

## Описание блюд ресторан «УдонъяСан»

### **Блюда на основе лапши.**

1) Буккаке удон 160р

лапша со свининой и бульоном на основе специального японского соуса

2) Эбитен удон 160р

Лапша удон с тигровыми креветками в воздушном кляре

3) Какиагэ удон 160р

Лапша удон с овощами в воздушном кляре

4) Нику удон 160р

Лапша удон с говядиной и луком в японском соусе

5) Кари удон 150р

Лапша удон с соусом кари по-японски на основе овощи и говядины

6) Вакамэ удон 140р

Лапша удон с нежными водорослями вакамэ

7) Болньезе удон 190р

Лапша удон с измельчённой говядиной в томатно-чесночном соусе

8) Эби крим удон 240р

Лапша удон с тигровыми креветками в сливочном соусе

9) Сяке крим удон 240р

Лапша удон с лососем в нежном сливочном соусе

10) Бата сёю удон 170р

Лапша удон с беконом, овощами, водорослями нории в сливочно-соевом соусе.

11) Крим соус удон 170р

Лапша удон с овощами и шампиньонами в сливочном соусе

12) Томато соус удон 170р

Лапша удон с беконом, овощами и грибами в томатном соусе

Топинги: буккаке, эби, какиаге, кари,

Доп.ингредиенты: лапша+бульон

Комби обеды: 220-240р

блюдо из лапши на выбор - буккаке удон, эбитен удон, какиаге удон, нику удон, кари удон, вакамэ удон +

-онигири

-салат на выбор( зелёный, кари )

-японский зелёный чай гейнманча.

## **Салаты.**

1) Салат зелёный с кунжутом 50р

Листья салата, овощи с кунжутным соусом.

2) Салат зелёный с майонезом 50р

Листья салата, овощи с майонезным соусом

4) Салат кари 50р

Картофель с огурцами, паприкой и карри

5) Чука салат 190р

Водоросли хияси с ореховым соусом

6) Бутанику сарада 250р

Салат с кусочками свинины, ветчины, маринованными корнишонами и болгарским перцем.

7) Салат Цезарь

Листья салата айсберг, помидоры черри, чесночные гренки, специальный соус цезарь, сыр пармезан

- с куриной грудкой 230р

- с тигровыми креветками 290р

- с лососем 290р

8) Греческий салат 230р

Салат из свежих овощей с сыром фетаки.

10) Ика салат 210р

Листья салата с сельдереем, редисом, кольцами кальмара темпура под соусом тар-тар.

### ***Блюда из риса.***

1) Унагидон 210р

Копчёный угорь с рисом и японским традиционным соусом

2) Кацу карирайс 210р

Свиная отбивная в хрустящей хлебной крошке с рисом под соусом кари

3) Кацудон 170р

Свиная отбивная в хрустящей хлебной крошке с рисом

4) Гюдон 160р

Рис с кусочками говядины и луком в японском соусе

5) Торидон 160р

Кусочки курицы в нежном соусе с рисом и водорослями нории

6) Карирайс 150р

Рис с соусом кари по-японски на основе овощей и говядины

7) Гохан с овощами 100р

Рис обжаренный с овощами

8) Тяхан с курицей 120р

Рис обжаренный с кусочками куриного филе и овощами

9) Тяхан с морепродуктами 150р

Рис обжаренный с морепродуктами в соево-чесночном соусе

10) Магуро Тобико Дон 230р

Рис с тунцом, икрой летучей рыбы и водорослями нории

11) Сяке Тобико Дон 230р

Рис с лососем, икрой летучей рыбы и водорослями нории

12) Сальмон дон 230р

Рис с сёмгой, мидиями, базиликом и специальным кунжутным соусом

13) Унадзю 290р

Суши рис с копчёным угрём и унаги соусом.

