



СУСИ & ГУНКАНЫ



Сякэ суси
лосось
190.-
48 ккал



Магуро суси
тунец
160.-
43 ккал
☆



Эби суси
креветка
170.-
39 ккал
☆



Хотатэ суси
морской гребешок
220.-
41 ккал



Филадельфия суси
лосось с сыром
190.-
53 ккал



Унаги суси
копченый угорь
180.-
58 ккал



Тамаго суси
японский омлет
130.-
57 ккал



Чука гункан
маринованные водоросли
130.-
42 ккал



Икура гункан
красная икра
360.-
61 ккал
☆



Эби гункан с авокадо
в соусе «Спайси», масаго
220.-
57 ккал



Тобико гункан
икра летучей рыбы
200.-
43 ккал



Кани гункан
краб
280.-
42 ккал



Спайси гункан
тунец, лосось, гребешок или копченый угорь в соусе «Спайси»
230.-
56 ккал, 60 ккал, 55 ккал, 63 ккал



Калифорния гункан
снежный краб, авокадо, масаго, огурец
160.-
66 ккал
☆



Филадельфия гункан
копченый лосось, сыр, огурец
190.-
62 ккал



Инари гункан
маринованный жареный тофу, соус из голубого сыра, морской гребешок, лосось или копченый угорь в соусе «Спайси»
230.-
75 ккал, 84 ккал, 87 ккал

САСИМИ



Магуро сасими
тунец
520.-
76 ккал
☆

Сякэ сасими
лосось
820.-
97 ккал

Унаги сасими
копченый угорь
550.-
105 ккал
☆

РОЛЛЫ

Каппа
(6 шт.)
огурец
250.-
125 ккал

Абогадо
(6 шт.)
авокадо и кунжут
300.-
176 ккал

Сякэ
(6 шт.)
лосось
570.-
151 ккал

Унаги
(6 шт.)
копченый угорь,
огурец, соус
«Унаги», кунжут
420.-
180 ккал

Тэчка
(6 шт.)
тунец
300.-
156 ккал

Спайси ролл
(6 шт.)
тунец, лосось
или копченый угорь
в соусе «Спайси»
570.-
198 ккал,
211 ккал,
222 ккал

**Кани
спайси**
(6 шт.)
краб в соусе
«Спайси»
590.-
203 ккал

Дракон
(7 шт.)
копченый угорь,
авокадо, сыр,
темпура
крошка,
масаго,
соус «Унаги»
720.-
461 ккал



Якитория
(8 шт.)
ролл в слайсах тунца и лосося,
спайси угорь, сыр, огурец,
авокадо, снежный краб,
масаго, под соусами
«Спайси» и «Унаги»
1020.-
384 ккал



Лос-Анджелес
(6 шт.)
тигровые креветки
в темпуре, лосось
в соусе «Спайси»,
авокадо, мамэнори,
тобико, соус «Динамит»
890.-
464 ккал



Сякэ де люкс
(8 шт.)
лосось, авокадо, сыр, кунжут.
«Спайси»: гребешок, угорь,
тунец, креветки, лосось,
краб. Угорь с куриным филе,
креветка с авокадо
840.-
385 ккал



Осака

(6 шт.)

лосось, сыр,
огурец

1290.-

352 ккал



Киото

(8 шт.)

лосось, сыр,
красная икра

980.-

375 ккал



Бали

(7 шт.)

креветка в темпуре в рисовой
панировке, обжаренный лосось,
манго, тобико, соус «Унаги»

920.-

365 ккал



О рицу

(6 шт.)

лосось, красная икра, сыр

1390.-

391 ккал



Даллас

(7 шт.)

снежный краб, огурец и тобико
в слайсах лосося и тунца, авокадо,
крем-соус, икра палтуса

1180.-

392 ккал





Малибу
(7 шт.)

запеченный ролл в лососе терияки: лосось, сыр, масаго, соус «Спайси», красная икра, икра палтуса

990.-

347 ккал



Филадельфия прайм
(8 шт.)

