



НИЯМА
SEAFOOD & SUSHI BAR

НИЯМА МЕНЮ



КУХНЯ

НИЯМА

SEAFOOD & SUSHI BAR

БЕСКРАЙНЕЕ РАЗНООБРАЗИЕ

Вы держите в руках меню Нияма — плод многолетних поисков вдохновения и стремления к совершенству, собранный из путешествий, книг, дегустаций и общения с лучшими мастерами мировой кулинарии. Как безбрежный океан, оно наполнено удивительными открытиями: здесь каждое блюдо — это современный взгляд на привычное, неожиданное сочетание или незабываемая эмоция.

Исследуйте богатство ингредиентов со всего света, открывайте для себя незнакомые вкусы далёких стран и отправляйтесь навстречу новым впечатлениям.

Свежайшие морепродукты, японская и паназитская кухня, современная Европа и авторские рецепты — пусть это меню станет вашим проводником в мир гастрономических открытий.

Добро пожаловать в Нияма!

ENGLISH



MENU



Вегетарианское



Острое



Скидки и акции
в приложении Нияма

ИЗ МОРЯ



ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ

Икра морского ежа, устрицы, сашими из лосося. Подаётся с соусом миньонет и соевым соусом

3 шт./6 шт./100 г/60 г | 4 599.-

УСТРИЦЫ

Подаются с лимоном и соусом миньонет

1 шт. | 420.-



ЕЖИ МОРСКИЕ

Подаются с перепелиным желтком

1 шт. | 369.-



ТРИО ТАРТАРОВ

Сет из тартаров: лосось, тунец, креветки. Подаётся с бриошью

90/20 г | 799.-

КРУДО ИЗ ЛОСОСЯ

Кусочки лосося в пикантной заправке из маслин, каперсов, оливкового масла и соуса тайский чили

95/10 г | 799.-

ВЫБЕРИ СВОЙ РОЛЛ



ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Лосось, сливочный сыр,
авокадо, огурец

210/15 г | 779.-



КАЛИФОРНИЯ

Снежный краб, авокадо,
огурец, икра масаго

185/15 г | 669.-



ЭБИ ГУАКАМОЛЕ

Креветки темпура, тартар из лосося,
огурец, горчичный соус, гуакамоле,
малиновая икра из тапиоки

210/15 г | 699.-



ФИЛАДЕЛЬФИЯ ЛАЙТ

Лосось, сливочный сыр,
огурец, икра масаго

190/15 г | 609.-



УНАГИ ЧИЗ

Угорь, лосось, сливочный сыр, огурец, соусы
спайси и терияки, чеддер, пармезан, кунжут

220/15 г | 759.-



БЛЮ КЮРАСАО

Креветки, сливочный сыр, паста
том кха, огурец, лук фри, икра
масаго, соус блю кюрасао

215/15 г | 659.-



КАНАДА
Угорь, лосось, сливочный сыр, авокадо, соус терияки, кунжут
190/15 г | **699.-**



УНАГИ КРАНЧ
Угорь, креветки темпура, сливочный сыр, огурец, икра масаго, соус спайси, рыбный пабиран
200/15 г | **649.-**



КАНАДА ЛАЙТ
Угорь, сливочный сыр, огурец, соус терияки, воздушный рис
185/15 г | **649.-**



ОРАНЖ ЧИЗ
Копчёный лосось, сливочный сыр, огурец, икра масаго
190/15 г | **639.-**



СЯКЕ КАРРИ МАНГО
Лосось, хрустящий кляр, лук фри, кунжутный айоли, соусы спайси и карри манго
180/15 г | **639.-**



УНАГИ ХАЛАПЕНЬО
Хрустящий угорь, сливочный сыр, авокадо, огурец, чипсы нори, соусы халапеньо, терияки и спайси
220/15 г | **559.-**



ПАПУРИКА
Печёный болгарский перец, снежный краб, опалённый лосось, сливочный сыр, соус терияки, кунжутный айоли, нити чили
220/15 г | **649.-**



ЭБИ ЦЕЗАРЬ

Креветки темпура, сливочный сыр, салат айсберг, томат, соус цезарь, пармезан
200/15 г | **579.-**



СЯКЕ БОНИТО

Обжаренный лосось, сливочный сыр, зелёный лук, икра масаго, соус спайси, стружка тунца
170/15 г | **629.-**



ЭБИ ШАРП

Креветки темпура, копчёный лосось, сливочный сыр, авокадо, соус шрирача, лук сибует
210/15 г | **749.-**



ИСИГАКИ МИНАМИ

Опалённый лосось, сливочный сыр, огурец, икра масаго, соус терияки, цедра лайма
220/15 г | **799.-**

ХАГАКУРЕ

Сливочный сыр, гуакамоле, авокадо, соус терияки, воздушный рис, сублимированная малина
190/15 г | **489.-**



ТЁПЛЫЕ РОЛЛЫ



СЯКЕ САНДОЧИ

Лосось, сливочный сыр, авокадо, икра масаго, салатные листья, соусы спайси и терияки-лайм

200/30 г | 659.-



НЬЮ-ЙОРК

Креветки, сливочный сыр, авокадо, огурец, кляр

220/15 г | 539.-



УНАГИ ФРАЙ

Угорь, огурец, соус спайси, икра масаго, хрустящая панировка

220/15 г | 549.-



ЮГЕН

Тартар из лосося и копчёного угря, сливочный сыр, огурец, кляр, рыбный пабиран

240/15 г | 629.-



СЯКЕ ФРАЙ

Лосось, сливочный сыр, авокадо, огурец, икра масаго, хрустящая панировка

250/15 г | 539.-



КАНИ ТЕМПУРА

Копчёный лосось, снежный краб, огурец, кляр

200/15 г | 549.-



ЭБИ ФРАЙ

Креветки, томаты, маринованный дайкон, соус спайси, икра масаго, хрустящая панировка