Онигири 50р

Рисовые шарики 1) с соусом из тунца

2) специи, стружка тунца и лосося

Топинги: нику, кацу, унаги, тори

Комби обеды: 230-290р

блюдо из риса на выбор - унагидон, кацукарирайс, кацудон, гюдон, торидон, карирайс +

-мисо широ

-салат на выбор (зелёный, кари)

-японский зелёный чай гейнманча

## **Супы.**

1) Мисо суп 50р

Японский суп с водорослями вакамэ и зелёным луком

2) Холодный суп гаспачо 150р

Легкий овощной суп из спелых томатов

3) Крем суп из лосося 190р

Крем суп из филе норвежского лосося с добавлением белого вина

4) Киноко суп 120р

Крем суп из шампиньонов

5) Том ям с морепродуктами 190р

Классический тайский острый суп с морепродуктами

6) Мисо суп с креветками 80р

Японский суп с водорослями вакамэ, зелёным луком и креветками

## Суши-бар

- 1) Ролл Калифорния 290р  
Рис, водоросли нории, майонез, краб, огурец, авакадо, икра летучей рыбы.
  - 2) Ролл Филадельфия 260р  
Рис, водоросли нори, сыр филадельфия, лосось.
  - 3) Ролл Канада 260р  
Рис, водоросли нори, сыр филадельфия, лосось, угорь, огурцы, кунжут.
  - 4) Ролл Радужный 290р  
Рис, водоросли нори, авакадо, краб, майонез, лосось, тунец
  - 5) Ясай маки 170р  
Овощной ролл
  - 6) Сяке маки 130р  
Рис, водоросли нори, лосось
  - 7) Текка маки 150р  
Рис, водоросли нори, тунец
  - 8) Авакадо маки 100р  
Рис, водоросли нори, авакадо
  - 9) Каппа маки 80р  
Рис, водоросли нори, огурец, кунжут.
  - 10) Унаги маки 150р  
Рис, водоросли, огурец, угорь, кунжут.
  - 11) Эби темпура ролл 250р  
Ролл с креветкой темпура, авакадо, майонезом и листом салата.
  - 12) Унаги кани ролл 290р  
Горячий ролл с сыром Филадельфия, угрём и крабовыми мясом.
  - 13) Унаги темпура ролл 250р  
Горячий ролл с сыром филадельфия и угрём.
  - 14) Сяке темпура ролл 270р  
Ролл с лососем темпура, огурцом и майонезом
  - 15) Хонсю ролл 280р  
Ролл с лососем, тунцом, авакадо, икрой летучей рыбы.
  - 16) Острые роллы 160р  
Ролл со спайси соусом и гребешком  
тунцом  
лососем  
угрём
  - 17) Суши лосось40р, тунец70р, угорь60р, кальмар50р, гребешок60р,  
осьминог50р, креветка50р, чука40р, краб70р, тобико60р.
- Сашими  
Лосось240р, тунец240р, кальмар200р, осьминог270р, угорь240р,  
креветка240р, гребешок270р
- 18) Умаки  
Омлет с угрём 120р
  - 19) тамаго яки 120р

классический японский омлет с зелёным луком и помидорами  
20) Тамаго яки бекон 120р  
Классический японский омлет с зелёным луком и беконом

### ***Горячее меню.***

- 1) Теба аге 150р  
Жаренные куриные крылья в сладко-остром соусе чили.
- 2) Сяка сяка потейто 120р  
Обжаренные дольки картофеля
- 3) Гунику с овощами 330р  
Нежная говяжья вырезка с овощами в пикантном соусе.
- 4) Терияки чикен 230р  
Жареное куриное бедро под соусом терияки с японским рисом
- 5) Вафу стейк 390р  
Стейк из говяжьей вырезки с картофелем и спаржей в дижонском соусе.
- 6) Тори цукуне 190р  
Куриные котлетки с сыром гауда и соусом терияки
- 7) Гёдза со свининой 170р  
Гёдза с креветкой 190р  
Традиционные японские пельмени со свининой или креветкой на выбор
- 8) Сяке стейк 370р  
Филе лосося обжаренное в терияки соусе, подаётся с рисом заправленным соусом тар-тар.
- 9) Эби темпура 170р  
Креветка с овощами в воздушном кляре
- 10) Карааге 110р  
Маринованные кусочки курицы в кляре с лимоном, капустой и майонезом.
- 11) Икатен 100р  
Кальмар в темпурном кляре