лосось, сыр, авокадо

1080.-

432 ккал



Филадельфия
(8 шт.)

лосось, сыр, зеленый лук, кунжут, тобико

990.-

392 ккал



Калифорния
(8 шт.)

мясо краба, огурец, авокадо, тобико

810.-

352 ккал



Нидзя
(8 шт.)

копченый угорь, лосось, огурец, сыр, тамаго, масаго

580.-

407 ккал



Нью-Джерси
(6 шт.)

тартар из морского гребешка в горчично-кунжутном соусе, авокадо, японский омлет, сыр, в чипсах из лука, с пореем фри

530.-

361 ккал



Филадельфия унаги
(6 шт.)

копченый угорь, сыр, спайси лосось «Бури», авокадо, тобико, тамаго

690.-

337 ккал



Калифорния сякэ
(8 шт.)

лосось, огурец, авокадо, тобико

860.-

337 ккал



Красный дракон
(8 шт.)

копченый угорь, сыр, темпурная крошка, огурец, спайси лосось «Бури», в оранжевой масаго

670.-

443 ккал



Калифорния севиче
(7 шт.)

снежный краб, сыр, тартар из лосося, манго и огурцов в соусе понзу, сырный майо соус, в оранжевой тобико

700.-

396 ккал



Айдахо
(8 шт.)

снежный краб, авокадо, огурец, масаго

580.-

282 ккал



Тайга
(7 шт.)

опаленный лосось, копченый угорь, масаго, темпурная крошка, тамаго, огурец

920.-

400 ккал

ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ



Темаки Сан-Паулу (2 шт.)

обжаренные темаки в темпурном тесте: спайси лосось, крабовое мясо, авокадо, трюфельный чили соус

710.-

405 ккал



Гавайи (6 шт.)

хрустящий ролл: ананас, манго, тигровая креветка в темпуре, сырный соус, стружка тунца, лук фри

620.-

554 ккал



Криспи магуро (5 шт.)

обжаренный в темпуре с сыром и лососем, тартар из спайси тунца, гуакамоле из авокадо, масаго, кинза

640.-

367 ккал



Пинк сякэ (5 шт.)

копченый лосось, копченый угорь, мамэнори, авокадо, огурец, соус «Спайси», темпура, соус «Васаби»

510.-

478 ккал



Кайсэн (6 шт.)

снежный краб, авокадо, масаго, сыр, мамэнори, темпура. Сервируется с цитрусовым соусом «Спайси»

510.-

432 ккал



Сякэ терияки (6 шт.)

лосось, снежный краб, авокадо, огурец, кунжут, соус «Терияки»

860.-

312 ккал



Темпура дракон (6 шт.)

копченый угорь, авокадо, масаго, сыр, тамаго, мамэнори, темпура. Сервируется с цитрусовым соусом «Спайси»

580.-

619 ккал



Майами (8 шт.)

копченый угорь в соусе «Спайси», эдам, сыр, кунжут, масаго, соус «Терияки»

620.-

471 ккал



Хьюстон (8 шт.)

лосось в соусе «Спайси», эдам, сыр, кунжут, масаго, соус «Терияки»

780.-

463 ккал



Сакраменто (8 шт.)

снежный краб, омлет, лосось гриль, эдам, сыр

580.-

457 ккал



Персона грата (4 шт.)

копченый угорь, сыр, авокадо, масаго, кунжут, темпура, соус «Спайси». Сервируется с цитрусовым соусом «Спайси»

620.-

568 ккал





Сет Классик

(34 шт.)

Калифорния
Филадельфия
Унаги
Сякэ
Каппа

2950.-

1201 ккал



Сакура-сет

(47 шт.)

Бали
Филадельфия
Киото
Калифорния сякэ
Калифорния
Айдахо

4980.-

1793 ккал



Сет с лососем

(28 шт.)

О рицу
Киото
Филадельфия
Сякэ

3900.-

1309 ккал



Темпура-сет

(21 шт.)

