



РЕСТОРАН
НЭЦКЭ



БИЗНЕС-ЛАНЧ

по будням с 12:00 до 16:00

СУП / ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО + РОЛЛ / САЛАТ - 469Р

СУП + ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО - 519Р

СУП / ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО + САЛАТ + РОЛЛ - 649Р (Чай бесплатно)*

СУП + ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО + РОЛЛ / САЛАТ - 699Р (Чай бесплатно)*

СУПЫ

Суп-пюре грибной со сливками 230 г

на курином бульоне с чесночными гренками

Суп Том Ям с курицей 400 г

САЛАТЫ / ЗАКУСКИ

Карпаччо из тунца и томатов 100 г

лёгкая закуска из свежего тунца, спелых томатов и лайма

Фреш-салат с фирменной заправкой

130 г

из свежих овощей с кунжутом

РОЛЛЫ

Запеченный ролл Инь-Янь 190 г

с курицей, огурцом, сливочным сыром и соусом Спайси

Ролл с креветкой и сливочным сыром 100 г

ДЕСЕРТЫ - 89Р

Муравейник мини 50 г

Мороженое банановое 60 г

Творожный хворост 50 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Окунь с кальмарами

в сливочно-перечном соусе 260 г

с грибами, цукини и картофельными дольками

Караагэ с яичной лапшой

в сырном соусе 230 г

хрустящие куриные стрипсы с лапшой в сырном соусе

Рисовые шарики карри 340 г

пикантное карри из овощей и рисовых шариков с добавлением кокосового молока

НАПИТКИ - 99Р

Лимонад смородиновый 260 мл

с яблочным соком на основе минеральной воды

Лимонад вишневый 280 мл

с сиропом махито на основе минеральной воды

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

*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

499.-

1. Бенто Какао

С белым шоколадом и маршмеллоу

159.-

200 мл

2. Бенто Милк Шейк

Со сливочным мороженым и карамельным сиропом

159.-

200 мл

1

3

2

4

5

3. Ити-бенито

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

330 г

4. Ни-бенито

Картофель фри, куриные стрипсы, морковные и огуречные палочки. Подается с кетчупом и творожным хворостом

370 г

5. Сан-бенито

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

Для детей до 14 лет коллекционная игрушка в ПОДАРОК*

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

СУШИ

Время приготовления 5-10 мин.

Суши с копчёным клякачом

119.-
1 шт / 35 г

Суши с лососем

139.-
1 шт / 35 г

Суши с тунцом

149.-
1 шт / 35 г

Суши с копчёным лососем

129.-
1 шт / 35 г

Суши с тигровой креветкой

129.-
1 шт / 35 г

Суши с копчёным угрём

159.-
1 шт / 35 г

ОТКРЫТЫЕ РОЛЛЫ

Подается с имбирем и васаби

С чука
С кунжутным соусом

2 шт/110 г
189.-

С лососем
С соусом Спайси

2 шт/100 г
349.-

С икрой лосося

2 шт/100 г
489.-

С крабом

С японским майонезом
2 шт/100 г
599.-

С тунцом 289.-

С копченым угрем 399.-

С креветкой 289.-

С копченым клякачом 269.-

С соусом Спайси
2 шт/110 г

САШИМИ

Время приготовления 10-15 мин.

Сашими лосось

529.-
60/40/5 г

Сашими тунец

429.-
60/40/5 г

Сашими тигровая креветка

399.-
60/40/5 г

Сашими сет ▶

Лосось свежий, лосось копченый, креветки тигровые, тунец, угорь копченый, копченый клякач, огурец, лимон, редис, Чука, соус кунжутный, грибы Эноке, икра лосося, икра "Тобико".
Подается с шотом Сакаэ

2999.-

470 г / 50 мл



РОЛЛЫ – 219₽

Время приготовления 10-20 мин

Подается с имбирем и васаби



Ролл с огурцом

6 шт / 100 г



Ролл с копченым лососем

6 шт / 100 г



Ролл с копченым угрём

6 шт / 100 г



Ролл с лососем

289.-

6 шт / 100 г



Ролл с копчёной курицей и огурцом

6 шт / 100 г



Ролл с креветкой и сливочным сыром

6 шт / 100 г



Ролл с тунцом

6 шт / 100 г



Ролл Ясай-Маки

Огурец, помидор, болгарский перец, лист салата

6 шт / 160 г



Ролл с авокадо и клычком

6 шт / 100 г



РОЛЛЫ – 659₽

Время приготовления 10-20 мин.

