



ЗИМА 2025-2026

Якитория

ЯПОНСКАЯ КУХНЯ

# СЕЗОННОЕ МЕНЮ



季節のメニュー

# 巻き寿司



## РОЛЛ С ЛОСОСЕМ И ТРЕСКОЙ В МИСО-СОУСЕ

Лосось и треска с мисо и сыром гауда в сочетании с огурцом, дайконом и творожным сыром. Дополняют вкус икра масаго и два соуса — унаги и спайси.

8 шт / 260 г **560.-**



## СПРИНГ-РОЛЛ СО СНЕЖНЫМ КРАБОМ И КРЕВЕТКОЙ

Краб, креветка и авокадо со свежими овощами, икрой тобико и кунжутом. Подается с пикантным вьетнамским соусом.

180 г **590.-**



## ГОРЯЧИЙ РОЛЛ С КРАБОМ И КРЕВЕТКОЙ

Нежная начинка с пикантным дайконом и творожным сыром, дополненная соусом унаги и икрой тобико.

6 шт / 210 г **560.-**

## РОЛЛ С АВОКАДО И КРЕВЕТКОЙ

Нежная креветка, творожный сыр, авокадо с тартаром из тунца и острым кальмаром. Украшен миксом краба и икрой тобико. Три соуса: унаги, спайси, юдзу-майо.

8 шт / 250 г **710.-**





# 野菜の詩

## САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ, РУККОЛОЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

Нежная говядина в сливочном маринаде с рукколой, черри и огурцом под сметанным соусом и кедровыми орешками.

150 г **680.-**

鮮  
菜



## САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ В СОУСЕ ТОМ ЯМ

Салат с креветками, рукколой и ананасом. Ключевой акцент — соус том ям с балансом остроты, кислинки и сладости.

140 г **590.-**

紅

甲

### КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА В СОУСЕ ВАСАБИ

Хрустящие креветки темпура с соусом васаби, икрой тобико и хлопьями миндаля.

180 г **510.-**



### КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА В СОУСЕ ТОМ ЯМ

Хрустящие креветки темпура в ароматном соусе том ям с икрой тобико и хлопьями миндаля.

180 г **530.-**

北海の恵み

ТРЕСКА В СЛИВОЧНОМ КАРРИ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Нежная треска в мисо-маринаде с золотистой корочкой  
на картофельном пюре под сливочным соусом карри  
и зелёным маслом.

300 г 780.-





## СТЕКЛЯННАЯ ЛАПША С МОРЕПРОДУКТАМИ

Стеклянная лапша с морепродуктами, древесными грибами и болгарским перцем в пикантном соусе на основе чили и шиитаке. Дополнена свежими проростками и кунжутом.

300 г 860.-

# 麺料理



季折々の々彩りをり、  
一木の麺のに季節のせのて、

## УДОН С КУРИЦЕЙ И ДРЕВЕСНЫМИ ГРИБАМИ

Ароматный удон с курицей, пекинской капустой, древесными грибами и болгарским перцем в кунжутно-соевом маринаде. Подаётся с зеленью и перцем сичими.

300 г **620.-**



## СЫРНЫЙ РАМЕН С КОПЧЁНОЙ КУРИЦЕЙ

Лапша в сырно-кокосовом бульоне с копчёной курицей, сыром чеддер, кукурузой, яйцом, луком фри и тагараши.

450 г **660.-**



温  
も  
り



## ЧАУДЕР С МОРЕПРОДУКТАМИ

Густой суп с морепродуктами, овощами и дымным беконом в сливочном бульоне с ворчестерским соусом и пряными травами.

450 г **760.-**



## ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С МОРОЖЕНЫМ

Тёплый яблочный пирог с ванильным пломбиром,  
сахарной пудрой и мятой.

120 г **360.-**

## НАСЛАЖДАЙТЕСЬ СЕЗОННЫМИ ВКУСАМИ АЗИИ ГДЕ УГОДНО:

закажите доставку домой  
или на работу



Директор Цыганкова А.В.

A handwritten signature of A.V. Tsiganova in black ink.

Главный бухгалтер Григорьева О.Е.



ИИН 2465290698, КПП 246501001, ОГРН 1132468021476

ООО «Асами»  
660135, Россия, г. Красноярск,  
ул. Октябрьская, 7а, пом.3  
тел: +7 (391) 290-40-60