Кайсэн
Темпура дракон
Персона грата
Пинк сякэ

2000.-

2097 ккал



Сет Бенефит

(78 шт.)

Айдахо
Калифорния сякэ
Киото
Нидзэ
Спайси сякэ
Каппа
Спайси унаги
Спайси магуро
Красный дракон
Бали
Тайга

6940.-

3409 ккал



Гриль-сет

(32 шт.)

Майами
Хьюстон
Сакраменто
Сякэ терияки

2700.-

1704 ккал



Сет с угрем

(29 шт.)

Нидзэ
Красный дракон
Дракон
Унаги

2300.-

1492 ккал



Раздел «Сеты» является акционным. Начисление бонусов не производится. Расчет бонусами возможен.



Данки

тигровые креветки, руккола, томаты черри, кедровые орешки, пармезан, соус «Бальзамик»

710.-
206 ккал



Сакура

ростбиф из говядины, руккола, романо, карамелизированные вишня и тыква, пармезан, трюфельный бальзамик-крем

860.-
292 ккал



Салат с креветками в авокадо

глубоководные креветки, авокадо, шампиньоны, красная икра

650.-
250 ккал



Палермо

слабосоленая форель, авокадо, листья салата, манго, горчично-апельсиновый соевый дрессинг

890.-
241 ккал



Теплый салат с морепродуктами

морской гребешок, креветки, кальмар в сладком кунжутном чили соусе, с листьями сезонного салата

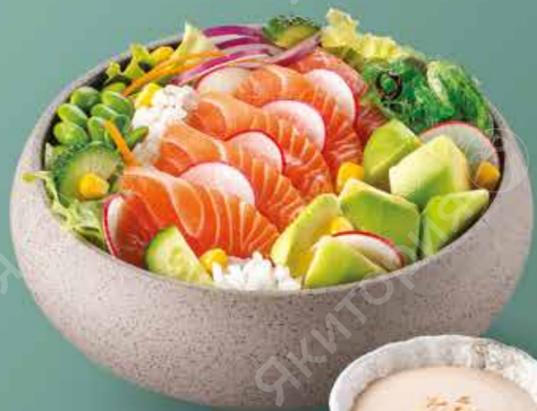
890.-
281 ккал

Поке с лососем

филе лосося, эдамамэ, редис, рис, красный лук, маринованные водоросли, огурец, авокадо, микс салата айсберг, кукурузы и моркови, йогуртовый соус

950.-

342 ккал



Поке с креветками

креветки, эдамамэ, авокадо, редис, киноа, красный лук, маринованные водоросли, томат, огурец, микс салата айсберг, кукурузы и моркови, йогуртовый соус

750.-

232 ккал



Цезарь с курицей

обжаренная грудка цыпленка, салат романо, соус «Цезарь», пармезан, подпеченные крутоны из белого хлеба

600.-

625 ккал



Цезарь с креветками

обжаренные тигровые креветки, салат романо, соус «Цезарь», пармезан, подпеченные крутоны из белого хлеба

630.-

592 ккал



Обжаренные баклажаны

до хрустящей корочки, в сладко-остром соусе «Чили», с дольками томатов, кинзой и кедровыми орешками

480.-

186 ккал



Салат с угрем

копченый угорь, авокадо, зеленый лук, огурец, тамаго, маринованные водоросли, лапша харусаме, кунжут, соус «Унаги»

610.-

214 ккал



Нисуаз

обжаренный тунец, мини-картофель, болгарский перец, стручковая фасоль, листья шпината, оливки, томаты и перепелиное яйцо, с ореховым дрессингом

700.-

370 ккал



Кайсо

маринованные водоросли, стебель сельдерея, лимон, ореховый соус

400.-

397 ккал





ЗАКУСКИ

Гедза с креветками (5 шт.)

жареные пельмени с креветками, кальмаром, капустой и луком

650.-

182 ккал

Гедза со свининой (5 шт.)

