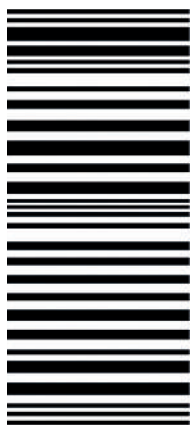



ЗИМА 2025-2026



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 тобиго. Три соуса: унаги, спайси, юдзу-майо.

8 шт / 250 г **710.-**





野菜の詩

鮮 菜

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.-**



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 тобиико и хлопьями миндаля.

180 г **510.-**



КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА В СОУСЕ ТОМ ЯМ

Хрустящие креветки темпура в ароматном соусе том ям с икрой тобиико 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



をり彩の々折季四
てせのに麺の本一、

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.-**



温 も り

СЫРНЫЙ РАМЕН С КОПЧЁНОЙ КУРИЦЕЙ

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

450 г **660.-**



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 in black ink, appearing to read 'A. Tsyganokva'.

Главный бухгалтер Григорьева О.Е.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'O. Grigorieva'.



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

ИНН 2465290698, КПП 246501001, ОГРН 113246802147