

## RAW

### **ТАРТАР ИЗ ТУНЦА НА СЛАЙСЕ ДАЙКОНА С ИМБИРНЫМ АЙОЛИ И КИНЗОЙ — 185**

*Усиливает целеустремленность и либидо.  
Основная специя: Имбирь.*

### **ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ С КЛАССИЧЕСКИМ ЯПОНСКИМ СОУСОМ — 185**

*Деликатно расслабляет и успокаивает.  
Основная специя: Мисо.*

### **КАРПАЧЧО ИЗ АВОКАДО И УГРЯ — СЛАЙС АВОКАДО С ТЕПЛЫМ УГРЕМ И СПЕЦИЕЙ СУМАХ — 189**

*Концентрирует мысли на главном.  
Основной вкус: Авокадо и Сладкий Угорь.*

### **ЛЕНИВЫЕ СУШИ С ЛОСОСЕМ — СВЕЖИЙ ЛОСОСЬ, СУШИ РИС, КРЕМ ФИЛАДЕЛЬФИЯ — 185**

*Насыщают энергией,  
приносят удовольствие.  
Основная специя: Чили.*

### **ЛЕНИВЫЕ СУШИ С КРЕВЕТКОЙ — КРЕВЕТКА, ГУАКАМОЛЕ, КРЕМ-СЫР, ТОМАТНАЯ САЛЬСА — 185**

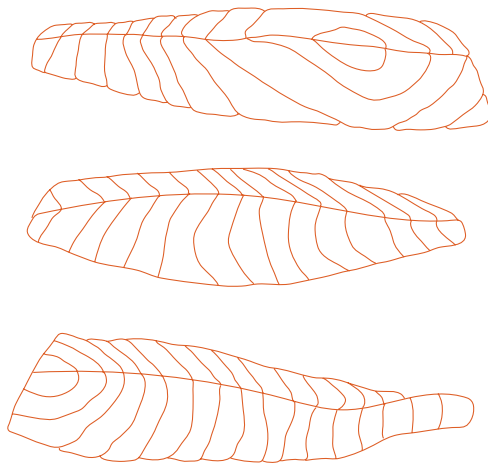
*Придают сил и вдохновляют на подвиги.*

### **ЛЕНИВЫЕ СУШИ С УГРЕМ — УГОРЬ, ЯПОНСКИЙ МАЙОНЕЗ, ОГУРЕЦ, ЖЕЛТОК — 185**

*Переносят в состояние абсолютного  
счастья.*

### **ЛЕНИВЫЕ СУШИ С ТУНЦОМ — ВОДОРОСЛИ ВАКАМЕ, СОУС ЧИЛИ И ГУАКАМОЛЕ — 189**

*Дарят чувство, будто вы отдохнули  
на море.*



Если у вас есть аллергия на какие-то продукты или специи, мы хотим об этом знать.

## БЫСТРО

### ГРИБЫ ВОК — 115

*Освежают, добавляют сил и уверенности в себе.  
Основная специя: Чеснок.*

### БОБЫ ЭДАМАМЕ С СОЛЮ БОБЫ ЖАРЕННЫЕ В ВОКЕ — 85

*Освежают, добавляют сил и уверенности в себе.  
Основная специя: Морская Соль.*

### ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ В СОУСЕ ЧИЛИ С ТОМАТАМИ И КИНЗОЙ — 125

*Вызывают приятные воспоминания.  
Основная специя: Чили.*

### КИМЧИ — КЛАССИЧЕСКАЯ КОРЕЙСКАЯ ЗАКУСКА ИЗ ФЕРМЕНТИРОВАННОЙ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ — 65

*Резко добавляет энергии и экспрессии.  
Основная специя: Перец Гочугару.*

## САЛАТЫ

### САЛАТ С ТУНЦОМ — МИКС ЛИСТЬЕВ САЛАТА, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, СОУС ИЗ ВОДОРΟΣЛЕЙ ВАКАМЭ — 220

*Основной вкус: Водоросли.*

### САЛАТ С МАНГО И КРЕВЕТКАМИ БИТЫЙ САЛАТ, РОСТКИ СОИ, ДВА ВИДА ЛУКА, ЧИЛИ — 223

*Питает, дарит счастье и чувство удовлетворенности.  
Основной вкус: Рыбный Соус.*

