

## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

### - СЕВІЧЕ -

*Наріzana сира риба або морепродукти, мариновані в соусі з соку лайма з додаванням гострого перцю чилі, червоної цибулі та соусу севіче*

Сібас	200 г	249 ₪
Тунець жовтоперий (спинна частина тушки)	200 г	239 ₪
Тигрові креветки	200 г	239 ₪
Морський гребінець	200 г	339 ₪

### - ТІРАДІТО -

3 преміальної червоної частини тунця з тигровим молоком, трюфельною сальсою та шніт-цибулею	120 г	219 ₪
3 лосося, з трюфельною сальсою і тигровим молоком	120 г	219 ₪
3 лангуста	120 г	339 ₪
Біф татакі з теріякі соусом, копченою сіллю і соусом з маракуйї	120 г	139 ₪
3 качки і соусом з маракуйї	110 г	169 ₪

### - УСТРИЦІ -

Три устриці з соусом васабі-халапеньйо, сорбетом вишня-порто і соусом понзу <i>Страва доповнюється келихом ігристого іспанського вина Cava</i>		289 ₪
Середземноморська №1 (півдюжини / дюжина)	359 / 699 ₪	
Сентінель Спеціаль №2 (півдюжини / дюжина)	639 / 1269 ₪	
Бодюз №4 (півдюжини / дюжина)	469 / 929 ₪	

### - ТОСТАДІТАС -

*Хрусткі кукурудзяні коржі - міні піци*

Салат із томатів, шалоту, кінзи та мікрогрину	140 г	89 ₪
Біф тартар з чилі, листям шисо, соусом юзу-трюфель та шніт-цибулею	180 г	159 ₪
Лосось, шрірача та шніт-цибуля	180 г	219 ₪
Вугор, ден-місо та трюфельна олія	160 г	249 ₪

### ТЕМАКІ - ПЕРУАНСЬКИЙ ТАКОС

*Смажені хрусткі конверти з норі та начинкою: рис, риба, авокадо, тобіко, гуакамале*

Сет із трьох видів темакі з сібасом, лососем, жовтоперим тунцем	210 г	198 ₪
---	-------	-------

## СУПИ

Рамен з качкою	400 г	179 ₪
Yelli - перуанський суп з кіноа, восьминогом, томатами і шпинатом	400 г	209 ₪
Місо-сашимі з лососем, жовтоперим тунцем, морським гребінцем, аспарагусом та шніт-цибулею	130/290 г	259 ₪
Лобстер з шітаке, червоною цибулею, кейлом та базиліком	125/290 г	289 ₪

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Димсами з яловичиною	1 шт	49 ₪
Димсами з креветкою	1 шт	69 ₪
Креветки темпура з халапеньйо і соусом шрірача	165 г	159 ₪
Насу-місо баклажан з карамелізованим ден-місо	150 г	119 ₪
Овочі гриль по-перуанськи з соусом барбекю, гриль чи темпура	380 г	129 ₪
Бургер-рол з креветками та овочами	230/100 г	209 ₪
Бургер з яловичиною та картоплею	230/120 г	209 ₪
Pulled pork бургер	230 г	209 ₪

### - АНТІКУЧО -

*морепродукти або риба, смажені на тепан грилі з різноманітними соусами (ціна за 100 г)*

Фаланги королівського краба	679 ₪
Лосось	199 ₪
Чилійський сібас	459 ₪
Тунець жовтоперий (спинна частина тушки)	189 ₪
Кальмар	149 ₪
Восьминіг	259 ₪
Сібас	219 ₪
Чорна тріска	459 ₪
Морський гребінець	389 ₪
Тигрова креветка	189 ₪

## САЛАТИ

Салат зі свіжих, копчених та в'ялених томатів, чилі перцю та ароматного листя на подушці з йогурту та юзу-кошо	320 г	159 ₪
Салат з восьминогом, копченим вугрем, кіноа та томатами	250 г	269 ₪
Сівід салат з соусом понзу, огірком, листям салатів та креветками темпура	310 г	209 ₪
Салат з біф-татакі, зеленим листям і соусом з кінзи	350 г	209 ₪