Подается с имбирем и васаби



Ролл Канада

*Лосось, огурец, авокадо, сливочный сыр.
Сверху копченый угорь*

6 шт / 245 г



Ролл Эби-Маки

Сливочный сыр, тигровая креветка, авокадо. Сверху лосось, водоросли Чука, спайси соус, икра «Тобико», икра «Масаго»

6 шт / 260 г



new

Ролл Калифорния с крабом

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

6 шт / 215 г



Ролл Радуга

Авокадо, сливочный сыр. Сверху лосось, тунец, креветка, копченый лосось, копченый угорь, копченый Клыкач

6 шт / 220 г



Ролл Филадельфия с лососем

Внутри сливочный сыр. Сверху завернут в лосось

6 шт / 270 г



Теплый ролл Америка

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

8 шт / 270 г

РОЛЛЫ – 509Р

Время приготовления 15-25 мин.

Подается с имбирем и васаби



Запеченный ролл Сливочный Угорь

Сливочный сыр, копченый угорь. Сверху сыр «Гауда» и икра «Тобико», майонез

6 шт / 220 г



Запеченный ролл Гейша



Копченый угорь, огурец, авокадо, японский майонез. Сверху тигровая креветка, сладкая паприка, спайси соус, сыр «Гауда», икра «Масаго»

6 шт / 260 г



Теплый ролл с тунцом

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

6 шт / 260 г



Спайси Маки

Огурец, сливочный сыр, соус Спайси, лосось копченый, угорь копченый, икра Масаго

6 шт / 240 г



Ролл Магуро

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

6 шт / 250 г

РОЛЛЫ – 389₽

Время приготовления 10-20 мин.

Подается с имбирем 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



new

Запеченный ролл Инь-Янь

Огурец, сыр сливочный, копченая куриная грудка, кунжут, спайси соус, сыр Гауда, майонез

6 шт / 186 г



🍣

Теплый 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, копченый Клыкч, зеленый лук

6 шт / 325 г



Теплый ролл Тадаима

Лосось копченый, тигровые креветки, перец болгарский, огурец, соус Унаги, соус Кунжутный

8 шт / 200 г

СЕТЫ ДЛЯ КОМПАНИИ

Время приготовления 20 – 30 мин

Горячий сет ▶

Роллы: ролл Мао, ролл Мацутака, ролл Тадаима, ролл Сливочный угорь, ролл Окинава

Спайси-суши: спайси с креветкой - 2 шт., спайси с тунцом - 2 шт.

2289.-

38 шт. / 1190 г

◀ Сет Нэцкэ

Роллы: ролл Эби-маки - 0,5 шт., ролл Сакура, ролл Ункай, ролл Кисэки

Суши: суши с икрой "Масаго" и сливочным сыром 2 шт., суши с "Тобико" и сливочным сыром 2 шт., Салат с лососем 2 шт.

3699.-

26 шт. / 1025 г

Сет Лосось new

Роллы: ролл с лососем, ролл с копченым лососем, ролл Фудзи, ролл Тесима

Суши: с лососем 2 шт., с копченым лососем 2 шт.

Спайси-суши: с копченым лососем 2 шт., с лососем 2 шт.,

Сашими: лосось, копченый лосось

2889.-

34 шт. / 990 г



Сет Тан Джун new

Роллы: 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 авокадо

1149.-

41 шт. / 690 г



Ассорти суши new

Суши с лососем 2 шт, суши с тунцом 2 шт, суши с угрем 2 шт, суши с копченым лососем 2 шт, суши с креветкой 2 шт, суши с огурцом 2 шт, суши с авокадо 2 шт, суши с такуаном 2 шт.

1299.-

16 шт/480/30/6 г

ЗАКУСКИ

Время приготовления 25 – 30 мин

Креветки темпура

Тигровые креветки в темпуре с соусом Ким Чи Майо, икрой "Тобико" и "Масаго", редисом и салатом Чука

499.-

5 шт / 180 г



Сем Юми Фри

Кальмары, креветки, лосось и окунь в хрустящей панировке с картофельными шариками, рисовыми чипсами и соусами: Чили Сладкий, Сырный, Терияки.

2989.-

880 г

Подойдет к вину
"White Dry wine
ARISTOV"

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

ЗАКУСКИ

Время приготовления 20 – 30 мин



Ясай Сет ▶

Древесные грибы, жареные баклажаны, битые огурцы, жареные Эдамамме, капуста Ким-Чи, салат Чука. Подается с кунжутным соусом.