### САЛАТ С РУККОЛОЙ И КРЕВЕТКАМИ С ЛЮБИМЫМ МУССОМ ТОМ ЯМ — 219

*Усиливает интерес к познанию нового.  
Основной вкус: Том Ям.*

### САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ИМБИРЕМ — СЛАЙСЫ АВОКАДО, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, СОУС ПОНЗУ И ЯПОНСКИЙ МАЙОНЕЗ — 180

*Бодрит и придает уверенности в принятии решений.  
Основная специя: Имбирь.*

### САЛАТ С ВОДОРΟΣЛЯМИ, ЯБЛОКОМ И КАБАЧКОМ ОРЕХОВЫЙ СОУС, ЛИМОННОЕ СОРГО — 182/272 [МОЖЕТ ПОДАВАТЬСЯ С УГРЕМ]

*Освежает взгляд на происходящее вокруг и ускоряет обмен веществ.  
Основной вкус: Кешью.*

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**ТЕМПУРА ИЗ КРЕВЕТОК** — ХРУСТЯЩИЙ КЛЯР С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ, СОУС ИЗ ВОДОРОСЛЕЙ ВАКАМЕ — **145**

*Поднимает настроение  
и раскрывает чувства.  
Основной вкус: Водоросли.*

**САМОСА С КУРОЧКОЙ ТАНДУРИ И КОРИАНДРОМ**  
СОУС НА ОСНОВЕ ЙОГУРТА, ЗЕЛЕНИ И ТМИНА — **130**

*Способствует приятной  
беседе и игривости.  
Основная специя: Тмин.*

**СПРИНГ РОЛЛЫ С БАКЛАЖАНОМ**  
С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ — **130**

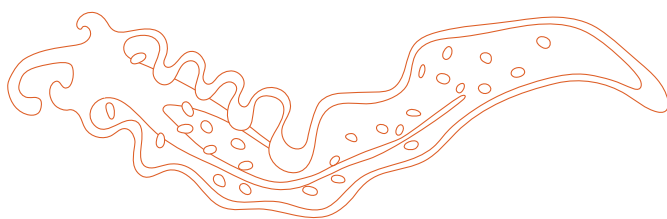
*Успокаивает, дарит радость жизни.  
Основная специя: Устричный Соус.*

**ХРУСТЯЩИЕ КАЛЬМАРЫ С СОЛЬЮ И ЧИЛИ**  
С ПРЯНЫМ МАСЛОМ ИЗ ПЯТИ СПЕЦИЙ — **145**

*Дарит энергию, усиливает  
либидо и желание наслаждаться.  
Основная специя: Чили.*

**ПЕЛЬМЕНИ С БАРАНИНОЙ ПО-СЫЧУАНЬСКИ**  
С СОУСОМ НА ОСНОВЕ ТАХИНОВОЙ ПАСТЫ И ЧЕСНОКА — **130**

*Успокаивают деятельность  
ума и способствуют релаксации.  
Основная специя: Сычуаньский Перец.*



## СУПЫ

**ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ И КОКОСОМ** — КРЕВЕТКИ,  
СОЕВЫЕ РОСТКИ, КИНЗА, ЛУК, ЧИЛИ — **279**

*Spicy-NoSpicy рекомендует!*

*Освежает, усиливает  
целеустремленность.  
Основная специя: Галангал.*

**ЛУЧШИЙ ФО С УЛИЦ ХАНОЯ** — КУРИНАЯ ГРУДКА,  
РИСОВАЯ ЛАПША, СОЕВЫЕ РОСТКИ, ЛУК, МЯТА, КИНЗА,  
КИСЛЫЙ И ОСТРЫЙ СОУС — **127**

