



Андрей Толстых
шеф-повар Якитории

Сезонное меню — всегда выход за рамки привычного. У азиатской кухни столько граней и каждый новый сезон мы стараемся подготовить нечто особенное, непохожее на основные направления.

Открывайте Азию по-своему и делитесь впечатлениями!

ПАНЧАНЫ — ТРАДИЦИОННЫЕ КОРЕЙСКИЕ ЗАКУСКИ, КОТОРЫЕ ПОДАЮТ
К ОСНОВНОМУ БЛЮДУ.

Ромбаба: фото на сайт

ОСТРАЯ И ПРЯНАЯ КАПУСТА КИМЧИ, ОСВЕЖАЮЩИЕ МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ
С КОРЕЙСКИМИ СПЕЦИЯМИ, ПИКАНТНЫЕ ТОМАТЫ КИМЧИ, НЕЖНАЯ
МАРИНОВАННАЯ СПАРЖА И ХРУСТЯЩИЙ ГРИБ МУЭР.

ЗАКАЖИТЕ ЭТОТ НАБОР, ЧТОБЫ ДОПОЛНИТЬ И УСИЛИТЬ ВКУС
ЛЮБОГО ВАШЕГО БЛЮДА.

КАПУСТА КИМЧИ

190.-
70 г

ОГУРЦЫ КИМЧИ

180.-
130 г

ТОМАТЫ КИМЧИ

290.-
130 г

СПАРЖА

230.-
130 г

ГРИБ МУЭР

240.-
70 г

КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ

690.-
280 г



Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты

ГОРЯЧИЙ РОЛЛ
С КРАБОМ И КРЕВЕТКОЙ

530.-
210 г



Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты

**РОЛЛ С ТУНЦОМ ТАТАКИ
И СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ**

520.-

210 г



**РОЛЛ С ЛОСОСЕМ
И СОУСОМ МАНГО-ЧИЛИ**

760.-

230 г



**РОЛЛ С ЛОСОСЕМ,
СНЕЖНЫМ КРАБОМ
И СОУСОМ УНАГИ**

580.-
250 г

Просьба предупредить вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты

**СЫРНЫЙ РАМЕН
С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ**

640.-
480 г



Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты

**СОБА С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ
В УСТРИЧНОМ СОУСЕ**

820.-
400 г



**СВИНИНА С АНАНАСАМИ
В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ**

740.-
340 г

СЛИВОВЫЙ ПИРОГ С КОМПОТЕ
ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ
И МОРОЖЕНЫМ

490.-
170 г



Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты

**НАСЛАЖДАЙТЕСЬ СЕЗОННЫМИ ВКУСАМИ АЗИИ
ГДЕ УГОДНО:**

закажите доставку домой или на работу

