



См. Меню Wellness Your Way на следующих страницах.

САШИМИ / SASHIMI

Порция 5 шт

Рифовая рыба Баа Атолл / Reef Fish	12
Мальдивский тунец/ Tuna	14
Креветки/ Prawns	14
Новозеландский Лосось/ NZ Salmon	14
Гребешки/ Scallops	16
Желтохвост Хамачи/ Hamachi	14
Микс сашими 10 шт	28

Sashimi Platter

НИГИРИ/ NIGIRI

Порция 5 шт

Новозеландский Лосось / NZ Salmon	18
Теплый Новозеландский Лосось Blowtorch Salmon	16
Мальдивский тунец / Tuna	16
Креветки/ Prawns	18
Угорь, Якинику соус/ Unagi	18
Рифовая рыба Баа Атолл/ /Reef Fish	16
Желтохвост Хамачи/ Hamachi	18
Теплый Хамачи, соус Гома Blowtorch Hamachi	18
Авокадо/ Avocado	14

СУП/ SOUP

Мисо, тофу, водоросли,зеленый лук Miso, tofu, seaweed, spring onion	18
Суп с лапшой соба, тентсую соус Soba noodle soup, tentsuyu	22

ТЕМПУРА/ TEMPURA

Креветки во фритюре, тентсую соус Prawn tempura, tentsuyu sauce	22
Овощи, кисло-сладкий соус Vegetable tempura, tentsuyu sauce	16
Мягкотелый краб, острый майонез Soft shell crab tempura, spicy mayo	24
Курица Карааге, медово-горчичный соус Chicken karaage, honey mustard sauce	18

САШИМИ В НОВОМ СТИЛЕ/ NEW STYLE SASHIMI

Морской гребешок, помидор, сальса понзу Sea scallop, tomato, ponzu salsa	24
---	----

Лосось Абури, соус Гома Aburi salmon, goma dressing	22
--	----

Карпаччо из рифовой рыбы Тирадито, кунжут Reef fish carpaccio 'Tiradito' style, sesame	18
---	----

Желтохвост Хамачи Абури, мисо юзу, масло чили 'Aburi Hamachi', yuzu miso, chili oil	18
--	----

Тартар из тунца, понзу, лососевая икра Spicy tuna tartar, ponzu, salmon caviar	20
---	----

Татаки из тунца, дайкон, понзу из цитрусов Tuna tataki, grated daikon, citrus ponzu dressing	20
---	----

Тартар из лосося, авокадо, майонез с трюфелями Salmon tartar, avocado, wasabi mayonnaise	22
---	----

МАКИ В НОВОМ СТИЛЕ/ NEW STYLE MAKI

Порция 6 шт

Ролл с Острым тунцом/ Spicy Tuna	24
----------------------------------	----

Калифорния с тобико, хрустящий тенкасу California maki	24
---	----

Ролл с сыром Филадельфия/ Philadelphia maki	24
---	----

Ролл темпура с креветками, соевый бальзамик 'Ebi-Ten' prawn tempura maki	24
---	----

Ролл с мягкотелым крабом темпура, тобико Soft-shell crab, tobiko	26
---	----

Органический Ролл Амилла с овощами, тофу Organic Amilla garden vegetable rolls	18
---	----

Ролл с угрем и огурцом/ Unagi, cucumber	24
---	----

Маки во фритюре - тунец, лосось, рифовая рыба Deep fried maki	22
--	----

Рис из цветной капусты, авокадо, огурец Cauliflower rice, avocado, cucumber	16
--	----

Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть аллергии или специальные диетические предпочтения.

Цены указаны в Долларах США и подлежат налогообложению 23.2%.

На блюда, отмеченные * действует специальная стоимость для типов питания НВ/ВВ/ДА1

Для типов питания Half board/ Full board и ДА1 включены 3 блюда на человека.

Заказ блюд, не включенных в данное меню оплачивается дополнительно.



ОСНОВНОЕ БЛЮДО/ MAIN COURSE

Жареный лосось, мисо соус, конфи из редиса, зеленый лук <i>Pan fried salmon, miso sauce, confit radish, spring onion</i>	38
Лобстер мисо Термидор, сливки, зеленый лук / <i>Lobster miso thermidor</i>	72*
Улов дня, грибы шимеджи, овощи, соус мисояки/ <i>Catch of the day</i>	33
Желтоперый тунец, кунжутная корочка, соус из цветной капусты, овощи на гриле <i>Yellow fin tuna, sesame crust, cauliflower sauce, grilled vegetables</i>	34
Черная треска в маринаде мисо, бок чой, соус мисо/ <i>Miso crusted black cod</i>	38
Утиная грудка, маринад из апельсинов и сои, свекла/ <i>Duck breast orange soy marinade</i>	36
Каре ягненка, пюре из картофеля вилетте, соус из мисо и красного вина <i>Grass Fed Lamb Rack, purple mashed potato, red wine miso sauce</i>	48
Курица Терияки с стиле "улиц Токио", брокколи на пару, кунжут, зеленый лук <i>Chicken Teriyaki 'Tokyo Street Style', steamed broccoli, sesame, spring onion</i>	34
Стейк Тендерлоин, пюре из картофеля вилетте, овощи на гриле, соус из красного вина <i>Grass fed tenderloin, purple smashed potato, grilled vegetables, red wine sauce</i>	56*
Жареная лапша 'Якисоба', овощи/ <i>'Yakisoba' stir fried noodles, vegetables</i>	25
'Якимеши' Японский жареный рис, овощи / <i>'Yakimeshi' Japanese fried rice, vegetables</i>	25
Жареные овощи 'Ясаи Итаме' , тофу/ <i>'Yasai itame' Japanese style stir fried vegetables, fried tofu</i>	26

ГАРНИРЫ/ SIDES

Микс-салат Feeling Koi/ <i>Feeling Koi garden salad</i>	12
Японский жареный рис/ <i>Japanese fried rice</i>	12
Салат с водорослями/ <i>Seaweed salad</i>	12
Салат с мини-осьминогами/ <i>Baby octopus salad</i>	12

ДЕСЕРТ/ DESSERT

Чизкейк, гель юзу, свежая клубника/ <i>Baked cheesecake</i>	18
Мусс Матча, бисквит, черный кунжут, жареные семена кунжута/ <i>Matcha mousse</i>	20
Морковный торт, сироп из зеленого чая, васаби крем, физалис/ <i>Carrot cake</i>	18
Ассортимент Моти (Мороженое в рисовом тесте) / <i>Mochi assortment</i>	18
Шоколадный Фондан/ <i>Chocolate fondant</i>	20

Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть аллергии или специальные диетические предпочтения.

Цены указаны в Долларах США и подлежат налогообложению 23.2%.

На блюда, отмеченные * действует специальная стоимость для типов питания HB/FB/DAI

Для типов питания Half board/ Full board и DAI включены 3 блюда на человека.

Заказ блюд, не включенных в данное меню оплачивается дополнительно.