*Успокаивает и способствует  
концентрации.  
Основная специя: Кафир.*

**ЛАКСА С КУРОЧКОЙ И КРЕВЕТКАМИ** — КОКОСОВЫЙ БУЛЬОН,  
ЯИЧНАЯ ЛАПША, РОСТКИ СОИ, КИНЗА, СЫР ТОФУ — **189**

*Насыщает и способствует релаксации.  
Основной вкус: Кокос.*

**МИСО СУП С УГРЕМ И СПАЙСИ БАКЛАЖАНОМ**  
МИСО БУЛЬОН, РИСОВАЯ ЛАПША, ПЕКИНСКАЯ КАПУСТА — **165**

*Способствует развитию  
фантазии и интуиции.  
Основная специя: Мисо.*

## ЛАПША И РИС

**ПАРОВОЙ РИС - 65**

*Нейтральное блюдо, способное мягко  
насытить и не повлиять на ваше  
настроение. Блюдо свободно от специй.*

**НАЗИ ГОРЕНГ** — ИНДОНЕЗИЙСКИЙ РИС С КУРИЦЕЙ  
И КРЕВЕТКАМИ, ЯЙЦОМ, СОУСОМ САМБАЛ  
И РИСОВЫМИ ЧИПСАМИ — **210**

*Дарит чувство уверенности,  
сильно насыщает и придает  
сил на большие свершения.  
Основной вкус: Креветка.*

**ПАД ТАЙ** — ТАЙСКАЯ РИСОВАЯ ЛАПША С КУРИЦЕЙ,  
КРЕВЕТКАМИ, ЯЙЦОМ, ТОФУ И ОВОЩАМИ — **210**

*Spicy-NoSpicy рекомендует!*

*Взрывает эмоции и успокаивает  
одновременно, приятно насыщает.  
Основная специя: Тамаринд.*

**МИ ГОРЕНГ** — ИНДОНЕЗИЙСКАЯ ЯИЧНАЯ ЛАПША  
С КУРИЦЕЙ, КРЕВЕТКАМИ, ОВОЩАМИ  
И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ — **210**

*Способствует экспрессии и радости.  
Основной вкус: Арахисовая Паста, Чили.*

## КАРРИ

**ТАЙСКОЕ ЗЕЛЕНОЕ КАРРИ** – КРЕВЕТКИ, КИТАЙСКИЙ СОМ, ОВОЩИ, ПАСТА ИЗ БАЗИЛИКА И КИНЗЫ - **245**

*Способствует повышению уверенности в себе и радостному состоянию духа.  
Основные специи: Базилик.*

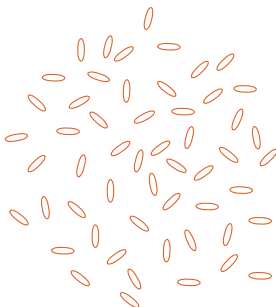
**ИНДИЙСКОЕ КАРРИ** – КУРИНОЕ БЕДРО С ЙОГУРТОМ, ТОМАТАМИ, КАРРИ И КОРИАНДРОМ - **173**

*Усиливает либидо.  
Основная специя: Карри.*

**МАЛАЗИЙСКОЕ КАРРИ** – КРЕВЕТКИ, ОВОЩИ, КОКОСОВОЕ МОЛОКО, ЖЕЛТОЕ КАРРИ - **299**

*Spicy-NoSpicy рекомендует!*

*Слегка освежает, способствует релаксации и умиротворению.  
Основные специи: Карри, Кокос.*



## СИФУД

**СТЕЙК ЛОСОСЯ** С КРУПНОЙ СОРГО, ОВОЩАМИ ВОК И ЛИМОННО-ИМБИРНЫЙ СОУСОМ — **299**

*Успокаивает ум и включает фантазию.  
Основной вкус: Кисло-Сладкий.*

**КРЕВЕТКИ С МУССОМ ТОМ ЯМ**  
ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ, ОВОЩИ, МУСС ТОМ ЯМ — **295**

*Помогают отделить главное от второстепенного.  
Основные специи: Кафир.*

**СОМ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ С ОВОЩАМИ** — СТЕЙК СОМА, ГЛАЗИРОВАННЫЕ ОВОЩИ, СОУС ИЗ БАЗИЛИКА И ЭСТРАГОНА — **210**

