



ПЛАНЕТА
СУШИ



МЕНЮ

ЯСАИ ТО МУРУ КАИ НО ТЕМПУРА ОВОЩИ И МИДИИ ТЕМПУРА

План на сегодня: мидии, шпинат и грибы в темпуре. Плюс два соуса: наш фирменный и соевый с шичими – и день удался

370 Р



ЗУККИНИ НО ТСУКЕМОНО КАРПАЧЧО ЦУКИНИ

Цукини, печёный перец, кунжутное масло, соусы чиа и песто, жареные орехи и ягоды годжи – фраза «максимум пользы» подходит сюда как нельзя лучше

370 Р



ЗАКУСКИ

ВАСАБИ НО НОРИ ЧИПСУ

ЧИПСЫ НОРИ С ВАСАБИ

Хрустящие, в меру солёные – идеальны к аперитиву и просто без повода. Чипсы нори с соусом васаби

150 Р



АКЦИЯ
**ВОТ ЭТО
УЛОВ!**

ВАСАБИ НО
НОРИ ЧИПСУ
С ПИВОМ

450
РУБЛЕЙ*

*ВАСАБИ НО НОРИ ЧИПСУ
И ПИВО HOEGAARDEN 0,33
ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ЦЕНЕ.



ИКАРИ Н ГУ

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА ФУДЗИ

Кальмары в остром кляре (и с чувством собственной важности). Соус тобико на подхвате

350 Р

ЭБИ ТЕМПУРА

КРЕВЕТКИ В ТЕМПУРЕ

Брутальности! Креветки в остром кляре. Подаются с соусом сладкий чили

490 Р

ШИНАККУ »

МОРИАВАСЕ

ПЛАНЕТА АССОРТИ

Когда хочется всё и сразу. Креветки в темпуре, кольца кальмара фудзи, куриные шашлычки на шпажках, картофельные дольки со специями и свежие овощи (морковь, сельдерей). Плюс соусы тобико и сладкий чили

1350 Р



СЯКЕ САРАДА

САЛАТ С ЛОСОСЕМ

Всё как вы любите: филе лосося, пюре из авокадо, айсберг, шпинат, сушёная клюква, краснокочанная капуста, песто по-азиатски и чили с кинзой

590 P



ТОРИ ТЕМПУРА

САРАДА

САЛАТ С КУРИЦЕЙ В ТЕМПУРЕ

Пикантный момент: курица в темпуре, шпинат, салатные листья, краснокочанная капуста, грецкие орехи, песто по-азиатски и спайси соус

450 P

САЛАТЫ



ЧИ Ю ТСУ ФИРМЕННЫЙ САЛАТ ЧУКА

Классика в нашем прочтении. Салат чука с водорослями вакаме, ореховым соусом и нори

280 P

ЯСАЙ САРАДА» ОВОЩНОЙ САЛАТ

Если бы среди салатов существовал конкурс, этот бы точно получил звание «самый сочный». Печёный перец, шпинат, авокадо, айсберг, бобы эдамаме, цитрусовая заправка и соусы чиа и песто

390 P



ЭБИ КАРАЙ

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

Креветки с цитрусовой заправкой, черри, салатными листьями и соусами острый кимчи и сладкий чили – захватывающий гастрокомикс от нашего шефа

550 P

СУП НА КОМПАНИЮ

СЯБУ СЯБУ

БОЛЬШОЙ СУП НА КОМПАНИЮ

Сябу Сябу – один из любимых японских супов. И дело не только во вкусе, ведь его готовят и едят вместе, собираясь компанией за большим столом. Мы варим особый бульон бонито с грибами шиитаке, вешенками, овощами, сыром тофу и подаём на стол. Вам остаётся разлить его по своим тарелкам и дополнить вкус соусом аджицукэ понзу, куриными слайсами и перепелиными яйцами. Согревает, обволакивает, делает ближе друг к другу. Подаётся с фирменным хлебом «Хоккайдо пан» и сливочным мисо-кремом с песто по-азиатски

1490 Р



ХОККАЙДО ПАН

ФИРМЕННЫЙ ХЛЕБ

Мягкий и воздушный, словно облако, этот японский молочный хлеб готовится по особой технике заваривания теста, главный секрет которой температура. Она должна быть в пределах 65°C. Мы немного обжариваем его в конце и подаём со сливочным мисо-кремом и песто по-азиатски. Есть и мечтать о чём-то возвышенном

160 Р

ВОЗЬМИ
К СУПУ!