### ***Шашлычки***

Сердечки 50, крылышки 50, бедро 50, яйца перепёлки 50, креветка 90, куриные желудки 50р, лосось 90р... в соусе терияки

## **Бар.**

### **Пиво.**

- 1) Кирин разливное 0,5 и 0,3 190/140р
- 2) Кири бутылочное 0,33
- 3) Старый мельник 0,33 80р
- 4) Асахи 0,44 160р

### **Вино.**

- 1) Мерсьян Умешу разливное сливовое вино– 0,12 и 0,5 160\600
- 2) Риокуча Умешу японское сливовое вино с зелёным чаем 0,12 и 0,72 280\1500
- 3) Кишу Хачимиту японское сливовое вино с мёдом 0,12 и 0,72 270\1400
- 4) Фуджиширо японское сливовое вино, настоянное на землянике 0,12 и 0,72 250\1200
- 5) Кишу Акай умешу красное сливовое вино, настоянное на листьях периллы 0,12 и 1,8 190\2600
- 6) Кишу Акай Умешу со сливами классическое японское вино с плодами сливы 0,12 и 0,82 260р\1600
- 7) Вино София Сакар Мускат белое полусладкое вино. Болгария 0,12 и 0,75 110\880
- 8) София Сакар Памид красное полусладкое вино. Болгария 0,12 и 0,75 110\880
- 9) Пол Массон Розе розовое полусладкое вино. США 0,12 и 1 л. 180\1300
- 10) Санрайз Каберне Савиньон красное полусухое вино. Чили 0,12 и 0,75 170\880
- 11) Санрайз Шардоне белое полусухое вино. Чили 0,12 и 0,75 170\880
- 12) Лонг Маунтин Каберне Савиньон красное полусухое вино. Южная Африка 0,12 и 0,75 190\980
- 13) Лонг Маунтин Шенен Блан белое полусухое . Южная Африка 0,12 и 0,75 190\980
- 14) Вино игристое Мартини Асти – 0,2 ( бутылочка) 400р  
0,12 и 0,75 290\1700

### **Саке.**

- 1) Нихонсакари  
разливное классическое японское саке 0,15 и 0,5 160\490
- 2) Чо-Токусен золото  
Эксклюзивное японское саке с сусальным золотом 0,15 и 0,72 500\2300
- 3) Мусасино  
классическое саке 0,15 и 0,5 350\1100
- 4) Чойа  
Классическое саке 0,15 и 0,72
- 4) Даку

Нефильтрованное японское sake с яркими нотками риса 0,15 и 0,72  
350\1500

### ***Виски.***

- 1) Джек Дениэлс страна Америка 0,05 и 0,75 260\3200
- 2) Джим Бим Америка 0,05 и 0,7 190\2300
- 3) Джонни Уокер Ред Лейбл Шотландия 0,05 и 0,75 230\3000
- 4) Чивас Ригл 12 лет Шотландия 0,05 и 0,75 240\3200
- 5) Джеймесон Ирландия 0,05 и 0,7 200\2500
- 6) Саппоро Япония 0,05 и 0,72 240\3300
- 7) Шип Ботл 170\1900
- 8) Куризава 450\5900

### ***Водка.***

- 1) Русский стандарт 0,05 и 0,75 110\1500
- 2) Алтай 0,05 и 0,7 90\1200
- 3) Парламент 0,05 и 0,7 70\950
- 4) Путинка 0,05 и 0,7 60\1000

### ***Коньяк.***

- 1) Арегак 5\* 0,05 и 0,7 170\2200
- 2) Арарат 5\* 0,05 и 0,7 190\2500
- 3) Мартель VS 0,05 и 0,7 270\3600

### ***Ром, текила, мартини.***

- 1) Ром Bacardi Superior 0,05 и 0,75 140\2000
- 2) Ром Havana Club 0,05 и 0,75 160\2200
- 3) Текила Olmeca blanc 0,05 и 0,75 190\3600
- 4) Текила Olmeca gold 0,05 и 0,7 220\4200
- 5) Мартини Бьянко 0,1 и 1 л. 160\1500