999.-
500/25 г

Жареные баклажаны

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

339.-
200 г

Сунаки Сет new

Чесночные гренки из бородинского хлеба, картофель фри, колбаски Охотничьи, жареный сыр, шашлычки из куриного филе, буженина из свинины. Подается с соусом Терияки, сладкой горчицей и чесночным соусом

1499.-
750/90 г

Подойдет
к пиву
“Зубр Голд”

Гренки чесночные

Из бородинского хлеба с чесночным маслом

169.-
150 г

Жареный сыр

Моцарелла в хрустящей панировке с соусом на выбор:

- клубничный,
- чесночный,
- спайси-соус

399.-
200 г

Картофель фри

139.-
100 г



Битые огурцы

Остро-соленые, хрустящие маринованные в зернистой горчице с перцем Чили, чесноком и солончатом соусе

239.-
330 г

Жареные Эдамамме

319.-
100 г
Обжаренные бобы с перцем чили, кунжутным маслом и чесноком



Древесные грибы

С луком, чесноком, болгарским перцем и кинзой



319.-
170 г

Салат «Чука»

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



269.-
80/20/20 г

Капуста Ким-Чи

Остро приправленная, маринованная пекинская капуста



229.-
200 г

Колбаски охотничьи

539.-
3 шт

СУПЫ

Время приготовления 10-15 мин



◀ Крем-суп из брокколи

С креветками и зеленым соусом

399.-

260 г



Рамэн со свинойной ▶

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

499.-

470 г



◀ Суп сливочный рыбный

На курином бульоне с лососем, тунцом, окунем, креветками, картофелем, помидорами черри, морковью и луком

669.-

410 г

СУПЫ

Время приготовления 10-15 мин

 **Мисо суп с окунем и шиитаке** ▶

Традиционный суп Мисо с водорослями Вакаме, грибами Шиитаке и филе Окуня

329.-

400 г



▲ **Суп-пюре грибной со сливками**

Бульон куриный, шампиньоны, морковь, лук, сливки, гренки чесночные

Подаётся 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.-

390/120 г

Добавь соус Шрирачи или перец Чили, чтобы было еще острее.

39.-
10 г



САЛАТЫ

Время приготовления 15-20 мин



① Салат Кайсо с осьминогами и кальмарами

689.-
220 г

В медово-горчичной заправке. Со свежим редисом и огурцом, водорослями Чука и зеленью

② Камо сарада

589.-
215 г

Микс-салат с утиной грудкой, томатами Черри, грибами Эноки и пряной заправкой. С лепестками миндаля и долькой сочного лайма.

Салат «Цезарь» с тигровыми креветками

609.-
200 г

Обжаренные тигровые креветки, помидоры Черри, сыр Пармезан, гренки чесночные, салат Айсберг, салат Романо, соус Цезарь

Салат «Цезарь» с запечённой курицей

549.-
200 г

Запечённая курица, помидоры Черри, сыр Пармезан, гренки чесночные, салат Айсберг, салат Романо, соус Цезарь



④ Авадзи

569.-
180 г

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



③ Фреш-салат

329.-
170 г

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

САЛАТЫ, ТАР-ТАР

Время приготовления 10-15 мин

⑤ Тар-тар из лосося

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

729.-

115 г



⑤



⑥

⑥ Тар-тар из тунца

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

489.-

115 г

new

⑧ Суирен

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

659.-

280 г

⑦ Салат Такаки-стейк

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

769.-

250 г

СОУСЫ

Сырно-сливочный

25 г 69.-

Кетчуп

25 г 49.-

Чесночный

25 г 49.-

Терияки

25 г 49.-

Ким Чи Майо

25 г 39.-

Сырный

25 г 49.-



⑧

ГАРНИРЫ

Лапша Удон

150 г 219.-

Лапша Фунчоза

150 г 199.-

Лапша Гречневая

150 г 109.-

Овощи гриль под зеленым соусом

100/10 г 189.-

Цукини, баклажаны, сладкая паприка, лук репка

Отварные брокколи

100 г 139.-

Картофель фри

100 г 139.-

Рис Гохан

200 г 109.-

ПОКЕ

Поке - это своеобразный гастрономический конструктор, где каждый может собрать индивидуальное сочетание по своему вкусу