ТОРИ РАМЕН « РАМЕН С КУРИЦЕЙ

В Японии существует традиция – есть рамен в полной тишине. Потому что он должен быть настолько вкусным, чтобы у людей не было времени на разговоры. Уверены, от нашего супа с лапшой, куриным рулетом, ростками бобов и яйцом вас ничто не сможет отвлечь

450 P

ТОМУ-ЯМУ

ТОМ ЯМ

Блюдо, которое не нуждается в представлении. В меру пикантное, с небольшой кислинкой. Бульон на основе кокосового молока и пасты том ям, мидии, кальмары, креветки, рис, ростки бобов и шампиньоны. Идеально

590 P



МИСО ШИРО

СУП МИСО

Классическая версия. Грибы шиитаке, вешенки, водоросли вакаме, тофу, особый бульон на основе пасты из бобов – и всё уже понятно без слов

190 P



ШИРОЯКИ ПАН ЯПОНСКИЙ ХЛЕБ

Фирменный японский хлеб, который мы печём сами

70 P

ВОЗЬМИ
К СУПУ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

МУРУГАЙ НО МИСО »

МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Главные по удовольствиям. Мидии со сливочно-грибным соусом и песто по-азиатски. Для полноты ощущений (и чтобы было чем собирать самое вкусное с тарелки) – наш фирменный японский хлеб

690 P



ТОРИ ТЕРИЯКИ

КУРИЦА ТЕРИЯКИ

Если бы мы играли в ассоциации, то это блюдо – эксперимент. Курица в соусе терияки тушится с грибами шиитаке, вешенками и шпинатом, а подаётся на картофельном пюре. Советуем к ней внимательно присмотреться

530 P



ГЮНИКУ НО ШИИТАКЕ

МЯСО БЫЧКА БЛЭК АНГУС С ШИИТАКЕ

Нежность, сочность, удивление, восхищение. Мясо бычка Блэк Ангус со сливочным соусом и грибами шиитаке, сладким чили и кунжутном

1120 P



「食者者，是为妙矣。」

「追目极，情犹眷眷者，是为妙矣。」

「追目极，情犹眷眷者，是为妙矣。」

「追目极，情犹眷眷者，是为妙矣。」

「食者者，是为妙矣。」

「追目极，情犹眷眷者，是为妙矣。」

ЛАПША И РИС

КЕЙ НО УДОН

ЛАПША УДОН С КУРИЦЕЙ И СОУСОМ ТЕРИЯКИ

Лапша удон, грибы, куриный рулет с соусом терияки, чили и маслом том ям. Однозначно в списке «нельзя не попробовать»

590 Р



СИФУДО РАМЕН

ЛАПША С МОРЕПРОДУКТАМИ

Пшеничная лапша в сливочном мисо-соусе с мидиями, филе белой рыбы, креветками, черри, имбирно-чесночной пастой и шпинатом. Как открытка из тех мест, где всегда тепло, солнечно и беззаботно

690 Р

ЛАПША И РИС

ГЮНИКУ НО ТЕРИЯКИ УДОН

УДОН С ГОВЯДИНОЙ ТЕРЯКИ

Не вешаем лапшу, а готовим! С говядиной, грибами, имбирём, луком, шпинатом, соусом терияки и маслом том ям

690 Р



БИФУ ХИБАЧИ

ХИБАЧИ РИС С ГОВЯДИНОЙ

Очень удачное сотрудничество: жареный рис с говядиной, яйцом, зелёным луком и соусами терияки и шрирача

530 Р

КЕЙ НО ХИБАЧИ »

ХИБАЧИ РИС С КУРИЦЕЙ

Жареный рис с овощами, курицей, яйцом и соевым соусом. Заказывать, когда хочется стабильности

