

**НИГИРИ/ NIGIRI**

Порция 5 шт

Авокадо/ <i>Avocado</i>	14
Маринованный огурец <i>Pickled cucumber</i>	14
Грибы Шиитаке <i>Shitake mushroom</i>	14

ТЕМПУРА/ TEMPURA

Креветки растительного происхождения, соус тентсюю/ <i>Plant Prawn tempura</i>	22
Овощи в кляре, соус тентсюю/ <i>Vegetable tempura</i>	16
Кальмары из конжака темпура, острый майонез/ <i>Konjac calamari tempura</i>	22
Карааге из соевой курицы, медово-горчичный соус/ <i>Vegan chicken karaage</i>	18

СУП/ SOUP

Мисо, тофу, водоросли, зеленый лук/ <i>Miso soup, tofu, seaweed, spring onion</i>	18
Суп с лапшой соба, тентсюю соус/ <i>Soba noodle soup, tentsuyu</i>	22

ОСНОВНОЕ БЛЮДО/ MAINS

Филе рыбы растительного происхождения, грибы шимеджи, овощи, соус мисояки <i>Fishless Fillet, shimeji mushroom, vegetables, misoyaki sauce</i>	33
Котлета из киноа, пюре из картофеля вилетте, соус из мисо и красного вина <i>Quinoa patty, purple truffle mash potato, red wine miso sauce</i>	28
Жареная соевая курица, брокколи, кунжут, зеленый лук <i>Stir fried vegan chicken, broccoli, sesame, spring onion</i>	34
Креветки растительного происхождения, соус из цветной капусты, овощи на гриле <i>Plant based prawns, cauliflower sauce, grilled vegetables</i>	34
Кальмары из конжака на гриле, пюре из картофеля вилетте, овощи на гриле, соус из красного вина/ <i>Grilled konjac calamari</i>	34
‘Якимеши’ Японский жареный рис, овощи/ <i>‘Yakimeshi’ Japanese fried rice, vegetables</i>	25
Жареные овощи ‘Ясаи Итаме’, тофу/ <i>‘Yasai itame’ Japanese style vegetables, fried tofu</i>	26

ГАРНИРЫ/ SIDES

Микс-салат Feeling Koi/ <i>Feeling Koi garden salad</i>	12
Японский жареный рис/ <i>Japanese fried rice</i>	12
Салат с водорослями/ <i>Seaweed salad</i>	12

ДЕСЕРТ/ DESSERT

Мусс Матча, бисквит, черный кунжут, жареные семена кунжута <i>Matcha mousse, soft cake, black sesame, roasted sesame seed</i>	20
--	----

Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть аллергии или специальные диетические предпочтения.

Цены указаны в Долларах США и подлежат налогообложению 23.2%.

На блюда, отмеченные * действует специальная стоимость для типов питания HB/FB/DAI

Для типов питания Half board/ Full board и DAI включены 3 блюда на человека.

Заказ блюд, не включенных в данное меню оплачивается дополнительно.



САШИМИ/ SASHIMI

Порция 5 шт

Рифовая рыба Баа Атолл/ Reef fish	12
Мальдивский тунец/ Tuna	14
Креветки/ Prawns	14
Новозеландский Лосось/Salmon	14
Гребешки/ Scallop	16
Желтохвост Хамачи/ Yellow tail	14
Микс сашими 10 шт / Sashimi platter	28

САШИМИ В НОВОМ СТИЛЕ/ / NEW STYLE SASHIMI

Морской гребешок, помидор, сальса понзу Sea scallop, tomato, ponzu salsa low carb с низким содержанием углеводов	24
Лосось Абури, соус Гома/ Aburi Salmon с низким содержанием углеводов	22
Татаки из тунца, дайкон, понзу из цитрусов Tuna tataki	20
Тартар из лосося, авокадо, майонез с васаби Salmon tartar	22