# RONIN

## ОСНОВНІ СТРАВИ

### - М'ЯСО ТА ПТИЦЯ -

Тендерлоин стейк (яловичий стейк з м'якоті, особливо ніжний та соковитий, Україна)	170/80 г	375 ₪
Рібай стейк (яловичий стейк зі спинної частини, особливо мрамуровий та соковитий, Україна)	260/80 г	495 ₪
Рібай Wagyu стейк (з делікатесної мрамурової яловичини, отриманої від породи корів виведених в регіоні Кобе, в Японії, смажимо на тепані з Перуанським овочевим гарніром, Америка.)	230/80 г	1898 ₪
Качка по-пекінськи від шефа	1/2 шт	649 ₪
Філе-міньйон з кремом з батату, овочами по-перуанськи та соусом юзу-трюфель	150/150/70 г	359 ₪
Баранячі ребра на robata grill з овочевим перуанським гарніром	170/80 г	519 ₪
Куй по-перуанськи (нутрія) з бататом, цибулею порей і апельсиновим соусом з кумкватом	200/80/80 г	329 ₪
Pork belly (свинина)	345 г	209 ₪

### - РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ -

Хвіст лангуста з соусом екзо	175 г	899 ₪
Лобстер чи половина лобстера на robata grill з соусом ден-місо / темпура	0,5 шт/1 шт	549/998 ₪
Лосось теріякі з трюфельним пюре та аспарагусом	135/150/40 г	369 ₪
Тунець жовтоперий татакі (спинна частина тушки) на тепан грилі зі смаженими овочами по-перуанськи	180/100 г	398 ₪
Рис Чаоха, смажений на тепані з яйцем, овочами, курячим бедром та креветкою	300 г	219 ₪
Кіноа з куркою та креветками	300 г	249 ₪
Локшина з креветками та куркою, смажена на тепані	330 г	209 ₪

### - NIKKEI KAUSAC -

*гаряча закуска на пюре з різнокольорової картоплі зі смаженими овочами*

Куряче стегно в соусі ден-місо з трюфельною картоплею	290 г	209 ₪
Опалена яловичина, фуа-гра з трюфельною картоплею	330 г	299 ₪
Качка на robata grill з бататом	260 г	289 ₪
Креветка на robata grill з ден-місо та рожевою картоплею	290 г	239 ₪
Восьминіг на robata grill з рожевою картоплею	290 г	329 ₪

### - РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ - З ЛЬОДЯНОЇ ВІТРИНИ

*запечена з овочами по-перуанськи і картоплею / запечена в солі з сичуанським перцем, кімчі і цедрою лайма / смажена на тепані*

Сібас (тушка)	300 г	299 ₪
Дика дорадо (тушка)	300 г	299 ₪
Морський гребінець	100 г	389 ₪
Тигрова креветка	100 г	189 ₪

### КОРОЛІВСЬКИЙ КРАБ

#### Сет – готуємо на компанію

Салат з відвареним крабом, гуакамале, манго, томатами, базиліком і м'ятою з соусом васабі-халапеньйо

Спайсі суп з крабовим м'ясом

Рол Кінг краб з огірком, авокадо, тобіко та соусом манго

Перша фаланга, смажена на тепані з жасминовим рисом та гострими перуанськими овочами

**3950 ₪** / за 1 кг живої ваги

# NIKKEI СУШІ та РОЛИ

## NIKKEI СУШІ

2 шт. на порцію, офіціанти доготовляють на столі

Тепла яловича вирізка з перепелиним яйцем . . . 75 г . . . 79 €	Лосось, авокадо, унагі соус та червоний кав'яр . . . . . 70 г . . . 129 €
Вугор з фуа-гра . . . . . 70 г . . . 139 €	Креветка Гамба Роха . . . . . 60 г . . . 119 €
Морський гребінець з чорним кав'яром . . . . . 60 г . . . 198 €	Сібас, перець халапеньйо, лайм . . . . . 65 г . . . 129 €
Тунець, грейпфрут, пальмовий цукор . . . . . 65 г . . . 89 €	Восьминіг, унагі соус, кунжут . . . . . 60 г . . . 119 €

## NIKKEI РОЛИ

З лобстером темпура, тигровим молоком та огірковими слайсами . . . . . 185/20 г . . . 319 €	Вугор, томаго, авокадо, манго соус . . . . . 220 г . . . 259 €
Спайсі тунець жовтоперий, майонез-шрірача, тобіко, чорний кунжут та огірок . . . . . 185/20 г . . . 209 €	Гребінець, огірок, авокадо, крем-сир, унагі та манго соуси . . . . . 240/20 г . . . 298 €
Креветка темпура, вугор, авокадо, манго і унагі соуси . . . . . 190/20 г . . . 269 €	Дорадо, спайсі лосось і тобіко . . . . . 260/20 г . . . 259 €
	Рол з лососем та Філадельфією . . . . . 230/30 г . . . 269 €

