



Боул с копченым угрем

НИГИРИ С НАЧИНКОЙ (ЛОСОСЬ / ТУНЕЦ)	49 / 49
37	
СУП ТОМ ЯМ	190
Кокосовое молоко, лимонграсс, тигровые креветки, рис	
250	
РИС С КРЕВЕТКАМИ	113
Со свежими овощами и соевым соусом	
230	
ЧУКА САЛАТ	102
Салат из водорослей с кунжутом и ореховым соусом	
130	



А ЧТО ЕСЛИ БЫ... ИРЛАНДЦЫ ПРИДУМАЛИ СУШИ

Традиционная японская кухня давно завоевала сердца миллионов людей. Суши настолько популярны во всем мире, что почти каждый человек их пробовал или хотя бы знает как выглядит и из чего состоит это блюдо. Его готовят из риса, который заворачивают в водоросли нори и к которому добавляют различные начинки (рыбу, морепродукты, овощи и т.д.). Так как суши распространились по западному миру из Японии, логично будет думать, что именно она является родиной этого блюда. Однако история возникновения суши такая старинная, что существует множество версий их происхождения. Мы немного пофантазировали и предположили: “А что, если бы суши придумали в Ирландии”? Почему бы и нет? Наверное, вместо классического риса ирландцы использовали бы картофель. Свежий лосось заменили бы жареным беконом, а заворачивалось бы это во вкуснейший омлет с добавлением трав. Альтернатива японской версии выходит весьма аппетитная. Кое-что от ирландцев мы всё-таки взяли — это большие порции. К слову, активно используются в рецептах блюд ирландской кухни и всевозможные морепродукты, включая красную рыбу, угорь, креветки, мидии, красные водоросли далс и карраген (ирландский мох). Интересен и тот факт, что современные роллы придумали не в Японии, а в США. Американцам очень нравился состав суши, однако водоросли нори, в которые заворачивали роллы, казались им слишком жесткими. Повар Ичиро Машита (по нашей версии Ричард О’Шито), что в 70-х годах работал в одном из японских ресторанов в Лос-Анджелесе, придумал ролл «Калифорния». Рис теперь оказывался снаружи ролла, а водоросли, наоборот, были спрятаны внутри. История мировой кулинарии хранит в себе много тайн и секретов, ведь дело вкуса для кого-то становится делом всей жизни. А если бы вы придумали суши, что бы в них входило?

БОУЛЫ

ЛОСОСЬ И УГОРЬ 170

Лосось, угорь, рис отварной, авокадо, вакаме, тобико, соевый соус, японский майонез, унаги соус, кунжут
230

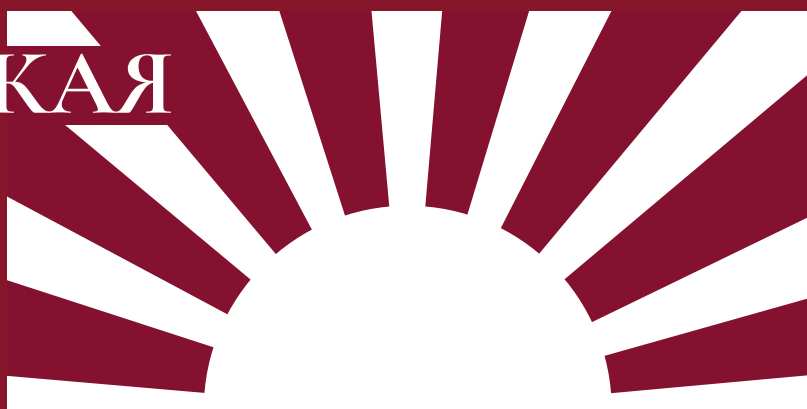
КРЕВЕТКА И ТУНЕЦ 170

Хвосты королевских креветок, тунец, рис отварной, авокадо, вакаме, тобико, соевый соус, японский майонез, кунжут
230



АЗИАТСКАЯ КУХНЯ

Изысканная, утонченная
и удивительно лёгкая — всё
это азиатская кухня в пабе
Mick O'Neills



САШИМИ

ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА	160
60	
ТУНЕЦ	137
60	
УГОРЬ	146
60	
ЛОСОСЬ	144
60	
ГРЕБЕШОК	105
60	

НИГИРИ

ИКРА ЛЕТУЧЕЙ РЫБЫ	36
35	
ГРЕБЕШОК	36
35	
ЛОСОСЬ	43
35	
ТУНЕЦ	59
35	
УГОРЬ	51
35	
ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА	38
35	
ИКРА ЛОСОСЯ	75
35	



Сашими из семги

ФУТО-МАКИ

ОКИНАВА	363
<i>Лосось, угорь, тигровая креветка, тобики, японский майонез, авокадо</i>	
400	
БОНИТО	192
<i>Жаренный лосось, снежный краб, манго, острый майонез, авокадо</i>	
360	
УНАГИ ТЕМПУРА	264
<i>Лосось, тунец, угорь обжаренный в кляре, сыр Филадельфия, огурец</i>	
300	
ЭБИ ТЕМПУРА	150
<i>Тигровая креветка в кляре, авокадо, кунжут, японский майонез</i>	
260	

УРО-МАКИ

ФИЛАДЕЛЬФИЯ	262
<i>Лосось, угорь, сыр Филадельфия, авокадо</i>	
320	
КАНАДА	228
<i>Лосось, угорь, японский майонез, соус Унаги</i>	
280	
ИКУРА	252
<i>Лосось, икра лосося, сыр Филадельфия, огурец</i>	
310	
КАЛИФОРНИЯ	129
<i>Снежный краб, кунжут, авокадо, японский майонез</i>	
290	

ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ

ИМПЕРАТОР	282
<i>Лосось, угорь, тигровая креветка, тобики, японский майонез, в кляре</i>	
240	
РОНИН	226
<i>Угорь, манго, снежный краб, тобики, японский майонез, в кляре</i>	
240	
БАНЗАЙ	234
<i>Угорь, лосось, сыр Филадельфия, огурец, в кляре</i>	
300	
КАМИКАДЗЕ	150
<i>Жаренный лосось, авокадо, острый майонез, стружка тунца</i>	
250	