### ***Ликёры.***

- 1) Бейлиз 0,05 200р
- 2) Куантро 0,05 190р
- 3) Калуа 0,05 190р
- 4) Volare Peach 0,05 170р  
Tripl Sec 0,05 170р  
Crème de cassis 0,05

### ***Милк Шейк.***

Банановый, Клубничный, шоколадный ,ванильный -0,25 180р

### ***Кофе.***

- 1) американо 0,15 70р
- 2) эспрессо 0,075 70р
- 3) капучино 0.15 110р
- 4) гор.шок. 0,15 110р
- 5) мокачино 0,15 110р
- 6) ванильное капучино 0,15 120р

Чай чёрный в ассортименте – 0,15 и 0,45 50\150

Чай зелёный в ассортименте 0,15 и 0,45 50\150р

***Свежевыжатые соки:*** апельсин, яблоко, морковь, яблоко + морковь, апельсин + морковь, грейпфрут – 0,2 200р

### ***Напитки.***

- 1) Бёрн – 0,25 120р
- 2) Кока-кола, фанга, спрайт , кока-кола лайт 0,5 либо стекло 0,22 70р
- 3) Бон Аква с газом, б/г – 0,5 60р
- 4) Швепс 0,5 100р
- 5) Чай Нести в ассортименте – 0,5 100р
- 6) Сок Rich в ассортименте 0,2 80р

### ***Холодный чай. 110р***

- 1) Айс ти «Яблоко-Лимон», «Лимон-Мята», «Апельсин-Гранат»-по 0,25  
На основе японского зелёного чая

### Алкобольные коктейли.

- 1) Мохито классика 270  
ром, мята, лайм, спрайт-0,25
- 2) Мохито клубника 290  
ром, спрайт, мята, лайм, сироп клубника-0,25
- 3) Мохито гранат  
ром, спрайт, лайм, мята сироп гранат -0,25
- 4) Маргарита 280  
Трипл сек, лимонный сок, текила – 0,25
- 5) Мартини оранж 180  
Мартини бьянко, сок апельсин – 0,25
- 6) Кровавая Мери 290  
Текила, томатный сок, сок лимона, табаско – 0,25
- 7) Пино Колада 290  
Ром, ликёр малибу, сливки, ананасовый сок – 0,25
- 8) Лонг-Айленд Айс-Ти 350  
Ром, водка, текила, куантро, джин, лимонный сок, кока-кола – 0,25
- 9) Секс на пляже 220  
Водка, персиковый ликёр, ананасовый сок, морс клюквенный – 0,25
- 10) Текила Санрайс 260  
Текила, сок апельсиновый, гренадин, сок лимона – 0,25
- 11) Б-52 290  
Калуа, бейлиз, куантр- 0,05
- 12) Кир Рояль 210  
Шампанское, чёрносмородиновый ликёр – 0,25
- 13) Сангрия Калассическая 260  
Красное вино, ром, спрайт, апельсин, лимон – 0,25
- 14) Сангрия Белая 260  
Белое вино, ром, спрайт, апельсин, лимон – 0,25
- 15) Куба-Либре 230  
Ром, кола, лимонный сок – 0,25
- 16) Джин Тоник 270  
Джин, тоник, лимон – 0,25
- 17) Энергия 260  
Водка, бёрн – 0,25

### *Десерты.*

1) Митараси данго 130р

Японские шарики из рисового теста с карамелью, шоколадом, клубникой или лесными ягодами на выбор – 65 гр.

2) Вагаси 50р

Японский десерт с ванилью, каштаном, черникой, тирамису или зелёным чаем. – 35гр.

3) Ёкан 110р

Японский мармелад батат, зел.чай или бобовый. – 130 гр.

4) Классические чизкейки 150р

Шоколад. Нью-йорк, клубника, малина. – 100 гр.

5) Серия «Хеллоу Китти»

Яйцо с сюрпризом 50р, шипучка 30р, леденцы с игрушкой 50р.

### Мороженное.

Ваниль, апельсин, клубника, шоколад, банан, тирамису, имбирь, кунжут, зел.чай. 50р

Сорбеты: манго, лимон, брусника.

Всё мороженное по 50 гр.- 1 шарик. 50р