*Обогащает палитру восприятия вкусов.  
Основные специи: Эстрагон, Базилик.*

**ОСЬМИНОГ В СОУСЕ КИМЧИ** — ХРУСТЯЩИЕ ОВОЩИ, ХУМУС — **450**

*Spicy-NoSpicy рекомендует!*

*Основной вкус: Кимчи.*

**СТЕЙК ИЗ ТУНЦА**  
ГУАКАМОЛЕ, ТОМАТНАЯ САЛЬСА — **345**

*Основной вкус: Кисло-сладкий.*



## МЯСО

### **ЦЫПЛЕНОК ПО-ПЕКИНСКИ С ТРЮФЕЛЕМ** КАПУСТА ПАК ЧОЙ, СОУС ПЕКИН ДАК, ТРЮФЕЛЬНОЕ МАСЛО — 189

*Сильно насыщает, способствует  
успокоению и релаксации.  
Основная специя: Трюфель.*

### **КУРИЦА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ** — КУРИЦА В КЛЯРЕ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОУС, ПАРОВОЙ РИС — 165

*Усиливает необходимость  
стоять на своем.  
Основной вкус: Цитрусовый.*

### **ТЕЛЯЧЬЯ ЩЕЧКА С ЯБЛОКОМ И КАРРИ** — ТОМЛЕНАЯ ТЕЛЯЧЬЯ ЩЕКА, ЯБЛОКИ, СОУС КАРРИ — 189

*Способствует целеустремленности  
и уверенности в себе.  
Основная специя: Карри.*

### **ФИЛЕ МИНЬОН** — ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА, ДРЕВЕСНЫЕ ГРИБЫ И ШИИТАКЕ, ПАК ЧОЙ, СОУС CHILI GARLIC — 299

*Усиливает страсть, способствует  
ясности и концентрации.  
Основной вкус: Умами.*

## ДЕСЕРТЫ

### ТОМ ЯМ — МУСС С МАСКАРПОНЕ И КЛАССИЧЕСКИМИ ВКУСАМИ ТОМ ЯМ — 105

*Spicy NoSpicy рекомендует!*

*Успокаивает пыл, но добавляет энтузиазма для следующего рывка. Основные вкусы: Перец Чили, Кафир, Лайм, Кинза.*

### КОКОСОВЫЙ ДЕСЕРТ — СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ СО ВКУСОМ КОКОСА И ЛАЙМА, ЯБЛОКО, РИСОВЫЙ ПОПКОРН — 105

*Моментально включает фантазию и дарит чувство счастья. Основная специя: Ваниль и Лимонная Трава*

### ТОРТ С ФУНДУКОМ, КАРАМЕЛЬНЫЙ МУСС И СЕЗОННЫЕ ЯГОДЫ — 105

*Погружает в состояние праздника. Основная специя: Бобы Тонка.*

### КРЕМ-БРЮЛЕ МАТЧА — МОРОЖЕНОЕ КАРРИ, МАНГО ЧАТНИ С ИМБИРНЫМ СИРОПОМ — 105

*Способствует ясности ума и медитации. Основная специя: Матча.*

### ПУДИНГ ШОКОЛАДНО-МАРАКУЙЕВЫЙ — ЗАПЕЧЕННЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ПУДИНГ С МАРАКУЕВЫМ СОУСОМ — 105

*Концентрирует ум, способствует наслаждению и удовольствию. Основные вкусы: Шоколад, Маракуйя.*

### МОРОЖЕНОЕ С БОБАМИ ТОНКА — 65

*Взбудораживает, раскрывает эмоции, дарит улыбку на лице. Основная специя: Бобы Тонка.*

### МАСАЛА МОРОЖЕНОЕ — 65

*Дарит приятное охлаждение и ясность ума. Основная специя: Масала.*

### МОРОЖЕНОЕ ОТ СЕСТЕР SPICY·NOSPICY — 65

*Мягко тонизирует, освежает и дарит радость.*

### МАНГОВЫЙ СОРБЕТ — 65

*Заряжает энергией и дарит улыбку на лице. Основная специя: Манго (Амчур).*



*Все цены в меню указаны в национальной валюте — гривнах.  
Мы принимаем к оплате карты: VISA, VISA Electron, MasterCard,  
Maestro. Оригинал меню находится в уголке потребителя  
и предъявляется по первому требованию гостя.*