

Вихіді Цейтрн

САШИМИ



ЕБИ 50/45/30 **130**
Тигрова креветка

АКАМИ 50/45/30 **135**
Тунець

САКЕ 50/45/30 **130**
Сьомга

НІГІРІ



УНАГІ 30/25/30 **45**
Морський вугор



АКАМИ 30/25/30 **40**
Тунець



ЕБИ ТЕМПУРА 45/25/30 **45**
Тигрова креветка в хрусткій скоринці темпура



САЛМОН 30/25/30 **40**
Сьомга



ЕБИ 35/25/30 **40**
Тигрова креветка

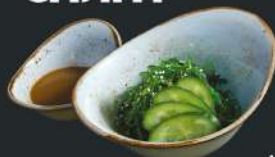


ТАМАГО 35/25/30 **35**
Омлет в японському стилі



АСОРТІ ХАНАМИ 300/30/40 **210**
Роли з сьомгою, роли з тунцем, роли з сиром філадельфія та огірком

САЛАТ



ХІЯШІ 140/30 **65**
Асорт водоростей, горіховий соус



АКАМИ 50/25/30 **55**
Тунець, ікра тобіко, соус чилі, майонез



УНАГІ 50/25/30 **55**
Вугор, соус чилі, майонез, ікра тобіко



САКЕ-СПАЙСІ 55/25/30 **55**
Сьомга, ікра тобіко, спайсі соус



ЕБИ 50/25/30 **50**
Тигрова креветка, ікра тобіко, соус чилі, майонез



ЕБИ ТОРА 40/25/30 **55**
Тигрова креветка, авокадо, ікра тобіко, соус чилі, майонез



СУШІБУМ 190/25/30 **165**
Сьомга, креветка тигрова темпура, огірок, майонез



ІКЕБАНА 200/25/30 **165**
Сьомга, тунець, авокадо, огірок, сир філадельфія

МЕНЮ Sushi

Instagram Facebook sushiboom.od

ГАРЯЧІ РОЛИ



ТАКАОКА 240/25/30 **145**
Сьомга, ікра тобіко, соус чилі, сніжний краб



ТЕМПУРА 200/25/30 **140**
Креветка тигрова, сьомга, майонез



ШИБУМІ 230/25/30 **130**
Сьомга, соус чилі, майонез, сніжний краб



ОТАКУ 200/25/30 **145**
Креветка тигрова темпура, помідор, сир філадельфія, спайсі соус, ікра тобіко



БАНЗАЙ 200/25/30 **165**
Сьомга, вугор, огірок, сир філадельфія



КАНІ МАНГО 250/25/30 **140**
Сніжний краб, манго, сир філадельфія, ікра тобіко



РОККО 200/25/30 **145**
Копчений вугор, огірок, соус зі сніжного краба

МАКИ СУШІ



САКУРА 210/25/30 **160**
Сніжний краб, авокадо, сьомга, сир філадельфія



АЙДАХО 210/25/30 **155**
Авокадо, огірок, ікра тобіко, соус зі сніжного краба



ФУДЗІЯМА 220/25/30 **160**
Вугор, сьомга, сніжний краб, ікра тобіко, огірок, майонез



МІЯБІ 190/25/30 **145**
Сьомга темпура, огірок, соус чилі, сніжний краб, майонез, ікра тобіко

СЕТИ



ГАРЯЧИЙ СЕТ ЙОРОКОБІ 600/50/60 **550**
Такаока, Рокко, Темпура, креветки



ЗЕЛЕНИЙ ДРАКОН 200/25/30 **155**
Вугор, авокадо, сир філадельфія



НІДЖИ 220/25/30 **158**
Вугор, сніжний краб, манго, авокадо, огірок, сир філадельфія, ікра тобіко



ТОФУ ЯСАЙ 210/25/30 **100**
Тофу, огірок, авокадо, помідор, кунжут, соус манго-лайм



СЕТ АРИГАТО 650/50/60 **530**
Сашими Саке, Ніджи, Міябі, Ікебана



КАЛІФОРНІЯ 210/25/30 **140**
Сніжний краб, огірок, майонез



ФІЛАДЕЛЬФІЯ CLASSIC 220/25/30 **155**
Сьомга, сир філадельфія, огірок



УНАГІ ФІЛАДЕЛЬФІЯ 190/25/30 **160**
Вугор, авокадо, сир філадельфія



ФІЛАДЕЛЬФІЯ SPECIAL 190/25/30 **165**
Вугор, сьомга, сир філадельфія



САКЕ МАКІ 120/25/30 **95**
Сьомга

ЧИЛІ ГУНКАН

МЕНЮ Asia

ЗАКУСКА



КУРКА ТЕРІЯКІ 150/80 **85**
Мариновані курячі стегна в соусі теріякі, обсмажені в яєчному клярі та сухарях темпура. Подаються з гострим азійським соусом.



