

г руб

RAW BAR

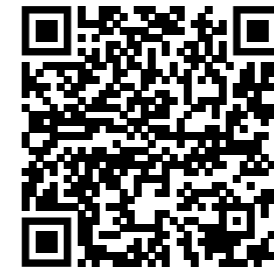
Сашими-крудо из морской форели, соус Понзу-кунжут	100	440
Татаки из тунца с рисом Спайси и соусом апельсин-кунжут	70	440

РОЛЛЫ

Ролл в стиле Nikkei с креветкой темпура, с морской форелью, авокадо и соусом Ахи	200	690
Краб, креветка, морская форель, соус Понзу-цитрус	200	850
Харизма с крабом	200	790
No Rice roll Тунец, морская форель, авокадо, Унаги	200	890
Хрустящий ролл с морской форелью, угрем и сливочным сыром	170	690
Темпура ролл с крабом и креветкой Nikkei	200	690
Ролл Филадельфия	185	760
Ролл трюфельный краб с морской форелью, авокадо и хрустящим картофелем пай	275	790

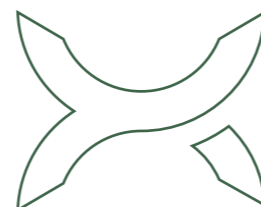
ДЕСЕРТЫ

Пьяная вишня, кокосовый крем	150	440
Вагаси Моти манго-мята	60	290
Японский перевернутый «Сникерс»	120	390
Чизкейк с белым шоколадом	150	390



СМОТРИТЕ НАШЕ
ЦИФРОВОЕ МЕНЮ

Х А Р И З М А[®]
А В И А Т С К О Е Б И С Т Р О



NIKKEI – это история объединения. Как однажды соединилась японская и перуанская кухня, так и мы объединяем наших гостей посредством еды. Японская консервативность в смелом сочетании с яркими перуанскими специями.

Мы используем только лучшие ингредиенты. Вся рыба приходит к нам три раза в неделю. Сахалинский гребешок, камчатский краб, мурманская форель и средиземноморский сибас. Тунца к нам доставляют из Шри-Ланки. Свежая рыба – это и есть секрет нашей кухни.

NIKKEI СУШИ \CLASSIC

	г	руб
Абури суши с форелью и угрем	45	190
Nikkei суши морская форель, соус Понзу-апельсин	25	190
Nikkei суши с тунцом Big Eye, соус Унаги, пряные орешки	25	190
Nikkei fire суши с морским гребешком и трюфельным маслом	35	220
Nikkei суши с японским угрем, арахисовый соус	25	190

ТАКО ХЕНД РОЛЛЫ

Краб с рисом Юдзу и соусом Айоли васаби	40	190
Морская форель с авокадо, имбирным соусом и Айоли манго	40	190

SNACKS

Спринг-роллы с крабом и Айоли манго	80/30	390
Боллы темпура из форели и краба с соусом Том Ям	150	440
Курица Карааге, соус Ким чи и Терияки	160	360

РОТТИ

Ротти с японским угрем	180	790
------------------------	-----	-----

САЛАТЫ

Салат с цыпленком Кацу и овощами	200	380
Салат с пекинской уткой, личи и соусом клубничный Хойсин	200	440
Салат с японскими грибами, кунжутно-трюфельная заправка	200	390
Зеленый салат с крабом и авокадо	200	590



СУПЫ

	г	руб
Мисо-Харизма с грибами, водорослями Вакаме и форель / креветка	300	290/390
Том Ям с креветками	350	490
Рамен с говядиной и лапшой Удон	450	390
Кокосовый рамен с морепродуктами	450	490
Суп Фо-бо с говядиной	450	440

ROBATA GRILL

Дальневосточный кальмар, зелёные бобы и кукуруза	180	590
Баклажан - гриль со стружкой тунца и йогуртом	220	440
Кусиакки из поросенка с глазурью Таре и сливочным соусом	180	490
Сердечки Якитори с имбирным рисом и соево-кунжутной заправкой	180	390
Цыпленок Пири-Пири, тайский карри соус	270	490
Цыпленок с соусом Гамадари и маринованными томатами	230	490
Говядина Гюдон с кунжутным рисом и яйцом	220	460
Рубленные морепродукты в бамбуковых листьях с соусом Айоли карри	170	490
Филе морской форели, апельсиновая мисо-карамель, пряный рис	200	790
Угорь Донбури, рис Акита Комачи, зеленый лук, кунжут	200	790
Утиная грудка, соус Хойсин из клубники, лук порей	200	690
Рис Акита Комачи с кунжутом	100	150

ГЕДЗА РУЧНОЙ ЛЕПКИ

Гедза с креветками	180	490
Гедза с говядиной и трюфелем	180	490
Гедза 3 рыбы, соус сливочный Васаби	180	520
Гедза с угрем и цыпленком, красный соус Ким чи	180	540
Гедза с уткой, соус Демигляс со сливой	180	520