жареные пельмени с мясом цыпленка, свининой, капустой, луком и чесноком

550.-

201 ккал



Кольца кальмара

в хрустящей панировке «Панко» с соусом на ваш выбор:
– васаби 471 ккал
– тартар 435 ккал
– коктейль 474 ккал

640.-



Тори пирикара

хрустящее куриное филе в сладко-остром соусе, с овощами

510.-

443 ккал



Эдамамэ

соевые бобы с морской солью

270.-

61 ккал



Эдамамэ чили

соевые бобы с чили

270.-

142 ккал



Бородинские гренки

запеченные со сливочным маслом, пармезаном и чесноком. Сервируются с трюфельным соусом

320.-

529 ккал



Попкорн из креветок

со стружкой тунца и соусом «Спайси-майо»

380.-

277 ккал



Сырные шарики

жареная моцарелла с чесночным соусом

370.-

404 ккал



Картофель фри

с соусом на ваш выбор:
– сырный 462 ккал
– кетчуп 363 ккал

300.-

339 ккал



Запеченные мидии

под сырным соусом

700.-

308 ккал



Паровая булочка

120.-

137 ккал



Фокачча

220.-

162 ккал



ШАШЛЫЧКИ



Бедро куриное

в соевом соусе «Якитория»

180.-

61 ккал



Грудка куриная

в соевом соусе «Якитория»

180.-

98 ккал



Овощной

баклажан, цукини, лук репчатый, перец болгарский, шампиньоны, с чесночным маслом

150.-

32 ккал



Сердечки куриные

в соевом соусе «Якитория»

180.-

73 ккал



Кальмар с креветками

в соевом соусе «Якитория»

250.-

59 ккал



Лосось с пореем

в соевом соусе «Якитория»

550.-

80 ккал



Кальмар

в соевом соусе «Якитория»

250.-

55 ккал



Креветки с пореем

в соевом соусе «Якитория»

250.-

51 ккал





Том ям кунг

суп на кокосовом молоке с креветками, кальмарами, галангалом, лимонграссом и грибами. Сервируется с паровым рисом

790.-

448 ккал



Том ям набэ

кокосовый суп с креветками и грибами. Сервируется с паровым рисом

630.-

534 ккал



Тыквенный крем-суп

со сливками, нотками карри, тыквенными семечками, крабовым мясом, креветками, пшеничными гренками

620.-

283 ккал



Суимоно

традиционный японский рыбный бульон

150.-

27 ккал



Мисо суп

суп из соевых бобов

170.-

51 ккал

Рамен с мясом краба

пшеничная лапша рамен с мясом краба, креветкой, шпинатом, яйцом и луком-пореем

630.-

243 ккал



Рамен с говядиной на воке

с пшеничной лапшой рамен, древесными грибами и пекинской капустой

580.-

559 ккал



БУРГЕР



Нью-Йорк

мраморная говядина, пикантный соус, сыр чеддер, салат айсберг, карамелизированный лук, томаты, маринованные корнишоны, фирменная булочка

890.-

1198 ккал



Дополнительно к бургеру можно заказать:

Перец халапеньо

100.-

20 г

Бекон

110.-

20 г

Картофель фри

с соусом на ваш выбор:

- сырный 462 ккал

- томатный 355 ккал

- кетчуп 363 ккал

350.-

339 ккал



Бургер «Нью-Йорк»
+ картофель фри
+ кола Evervess на выбор
с сахаром или без

1280.-





Стейк из лосося

с рукколой, томатами черри, пармезаном, под соусом «Бальзамик». Сервируется с соусом «Наршараб»

1680.-

392 ккал



Креветки темпура

тигровые креветки и овощи в темпуре. Сервируются с соусом «Тэнцую»

530.-

436 ккал



Сякэ тиизу синоби

запеченное филе лосося, шпинат и рис под соусом из голубого сыра

850.-

397 ккал



Гратан с морским гребешком

тамаго и кунжутный рис, под соусом «Мисо»

