойдёт китайское пиво «Циндао», «Харбин», а также крепкие напитки.

Приятного аппетита!

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СОУСЫ

ореховый, демиглас, самдзян, кочудян, соевый, хойсин

50 гр./100 руб.

ХИТЫ АЗИИ

**ТОМ ЯМ**

Легендарный тайский суп на курином бульоне и кокосовом молоке с креветками, кальмарами, шампиньонами, фунчозой, специями и кинзой. Подается с рисом

500 гр. 750 руб.

**ФОБО**

Национальный вьетнамский суп. Рисовая лапша, слайсы говядины, ростки сои, лук, перец и специи в насыщенном говяжьем бульоне



500 гр. 650 руб.

**ПЕЛЬМЕНИ ПО-КОРЕЙСКИ**

Острые пельмени со свиной и кимчи

300 гр. 750 руб.

**ПЕЛЬМЕНИ ПО-ХАРБИНСКИ**

Традиционные китайские пельмени: приготовленные НА ПАРУ или ЖАРЕННЫЕ

300 гр. 750 руб.

ПАНЧАН (корейские салаты) 100 гр.**КИМЧИ**

традиционная корейская острая закуска из пекинской капусты

320 руб.

**КАКТУГИ**

кимчи из редьки

320 руб.

**САХАЛИНСКИЙ ПАПОРОТНИК по-корейски**

590 руб.

**САХАЛИНСКИЙ ЛОПУХ по-корейски**

450 руб.

**ОГУРЦЫ по-корейски**

290 руб.

**СОЕВАЯ СПАРЖА по-корейски**

350 руб.

**ХЕ ИЗ ПАЛТУСА острая закуска из маринованного сырого палтуса**

570 руб.

**ХЕ ИЗ МИНТАЯ острая закуска из маринованного сырого минтая**

520 руб.

**МОРКОВЬ по-корейски**

260 руб.

**СОЕВЫЕ ПРОРОСТКИ по-корейски**

360 руб.

**ДРЕВЕСНЫЕ ГРИБЫ по-корейски**

360 руб.

**ГАРНИРЫ**

Рис, жаренный с яйцом 250 гр./390 руб.

Рис, жаренный с курицей 250 гр./490 руб.

Рис, жаренный с морепродуктами 250 гр./550 руб.

Рис, жаренный с кимчи 250 гр./490 руб.

Рис, жаренный с баклажаном 250 гр./450 руб.

Рис отварной 200 гр./ 200 руб.

Картофель фри 100 гр./ 290 руб.

Картофель по-деревенски 120 гр./ 290 руб.

Свежие сезонные овощи 120 гр./ 290 руб.



Рис, жаренный с яйцом

ХИТЫ АЗИИ: САЛАТЫ

**ХАРБИНСКИЙ**

Популярнейшее блюдо северных провинций Китая: капуста, морковь, огурец, крахмальная лапша, свинина, традиционная заправка
400 гр. 710 руб.

**ТАЙСКИЙ**

Классический тайский салат с морепродуктами: спелые томаты, креветки, кальмар, перец чили, репчатый лук, кинза
320 гр. 790 руб.

**БИТЫЕ ОГУРЦЫ**

Знаменитый китайский салат из огурцов с арахисом в китайском соусе
300 гр. 530 руб.

**ЦИНДАО**

Традиционный китайский салат из картофеля аль-денте и специй
350 гр. 510 руб.

**СЕЛЬДЕРЕЙ С КЕШЬЮ**

Освежающий китайский салат из сельдерея с кешью и китайскими специями
300 гр. 550 руб.

**КАЙСО САРАДА**

Японский салат из маринованных водорослей чукка с икрой летучей рыбы и ореховым соусом
180 гр. 470 руб.

КИТАЙСКАЯ КУХНЯ: ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**ГОБАЖОУ**

Свинина в кляре в кисло-сладком соусе
400 гр. 870 руб.

**КУРИЦА в кляре**
в кисло-сладком соусе

400 гр. 850 руб.

**РЕБРА ПО-КИТАЙСКИ**

Рагу из свиных ребрышек с кукурузой и овощами, приготовленные по-китайски в устричном соусе
500 гр. 860 руб.

**ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ**

Баклажан, сладкий перец и картофель, жаренные в устричном соусе
500 гр. 760 руб.

КОРЕЙСКАЯ КУХНЯ: ЗАКУСКИ

■ **ВАНМАНДУ** -
традиционные корейские
паровые пирожки с начинкой из мяса
и овощей, классика корейской кухни

ВАНМАНДУ С ГОВЯДИНОЙ

**ВАНМАНДУ СО СВИНИНОЙ
И КАПУСТОЙ**

**ВАНМАНДУ СО СВИНИНОЙ
И КИМЧИ**

2 шт.
570 руб.