Время приготовления
25-30 мин



Поке с Креветками

649.-
30 г



Поке с Тунцом

699.-
60 г



Поке с Угрем

799.-
60 г



Поке с Лососем

799.-
60 г



Поке с Тофу

429.-
30 г

Не острый поке 300 г

Рис Гохан с соусом Амаи Чи, маринованный имбирь, салат Чуко с кунжутным соусом, болгарский перец, бобы Эдамаме, зеленый лук, орех Макадамия

Острый поке 330 г

Рис Гохан с соусом Ки Чи Майо, маринованный имбирь, салат Чуко с кунжутным соусом, болгарский перец, авокадо, огурец, зеленый лук, орех Макадамия

Фруктовый боул 260 г

Рис Гохан с соусом Манго, киви, ананасами, авокадо, огурцом, черным кунжутом и орехом Макадамия, черри

ВОК-МЕНЮ

Время приготовления 15 – 20 мин

Одна основа – бесконечное разнообразие вкусов и выбора. Капуста, морковь, лук, болгарский перец, древесные грибы в устричном соусе с кинзой, арахисом и лаймом, все остальное вы выбираете сами

НАПОЛНИТЕЛИ

Говядина в соусе черный перец

Идеально с лапшой Удон

799.-
210/100 г

Курица в имбирном соусе

Рекомендуем попробовать с яичной лапшой

519.-
210/100 г

Курица в сливочном соусе

Курица, брокколи, стручковая фасоль в нежном соусе

519.-
220/100 г



Утка Хоккайдо

Томленая утка с острыми специями и болгарским перцем, тушенная на кокосовом молоке

699.-
130/100 г

Овощи в устричном соусе

Отлично сочетаются с гречневой лапшой

359.-
150/100 г

Креветки в устричном соусе

Прекрасно подойдут к лапше Фунчоза

579.-
200/100 г

ГАРНИРЫ

Лапша Удон

Лапша яичная

Лапша гречневая

Лапша Фунчоза



Рис с креветками в устричном соусе

569.-
310 г



Рис с курицей карри и ананасами

559.-
310 г



Рис с овощами и древесными грибами

379.-
300 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Время приготовления 25-30 мин

new

Осьминог на гриле ▶

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

1369.-

240 / 30 г



Окунь в сливочном соусе со шпинатом ◀

Грибами и помидорами черри. Подается с рисом Гохан

599.-

380 г



Курица в кисло-сладком соусе с ананасами ▶

луком, болгарским перцем, кинзой и дутым рисом. Подается с рисом Гохан

489.-

300 г



Стейк из сёмги со сливочным соусом ▼

Подается с овощами гриль

1199.-

150/25/5 г



new

Судак по-китайски ◀

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

1089.-

500 г



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Время приготовления 25-30 мин



Гедзе под сырной корочкой ◀

Пельмени из тонкого теста, поджаренные и томленные в сливках с травами

559.-
170 г

▲ Утка карри

С морковью, цукини, болгарским перцем и соусом Карри с добавлением кокосового молока. Подается с рисом Гохан

639.-
360 г



Медальоны из телятины ◀

Средней прожарки со сливочно-шпинатным соусом

1159.-
190/70 г

Свинина в сливочном соусе ▶

Свинина, картофель, лук, шампиньоны

589.-
300 г



ДЕСЕРТЫ

Время приготовления 10-20 мин

new

▼ 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



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.

*подается холодным

229.-

1 шт.



new

Лимонный Пассет ▲

Легкий, десерт, когда не хочется тortes и пирожных, выберете его. Нежные сливки, сахарная пудра и лимонная кислинка

229.-

175 г



Клубника со сливками ▲

Песочный крамбл, сырно-сливочный мусс, клубничное конфи в белом шоколаде

319.-

1 шт / 130 г

ДЕСЕРТЫ



▼ Торт Французский поцелуй

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

329.-

150 г

Кото-пудинг манго

Нежное сливочно-манговое желе, перед которым невозможно устоять

399.-

160 г



▼ Торт Наполеон

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

279.-

160 г



159.- Творожный хвост по-японски ▶

100 г

Лёгкий десерт из творожного теста с добавлением кунжута.



АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

1. Грин Фреш

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

499.-

350 мл

2. Космополитен

Водка, ликер Тройной сухой, морс
клюквенный, сахарный сироп

229.-

160 мл

3. Капучино

Кокосовое молоко, ликер кофейный,
ликер Амаретто, шот эспрессо,
сливочное мороженое

449.-

250 мл

4. Поезд в Пусан

Клубничный Соджу, джин, сироп
Лаванда, газированная вода

329.-

180 мл

5. Санерия Манго

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

489.-

300 мл

6. Джосей

Мартини Бьянко, вино игристое,
сироп Баббл Гам

749.-

220 мл



АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

7. Такири new

Почувствуйте себя настоящим барменом и попробуйте все возможные сочетания вкусов. Выберите основу:

- Вино игристое брют

- Вино игристое полусладкое

Добавьте вкуса с помощью соджу:

- Клубника

- Грейпфрут

- Персик

- Виноград-Алое

359.-

150 мл

8. Тэнгу new

Изысканная гармония игристого вина и японского саке Дэсен Кинкан со сладостью сочного мандарина

479.-

140 мл

9. Ягодная Санерия

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

469.-

285/15/4 мл



5

7

9

6

8

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

new

1. Малина - грейпфрут

Малина, грейпфрутовый сок, содовая

289.-

270 мл

2. Мохито с сиропом на выбор: классический, малина, маракуйя, груша, дыня, лаванда, мандарин, клубника или манго

Мин. вода, сироп «Мохито», лайм, мята

339.-

250/50 мл

+ Pom Barcelo Blanco

668.-

50 мл

3. Лаванда - Дыня

Тоник, сиропы «Дыня» и «Лаванда», лимонный сок

279.-

225 мл

4. Смородина - Бузина

Минеральная вода, пюре смородины, сироп «Бузина», лимонный сок

279.-

265 мл

new

5. Апельсин-лимонный мирт

Апельсиновый фреш, содовая, кордиал - тимьян, лимонный мирт, груша

329.-

270 мл

new

6. Гранат - вишня

Насыщенный гранатовый крем, вишневый сок, содовая

329.-

270 мл

1

2

3

4

5

7

6

5

7. Поцелуй ангела

Сок ананасовый, сок персиковый, сироп «Гренадин»

279.-

200 мл

ЛИМОНАДЫ Подаются в графине

Лимонад Жасмин/Яблоко/Розовая Гуава

на основе минеральной воды

849.-

800 мл

Лимонад Личи/Белый Лотос/Кардамон

на основе газированной воды

849.-

800 мл

Лимонад Тимьян/Лимонный мирт/Груша

на основе тоника

849.-

800 мл

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



Катана

Ликер «Амаретто»,
ликер «Сливочный»,
ликер «Апельсиновый»

279.-

50 мл



Харакири

Ликер «Калуа», самбука,
абсент

319.-

50 мл



Медуза

Водка, самбука,
сироп «Блю Кюрасао»,
сливки

219.-

50 мл



Мэйдзи

Абсент, сок лимона,
сироп «Маракуйя»

299.-

50 мл

СЕТ из шотов 989.-

Катана, Харакири, Мэйдзи, Медуза 4/50 мл

1. Пина Колада

Белый ром, ликер Кокосовый,
ананасовый сок, сливки

519.-

300 мл

2. Инугами new

Сладкая самбука и соджу,
грейпфрутовый сок с легкой горчинкой
и газированная вода, поистине
традиционное сочетание вкусов
Японской культуры

439.-

270 мл

3. Апероль

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

609.-

250 мл



БЕЛОЕ ВИНО

White Dry wine 2023 ARISTOV

0,15 л 369.- 0,75 л 1759.-

Россия, белое сухое, алк. 12,5%

Многогранное вино для моментов, когда жизнь немного удивляет и завораживает. Свежий сложенный 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 легким 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, зеленым салатам.

Crispy Wine vinho blanco

0,15 л 249.- 0,75 л 1189.-

Крым, белое полусухое, алк. 10,0%

Молодое, слегка изристое 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.

Boyrutken 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.

Di caspico special edition

0,15 л 259.- 0,75 л 1259.-

Дагестан, розовое сухое, алк. 11,0%

Вино идеально подойдет к рыбе, морепродуктам и легким салатам 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

Delissimo

0,15 л 259.- 0,75 л 1199.-

Россия, белое брют, алк. 12%

Delissimo

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 фуршетам.