690.-

486 ккал



Гратан с креветками

запеченные тигровые креветки под сливочно-лимонным соусом, на рисе с вешенками и репчатым луком

640.-

494 ккал



Мидии с фокаччей

в сливочном соусе, с томатами, шампиньонами и репчатым луком. Сервируются с острой томатной аджикой

720.-

493 ккал

МЯСО

Скерт стейк

обжаренная говядина, цветная капуста, брокколи, перечный крем-соус, трюфельное масло

1100.-

410 ккал



Филе говядины с картофелем фри

говяжья вырезка гриль с картофелем фри под соусом из голубого сыра

1280.-

397 ккал



Кобэ пирафу

мраморная говядина с грибами шиитаке и луком, в кунжутно-фруктовом соусе, с рисом и перепелиным яйцом

650.-

473 ккал





Тяхан
приготовленный на воке рис с овощами
310.-
407 ккал



Тори гохан
приготовленный на воке рис с фасолью, мясом цыпленка, морковью, репчатым луком, вешенками и цукини
370.-
502 ккал
☆



Сифудо тяхан
приготовленный на воке рис с лососем, кальмарами, креветками и овощами
730.-
498 ккал



Гречневая лапша с мясом цыпленка
болгарским перцем, морковью и мяси, в соусе «Якисоба»
530.-
382 ккал
☆



Лапша Пад Тай
традиционная тайская лапша с креветками, кальмарами, зеленым луком, яйцом и тофу, в устричном соусе «Чили» с рубленным арахисом
790.-
753 ккал



Удон с говядиной
широкая пшеничная лапша, пекинская капуста, паприка, ростки сои, чеснок, устричный чили соус
880.-
620 ккал



Тальятелле с креветками
с сырно-сливочным соусом, вешенками, репчатым луком, соусом песто и пармезаном
680.-
505 ккал



Наполеон классический с заварным кремом

традиционный слоеный торт, пропитанный нежным сливочно-заварным кремом

390.-

737,6 ккал

Блинный торт с кремом «пломбир» и черникой

тонкие блинчики, пропитанные кремом из мороженого пломбир, с ароматной черникой и белым шоколадом

550.-

322,5 ккал

Карамельный чизкейк

нежный десерт горячего приготовления на песочной основе, с кремово-карамельным вкусом и карамельным соусом

620.-

527,8 ккал

Торт Наполеон шоколадно-кокосовый

тончайшие шоколадные коржи с кокосовым кремом

470.-

792 ккал

ЛЕГЕНДАРНЫЙ КОТ МАНЭКИ-НЭКО, веками привлекающий удачу. Попробуйте его сладкую версию — и удача улыбнется вам сегодня



Манэки-нэко: клубничный

нежный клубничный мусс, покрытый бархатным велюром на основе белого шоколада

350.-

283 ккал

Манэки-нэко: ванильный

нежный ванильный мусс, покрытый бархатным велюром на основе белого шоколада

350.-

284 ккал



Даймондзи

хрустящее безе с «киевским» кремом, ванильным мороженым и клубникой

430.-

610 ккал



Сладкий ролл со свежими фруктами

и сливочным кремом

430.-

317 ккал



Моти клубника

традиционный японский десерт с клубникой и клубничным соусом

440.-

403 ккал



Моти манго-маракуйя

традиционный японский десерт с манго и соусом манго-маракуйя

440.-

376 ккал



Шоколадный брауни с мороженым

брауни с шариком пломбира и солёной карамелью

650.-

785 ккал



Якитория

Декабрь 2025



Хит



Острое блюдо



Вегетарианское блюдо

Цены указаны в рублях. Данная брошюра является рекламным материалом. С подробным составом блюд, информацией об их пищевой и энергетической ценности вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего предприятия. Внешний вид блюд и напитков может отличаться от изображений в рекламных материалах.

При приготовлении блюд мы используем лук, орехи, специи, яйцо и другие аллергены. Если у вас есть индивидуальная непереносимость этих и других продуктов, уточните у официанта состав блюда.