470 Р

ХИБАЧИ РАЙСУ

ХИБАЧИ РИС

Жареный рис со сливочно-чесночным маслом, зелёным луком и соевым соусом. Хорош и как отдельное блюдо, и в качестве гарнира

110 Р



妙矣。

追目极，情犹眷眷者，是为妙矣。

追目极，情犹眷眷者，是为妙矣。

追目极，

情犹眷眷者，是为妙

MAGIC SETS

ПАРЯЩИЙ СЕТ №1



ПАРЯЩИЙ СЕТ №1

Маринованные креветки, маринованный тунец, лосось с медовым мисо спайси соусом, угорь в соусе унаги и омлет тамагояки, посыпанный обжаренным кунжутом. Подаётся с рисом и хрустящими нори

1550 P

MAGIC SETS

ПАРЯЩИЙ СЕТ №3



ПАРЯЩИЙ СЕТ №3

В этом сете мы собрали роллы, которые умеют нравиться разным людям. «Натто маки» – наша авторская версия «Филадельфии», «Чакин маки» со сливочным сыром и икрой тобико, «Филадельфия кюри маки» с огурцом, «Спайси магуро маки» со спайси тунцом, «Каппа маки» с огурцом. Звать друзей, заказывать на всех и смеяться над шутками, которые только вам понятны

1790 P

ПАРЯЩИЙ СЕТ №2

Лосось с медовым мисо спайси соусом, тунец и омлет тамагояки, посыпанный обжаренным кунжутом. Подаётся с рисом и хрустящими нори

990 P

ДОПОЛНИТЕЛЬНО
К ПАРЯЩИМ СЕТАМ №1 И №2:
РИС И НОРИ

90 P

АВТОРСКИЕ РОЛЛЫ

ИДЗУМИ ТЕМПУРА МАКИ

Настроение: расслабиться и ни на что не отвлекаться. Морской окунь, майонез мисо, тобико и рисовая бумага. Украшаем рукколой, шпинатом, дайконом и грецкими орехами

8 ШТ | 550 Р



著者のロール



СЯКЕ МАГУРО МАКИ

Роллы с лососем, тунцом, крабовым миксом, тобико, кунжутом и тремя соусами: спайси, унаги и медовым. Ярко и очень заманчиво

8 ШТ | 580 Р

АВТОРСКИЕ РОЛЛЫ

НАТТО МАКИ

Авторская версия «Филадельфии». Лосось, сливочный сыр и сушёная клюква, завернутые в огурец. Посыпаем грецкими орехами, дополняем ореховым соусом

6 ШТ | 520 P

ТАЙГЕР РОЛЛ

Креветки в кляре, васаби, огурец, чеддер и спайси соус, чтобы разжечь свой внутренний огонь

6 ШТ | 530 P

АДИНОК - 2 РОЛЛЫ

最初に

ГОРЯЧИЕ И ЗАПЕЧЁННЫЕ РОЛЛЫ



ХАМАНИШИ МАКИ

Угорь, креветки, авокадо, сливочный сыр и ореховый соус – и выбор становится всё очевиднее

6 ШТ | 660 Р



ЯКИ СЯКЕ МАКИ ≡

Лосось, сливочный сыр, огурец, сырный соус. Зарисовка на тему «нежность и лёгкость»

6 ШТ | 420 Р



ТЕМПУРА ТУНА ≡ МАКИ

ПотУнцуем? Тунец, омлет тамагояки, крабовый микс, рис и сразу три соуса: унаги, спайси и ореховый

6 ШТ | 480 Р



КАМАКУРА МАКИ

Копчёный угорь, сливочный сыр, тобико, рис, приправа шичими и пикантный соус. Заказывать, когда нужна перезагрузка

8 ШТ | 550 Р

ГОРЯЧИЕ И ЗАПЕЧЁННЫЕ РОЛЛЫ

СИФУДО НО ЯКИ МАКИ

Запечённые роллы с настоящей морской командой: кальмарами, креветками, мидиями и икрой тобико. За свежесть отвечают огурец и авокадо, а за сливочный вкус – моцарелла.