왕만두

■ **КИМБАП** -
корейские роллы
с различными
начинками

김밥



БУЛЬГОГИ КИМБАП
говядина по-корейски, огурец,
морковь, яичный омлет

250 гр.
610 руб.

ТУНА КИМБАП
консервированный тунец, огурец,
яичный омлет, майонез

250 гр.
610 руб.

ЧИЗ КИМЧИ КИМБАП
моцарелла, кимчи, кукуруза
консервированная

250 гр.
610 руб.

ВЕГАН КИМБАП
огурец, сладкий перец, салат,
китайская капуста, кунжут

250 гр.
610 руб.

ЖАРЕНОЕ ТОФУ

200 гр. 490 руб.

두부튀김



새우튀김



**ТЕМПУРА
ИЗ КРЕВЕТОК**
130 гр. 850 руб.

ЮКХЕ

Нежнейший тартар по-корейски
из сырой подмороженной
мраморной говядины. Подается
под яйцом на корейской груше
260 гр. 850 руб.

육회



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Популярнейшее блюдо
южнокорейского стритфуда:
идеально - с пивом,
удобно - на вынос

- ЖАРЕННЫЕ В ПАНИРОВКЕ

- В ОСТРОМ СОУСЕ «ЯННЕМ»

550 гр. 860 руб.



ТАЙЯКИ

Печенье в форме рыбки
с разными начинками

- СО СЛАДКОЙ КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ
- С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ
- С ШОКОЛАДОМ
- С СЫРОМ

2 шт.
460 руб.



МУНКЕЙК

Традиционное китайское
лакомство: нежные пирожные из двух
видов рисовой муки и сладкими начинками

45 гр.
320 руб.



МОТИ

Традиционная японская сладость:
шарики из рисового теста
с оригинальными сладкими начинками

45 гр.
320 руб.



ТИНПАН С ФАСОЛЬЮ

Традиционный корейский десерт:
паровые булочки со сладкой
начинкой из красной фасоли

2 шт.
480 руб.

МОРОЖЕНОЕ и МИЛШЕЙКИ

МИЛКШЕЙК

ванильный
шоколадный
клубничный

400 мл. 390 руб.

МОРОЖЕНОЕ

ванильный
шоколадный
клубничный
минимальная порция – 3 шарика

1 шарик 150 руб.

ОХЛАЖДЕННЫЕ НАПИТКИ

ДОМАШНИЙ ягодный морс, 0.2л	200 руб.
Сок натуральный в ассортименте, 0,2л	200 руб.
Кока-кола, 0.33л	230 руб.
Кока-кола Zero, 0.33л	230 руб.
Фанта, 0.33л	230 руб.
Спрайт, 0.33л	230 руб.
Вода Бонаква газированная, 0.33л	230 руб.
Вода Бонаква негазированная, 0.33л	230 руб.
МИЛКИС, 0.25л	260 руб.
Знаменитый корейский легкий слабо-газированный напиток со сливочным вкусом. Вкусы: уточните у официанта	

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Пина Колада, 0.4л	420 руб.
ананасовый сок, кокосовый сироп, сливки, лед	
Мохито, 0.4л	420 руб.
мята, лайм, сироп, спрайт, лед	
Флорида, 0.4л	420 руб.
апельсиновый сок, гренадин, лед	
Кокосовая Кола, 0.4л	300 руб.
кола, кокосовый сироп, лёд	

МАНГО ШЕЙК

Яркий насыщенный коктейль из вьетнамского манго, молока и меда

0.35л / 480 руб.



ХОЛОДНЫЙ КОФЕ И ЧАЙ

Американо-Айс, 0.4л	290 руб.
Капучино-Айс, 0.4л	390 руб.
Мятный Айс-Латте, 0.4л	420 руб.
Бамбл Кофе, 0.3л	390 руб.
веселый полосатый цитрусовый напиток с отчетливым кофейным вкусом и ноткой карамели	
Капучино Кулер, 0.4л	490 руб.
великолепное сочетание кофе, мороженого, шоколадного сиропа, льда и взбитых сливок	
Чай со льдом, 0.4л	350 руб.
черный или зеленый	
Тутти Фрутти Айс, 0.4л	390 руб.
яркий тропический чай с кусочками фруктов, фруктовыми сиропами и льдом	
Мятный Бриз 0.4л	390 руб.
зеленый чай с листочками мяты, ломтиком лимона, мятным сиропом и льдом	

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

ИМБИРНОЕ МОХИТО

ЛИМОННЫЙ АПЕЛЬСИН

МЯТНЫЙ ОГУРЕЦ

1 литр 880 руб.



КОФЕ И КАКАО

Эспрессо	60 мл.	190 руб.
Двойной Эспрессо	100 мл.	290 руб.
Американо	180 мл.	240 руб.
Капучино	180 мл.	290 руб.
Двойной Капучино	360 мл.	400 руб.
Латте	220 мл.	290 руб.
Флэт Уайт	210 мл.	310 руб.
Карамельный Макиато	180 мл.	350 руб.
Раф-кофе	220 мл.	370 руб.
Апельсиновый раф	220 мл.	390 руб.
Какао	200 мл.	290 руб.

ДОБАВЬТЕ: сироп, маршмелки, взбитые сливки

ДАБЛ КАПУЧИНО: вариации на тему

ПОП-КОРН ДАБЛ КАПУЧИНО

двойной капучино, сироп «Попкорн», попкорн

ОРЕО ДАБЛ КАПУЧИНО

двойной капучино, сироп «Шоколад», печенки орео

МАРШМЕЛЛОУ ДАБЛ КАПУЧИНО

двойной капучино, сироп «Маршмеллоу», маршмелки

450/20/20

470 руб.



ЧАЙ



350 руб.



450 руб.

Все наши чаи можно заваривать несколько раз, попросите официанта подлить кипяточку!

БОРИ ЧА

КОРЕЙСКИЙ традиционный напиток из жареных ячменных зерен. Обладает тонким приятным ароматом ячменного хлеба. Не содержит кофеина

ГЕНМАЙ ЧА

Классический ЯПОНСКИЙ чай. Отличается уникальным ароматом и вкусом: чайные листья смешивают с неочищенным обжаренным воздушным рисом

Черный чай АССАМ

Индийский черный чай янтарного цвета из листьев среднего размера и типсов. Отличается сложным, постепенно раскрывающимся вкусом

ЭРЛ ГРЕЙ Классик

«Эрл Грей» с бергамотом – крупнолистовой чай из Индии, ароматизированный натуральными маслами цитрусовых. Запоминается глубоким, пряным вкусом, тонким ароматом и отличным тонизирующим эффектом

СЕНЧА

Классический китайский зеленый чай. Отличается высоким содержанием антиоксидантов, положительным влиянием на сердечно-сосудистую систему и работу мозга

МОЛОЧНЫЙ УЛУН

Самый популярный сорт улуна. Чашечка чая оставляет мягкое послевкусие взбитых сливок. В сердце композиции сладкие нотки, сбалансированные легкой горчинкой.

Улун ТЕ ГУАНЬ ИНЬ

Полуферментированный улун и один из самых знаменитых китайских чаев. Этому чаю свойственен сливочный вкус и густой цветочный аромат. Богат антиоксидантами

Жасминовый чай ХУА ЧЖУ ЧА

Имеет благородный и мягкий вкус. Цветочный запах ненавязчив. Содержит много антиоксидантов и обладает противомикробным эффектом

Нахальный ФРУКТ

Фруктовая смесь, содержащая шиповник, цветки гибискуса, изюм, ломтики папайи, яблок и ананаса и ароматизированная натуральными маслами

РОЙБУШ Апельсиновый Крем

Ройбуш с добавлением цедры апельсина и нежным сливочно-апельсиновым вкусом

ЕВРОПЕЙСКИЕ ДЕСЕРТЫ

Чизкейк «НЬЮ-ЙОРК»

Тонкий сливочно-песочный корж с миндальным орехом, крем из сливочного сыра «Филадельфия»

100 гр.
290 руб.

ТИРАМИСУ Маскарпоне

Итальянская классика: два слоя крема-сыра маскарпоне на печенье савоярди, пропитаны кофе и украшены какао

110 гр.
420 руб.

Шоколадное СУФЛЕ

Роскошный кекс из темного шоколада с текучей сердцевинкой. Подается с шариком ванильного мороженого

100/50гр.
400 руб.

Детское меню

Сет №1

Куриные котлетки,
картошка фри/рис/
картофельные дольки
овощи и фрукты

600 руб.



Сет №2

Молочные сосиски,
картошка фри/рис/
картофельные дольки
овощи и фрукты

600 руб.



Сникерс Милкшейк

Молочный коктейль с ванильным
мороженым, карамельным и шоколадным
сиропами, арахисом, под взбитыми сливками

400 мл. 480 руб.