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 Spumante Brut

0,75 л 2089.-

Италия, белое брют, алк. 9,5%

САКЭ

Сакэ Дзэсэн Кинкан 0,1 л 719.-
Япония, алк. 13,5%

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

ВИСКИ

William Lawson's Шотландия, алк. 40%	0,05 л	339.-
William Lawson's Super Spiced Шотландия, алк. 35%	0,05 л	299.-
Jack Daniel's Tennessee Whiskey США, алк. 40%	0,05 л	519.-
Jameson Midleton Distillery Ирландия, алк. 40%	0,05 л	569.-
Macallan Triple Cask Matured 12 years old Шотландия, алк. 40% Односолодовый, холодной фильтрации	0,05 л	1269.-
Hatozaki finest blended whiskey Япония, алк. 40%	0,05 л	549.-

КОНЬЯК

Ararat 3★ Армения, алк. 40%	0,05 л	299.-
Ararat 5★ Армения, алк. 40%	0,05 л	369.-
Martell V.S.O.P. Франция, алк. 40%	0,05 л	1159.-

ВОДКА

Русский стандарт Оригинал, Россия, алк. 40%	0,05 л	219.-
Kremlin award Россия, алк. 40%	0,05 л	229.-
Царская Оригинальная Россия, алк. 40%	0,05 л	179.-
ПРЕМИАЛЬНАЯ ВОДКА ПРОИЗВЕДЕННАЯ КУПАЖИРОВАНИЕМ АРОМАТНЫХ СПИРТОВ		
Gastronom купаж #4 к рыбным блюдам <i>Во вкусе и аромате кориандр, лавровый лист, розовый перец, лайм</i> Россия, алк. 37,5%	0,05 л	199.-
Gastronom купаж #9 к десертным блюдам <i>Во вкусе и аромате Алтайский мед, грецкий орех, лаванда, бергамот</i> Россия, алк. 30,5%	0,05 л	199.-

РОМ

Barcelo Dorado Anejado Доминикана, 1 год выдержки, алк. 37,5%	0,05 л	339.-
Barcelo Blanco Anejado Доминикана, 1 год выдержки, алк. 37,5%	0,05 л	329.-
Barcelo Anejo Доминикана, 3 года выдержки, алк. 37,5%	0,05 л	419.-

ВЕРМУТ

Martini Bianco Италия, белый сладкий, алк. 15%	0,1 л	499.-
--	-------	-------

ТЕКИЛА

Rio de Plata Silver Мексика, алк. 38%	0,05 л	549.-
Tequila Olmeca Silver Мексика, алк. 38%	0,05 л	529.-
Tequila Olmeca Reposado Мексика, алк. 38%	0,05 л	559.-

ДЖИН

Barrister Dry Gin Masterly Crafted Россия, алк. 40%	0,05 л	189.-
Beefeater London Dry Gin Англия, алк. 40%	0,05 л	429.-

ЛИКЕРЫ

Niva Distillery Cream Liqueur Россия, алк. 17%	0,05 л	219.-
Jagermeister Германия, алк. 35%	0,05 л	359.-
Aperol Италия алк. 11%	0,05 л	359.-
Absinth Absolvent Чехия, алк. 70%	0,05 л	329.-

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

«Япония Грин» зелёное бамбуковое Россия, алк. 4,5%	0,33 л	199.-	0,5 л	299.-
«Пражское» светлое Россия, алк. 4%	0,33 л	169.-	0,5 л	229.-

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Zubr Classic Dark Чехия, алк. 4,6%	0,5 л	439.-
Zubr Classic Gold Чехия, алк. 4,6%	0,5 л	429.-
Nulloff Premium Россия, б/а	0,5 л	169.-

СОДЖУ

Сет Соджу

Виноград-алое, грейпфрут, клубника и персик

200 мл 499.-

Soju Chum Churum

Корея, алк. 16,5%

0,05 л 219.-

Jinro Soju

Корея, алк. 16,5%

0,05 л 219.-



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

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



КОФЕ

можем приготовить без кофеина и с корицей

Гляссе <i>Черный кофе с шариком сливочного мороженого</i>	180/30 мл	219.-
Эспрессо <i>Традиционный крепкий кофе</i>	60 мл	129.-
Американо	200 мл	149.-
Капучино <i>Эспрессо со взбитым молоком</i>	200 мл	169.-
Капучино на растительном молоке	200 мл	229.-
Латте <i>Эспрессо с молоком, слоеное</i>	300 мл	229.-
Латте на растительном молоке	300 мл	309.-
Раф <i>Сливочный кофейный напиток с сиропом на Ваш выбор: карамель, ваниль, лесной орех</i>	300 мл	319.-
Капучино со сливочным ликёром <i>Эспрессо со взбитым молоком и сливочным ликёром</i>	200 мл	269.-
Кофе с коньяком <i>Американо с коньяком</i>	200 мл	289.-

КАКАО

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

Классический	300 мл	129.-
Маршмеллоу	10 г	49.-
Сливки	10 г	29.-
Молоко	100 мл	39.-
Лимон	20 г	39.-
Лайм	20 г	59.-
Сироп	30 мл	49.-
Шоколад белый	30 г	59.-
Мороженое сливочное	50 г	89.-

ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА



Добрый Лимон-лайм
с/бут.
0,25 л 109.-



Добрый Кола
с/бут.
0,25 л 109.-



Rich Тоник
с/бут.
0,33 л 169.-

Добрый Кола
без сахара, с/бут.

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Кубака газированная, с/бут. 0,5 л 199.-

Кубака негазированная, с/бут. 0,5 л 199.-

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

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

СОК

Rich: персиковый, апельсиновый, ананасовый, вишневый, зеленое яблоко, грейпфрутовый 0,180 л 99.-
1,0 л 399.-

ФРЕШИ

Морковный со сливками 0,180 л/10 219.-

Яблочно-морковный 0,180 л 249.-

Яблочный 0,180 л 259.-

Апельсиновый 0,180 л 259.-

МОРС СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Клюквенный 0,180 л 99.- 1 л 399.-



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

Ии - 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 Какво

С белым шоколадом и маршмеллоу
200 мл 159.-

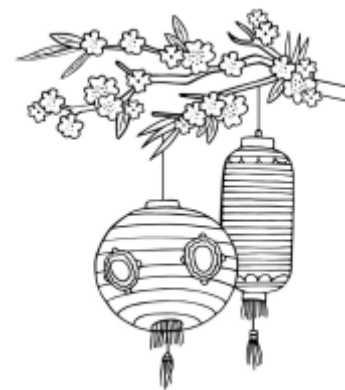
Бенто Милк Шейк

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



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 клячком	187,7	7,5	8,4	20,5
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
260	Ролл Сакура	146,3	8,2	3,4	20,6
280	Ролл Амаи	240,9	8,0	12,7	23,5
260	Ролл Тасима	204,8	7,7	8,3	24,6
250	Ролл Сарада	217,0	4,2	10,3	26,7
280	Ролл Икигай	199,4	8,5	8,2	22,6
260	Ролл Чикен	208,6	8,9	5,4	30,8
200	Ролл Тадаима	215,7	8,7	1,3	42,0
195	Ролл Кисаки	216,4	9,1	7,9	27,0
175	Ролл Ункай	209,6	6,6	8,9	25,7
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
80	Ролл Раито	203,0	21,3	11,4	3,0
Открытые роллы					
110	Открытый ролл с чуко	153,2	3,3	2,8	28,5
100	Открытый ролл с лососем	180,2	4,17	7,6	16,2
100	Открытый ролл с икрой лосося	157,3	10,6	4,7	17,0
110	Открытый ролл с крабом	144,4	7,8	5,3	16,1
110	Открытый ролл с тунцом	162,3	13,5	5,3	16,2
110	Открытый ролл с креветкой	176,5	15,9	5,3	16,2
110	Открытый ролл с копченым клячком	214,6	11,7	11,4	16,2
Ассорти из суши и ролл					
16 шт. - 480/30/6	Ассорти из суши	203,9	11,75	9,91	16,91
0,990	Сет Лосось	36,0	2,3	1,2	3,8
0,520	Сашими сет	100,0	11,0	5,1	2,2
1190	Горячий сет	119,2	4,3	4,0	16,4
1,025	Сет Нацэк	32,0	1,5	1,0	4,0
680	Сет Тан Джун	15,4	0,6	0,2	2,7
Онигири					
2 шт/150/15/4	Онигири с лососем	210,962	6,86	4,81	35,04
2 шт/150/15/4	Онигири с угрем	232,403	7,13	6,79	35,67
2 шт/150/15/4	Онигири с тунцом	195,246	6,80	3,38	34,402
Сашими					
470	Сашими сет	104,180	11,713	5,75	1,372
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
160	Ролл Мацутаки	222,1	7,7	9,2	27,0
230	Ролл Миоко	219,2	10,9	8,0	26,1
210	Ролл Окинава	216,6	9,0	4,9	33,9
Поке					
330	Поке овощной острый	180,1	2,9	6,3	27,8
300	Поке овощной неострый	162,0	5,1	2,6	29,4
260	Поке фруктовый	283,0	3,4	15,8	31,6
WOK-меню					
150/100	Овощи в устричном соусе	69,94	1,54	4,08	6,76
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
210/100	Курица в имбирном соусе	182,14	7	12,36	10,71
210/100	Говядина в соусе черный перец	147,7	8,02	8,9	8,87
310	Рис с креветками в устричном соусе	247,69	7,2	9,86	32,53
310	Рис с курицей карри и ананасами	261,25	8,75	9,38	35,44
300	Рис с овощами и древесными грибами	192,22	3,51	5,57	31,99
130/100	Утка Хоккайдо	402,7	8,7	31,6	20,6

Выход, гр	Наименование блюда	На 100 гр готового блюда			
		Энергетическая ценность, Ккал	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр
Горячие закуски					
880	Сет Юми Фри	194,1	16,3	3,3	24,6
750/90	Сунаки Сет	1799,6	95,5	150,9	14,6
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
180	Чар Сиу	155,1	6,9	2,2	26,7
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
Супы					
470	Чр Сиу Рамэн	69,8	2,6	1,5	11,3
410	Суп сливочный рыбный	154,45	11,59	9,39	5,88
230/5	Суп-пюре грибной со сливками	70,8	2,27	5,03	4,12
690/120	Суп Том-Ям с кальмарами и креветками	139,7	7,19	3,85	3,14
260	Крем-суп из брокколи	149,0	3,91	12,32	5,6
400	Мисо суп с окунем и шиитаке	31,1	4,4	0,3	2,4
Салаты					
220	Салат Кайсо с осьминогами и кальмарами	210,408	11,13	13,961	10,052
170	Салат Фрэш	39,404	1,69	1,66	4,42
200	Салат Цезарь с креветками	261,1	7,88	23,15	5,29
200	Салат Цезарь с курицей	311,7	7,16	28,83	5,89
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
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
190/70	Медальоны из телятины	380,554	19,915	31,814	3,642
170	Гедзе с курицей под сырной корочкой	407,807	13,493	27,937	25,6
250	Бао с креветками	240,5	10,6	12,5	21,3
250	Бао со свиной	160,8	4,2	6,4	21,3
280	Окунь в сливочном соусе со шпинатом	160,2	10,0	4,2	20,4
180	Тори Аши	232,6	8,9	21,9	14,8
360	Утка карри	402,7	8,7	31,6	20,6
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
160	Кото-Пудинг	519,40	3,60	40,00	36,10
100	Хворост по-японски	302,7	11,97	5,90	50,44
130	Клубника со сливками	26,3	0	1,3	3,2
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
370	Ни-Бенто	109,7	3,0	4,8	13,5
340	Сан-Бенто	187,3	4,5	12,0	15,1

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель предприятия

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
0,750	Ди каскио розовое	80	0	0	0,4
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	Арагат 5*	224	0	0	0
0,050	Арагат 3*	224	0	0	0
Ликеры					
0,050	Апероль	197	0	0	20
0,050	Абсент Абсолют	350	0	0	35
0,050	Ягермейстер	250	0	0	13,2
Виски					
0,050	Джеймсон	222	0	0	0
0,050	Джек Дениелс Теннесси	220	0	0	0
0,050	Макаллан Дабл Каск 12 лет	220	0	0	0
0,050	Джим Бим	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	Барристер Драй	263,2	0	0	0
0,050	Бифитр	220	0	0	0
Ром					
0,050	Барселло Blanco	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
Саке					
0,100	Дэсен 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
0,250	Капучино	75,1	1,1	2,9	10,9
0,180	Поезд в Пусан	50,7	0	0	12,6
0,270	Инугами	56,2	1,1	0,2	12,5
0,160	Космополитен	75	0	0	18,6
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					
0,200	Персик-Личи	82,3	1,4	2,1	14,3
0,180	Мохито	84,6	0	0	0
0,265	Смородина-Бузина	60,8	0	0	15,0
0,225	Дыня-Лаванда	86,7	0	0	21,6
0,210	Поцелуй ангела	35,287	1,162	0	7,204
0,270	Апельсин-лимонный мирт	57,3	0,7	0,152	13,2
0,270	Гранат-вишня	50,92	0,57	0,1	11,9
0,270	Малина-грейпфрут	54,89	0,58	0,14	12,8
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
0,330	Рич Тоник 0,33 /б	80	0	0	4
Фреш					
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	Капучино 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

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:

-  – новинка
-  – 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