

RAW BAR

SUNOMONO 15€

Traditional Japanese cucumber salad, accompanied with wakame gum, hydrated seaweed, ginger, sesame, octopus, scallops and marinated with sushi vinegar and sake

Традиционный японский салат из огурцов, дополненный камедью вакаме, сушеными морскими водорослями, имбирем, поджаренным кунжутом, осьминогом, виерой, маринованными в уксусе и саке

TARTAR HAMACHI 21€

Hamachi tartar with wasabi kishime, truffle oil, ponzu sauce, black tobiko and avocado accompanied by sweet potato slices

Тартар из хамачи с васаби кисаме, трюфельным маслом, соусом понзу, черным тобики и авокадо в сопровождении ломтиков сладкого картофеля.

CEVICHE HAMACHI 14,8€

Hamachi, lilac onion, cilantro, lychees, coconut milk, shichimi and lemon juice accompanied by plantain

Хамачи, сиреневый лук, кинза, личи, кокосовое молоко, шичими и лимонно-лаймовый сок с подорожником

Chef's Recommendation 74,8€

Hamachi Ceviche with 20g of Caviar "REAL CAVIAR"

CEVICHE MIX 19€

Hamachi, salmon, mango, cherry tomato, lilac onion, cilantro, lime juice and furikake

Хамачи, лосось, манго, помидоры черри, сиреневый лук, кинза, сок лайма и фурикаке

TATAKI

TATAKI MAGRET 15,5€

Duck magret tataki with orange served with fresh ginger and salt

Татаки из утиной грудки, подается со свежим имбирем и хлопьями соли

Chef's Recommendation 75,5€

Ceviche Hamachi with 20g of Caviar "REAL CAVIAR"

TUNA TORO TATAKI 18,7€

Thin slices of tataki tuna marinated in ponzu sauce and served with wasabi kishime, katsuobushi (DEHYDRATED BONITO VIRUTAS), smoked with Jack Daniels shavings

Тонкие ломтики тунца торо, маринованные в соусе понзу и подаваемые с васаби кисаме, кацуобуси (DEHYDRATED BONITO VIRUTAS), копченые со стружкой с ароматом Jack Daniels

Chef's Recommendation 78,7€

Ceviche de Hamachi con 20g de Caviar "REAL CAVIAR"

SUSHI BAR - ROLLS

DABURU ATOUN 21€

Bluefin tuna stuffing, avocado with tuna topping, wasabi kishime, black tobiko, and ponzu dressing

Начинка из тунца Блюфин, авокадо с топпингом из тунца, васаби кисаме, черный тобики и соус понзу

Chef's Recommendation 81€

Хамачи Севиче с 20г Икры "НАСТОЯЩАЯ ИКРА"

CALIFORNIA 18€

Stuffed with salmon, avocado, cream cheese with salmon topping, ikura gum and ikura

Фаршированный лососем, авокадо, сливочным сыром с топпингом из лосося, вакамэ и икурой

AKIRA 19€

Bluefin tuna, cream cheese and strawberry filling with caramelized brown sugar and wasabi kishime topping

Тунец Блюфин, сливочный сыр и клубничная начинка с карамелизированным коричневым сахаром и топпингом из васаби-кисаме

RONIN 19€

Stuffed with ebi tempura, avocado with tuna tataki topping, caramelized onion and chives

Фаршированный темпурой эби, авокадо с топпингом татаки из тунца, карамелизированным луком и шнитт-луком

CITRUS SALMÓN 18€

Stuffed with ebi tempura, avocado, cream cheese with salmon tataki topping, yuzu- kosho mayonnaise and lime
Начинка из темпуры эби, авокадо, сливочного сыра с топпингом из татаки лосося, майонеза юдзу-кошо и цедры лайма

ALÀBRIGA 32€

Stuffed with mango, caramelized foie with wagyu topping, truffle, chives and unagui sauce dressing
Начинка из манго, карамелизированного фуа с топпингом вагю, трюфелями, шнитт-луком и соусом унаги

Chef's Recommendation 92€
Sushi Alàbriga with 20g de Caviar "REAL CAVIAR"

VEGAN ROLL 17€

Zucchini tempura filling, chives, and goma wakame, wrapped in furikake with tomato jam
Начинка из цуккини темпура, зеленый лук и гома вакаме, завернутые в фурикаке с томатным джемом

ROCKING FOIE 29€

Stuffed with soft crab, bull tuna tataki, caramelized onion and cream cheese, with foie topping, unagui sauce
Фаршированная мягким крабом, татаки из тунца торо, карамелизированным луком и сливочным сыром, с начинкой из фуа и соусом унаги

Chef's Recommendation 89€
Rocking Foie with 20g de Caviar "REAL CAVIAR"

VARIED

12 PIECES 33€
24 PIECES 65€
CAVIAR REAL 50G 120€

NIGUIRI

SALMON	2,5€
AKAMI	2.75€
O-TORO	3€
HOTATE	3.5€
WAGYU	4.5€
RED PRAWN FROM PALAMÓS	4€
EEL	3,5€
Extra Caviar	3€
Extra Foie	2€

SASHIMI

SALMON	9,5€
AKAMI	17€
O-TORO	21,5€
HOTATE	17€
VARIED 15 PIECES	72€
Extra Foie	4€

HOSOMAKI

O-TORO, ONION AND WASABI	10,5€
TUNA AND ONION	9,5€
SALMON AND WASABI	9€
CUCUMBER AND SESAM	7€
AVOCADO	7€
MANGO	7€
Extra Real Caviar	30€