## САШИМІ СЕТИ

<b>МАЛИЙ</b> . . . . . 150/75 г . . . 369 €	<b>ВЕЛИКИЙ</b> . . . . . 200/100 г . . . 489 €
лосось, тунець жовтоперий (преміальна червона частина тушки), сібас	лосось, тунець жовтоперий (преміальна червона частина тушки), сібас, восьминіг, креветка Гамба Роха

## СУШІ СЕТИ

<b>МАЛИЙ СЕТ СУШІ</b> . . . . . 275 г . . . . . 398 €
Тунець жовтоперий, грейпфрут, пальмовий цукор; Лосось, авокадо, унагі соус і червоний кав'яр; Сібас дикий, перець халапеньйо, лайм; Тепла яловича вирізка з перепелиним яйцем
<b>ВЕЛИКИЙ СЕТ СУШІ</b> . . . . . 600 г . . . . . 1099 €
Вугор з фуа-гра; Креветка Гамба Роха з хрусткою головою; Тепла яловича вирізка з перепелиним яйцем; Тунець жовтоперий, грейпфрут, пальмовий цукор; Лосось, авокадо, унагі соус, червоний кав'яр; Барамунді, Цедра лимона і апельсина; Сібас, перець халапеньйо, лайм; Восьминіг, кунжут; Морський гребінець, чорний кав'яр
<b>ВЕЛИКИЙ СЕТ СУШІ-САШИМІ</b> . . . . . 900 г . . . . . 1299 €
Сашими: лосось, тунець жовтоперий, сібас, восьминіг. Суші: лосось з авокадо та червоним кав'яром, тунець жовтоперий з грейпфрутом, сібас з перцем халапеньйо, креветка. Рол: з дорадо, спайсі лососем і тобік

# ХОЛОДНЕ ПЛАТО МОРЕПРОДУКТІВ

## МАЛЕ

Устриці середземноморські - 3 шт,  
з соусами юзу-понзу, васабі-халапеньйо  
і сорбетом порто-вишня;

Севіче з тушки жовтоперого тунця, сібаса - по 50 г;

Сашими з тушки жовтоперого тунця, лосося, дорадо, сібаса - по 50 г;

Блакитна тигрова креветка - 2 шт;

Іспанська креветка Карабінерос - 2 шт;

Половина лобстера

**1598 €**

## ВЕЛИКЕ

Устриці середземноморські - 6 шт,  
з соусами юзу-понзу, васабі-халапеньйо  
і сорбетом порто-вишня;

Севіче з тушки жовтоперого тунця, сібаса - по 50 г;

Сашими з тушки жовтоперого тунця, лосося, дорадо, сібаса - по 50 г;

Блакитна тигрова креветка - 2 шт;

Іспанська креветка Карабінерос - 2 шт;

Іспанська креветка Амаебі - 2 шт;

Креветка Гамба Роха - 2 шт;

Лобстер - 1 шт; фаланги королівського краба - 3 шт

**2598 €**

# ПЛАТО МОРЕПРОДУКТІВ ГРИЛЬ

## МАЛЕ

Морські гребінці, креветки тигрові, восьминіг, хвіст лобстера, філе сібаса, татакі з жовтоперого тунця, дві устриці, запечені з кисло-солодким соусом, шрірача

800 г / **1409 €**

## ВЕЛИКЕ

Морські гребінці, креветки тигрові, восьминіг, філе сібаса, татакі з жовтоперого тунця, чотири устриці, запечені з кисло-солодким соусом, шрірача, лобстер, фаланги королівського краба

1700 г / **2698 €**

# ДЕГУСТАЦІЙНІ СЕТИ

## КРЕОЛЬСЬКИЙ

Севіче з дикого сібаса, маринованого в соку лайма, з чилі перцем і червоною цибулею в тигровому молоці - 200 г

Тостадітас - хрусткі кукурудзяні коржі (міні піци), з салатом з томатів, шалоту, кінзи і мікрогрину - 140 г

Каусас - гаряча закуска з курячим стегном в соусі ден-місо з трюфельною картоплею пюре і смаженими овочами по-перуанськи - 290 г

Торт «Молоко Тигра» - тонкий бісквіт з кукурудзяного борошна, з лимонно-лаймовим мусом, желе манго і глазур'ю з білого шоколаду - 150 г

**698 €**

## ЯПОНСЬКИЙ NIKKEI

Креветки темпура з халапеньйо і соусом шрірача - 165 г

Місо-сашими суп з лососем, тунцем, морським гребінцем, аспарагусом і шніт-цибулею - 420 г

Гребінець, огірок, авокадо, крем-сир, унагі та манго соуси - 240/20 г

Моті - тістечко з рисового борошна з солодкою начинкою - 2 шт (100 г)

**698 €**