МАКИ В НОВОМ СТИЛЕ/ NEW STYLE MAKI

Ролл с Острым тунцом /Spicy Tuna	24
Калифорния с тобико/ California maki	24
Ролл Филадельфия/ Philadelphia maki	24
Органический Ролл Амилла с тофу Organic Amilla vegetable roll	18
Ролл с угрем, огурцом/ Unagi, cucumber	24
Рис из цветной капусты, авокадо, огурец Cauliflower rice, avocado	16

СУП/ SOUP

Мисо, тофу, водоросли,зеленый лук Miso, tofu, seaweed, spring onion	18
Суп с лапшой из Конжака, тентсую соус Konjac noodle soup, tentsuyu	22

ОСНОВНОЕ БЛЮДО / MAINS

Жареный лосось, мисо соус, конфи из редиса, зеленый лук /Pan fried salmon	38
Лобстер мисо Термидор, сливки, зеленый лук /Lobster miso thermidor, spring onion, cream	72*
Улов дня, грибы шимеджи, овощи, соус мисояки /Catch of the day, shimeji mushroom	33
Черная треска в маринаде мисо, бок чой, соус мисо /Miso crusted black cod, bok choy	38
Утиная грудка, маринад из апельсинов и сои, свекла/ Duck breast, orange soy marinade low carb	36
Курица Терияки с стиле "Токио", брокколи на пару, кунжут, зеленый лук Chicken Teriyaki "Tokyo Street Style", steamed broccoli, sesame, spring onion low carb	34
Стейк Тендерлоин, пюре из картофеля вилетте, овощи на гриле, соус из красного вина Grass fed tenderloin, grilled vegetables, red wine sauce	56*
Жареные овощи 'Ясаи Итаме', тофу/ 'Yasai itame' Japanese style stir fried vegetables low carb	26

ДЕСЕРТ/ DESSERT

Морковный торт, сироп из зеленого чая, васаби крем, физалис /Carrot cake N	18
Шоколадный Фондан/ Chocolate fondant 20 minute preparation time	20

Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть аллергии или специальные диетические предпочтения.

Цены указаны в Долларах США и подлежат налогообложению 23.2%.

На блюда, отмеченные * действует специальная стоимость для типов питания HB/FB/DAI

Для типов питания Half board/ Full board и DAI включены 3 блюда на человека.

Заказ блюд, не включенных в данное меню оплачивается дополнительно.

**САШИМИ/ SASHIMI***Порция 5 шт*

Рифовая рыба Баа Атолл/ <i>Reef fish</i>	12
Мальдивский тунец/ <i>Maldivian Tuna</i>	14
Креветки/ <i>Prawn</i>	14
Новозеландский Лосось / <i>NZ Salmon</i>	14
Гребешки / <i>Scallop</i>	16
Желтохвост Хамачи / <i>Yellow tail</i>	14
Микс сашими 10 шт/ <i>Sashimi platter</i>	28

НИГИРИ/ NIGIRI SUSHI*Порция 5 шт*

Новозеландский Лосось / <i>NZ Salmon</i>	18
Мальдивский тунец / <i>Tuna</i>	16
Креветки/ <i>Prawns</i>	18
Рифовая рыба Баа Атолл/ <i>Reef Fish</i>	16
Теплый Хамачи, соус Гома <i>Blowtorch Hamachi</i>	18
Авокадо/ <i>Avocado</i>	14

СУП/ SOUP

Мисо, тофу, водоросли, зеленый лук <i>Miso, tofu, seaweed, spring onion</i>	18
Суп с рисовой лапшой, тентсюю соус <i>Rice noodle soup, tentsuyu</i>	22

САШИМИ В НОВОМ СТИЛЕ/ NEW STYLE SASHIMI

Морской гребешок, помидор, сальса понзу <i>Sea scallop, tomato, ponzu salsa</i>	24
Лосось Абури, соус Гома <i>Aburi Salmon, goma dressing</i>	22
Татаки из тунца, дайкон, понзу из цитрусов <i>Tuna tataki, grated daikon, citrus ponzu dressing</i>	20
Тартар из лосося, авокадо, васаби майонез <i>Salmon tartar, avocado, wasabi mayonnaise</i>	22