8 ШТ | 630 Р



ЯКИ МАГУРО МАКИ

Запечённые роллы с тунцом. Он здесь звезда и главный дирижёр: авокадо, огурцы и моцарелла с соусом унаги лишь подчеркивают его исключительность.

8 ШТ | 530 Р

ТОЯМА МАКИ

Роллы в темпуре – простые, сдержанные, легкомысленные. С креветками, омлетом тамагояки, сливочным сыром, тобико и медовым спайси соусом

6 ШТ | 460 Р



ツ
ト
ロ
ー
ル



ВМЕСТЕ
ВКУСНЕЕ

СОСА-COLA БЕЗ САХАРА
+

ТОЯМА МАКИ

ВСЕГО ЗА

570 Р

Соса-Сола и контурная бутылка являются зарегистрированными товарными знаками The Coca-Cola Company. © 2022 The Coca-Cola Company.

追目极，情犹眷眷者

极，情犹眷眷者，是为妙矣。

追目极，情犹眷眷

眷眷者，是为妙

КЛАССИЧЕСКИЕ РОЛЛЫ

ФИЛАДЕЛЬФИЯ МАКИ

Универсальный пароль в любой непонятной ситуации. Лосось, сливочный сыр, рис и водоросли нори. И Филадельфия Куюри Маки, для тех кто любит с огурцом

6 ШТ | 590 Р



КАЛИФОРНИЯ МАКИ

Авокадо, креветки, огурцы и икра летучей рыбы. Когда нет настроения на эксперименты

6 ШТ | 460 Р



РАДУГА МАКИ

Чтобы попробовать эту радугу, не надо ждать, пока пройдёт дождь. Лосось, креветки, угорь, крабовый микс, авокадо, огурец, медовый мисо спайси соус и зелёная икра летучей рыбы – ярко, сочно, прямолинейно

8 ШТ | 630 Р



КЛАССИЧЕСКИЕ РОЛЛЫ

АКА ИДЗУМИ МАКИ

Когда нужен компромисс. 2 в 1: морской окунь темпура (в огурце и в угре). Украшаем икрой тобико и зелёным луком. Поливаем медовым спайси соусом и унаги

8 ШТ | 630 Р



ФУТО МАКИ»

Ловись, рыбка, большая и маленькая. Морской окунь татаки, филе лосося, крабовый микс и бланшированный шпинат. Свои в компании – ягодный соус с манго и сушёная клюква

5 ШТ | 450 Р



СПАЙСИ МАГУРО МАКИ

РОЛЛ С ТУНЦОМ

Гордые и очень самостоятельные. Роллы с тунцом, спайси соусом и семенами кунжута

6 ШТ | 270 Р

СЯКЕ МАКИ

РОЛЛ С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

6 ШТ | 290 Р

КАППА МАКИ

РОЛЛ С ОГУРЦОМ

6 ШТ | 150 Р

АБОКАДО МАКИ

РОЛЛ С АВОКАДО

6 ШТ | 160 Р

УНАГИ МАКИ

РОЛЛ С УГРЁМ

6 ШТ | 380 Р

ДЕСЕРТЫ

СЛАДКИЕ РОЛЛЫ «ДОМИНО»»

Шоколадные роллы с киви, бананом, персиком, маршмеллоу, лепестками арахиса. Выигрывает каждый, кто их попробует

6 шт | 450 Р



ШУ ЯГОДНОЕ

1 шт | 230 Р

ШУ ФИСТАШКА-МАЛИНА

1 шт | 230 Р



«ПИРОЖНОЕ ФИСТАШКА-МАЛИНА»

390 Р

ДЕСЕРТ «КОКОСОВЫЙ КРЕМ»

Всего одна ложка – и вы уже не понимаете, как жили без него раньше. Ягодный соус с манго, кокосовый крем, безе и савоярди

350 Р



МОРОЖЕНОЕ

ВАНИЛЬНОЕ
1 шарик | 125 Р

ШОКОЛАДНОЕ
1 шарик | 125 Р

КЛУБНИЧНОЕ
1 шарик | 125 Р

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТЫ