РЕСТОРАН
НЭЦКЭ

寿司

РЕСТОРАН
НЭЦКЭ

Сезонное
– меню –

КИНОКО МАКИ
Ролл с шампиньонами, сливочным сыром и соусом из печеного чеснока. Яркость вкусу добавляет теплый клюквенный соус и жареный лук

289.- 200 г

ПЕЧЕНЫЕ КАЛЬМАРЫ С ЯБЛОКОМ И КЛЮКВОЙ
Горячая закуска из кальмаров в карамели из клюквы и яблок, с соусом из печеного чеснока

449.- 160 г

БЭНИ-КУККИ
Домашнее песочное печенье с нежным сливочным сыром и ягодами клюквы

169.- 130 г

ТОМЛЕНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА с картофельным пюре
Утиная грудка с печеными яблоками, картофельным пюре и клюквенным соусом

629.- 260 г

РЕСТОРАН
НЭЦКЭ

Сезонное
– меню –

ГОРЯЧИЙ АПЕРОЛЬ
Насыщенно цитрусовый, согревающий коктейль с гвоздикой и терпкой горчинкой Апероля

алк. 529.- / безалк. 389.- 240 мл

ГЛИНТВЕЙН
на розовом вине

Авторская интерпретация классического глинтвейна с пряностями, клубничным пюре и яблочным соком

489.- 250 мл

СМОРОДИНА-БАЗИЛИК
Необычное сочетание черного чая с бергамотом, смородины и базилика

389.- 600 мл

ПРЯНЫЙ КОФЕ
Согревающий кофе с корицей, гвоздикой и легким послевкусием ванили

229.- 250 мл

ТРОПИЧЕСКИЙ ЧАЙ
Настой на основе женьшеневого улуна с кусочками ананасов, пюре манго и банановым сиропом

389.- 600 мл

ЯГОДНЫЙ ЧАЙ
Яркий вкус малины, клюквы и клубники в сочетании с черным чаем с кусочками вишни и гранатовым соусом

389.- 600 мл

РЕСТОРАН НЭЦКЭ

БИЗНЕС-ЛАНЧ

РЕСТОРАН НЭЦКЭ

по будням с 12:00 до 16:00

СУПЫ

Кукурузный крем-суп
280 г
Со сливками, на курином бульоне

Сырный суп с курицей
300 г
На курином бульоне со сливками и картофелем

Грибной суп
250 г
На основе шампиньонов, с картофелем, морковью и луком, на курином бульоне

РОЛЛЫ

Ролл чикен терияки
220 г
Запечённый ролл с курицей, сливочным сыром, огурцом и соусом терияки

Чука-ролл
180 г
Огурец, авокадо, салат Чука, кунжутный соус

Ролл Фудзи
190 г
Лосось в кляре, огурец, спайси соус, укроп

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Донбури с курицей терияки
290 г
Куриное филе в панировке с луком и цукини под сочным соусом терияки. Подается с рисом гохан

Окунь с кальмарами в сливочном соусе
260 г
Тушёный с цукини и шампиньонами. Подается с картофельными дольками

Свинина в соусе черный перец
230 г
С болгарским перцем и луком в остро-пряном соусе. Подается с картофелем фри

САЛАТЫ

Азиатскй коул-слоу
140 г
Ассорти из капусты, огурец и морковь в соево-кунжутном соусе

Теплый салат с курицей терияки
200 г
Микс-салатом, болгарским перцем, картофельными дольками и каперсами

НАПИТКИ - 99₽

Лимонад огурец-лайм 240 мл
Лимонад вишневый 280 мл
Лимонад цитрусовый 270 мл
Морс клюквенный 180 мл
Капучино 200 мл
Американо 200 мл
Чай чёрный / зелёный 300 мл
Вино Красное / белое (п/сухое) 150 мл

ДЕСЕРТЫ - 89₽

Муравейник мини 50 г
Мороженое банановое 60 г
Творожный хворост 50 г

суп / горячее блюдо + ролл / салат - **469₽**

суп / горячее блюдо + ролл + салат - **649₽** (чай бесплатно*)

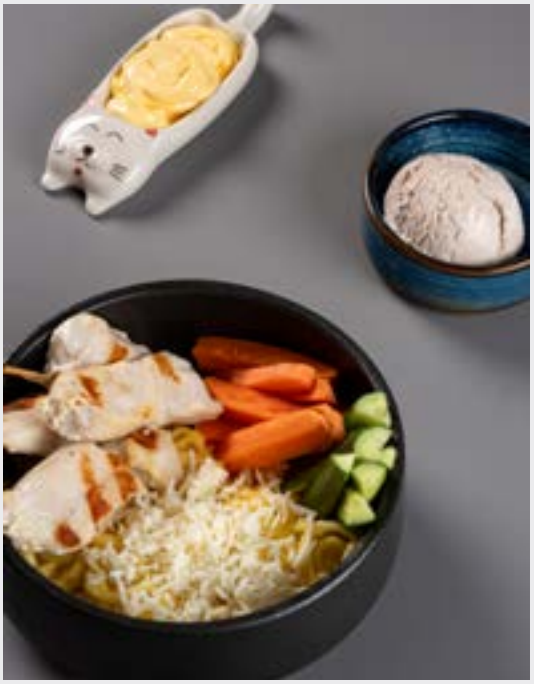
суп + горячее блюдо - **519₽**

суп + горячее блюдо + ролл / салат - **699₽** (чай бесплатно*)

*Чай на выбор: черный / зеленый. Цены на напитки и десерты действуют только при заказе блюд из бизнес-ланча

ДЕТСКОЕ БЕНТО

Время приготовления 15-20 мин.



- новинка -

Ни-бенто

Яичная лапша в сырном соусе,
с шашлычком из курицы, с палочками
из огурца и моркови. Подается с сырным
соусом. На десерт - банановое мороженое

499.- 310/30/50 г

Для детей до 14 лет
коллекционная игрушка
*в ПОДАРОК**

** Взрослым и детям старше 14 лет бенто подается без игрушки. Игрушка обмену не подлежит*

Сан-бенто

Картофель фри, сосиски-мини с огурцом, помидором
и салатом айсберг. Подается с кетчупом. На десерт -
творожный хворост

499.- 210/30/50 г

Бенто Какао

С белым шоколадом
и маршмеллоу

159.- 200 мл

Бенто Милк Шейк

Со сливочным мороженым
и карамельным сиропом

159.- 200 мл

Ити-бенто

Картофельные шарики, куриные наггетсы, кукуруза
и помидоры черри. Подается с сырным соусом.
На десерт - пирожное “Муравейник”

499.- 330 г

САШИМИ

Время приготовления 10-15 мин.

- новинка -

Сашими сет

Ассорти в виде классической японской закуски из рыбы и морепродуктов, в которую входят свежий и копчёный лосось, тунец, копченый угорь и копчёный клыкач, дополненный креветками, мясом краба, овощами и салатом чука. Подается с цитрусами, фирменным соусом и Соджу

1999.-

300/240/50 г

Сашими тигровая креветка **329.-** 60/40/5 г

Сашими тунец **399.-** 60/40/5 г

Сашими лосось **489.-** 60/40/5 г

СУШИ

Время приготовления 5-10 мин.

Суши с копчёным клыкачом **119.-** 1 шт/35 г

Суши с копчёным лососем **129.-** 1 шт/35 г

Суши с лососем **139.-** 1 шт/35 г

Суши с тунцом **149.-** 1 шт/35 г

Суши с крабом **129.-** 1 шт/45 г

Суши с копчёным угрем **159.-** 1 шт/35 г

Суши с тигровой креветкой **129.-** 1 шт/35 г

РОЛЛЫ – 219.-

Время приготовления 10-20 мин

Подается с имбирём и васаби

Ролл с огурцом

6 шт/100 г

Ролл с копчёным лососем

6 шт/100 г

Ролл с тунцом

6 шт/100 г

Ролл с копчёным угрём

6 шт/100 г

Ролл с креветкой и сливочным сыром

6 шт/100 г

Ролл с лососем

6 шт/100 г

Ролл Ясай-Маки

Огурец, помидор, болгарский перец, лист салата

6 шт/160 г

Ролл с копчёной курицей и огурцом

6 шт/100 г

Ролл с авокадо и клыкачом

6 шт/100 г

РОЛЛЫ – 659.-

Время приготовления 10-20 мин

Подается с имбирём и васаби

Ролл Канада

Лосось, огурец, авокадо, сливочный сыр. Сверху копчёный угорь

6 шт/245 г

Ролл Радуга

Авокадо, сливочный сыр. Сверху лосось, тунец, креветка, копчёный лосось, копчёный угорь, копчёный клыкач

6 шт/220 г

Ролл Эби-Маки

Сливочный сыр, тигровая креветка, авокадо. Сверху лосось, водоросли чука, спайси соус, икра тобико, икра масаго

6 шт/260 г

Ролл Филадельфия с лососем

Внутри сливочный сыр. Сверху завернут в лосось

6 шт/270 г

Ролл Калифорния с крабом

Огурец, авокадо, японский майонез, мясо краба, икра Масаго

6 шт/215 г

Теплый ролл Америка

Лосось, копчёный угорь, авокадо, сливочный сыр. Обжаривается в кляре во фритюре

8 шт/270 г

РОЛЛЫ – 509.-

Время приготовления 15-25 мин

Подается с имбирём и васаби

Запечённый ролл Сливочный Угорь

Сливочный сыр, копчёный угорь. Сверху сыр гауда и икра тобико, майонез

6 шт/220 г

Спайси маки

Огурец, сливочный сыр, соус спайси, лосось копчёный, угорь копчёный, икра масаго

6 шт/240 г

Запечённый ролл Гейша

Копчёный угорь, огурец, авокадо, японский майонез. Сверху тигровая креветка, сладкая паприка, спайси соус, сыр гауда, икра масаго

6 шт/260 г

Ролл Магуро

Креветки в темпуре, сливочный сыр, огурец, сверху свежий тунец в соусе унаги

6 шт/250 г

Тёплый ролл с тунцом

Огурец, лук зеленый, спайси соус, тунец. Обжаривается в кляре во фритюре

6 шт/260 г

ВСЕГДА С ВАМИ!
Доставка любимых блюд на сайте sparc-food.com
и по телефону 235-235

РОЛЛЫ – 389.-

Время приготовления 10-20 мин

Подается с имбирём и васаби

Ролл Темпура маки

Тигровая креветка в кляре, авокадо, томат, лист салата, японский майонез

6 шт/230 г

Ролл Филадельфия креветка

Сливочный сыр, тигровая креветка в кляре, томат. Сверху укроп с кунжутом

6 шт/205 г

Запечённый ролл Инь-Янь

Огурец, сыр сливочный, копчёная куриная грудка, кунжут, спайси соус, сыр гауда, майонез

6 шт/186 г

Тёплый ролл Мао

Тигровая креветка, икра масаго, авокадо, сыр сливочный, спайси соус. Обжаривается в кляре во фритюре

8 шт/260 г

Ролл Таманеги

Сливочный сыр, тигровая креветка, огурец, авокадо, копчёный клыкач, зеленый лук, икра тобико

6 шт/325 г

Тёплый ролл Тадаима

Лосось копчёный, тигровые креветки, перец болгарский, огурец, соус унаги, соус кунжутный

8 шт/200 г

СЕТЫ ДЛЯ КОМПАНИИ

Время приготовления 20 - 30 мин.

Сет горячий Токио

Тандем из жареных и запечённых роллов с акцентом на соусы и шапки: Роллы Мао, Мацутаке, Сливочный угорь. Дуэт запечённых гунканов - креветка и тунец

1489.- 26 шт/810 г

Сет Тан Джун

Ролл с огурцом, ролл с креветкой и сливочным сыром, ролл с лососем, ролл с тунцом, ролл с копченой курицей и огурцом, ролл с копченым угрем, ролл с клыкачом и авокадо

1149.- 41 шт/690 г

- новинка -

Сет от шефа

Авторский сет с акцентом на разнообразие и контраст вкусов: маки с копчёным клыкачом, креветки темпура, роллы и гунканы с соусами и шапками, свежие роллы с тунцом и лососем, салат чука и романо. Уникальный вкус суши варьируется от насыщенного к более свежему

2589.- 24 шт/880 г

СЕТЫ ДЛЯ КОМПАНИИ

Время приготовления 20 - 30 мин.

- новинка -

Сет Юми

Комбинация морепродуктов, приготовленных на гриле, и жареных закусок: креветки, осьминог и тунец на шпажках, жареные в кляре кальмар и окунь с картофельными шариками, жареным сыром. В сочетании с сырно-сливочным соусом, соусами терияки и кимчи майо. Отлично подходит к светлому пиву, белому и игристым винам

2369.- 660/90 г

Ясай Сет

Древесные грибы, жареные баклажаны, битые огурцы, жареные эдамаме, капуста кимчи, салат чука. Подается с кунжутным соусом

Подойдет к вину

Crispy Wine vinho blanco белое

0,15 л **249.-** 0,75 л **1189.-**

999.- 500/25 г

ЗАКУСКИ

Время приготовления 20 – 30 мин

Жареные баклажаны

339.- 200 г

В тонком кляре с кинзой, помидорами черри и соусом на основе сладкого чили

Салат чука

269.- 80/20/20 г

Водоросли чука, маринованные с кунжутным семенем. Подается с ореховым соусом Гамадари и лимоном

Жареные эдамаме

319.- 100 г

Обжаренные бобы с перцем чили, кунжутным маслом и чесноком

Битые огурцы

239.- 330 г

Остро-соленые, хрустящие маринованные в зернистой горчице с перцем чили, чесноком и в солоноватом соусе

Древесные грибы

319.- 170 г

С луком, чесноком, болгарским перцем и кинзой

Капуста кимчи

229.- 200 г

Остро приправленная, маринованная пекинская капуста

ЗАКУСКИ, ТАР-ТАР

Время приготовления 20 – 30 мин

Креветки темпура

499.-
5 шт/180 г

Тигровые креветки в темпуре с соусом кимчи майо, икрой тобико и масаго, перцем и салатом чука

Жареный сыр

399.-
200 г

Моцарелла в хрустящей панировке
с соусом на выбор:
- клубничный,
- чесночный,
- спайси-соус

Картофель фри

139.-
100 г

Тар-тар из лосося

729.-
115 г

С авокадо, икрой масаго в нежном, сырно-сливочном соусе и мятой. Подается на рисовых чипсах

Тар-тар из тунца

489.-
115 г

С каперсами, томатами, соком лайма и зернистой горчицей, подается на рисовых чипсах

Гренки чесночные

169.-
150 г

Из бородинского хлеба
с чесночным маслом

СУПЫ

Время приготовления 10-15 мин

Рамэн со свининой

Насыщенный говяжий бульон, приготовленный в течение 14 часов. С яичной лапшой, грибами Шиитаке, маринованным яйцом, битыми огурцами и буженины из свинины собственного приготовления

499.- 470 г

Суп-пюре грибной со сливками

Нежный суп-пюре из шампиньонов, приготовленный на курином бульоне со сливками. Подается с роллами с копчёной курицей и огурцом

349.- 230/5 + 60/10/2 г

Том Ям с кальмарами и креветками

Острый тайский суп с креветками, кольцами кальмаров, шампиньонами и лаймом. Подается с рисом Гохан

689.- 550 г

Добавь соус шрирача или перец чили, чтобы было еще острее

39.- 10 г

САЛАТЫ

Время приготовления 15-20 мин

Камо сарада

Микс-салатов с утиной грудкой, томатами черри, грибами эноки и пряной заправкой. С лепестками миндаля и долькой сочного лайма

689.- 215 г

Суирен

Филе судака в нежной панировке на хрустящем салате со свежими овощами и апельсином. В сочетании с соусом нисуаз и сыром пармезан

659.- 280 г

Цезарь с курицей

Если все-таки хочется цезарь, попробуйте нашу интерпретацию. Микс-салат, огурцы, помидоры черри, маринованное куриное филе, чесночные гренки и пармезан

489.- 240 г

Салат Татаки-стейк

Нежная говяжья вырезка средней прожарки на подушке из овощей с картофельными дольками, жареным луком, каперсами и пикантным соусом

769.- 250 г

САЛАТЫ

Время приготовления 15-20 мин

Фреш-салат

Из свежих овощей. Огурец, редис, болгарский перец, помидоры черри и микс листового салата с заправкой на выбор. Соус “Фирменный” на основе кунжутного масла и соевого соуса или “Зеленый” соус на основе растительного масла с чесноком и зеленью

329.- 170 г

Авадзи

Теплый салат с тунцом, грибами, томатами черри и бобами эдамаме. Яркости вкусу добавляет зелень, обжаренная на кунжутном масле, сок лайма и свежая мята

569.- 180 г

Поке с креветками

Тигровые креветки, авокадо, салат чука, болгарский перец, свежий огурец, бобы эдамаме, маринованный имбирь, кунжут на подушке из риса гохан с соусом на ваш выбор. Подается с зеленым луком и орехом макадамия

649.- 410 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Время приготовления 25-30 мин

Утка карри

С морковью, цукини, болгарским перцем, соусом карри с добавлением кокосового молока. Подается с рисом гохан

659.- 360 г

Курица в кисло-сладком соусе с ананасами

Нежное куриное филе в панировке под глянцевым кисло-сладким соусом с ананасами, перцем и кинзой. Классика китайской кухни, проверенная временем. Подаётся с рисом гохан и дутым рисом

489.- 300 г

- новинка -

Гедзе

Хрустящие снаружи и сочные внутри, классические японские пельмени в соево-кунжутном соусе

429.- 150/30 г

ВОК-МЕНЮ

Время приготовления 15-20 мин

Подаются с кинзой, арахисом и лаймом

НАПОЛНИТЕЛИ

Вок с морепродуктами

- новинка -

Кальмары, осьминоги и креветки с овощами в соусе Том Ям, с легкой остринкой, сглаженной сливками

240/100 г

689.-

- новинка -

Курица в сливочном соусе

Курица, брокколи, стручковая фасоль в нежном соусе

220/100 г

519.-

Овощи в соусе Хойсин

С сыром тофу, грибами эноки, арахисом и кинзой

240/100 г

369.-

Креветки в устричном соусе

579.-

200/100 г

С овощами и луком. Прекрасно подойдут к лапше фунчоза

Курица карри

469.-

240/100 г

Азиатское карри, в меру пряный и немного томатный на вкус, с нежным куриным филе

ГАРНИРЫ

Лапша удон

Лапша яичная

Рис гохан

Лапша гречневая

Лапша фунчоза

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Время приготовления 25-30 мин

Судак по-китайски

Филе судака в хрустящей панировке, фритированные цукини под кисло-сладким соусом, с припущенными овощами, зелёным луком и гранатовым соусом

Рекомендуем с водкой

Gastronom купаж #4
к рыбным блюдам
0,05 л **199.-**

899.- 500 г

- новинка -

Запечённый окунь с картофельными шариками

Нежное рыбное филе в соусе с травами под сырной корочкой и запечёнными томатами

679.- 450 г

Стейк из сёмги со сливочным соусом

Приготовленный на гриле до золотистой корочки. Подаётся с сырно-сливочным соусом и овощами гриль: болгарским перцем, цукини, баклажаном и молодой кукурузой

929.- 150/110/25 г

ГАРНИРЫ

Овощи гриль под зеленым соусом *(Цукини, баклажаны, сладкая паприка, лук репка)*	100/10 г	**189.-**
Отварные брокколи	100 г	**139.-**
Картофель фри	100 г	**139.-**
Рис гохан	200 г	**109.-**

СОУСЫ

Сырно-сливочный	25 г	**69.-**
Кетчуп	25 г	**49.-**
Чесночный	25 г	**49.-**
Терияки	25 г	**49.-**
Кимчи майо	25 г	**39.-**
Сырный	25 г	**49.-**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Время приготовления 25-30 мин

Осьминог на гриле

Маринованный с травами, обжаренный с картофельными дольками и баклажаном гриль. Подается с пикантным соусом

Рекомендуем с соджу

Soju Chum Churum

50 мл **219.-**

1159.- 240/30 г

- новинка -

Свиные рёбра «Кайдзю»

Запечённые рёбра в густой глазури, выполненные в азиатском стиле. Сок внутри, плотный вкус снаружи. Подаются с классической острой капустой кимчи и картофельными дольками

Рекомендуем с пивом

«Япония Грин» зелёное бамбуковое

0,33 л **199.-** 0,5 л **299.-**

689.- 180/100/50 г

Свинина в сливочном соусе

Тушёная свинина с картофелем, луком и шампиньонами. Сытное блюдо, которое понравится каждому

589.- 300 г

ДЕСЕРТЫ

Время приготовления 7-10 мин

Ханаби

Это фейерверк вкусов. Яркое сочетание смородиновой кислинки и сладкого мусса, нежной текстуры сливок, взбитых до мягких пиков и хрустящей вафельной основы

339.- 1 шт/130 г

- новинка -

Морской лев

Лёгкий десерт со вкусом нежного молочного шоколада. Кусочек счастья, тающий во рту

Рекомендуем с водкой

Gastronom **купаж #9**
к десертным блюдам

0,05 л **199.-**

1 шт/110 г

249.-

Банановое мороженое

Мороженое собственного приготовления из натуральных продуктов

189.- 110/20 г

Моти

Популярный в Японии десерт из клейкой рисовой муки с начинкой из сливочного сыра, сливок и фруктового джема

*Подаётся холодным, вкусы уточняйте у официантов

229.- 1 шт

ДЕСЕРТЫ

Время приготовления 7-10 мин

Аквамарин

- новинка -

Вдохновлённый драгоценным камнем аквамарин, одноимённый десерт сочетает в себе хрупкое безе в виде ракушки, сливочный крем из маскарпоне и яркий черничный джем - изысканный десерт для особого случая!

1 шт/120 г

259.-

Торт Наполеон

279.-
160 г

Коржи из слоеного теста, прослоенные заварным кремом. Подаётся с клубничным соусом

Торт Французский поцелуй

329.-
150 г

Ореховые коржи с воздушным рисом и грецким орехом, прослоенные заварным кремом

Творожный хворост по-японски

159.-
100 г

Лёгкий десерт из творожного теста с добавлением кунжута

Лимонный пассет

229.-
175 г

Лёгкий десерт, когда не хочется тортов и пирожных, выберите его. Нежные сливки, сахарная пудра и лимонная кислинка

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

1. Ягодная Сангрия — 469.-
300 мл

Вино красное, сироп клубника, сок вишневый, яблоко, апельсин, клюква

2. Сангрия Манго — 489.-
300 мл

Вино белое сухое, пюре манго, малина, апельсин, лимон

3. Груша-жасмин — 229.-
140 мл

Фруктово-цветочный коктейль на основе водки и минеральной воды

4. Тэнгу — 479.-
140 мл

Изысканная гармония игристого вина и японского сакэ Дзесен Кинкан со сладостью сочного мандарина

5. Грин Фреш — 499.-
350 мл

Белый ром, ликер Апельсиновый, сок яблоко, сироп киви, киви, огурец

6. Джосей — 749.-
220 мл

Мартини Бьянко, вино игристое, сироп Баббл Гам

7. Сауэр мандарин-бузина — 349.-
100 мл

Классический сауэр с мандариновыми нотами, ароматом бузины и воздушной пенкой, мягко раскрывающий вкус джина

8. Такири — 359.-
150 мл

Выберите основу:
- Вино игристое брют
- Вино игристое полусладкое

Добавьте вкуса с помощью соджу:
- Клубника
- Грейпфрут
- Персик
- Виноград-алое

9. Гимлет огурец-базилик

Ароматный микс джина, огурца и базилика с мягкой свежестью лайма

65 мл

алкогольный 229.-
безалкогольный 229.-

10. Апероль

Ликер «Апероль», игристое вино, мин. вода, апельсин

250 мл

алкогольный 609.-
безалкогольный 389.-

11. Пина Колада

Белый ром, ликер кокосовый, ананасовый сок, сливки

300 мл

алкогольный 519.-
безалкогольный 349.-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

1. Лимонад грейпфрут-ревень — **499.-** / 800 мл

Сочный лимонад с необычным вкусом пюре ревеня и цитрусовой горчинкой грейпфрутового сиропа

2. Лимонад банан-манго — **499.-** / 800 мл

Яркий лимонад с пюре манго, банановым сиропом и лимоном — сладкий и по-летнему насыщенный

3. Лимонад юдзу-огурец — **499.-** / 800 мл

Освежающий лимонад с ярким вкусом пюре юдзу, прохладной свежестью сиропа огурца и легкими цитрусовыми нотами

4. Смородина - Бузина — **349.-** / 265 мл

Минеральная вода, пюре смородины, сироп Бузина, лимонный сок

5. Малина-эстрагон — **249.-** / 260 мл

Освежающий напиток с насыщенным вкусом малинового сиропа, свежестью эстрагона и ароматным акцентом лайма и розмарина

6. Лимон-базилик — **249.-** / 260 мл

Легкий напиток с цитрусовой свежестью лимона и пряными нотами базилика на основе кордиала и минеральной воды

7. Черника-мята — **249.-** / 260 мл

Сочный напиток с сиропом черника-мята, на основе минеральной воды

8. Гранат-вишня — **249.-** / 270 мл

Насыщенный гранатовый крем, вишневый сок, содовая

9. Клубника-личи — **249.-** / 260 мл

Яркий напиток на основе чая анчан с сочным клубничным сиропом и нежным сиропом личи

10. Мохито с сиропом на выбор: — **339.-** / 250/50 мл

Классический, маракуйя, ягодный, груша, лимон, банан, грейпфрут, черника

Мин. вода, сироп Мохито, лайм, мята

+ Ром Barcelo Blanco

0,05 л **558.-**

БЕЛОЕ ВИНО

White Dry wine 2023 ARISTOV 0,15 л **389.-** 0,75 л **1859.-**

Россия, белое сухое, алк. 12,5%

Многогранное вино для моментов, когда жизнь немного удивляет и завораживает. Свежий слаженный аромат создаёт неповторимый симбиоз с лёгким и гармоничным вкусом.

Вино прекрасно подойдёт к морепродуктам, блюдам из птицы и устрицам

La Casada Delle Venezie doc Pinot Grigio 0,15 л **569.-** 0,75 л **2789.-**

Италия, белое сухое, алк. 12%

Вино обладает лёгким фруктовым вкусом с хрустящей кислотностью и гармоничным, бодрящим послевкусием с выразительными лимонными нотками.

Рекомендуется подавать как аперитив, к легким блюдам из белой рыбы и морепродуктов, закускам из овощей, зелёным салатам

Crispy Wine vinho blanco 0,15 л **249.-** 0,75 л **1189.-**

Крым, белое полусухое, алк. 10,0%

Молодое, слегка игристое вино из сортов винограда: Пино Гри, Алиготе, Рислинг

Алазанская долина Classic Collection 0,15 л **359.-** 0,75 л **1799.-**

Грузия, п/сладкое, алк. 12,0%

Умеренно сладкое вино идеально подойдёт к блюдам из белой рыбы, или птицы

КРАСНОЕ ВИНО

Moonrise Carmenere Velle Central DO 0,15 л **369.-** 0,75 л **1829.-**

Чили, красное сухое, алк. 13,0%

Насыщенное рубиновое вино превосходно оттеняет вкус блюд из мяса и дичи

Deep Creek Pinotage 0,15 л **479.-** 0,75 л **2389.-**

ЮАР, красное сухое, алк. 14,0%

Вкус вина сочный,шелковистый, с фруктово-ягодными оттенками и длинным сухим послевкусием, а так же дополнен дымными нюансами

ПЛОДОВОЕ ВИНО

Nar Gul 0,15 л **189.-** 0,75 л **899.-**

Россия, гранатовое, сладкое, алк. 10,0%

Рекомендуем сочетать с мясом и птицей, отлично подойдет к легким десертам

Boyurtken Gul 0,15 л **189.-** 0,75 л **899.-**

Россия, ежевичное, сладкое, алк. 10,0%

Вкус и аромат наполнены нотами летней спелой ежевики

РОЗОВОЕ ВИНО

Rosé D'anjou Elysis 0,15 л **629.-** 0,75 л **3129.-**

Франция, розовое п/сладкое, алк. 10,5%

Вино насыщенного розово-лососевого цвета в бокале. Обладает ароматом свежих ягод (малины, вишни, красной смородины), дополненным пряными нотами. Приятное, сбалансированное вино с хорошей структурой и ягодным послевкусием

Crispy Wine Rose 0,15 л **249.-** 0,75 л **1189.-**

Крым, розовое полусухое, алк. 10,5%

«Хрустящее вино» с легкой шипучестью и приятной кислотностью в стилистике португальских молодых «зеленых» вин Vinho Verde. Сочетает в себе сорта винограда Пино Нуар и Алиготе

ИГРИСТОЕ ВИНО

Миланжерри 0,15 л **259.-** 0,75 л **1199.-**

Россия, белое брют, алк. 12%

Миланжерри 0,15 л **259.-** 0,75 л **1199.-**

Россия, белое п/сладкое, алк. 10%

Высокий берег 0,75 л **1689.-**

Россия, розовое, экстра брют, алк. 11-13%

Выдержанное экстра брют розовое «Высокий Берег. Классика» станет идеальным аперитивом, отлично проявит себя в паре с красной икрой, блюдами из морепродуктов и лосося, лёгкими салатами и фуршетами

Абрау-Дюрсо 0,75 л **1189.-**

Россия, белое полусладкое, алк. 10,5-12,5%

Абрау-Дюрсо 0,75 л **1189.-**

Россия, белое брют, алк. 10,5-12,5%

Montevi Dessert Dolce 0,75 л **1999.-**

Италия, белое полусладкое, алк. 9,5%

Montevi Cuvee Brut Vino Cpumante Brut 0,75 л **2289.-**

Италия, белое брют, алк. 9,5%

СКИДКА 10% НА ВСЕ МЕНЮ
КАЖДОМУ ИМЕНИННИКУ
* в день рождения и 6 дней после него

СОДЖУ

Корейская гордость, одно из величайших достояний страны. Аромат с легкими спиртными нотами. Мягкий сладковатый вкус с продолжительным освежающим послевкусием

Сет Соджу
Виноград-алое, грейпфрут, клубника и персик
499.-
200 мл

Soju Chum Churum
Корея, алк. 16,5%
219.-
50 мл

Jinro Soju
Россия, алк. 16,5%
119.-
50 мл

САКЭ

Это натуральное слегка сухое вино, приготовленное из высококачественного риса и чистейшей воды.
Имеет полнотелую, хорошо уравновешенную структуру и нежный, сухой вкус с лёгким оттенком сладости

Сакэ Дзёсэн Кинкан
Япония, алк. 13,5%
349.-
50 мл

ШОТЫ

СЕТ из шотов
Катана, Харакири, Мэйдзи, Медуза
989.-
4/50 мл

1.Катана
Ликер «Амаретто», ликер «Сливочный», ликер «Апельсиновый»
279.-
50 мл

2.Харакири
Ликер «Калуа», самбука, абсент
319.-
50 мл

3.Медуза
Водка, самбука, сироп «Блю Кюрасао», сливки
219.-
50 мл

4.Мэйдзи
Абсент, сок лимона, сироп «Маракуйя»
299.-
50 мл

ВИСКИ

William Lawson's 50 мл **339.-**
Шотландия, алк. 40%

William Lawson's Super Spiced 50 мл **299.-**
Шотландия, алк. 35%

Jack Daniel's Tennessee Whiskey 50 мл **339.-**
США, алк. 40%

Jameson Midleton Distillery 50 мл **339.-**
Ирландия, алк. 40%

Macallan Triple Cask Matured 12 years old 50 мл **1269.-**
Шотландия, алк. 40%
Односолодовый, холодной фильтрации

Hatozaki finest blended whiskey 50 мл **549.-**
Япония, алк. 40%

КОНЬЯК

Ararat 3★ 50 мл **299.-**
Армения, алк. 40%

Ararat 5★ 50 мл **369.-**
Армения, алк. 40%

Martell V.S.O.P. 50 мл **1159.-**
Франция, алк. 40%

ВОДКА

Русский стандарт Оригинал 50 мл **219.-**
Россия, алк. 40%

Kremlin award 50 мл **229.-**
Россия, алк. 40%

Царская Оригинальная 50 мл **179.-**
Россия, алк. 40%

ПРЕМИАЛЬНАЯ ВОДКА, ПРОИЗВЕДЕННАЯ КУПАЖИРОВАНИЕМ АРОМАТНЫХ СПИРТОВ

Gastronom купаж #4 50 мл **199.-**
к рыбным блюдам
Во вкусе и аромате кориандр, лавровый лист, розовый перец, лайм
Россия, алк. 37,5%

Gastronom купаж #9 50 мл **199.-**
к десертным блюдам
Во вкусе и аромате алтайский мёд, грецкий орех, лаванда, бергамот
Россия, алк. 30,5%

РОМ

Barcelo Dorado Anejado 50 мл **219.-**
Доминикана, 1 год выдержки, алк. 37,5%

Barcelo Blanco Anejado 50 мл **219.-**
Доминикана, 1 год выдержки, алк. 37,5%

Barcelo Anejo 50 мл **339.-**
Доминикана, 3 года выдержки, алк. 37,5%

ВЕРМУТ

Martini Bianco 100 мл **499.-**
Италия, белый сладкий, алк. 15%

ТЕКИЛА

Rio de Plata Silver 50 мл **549.-**
Мексика, алк. 38%

Tequila Olmeca Silver 50 мл **429.-**
Мексика, алк. 38%

Tequila Olmeca Reposado 50 мл **429.-**
Мексика, алк. 38%

ДЖИН

Barrister Dry Gin Masterly Crafted 50 мл **189.-**
Россия, алк. 40%

Beefeater London Dry Gin 50 мл **429.-**
Англия, алк. 40%

ЛИКЕРЫ

Niva Distillery Cream Liqueur 50 мл **219.-**
Россия, алк. 17%

Jagermeister 50 мл **359.-**
Германия, алк. 35%

Aperol 50 мл **359.-**
Италия алк. 11%

Absinth Absolvent 50 мл **329.-**
Чехия, алк. 70%

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

«Япония Грин» зелёное бамбуковое 0,33 л **199.-** 0,5 л **299.-**
Россия, алк. 4,5%

«Пражское» светлое 0,33 л **169.-**
Россия, алк. 4% 0,5 л **229.-**

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Zubr Classic Dark 0,5 л **559.-**
Чехия, алк. 4,6%

Zubr Classic Gold 0,5 л **559.-**
Чехия, алк. 4,6%

Nulloff Premium 0,5 л **169.-**
Россия, б/а

ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА

Добрый Лимон-лайм
с/бут.
0,25 л **139.-**

Добрый Кола
с/бут.
0,25 л **139.-**

Добрый Кола
без сахара, с/бут.

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Кувака 0,5 л **199.-**
газированная, с/бут.

Кувака 0,5 л **199.-**
негазированная, с/бут.

Сенежская 0,33 л **159.-**
газированная, с/бут.

Сенежская 0,33 л **159.-**
негазированная, с/бут.

СОК

Rich: персиковый, апельсиновый, ананасовый, вишнёвый, зелёное яблоко, грейпфрутовый
180 мл **99.-**
1,0 л **399.-**

ФРЕШИ

Морковный со сливками 180/10 мл **219.-**

Яблочно-морковный 180 мл **249.-**

Яблочный 180 мл **259.-**

Апельсиновый 180 мл **259.-**

МОРС СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Клюквенный 180 мл **99.-** 1,0 л **399.-**

Данное издание является рекламным материалом. Подача блюд может отличаться от фотографий, представленных в меню. Все цены указаны в рублях

КОФЕ

можем приготовить без кофеина и с корицей

Гляссе 180/30 мл **219.-**
Чёрный кофе с шариком сливочного мороженого

Эспрессо 60 мл **129.-**
Традиционный крепкий кофе

Американо 200 мл **149.-**

Капучино 200 мл **169.-**
Эспрессо со взбитым молоком

Капучино на растительном молоке 200 мл **229.-**

Латте 300 мл **229.-**
Эспрессо с молоком, слоёное

Латте на растительном молоке 300 мл **309.-**

Раф 300 мл **319.-**
Сливочный кофейный напиток с сиропом на Ваш выбор: карамель, ваниль, лесной орех

Капучино со сливочным ликёром 200 мл **269.-**
Эспрессо со взбитым молоком и сливочным ликёром

Кофе с коньяком 200 мл **289.-**
Американо с коньяком

КАКАО

Горячий насыщенный какао напиток с ярким вкусом горького шоколада. Без добавления сахара, можем приготовить с корицей

Классический 300 мл **129.-**

ТОПИНГИ

Маршмеллоу	10 г	**49.-**
Сливки	10 г	**29.-**
Молоко	100 мл	**39.-**
Лимон	20 г	**39.-**
Лайм	20 г	**59.-**
Сироп	30 г	**49.-**
Шоколад белый	30 г	**59.-**
Мороженое сливочное	50 г	**89.-**
Душица	3 г	**49.-**
Чабрец	3 г	**49.-**
Мята	5 г	**49.-**
Мёд	20 г	**89.-**
Клюква	30 г	**89.-**
Малина	30 г	**89.-**
Клубника	30 г	**89.-**
Облепиха	30 г	**89.-**

ЧАЙ ЗЕЛЁНЫЙ

Зелёная сенча 600 мл **299.-**
Зелёный чай, изготовленный по японской технологии. Обладает свежим ароматом

Жасминовый 600 мл **299.-**
Зелёный чай из провинции Фуцзянь с цветами жасмина

Сочная груша 600 мл **299.-**
Китайский зелёный чай с ягодами красной смородины, кусочками груши, дыни, персика и киви, цветками яблони, лепестками календулы и розы. Тонизирует, поднимает настроение и помогает согреться

ЧАЙ ЧЁРНЫЙ

Ассам 600 мл **299.-**
Чёрный чай с медовым ароматом. Терпкий и крепкий

Дикая вишня 600 мл **299.-**
Насыщенный чёрный чай с добавлением ягод вишни и лепестков розы, с приятным сладковатым послевкусием

Эрл Грей 600 мл **299.-**
Индийский чай с добавлением масла бергамота. Напиток отличается ярким освежающим вкусом с нотками цитрусовых и характерной терпкостью

УЛУН

Да Хун Пао 600 мл **299.-**
Утёсный китайский чай производят на северо-западе провинции Фуцзянь, в горах Уи. Относится к полуферментированным улунам, обладает красным оттенком

Молочный улун 600 мл **299.-**
Китайский бирюзовый чай с долгим молочным послевкусием и ароматом

Женьшень улун 600 мл **299.-**
Китайский чай с медовым послевкусием, богат антиоксидантами, витаминами и минералами

МАТЧА

Зелёная Матча 350 мл **389.-**
Чайный напиток на основе японского зелёного чая Матча. Форма чая в виде порошка гораздо лучше усваивается, позволяя насытиться большим количеством витаминов и минеральных веществ. Еще большую пользу напитку добавляет его метод приготовления – на растительном молоке: кокосовом или банановом на выбор

Розовая Матча 350 мл **389.-**
Чайный напиток из плодов Питахайи на основе растительного молока – кокосового или бананового. Помимо приятного сладковатого вкуса и нежной текстуры розовая Матча способна поддерживать обмен веществ, способствует ускорению метоболизма и сжиганию калорий. Содержит антиоксиданты и витамины, поддерживает общий тонус организма

ЧАЙНЫЕ НАСТОИ

1. Чай малина-маракуйя

389.-
600 мл

Необычное сочетание ягод малины и сиропа сладкой маракуйи на основе чая молочный Улонг. Улучшает концентрацию и помогает снять стресс

2. Имбирный напиток с яблоком и киви

389.-
600 мл

Согревающий, пряный напиток на основе чая Саган Дай Ля со свежими фруктами, легкой горчинкой и мощным тонизирующим эффектом

3. Облепиховый настой с имбирем

389.-
600 мл

И медом на основе чёрного чая. Повышает энергию и обладает антиоксидантными свойствами

4. Пряный настой с клюквой

389.-
600 мл

На основе чёрного чая с бергамотом, ароматом мёда и бадьяна. Бодрит и обволакивает ароматами специй

ДЕТСКОЕ БЕНТО

499.-

Время приготовления 15-20 мин

Ити – Бенто

Картофельные шарики, куриные наггетсы, кукуруза и помидоры черри. Подается с сырным соусом и муравейником

330 г

Ни – Бенто

Картофель фри, куриные стрипсы, морковные и огуречные палочки. Подается с кетчупом и творожным хворостом и Эклер-мини на десерт

370 г

Сан – Бенто

Картофельный Хашбраун, мини-сосиски, помидоры, огурцы, салат Айсберг. Подается с сырно-сливочным соусом и банановым мороженым

340 г

Вы можете заменить любой гарнир на отварную яичную лапшу

Бенто Какао

С белым шоколадом и маршмеллоу

200 мл **159.-**

Бенто Милк Шейк

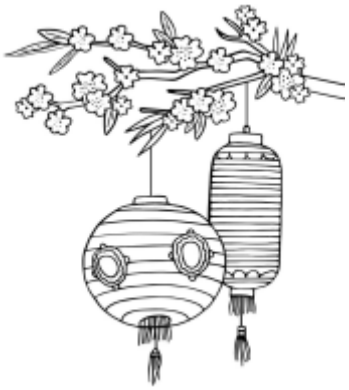
Со сливочным мороженым и карамельным сиропом

200 мл **159.-**

Для детей до 14 лет коллекционная игрушка в ПОДАРОК*

** Взрослым и детям старше 14 лет бенто подается без игрушки. Игрушка обмену не подлежит*

Детский стульчик спросите у администратора.



РЕСТОРАН
НЭЦКЭ

Данное издание является рекламным материалом.
Контрольное меню спрашивайте у менеджера.
Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, сообщите об этом официанту.
На фотографиях использованы элементы декора.
Подача блюд может незначительно отличаться от представленной в меню.
Все цены указаны в рублях.