МАКИ В НОВОМ СТИЛЕ/ NEW STYLE MAKI SUSHI*Порция 6 шт*

Ролл с Острым тунцом / <i>Spicy Tuna</i>	24
Калифорния с тобико, хрустящий тенкасу <i>California with tobiko, crispy tenkasu</i>	24
Ролл Филадельфия с тофу/ <i>Philadelphia maki</i>	24
Органический Ролл Амилла с овощами, тофу <i>Organic Amilla vegetable rolls, bean curd</i>	18
Рис из цветной капусты, авокадо, огурец/ <i>Cauliflower rice, cucumber, avocado</i>	16

ТЕМПУРА/ TEMPURA

Креветки во фритюре, тентсюю соус <i>Prawn tempura, tentsuyu sauce</i>	22
Овощи, кисло-сладкий соус <i>Vegetable tempura, tentsuyu sauce</i>	16
Мякотельный краб, острый майонез <i>Soft shell crab tempura, spicy mayo</i> <i>Безглютеновая темпура доступна по запросу</i>	24

Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть аллергии или специальные диетические предпочтения.

Цены указаны в Долларах США и подлежат налогообложению 23.2%.

На блюда, отмеченные * действует специальная стоимость для типов питания HB/FB/DAI

Для типов питания Half board/ Full board и DAI включены 3 блюда на человека.

Заказ блюд, не включенных в данное меню оплачивается дополнительно.



ОСНОВНОЕ БЛЮДО/ MAINS

Жареный лосось, мисо соус, конфи из редиса, зеленый лук <i>Pan fried salmon, miso sauce, confit radish, spring onion</i>	38
Лобстер мисо Термидор, сливки, зеленый лук / <i>Lobster miso thermidor</i>	72*
Улов дня, грибы шимеджи, овощи, соус мисояки/ <i>Catch of the day</i>	33
Черная треска в маринаде мисо, бок чой, соус мисо/ <i>Miso crusted black cod</i>	38
Утиная грудка, маринад из апельсинов и сои, свекла/ <i>Duck breast orange marinade</i>	36
Курица Терияки с стиле “улиц Токио”, брокколи на пару, кунжут, зеленый лук <i>Chicken Teriyaki ‘Tokyo Street Style’, steamed broccoli, sesame, spring onion</i>	34
Стейк Тендерлоин, пюре из картофеля вилетте, овощи на гриле, соус из красного вина/ <i>Grass fed tenderloin, purple smashed potato</i>	56*
‘Якимеши’ Японский жареный рис, овощи / <i>‘Yakimeshi’ Japanese fried rice</i>	25
Жареные овощи ‘Ясаи Итаме’, тофу/ <i>‘Yasai itame’ Japanese style stir fried vegetables</i>	26

ГАРНИРЫ/ SIDES

Микс-салат Feeling Koi/ <i>Feeling Koi garden salad</i>	12
Японский жареный рис / <i>Japanese fried rice</i>	12
Салат с водорослями / <i>Seaweed salad</i>	12
Салат с мини-осьминогами / <i>Baby octopus salad</i>	12

ДЕСЕРТ/ DESSERT

Мусс Матча, бисквит, черный кунжут, жареные семена кунжута/ <i>Matcha mousse</i> <i>без содержания лактозы</i>	20
Морковный торт, сироп из зеленого чая, васаби крем, физалис/ <i>Carrot cake</i> <i>без содержания глютена</i>	18
Ассортимент Моти (Мороженое в рисовом тесте) / <i>Mochi assortment</i> <i>без содержания глютена</i>	18
Шоколадный Фондан/ <i>Chocolate fondant</i> <i>без содержания глютена 20 минут на приготовление</i>	20

Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть аллергии или специальные диетические предпочтения.

Цены указаны в Долларах США и подлежат налогообложению 23.2%.

На блюда, отмеченные * действует специальная стоимость для типов питания HB/FB/DAI

Для типов питания Half board/ Full board и DAI включены 3 блюда на человека.

Заказ блюд, не включенных в данное меню оплачивается дополнительно.