ЧАПАТИ 140/50 **75**
Подається на вибір з сирним або гострим азійським соусом.



КРЕКЕРИ 40 **55**
Зі смаком креветки.



3 КРЕВЕТКАМИ 250 **100**
Креветки, цибуля, морква, яйце, заправлений соевим соусом та теріякі.



3 СЬОМГОЮ ТА БРОКОЛІ 290 **110**
Сьомга, броколі, яйце, заправлений соевим соусом та теріякі.



3 КУРКОЮ ТА ОВОЧАМИ 420 **95**
Філе куряче, броколі, зелені боби едамаме, кукурудза бєбі, часник, корінь імбиру, помідори, яйце, спеція чілі та теріякі.



3 ОВОЧАМИ 280 **85**
Зелені боби едамаме, корінь імбиру, цибуля, часник, перець болгарський, каштан водний, морква, яйце, заправлений соевим соусом та теріякі.



КАНТАН 260/120 **90**
Гриб шітаке, тофу, водорості вакаме. Подається з паровою булочкою бао з начинкою з помідора, огірка, моркви, дайкону, тамаго, міксу салатів, кіноа та слайсі соусом.



MISO 300 **85**
Сьомга, водорості вакаме, зелена цибуля.

НАНОІ



ТАЙСЬКА ВОДА 350 **60**
На вибір лічі або манго-маракуя.

РИС СМАЖЕНИЙ

СУПИ



new **ФО БО** 350 **98**
Яловичий бульйон, пряні спеції, яловича вирізка, рисова локшина, паростки сої, цибуля синя та зелена, кіноа, м'ята, базилік. Подається зі скибочкою лайма та перцем чілі.



РАМЕН ЗІ СВИНИНОЮ 300 **95**
Насичений бульйон зі свинини з пастою місо, часником, корнем імбиру та ягід годжі, лапша лотос, свинина, заплечена в спеціях, яйце куряче, деревний гриб, слайси камабоко, кунжутна олія.



РАМЕН З КУРКОЮ 340 **95**
Насичений бульйон зі свинини з часником, корнем імбиру та ягід годжі, філе куряче, тигрова креветка, перець болгарський, яйце перепелине, соус соєвий, спеція фурикаке, слайси камабоко, паростки сої.

WOK

*ЗБЕРИ СВІЙ WOK
ЗАМОВ ЛОКШИНУ АБО РИС
ДОДАЙ СОУС НА ВИБІР



СОУСИ



new **ПАД ТАЙ** 300 **150**
Філе куряче, креветка тигрова, яйце, тофу, цибуля синя та зелена, морква, жовта спаржева квасоля, часник, корінь імбиру, арахіс. Подається з гострим соусом Пад Тай, кіноа та скибочкою лайма.



МОРПРОДУКТИ З УСТРИЧНИМ СОУСОМ 360 **170**
Кальмар, креветка, мідя, морква, цибуля, спеція фурикаке, обсмажені з устричним соусом.



КУРКА З ГРИБАМИ ПО-КИТАЙСЬКИ 280 **155**
Куряча грудка, деревний гриб, печериці, морква, солодкий перець, імбир, селера, зелена цибуля з устричним соусом.



ТЕЛЯТИНА З ОВОЧАМИ У СПЕЦІЯХ 280 **165**
Філе телятини, пряні спеції, квасоля стручкова та жовта спаржева, деревний гриб, цибуля, кукурудза бєбі, солодкий перець, часник, обсмажені з устричним соусом.

*Вартість та вихід страви включає в себе локшину або рис

ОСНОВНІ СТРАВИ

Види: Шейфін



ТЕЛЯТИНА З ОВОЧАМИ ТА МАНГО 340 **165**
Філе телятини, манго, морква, цибуля, каштан водний, часник, корінь калгана, соус устричний.



СВИНИНА З АНАНАСАМИ ТА ОВОЧАМИ 270 **145**
Філе свинини, болгарський перець, цибуля, кисло-солодкий соус.



КУРЯЧА ГРУДКА У ГОСТРОМУ КИСЛО-СОЛОДКОМУ СОУСІ 300 **150**
Куряча грудка, тофу, гриб шітаке, перець солодкий, гострий кисло-солодкий соус.



new **ТОФУ ТЕМПУРА З ОВОЧАМИ** 300 **125**
Тофу, болгарський перець, морква, кукурудза бєбі, синя цибуля, зелені боби едамаме, цукровий горох, часник, корінь імбиру, арахіс, заправлений устричним соусом та теріякі.

Шановні гості, якщо ви маєте алергію на будь-які інгредієнти, будь ласка, повідомте про це офіціанта