Условные обозначения:

– вегетарианское блюдо
– популярное блюдо
– острое
– очень острое

sparcfood

В ресторане «Нэцкэ» действует бонусная программа.
Оформите бонусную карту бесплатно и оплачивайте баллами
до 20% от суммы заказа!

Служба единой доставки Sparcfood:
sparc-food.com
т. 235-235

restoran_netske

КАЛОРИЙНОСТЬ

Выход, гр	Наименование блюда	На 100 гр готового блюда			
		Энергетическая ценность, Ккал	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр
Суши					
35	Суши с копченым лососем	315,0	10,67	23,98	14,13
35	Суши с тигровой креветкой	281,7	9,55	20,70	14,32
35	Суши с лососем	297,4	9,96	22,34	14,13
35	Суши с тунцом	297,4	9,96	22,34	14,13
35	Суши с угрем	368,8	11,54	27,83	18,05
35	Суши с копченым клыкачом	187,7	7,5	8,4	20,5
45	Суши с крабом	192,0	10	7,1	21,8
Роллы					
100	Ролл с копченой курицей	212,2	10,32	11,53	16,80
100/10/2	Ролл с тунцом	228,5	12,10	11,02	20,24
105/10/2	Ролл с огурцом	189,0	7,49	8,84	19,86
100/10/2	Ролл с лососем	228,5	12,10	11,02	20,24
105/10/2	Ролл с угрем	268,6	11,31	15,95	19,95
100	Ролл с копченым лососем	164,7	7,4	1,9	29,4
110/10/2	Ролл с креветкой и слив. сыром	168,1	10,56	5,84	18,33
230	Ролл Темпура-маки	214,3	10,88	8,84	22,80
250	Ролл Магуро	181,274	12,04	2,8	26,966
245/15/4	Ролл Канада	166,8	10,51	8,22	12,70
325	Ролл Таманеги	181,14	6,84	6,05	24,79
260	Ролл Эби-маки	192,8	13,24	9,11	14,46
220	Ролл Радуга	173,6	11,95	7,92	13,63
215	Ролл Калифорния	236,5	7,2	10,5	28,0
160	Ролл Ясай-маки	158,5	3,7	0	35,3
200	Ролл Тадаима	215,7	8,7	1,3	42,0
240	Ролл Спайси маки	203,6	7,8	7,6	25,8
270	Филадельфия классика	183	11,79	9,27	13,15
205	Филадельфия креветка	191,6	9,18	7,6	21,61
Ассорти из суши и ролл					
1000	Горячий Токио	215,6	73,0	88,9	265,9
880	Сет от шефа	214,7	11,3	8,7	22,7
690	Сет Тан Джун	15,4	0,6	0,2	2,7
Сашими					
0,590	Сашими сет	133,1	11,4	8,0	3,7
60/40/5	Сашими лосось	92,3	12,9	3,4	2,2
60/40/5	Сашими тунец	69,8	13,7	0	2,2
60/40/5	Сашими креветка	75,1	15,3	0	2,2
Теплые и запеченные роллы					
270	Ролл Америка	233,1	10,82	10,3	24,28
260	Ролл Мао	247,6	10,48	8,1	33,18
260	Ролл запеченный Гейша	166,3	10,91	7,2	14,47
220	Ролл запеченный Сливочный угорь	255,1	6,86	11,44	31,15
260	Теплый ролл с тунцом	168,5	8,6	2,5	27,7
186	Запеченный ролл Инь-Янь	264,0	8,2	12,6	29,2
WOK-меню					
340	Вок с морепродуктами	98,8	8,2	5,4	4,1
200/100	Креветки в устричном соусе	106,12	5,52	5,01	9,73
220/100	Курица в сливочном соусе	162,2	6,5	10,1	11,2
240	Овощи в соусе Хойсин	133,9	4,1	8,9	9,2
340	Курица карри	510,3	48,6	31,7	7,5
Горячие закуски					
660/90	Сет Юми	207,3	16,6	9,1	13,1
150	Гренки чесночные	273,87	5,69	12,41	34,88
200	Запеченный сыр	292,32	15,89	18,93	14,59
100	Картофель фри	141,5	2,06	4,77	22,58
5 шт/180	Креветки Темпура	740,69	37,75	38,08	61,73
Холодные закуски					
115	Тар-тар из тунца	94,7	12,8	1,1	8,6
115	Тар-тар из лосося	247,8	13,0	16,3	12,1
330	Битые огурцы	284,32	5,68	22,81	14,05
200	Жареные баклажаны	153,64	2,35	0,37	35,21
80/20/20	Салат «Чука»	134,6	3,25	11,99	3,41
200	Капуста Ким-Чи	41,64	2,8	0,48	6,51
170	Древесные грибы	1,15	2,93	0	14,69
100	Жареные Эдамаме	103,76	0,96	10	2,46
500/25	Ясай сет	592,2	23,9	14,29	91,89
Супы					
470	Рамэн со свининой	116,1	4,4	5,6	11,9
230/5	Суп-пюре грибной со сливками	70,8	2,27	5,03	4,12
550/120	Суп Том-Ям с кальмарами и креветками	139,7	7,19	3,85	3,14

Выход, гр	Наименование блюда	На 100 гр готового блюда			
		Энергетическая ценность, Ккал	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр
Салаты					
170	Салат Фрэш	39,404	1,69	1,66	4,42
200	Салат Цезарь с креветками	261,1	7,88	23,15	5,29
410	Поке с креветками	149,5	7,2	3,6	21,9
215	Салат Камо Сарада	515,4	11,1	49,1	7,2
180	Салат Авадзи	132,4	8,7	9,2	3,5
250	Салат Татаки-стейк	116,2	6,7	5,4	9,9
280	Суирен	133	3,0	7,46	8,46
Гарниры					
200	Рис Гохан	174,0	9,91	2,86	27,17
100	Отварное брокколи	27,2	2,35	0	4,46
100/10	Овощи на гриле	244,3	1,33	23,92	5,94
150	Лапша гречневая	134,2	4,2	5,0	20,2
150	Лапша яичная	186,0	0	6,3	28,5
Соусы					
25	Ким Чи	135,9	0	14,1	1,8
25	Сырно-сливочный	369,57	5,16	32,58	13,9
25	Томатный	186,83	3,24	8,2	25,01
25	Чесночный	459,06	0,74	48,44	5,04
25	Сырный	106,8	0	10,8	1,6
Горячие блюда					
270	Осьминог на гриле	248,6	27,2	8,4	15,8
300	Курица в кисло-сладком соусе с ананасами	234,20	6,97	3,1	44,45
300	Свинина в сливочном соусе	221,2	6,96	16,2	11,89
150/25/5	Стейк из семги с овощами гриль	260,4	12,8	20,9	5,1
190/30	Гедзе	242,4	11,1	10,4	25,8
450	Запеченный окунь с картофельными шариками	161,9	7,7	12,3	4,9
330	Свиные ребка Кайдзю	320,2	11	22,5	18,2
360	Утка карри	402,7	8,7	31,6	20,6
500	Судак по-китайски	95,8	7,78	1,39	13,04
Десерты					
110/20	Банановое мороженое	204,1	3,92	7,57	30,06
130	Моти	294,50	3,00	10,90	45,80
130	Ханаби	33,5	0	2,3	2,6
110	Морской лев	281,5	5,4	21,1	17,3
100	Хворост по-японски	302,7	11,97	5,90	50,44
120	Аквамарин	547,4	7,4	16,0	93,2
160	Торт Наполеон	528,8	7,99	27,86	61,53
150	Торт Французский поцелуй	558,9	10,25	31,78	57,96
175	Лимонный пассет	119,2	1,6	8,1	9,8
Детское бенто					
330	Ити-Бенто	241,4	6,7	13,6	22,9
390	Ни-Бенто	197,0	4,3	12,6	16,5
340	Сан-Бенто	187,3	4,5	12,0	15,1

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель предприятия

_____

«____» _____ 202_ г.

КАЛОРИЙНОСТЬ

Выход, гр	Наименование блюда	На 100 гр готового блюда			
		Энергетическая ценность, Ккал	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр
Белые вина					
0,750	Алазанская долина	85	0	0	3,75
0,750	ПиноГриджоЛа Казаде IGT сухое	70	0,1	0	0
0,750	Аристов рислинг	79,9	0	0	0,4
0,750	Криспи Вайн	60	0	0	1,0
Красные вина					
0,750	Дип Крик	75	0	0	0,2
0,750	Мунрайз керменер	74	0	0	0,2
Розовые вина					
0,750	Розе Д'Анжур Элизис	70	0	0	2,0
0,750	Криспи Вайн Роуз	60	0	0	1,0
Шампанское / Игристые вина					
0,750	Эритаж брют белое	75,9	0	0	1,5
0,750	Эритаж п/сладкое белое	91,9	0	0	5,5
0,750	Ш.Абрау-Дюрсо брют	65-75	0	0	1
0,750	Ш.Абрау-Дюрсо п/сл	77-92	0	0	5
0,750	Монтеви Десерт Дольче п/сл	70	0	0	5
0,750	Монтеви Кюве брют	65	0	0	1
0,750	Высокий берег розовое	77,9	0	0	0
Вермуты					
0,100	Мартини Бьянко	145	0	0	17
Коньяк					
0,050	Мартель ВСОП	227	0	0	0
0,050	Арарат 5*	224	0	0	0
0,050	Арарат 3*	224	0	0	0
Ликеры					
0,050	Апероль	197	0	0	20
0,050	Абсент Абсольвент	350	0	0	35
0,050	Ягермейстер	250	0	0	13,2
Виски					
0,050	Джеймсон	222	0	0	0
0,050	Джек Дениел*с Теннесси	220	0	0	0
0,050	Макаллан Дабл Каск 12 лет	220	0	0	0
0,050	Вильям Лоусонс Супер Спайсед	215	0	0	0
0,050	Вильям Лоусонс	220	0	0	0
0,050	Хатазаки	225	0	0	0
Джин					
0,050	Баристер Драй	263,2	0	0	0
0,050	Бифитр	220	0	0	0
Ром					
0,050	Барселло Бланко	212	0	0	1,24
0,050	Барселло Аньехо	209	0	0	0,45
0,050	Барселло Дорадо	208	0	0	0,24
Текила					
0,050	Олмека Золотая Супремо	213	0	0	0
0,050	Рио Де Плата Сильвер	213	0	0	0
0,050	Олмека Белая Классико	213	0	0	0
Сакэ					
0,100	Дзёсен Кинкан	108	0,4	0	4,8
Водка					
0,050	Русский Стандарт Оригинал	224	0	0	0
0,050	Царская оригинальная	220	0	0	0
0,050	Кремлин	220	0	0	0
Соджу					
0,050	Соджу чум чурум	90	0	0	0
0,050	Соджу чум чурум клубника	75	0	0	0
Алкогольные коктейли					
0,050	Катана	3,8	0	0	3,8
0,050	Мэйдзи	5	0	0	1,2
0,050	Харакири	4,1	0	0	0
0,350	Грин Фреш	82,62	8,95	0,21	11,22
0,250	Мохито алк.	1102,3	149,9	0	124,9
0,300	Пина-Колада	540,6	82,7	11,2	27,3
0,250	Апероль Spritz	263,1	0	0	64,4
0,285	Ягодная сангрия	86,14	0,47	0,08	7,11
0,220	Джосей	247,55	0,039	0,046	6,70
0,060	Шот Медуза	114,1	0	1,6	24,2
0,145	Тенгу	70,7	0,05	0	17,62
0,150	Такири	0	0,6	0	0
0,200	Сет из шотов	84,7	0	0	19,6
Пиво разливное					
0,500	Япония грин алк.	46	0	0	4,7
0,500	Пражское светлое алк.	46	0	0,49	4,7

Выход, гр	Наименование блюда	На 100 гр готового блюда			
		Энергетическая ценность, Ккал	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр
Соки натуральные					
0,180	Ананасовый	51,2	0,1	0,3	12,8
0,180	Апельсиновый	44,8	0,2	0,9	11,2
0,180	Вишневый	54	0	0,7	13,5
0,180	Грейфрутовый	40	0	0	10
0,180	Персиковый	52	0,1	0,5	13
0,180	Яблочный	46	0	0	11,5
Безалкогольные коктейли					
0,180	Мохито	84,6	0	0	0
0,265	Смородина-Бузина	60,8	0	0	15,0
0,270	Гранат-вишня	50,92	0,57	0,1	11,9
0,800	Грейпфрут-ревень	33,9	0	0	8,4
0,800	Банан-манго	64,1	0	4,7	5,2
0,800	Юдзу-огурец	32,9	0	0	8,2
0,260	Малина-эстрагон	61,2	0	0	18,1
0,260	Лимон-базилик	92,3	0	0	23,0
0,260	Черника-мята	66,0	0	0	16,3
0,140	Груша-жасмин	0	0	10,8	84,0
0,100	Сауэр мандарин-бузина	0	0	17,5	143
0,65	Гимлет огурец-базилик	0,1	0	18,6	146
Газ.вода					
0,250	Добрый кола 0,25 с/б	80	0	0	8
0,250	Добрый Лимон-Лайм 0,25 с/б	80	0	0	8
Фреши					
0,180	Морковный со сливками	28	0,1	1,1	6,4
0,180	Яблочно-морковный	39,6	0,3	0,8	8,4
0,180	Яблочный	38	0,13	0,1	11,3
0,180	Апельсиновый	36	0,2	0,9	8,1
Кофе					
0,06	Эспрессо	2	0,1	0,2	0,39
0,200	Американо	0	1,4	1,2	2,6
0,200	Капучино	0	2,5	1,9	3,83
0,200	Каппучино с ликером бейлиз	188	2,5	1,9	3,9
0,250	Латте	101	1,7	1,9	9,32
0,200	Кофе с коньяком	5,4	0	0	0
0,250	Раф	50,7	3,7	0	3,5
Какао					
0,300	Какао классический	55,429	2,8	3,04	4,201
Детское бенто					
0,200	Бенто Милк-Шейк	101,1	2,8	4,7	11,7
0,200	Бенто Какао	146,1	3,6	7,5	15,9

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель предприятия

_____

«____» _____ 202_ г.