240/15 г | 499.-

МАКИ

- УНАГИ МАКИ

С угрём

100/15 г | 379.-
- КАППА МАКИ

С огурцом

100/15 г | 239.-
- АВОКАДО МАКИ

С авокадо

100/15 г | 249.-
- МАГУРО МАКИ

С тунцом

100/15 г | 339.-
- СЯКЕ МАКИ

С лососем

100/15 г | 399.-



СУШИ



СЯКЕ
Лосось
35/9 г | 199.-



ЭБИ
Креветка
30/9 г | 169.-



УНАГИ
Угорь
30/9 г | 169.-



**ЗАПЕЧЁННЫЕ
С ЛОСОСЕМ**
Лосось, запечённый
сыр, соус терияки,
воздушный рис
35/9 г | 159.-



**ЗАПЕЧЁННЫЕ
С КРЕВЕТКАМИ**
Креветки, запечённый
сыр, соус табара,
воздушный рис
35/9 г | 159.-



**ЗАПЕЧЁННЫЕ
С ТУНЦОМ**
Тунец, запечённый
сыр, соус спайси,
воздушный рис
35/9 г | 159.-



**ЗАПЕЧЁННЫЕ
С КРАБОМ**
Снежный краб,
запечённый сыр,
соус блю кюрасао,
кунжут
35/9 г | 159.-

АБУРИ



АБУРИ С КРЕВЕТКАМИ

Креветки, снежный краб, огурец, майонез, рыбный пабиран, запечённый сыр, соус табара, сублимированная малина

220/15 г | 549.-



АБУРИ С УГРЁМ

Угорь, снежный краб, огурец, майонез, кунжут, запечённый сыр, соус терияки, сублимированная малина

220/15 г | 569.-



АБУРИ С ТУНЦОМ

Тунец, снежный краб, огурец, майонез, икра масаго, запечённый сыр, соус шрирача, воздушный рис

230/15 г | 599.-



АБУРИ С ЛОСОСЕМ

Лосось, снежный краб, огурец, майонез, чёрный кляр, запечённый сыр, соус терияки, воздушный рис

230/15 г | 629.-

ГУН-КАНЫ



СЯКЕ СПАЙСИ
Лосось, соус спайси
35/9 г | 219.-



УНАГИ СПАЙСИ
Угорь, соус спайси
35/9 г | 219.-



МАГУРО СПАЙСИ
Тунец, соус спайси
35/9 г | 169.-



КАНИ СПАЙСИ
Снежный краб, соус спайси
35/9 г | 139.-



**СОЕВЫЙ СОУС ПРЕМИАЛЬНОЙ
ВЫДЕРЖКИ SEN SOY ORIGINAL**

Этот соевый соус настаивается 200 дней с ежедневной корректировкой условий приготовления. За счёт частой и бережной смены условий выдержки соус имеет необыкновенно наполненный вкус и аромат. Соевый соус Sen Soy подчеркнёт вкус суши, гунканов, роллов и сашими.



ЭБИ СПАЙСИ
Креветка, соус спайси
35/9 г | 169.-

СЕТЫ



СИДЗУОКА →
Роллы: Хагакуре, Калифорния, Унаги кранч, Сяке бонито, Филадельфия лайт, Эби шарп
36 шт. 1145/45 г | **3399.-**



← ХИГАСИ
Роллы: Канада, Эби шарп, Эби цезарь
18 шт. 600/30 г | **1599.-**



← АКАИСИ
Роллы абури: Абури с лососем, Абури с тунцом, Абури с угрём, Абури с креветками
24 шт. 900/30 г | **2299.-**



НАКА →
Роллы: Блю кюрасао, Унаги кранч, Филадельфия
18 шт. 625/30 г | **1799.-**



← ТИКАРА
Тёплые роллы: Сяке фрай, Унаги фрай, Кани темпура, Нью-Йорк
24 шт. 890/60 г | **1899.-**

ПРЕМИУМ СЕТЫ



МЭДЖИК СЕТ

Роллы: Калифорния,
Унаги кранч, Хагакуре,
Эби шарп, Эби цезарь

30 шт. 985/45 г | 3 999.-

ПРЕМИУМ СЕТ

Суши: Сяке, Унаги, Эби
Роллы: Филадельфия, Калифорния,
Канада, Хагакуре, Сяке бонито,
Унаги кранч, Оранж чиз, Эби шарп,
Эби цезарь, Блю кюрасао, Канада лайт,
Филадельфия лайт

84 шт. 2715/150 г | 9 559.-



ЗАКУСКИ



← ЗАКУСКА МАО

Куриное филе в соусе хойсин. Подаётся с огурцом и пшеничными блинчиками. Украшается кунжутом и зелёным луком

210 г | 559.-

ХРУСТЯЩИЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ →

Тигровые креветки в хрустящей панировке. Подаются с соусами фрай и терияки

100/30 г | 619.-



← КРЕВЕТКИ ВАСАБИ

Тигровые креветки, обжаренные в кляре. Украшаются икрой масаго и перьями миндаля. Подаются в соусе васаби

130 г | 589.-



← **ХАРУМАКИ
С КРЕВЕТКАМИ И КРАБОМ**
Хрустящие спринг-роллы с начинкой из креветок и снежного краба. Подаются с салатом лолло rosso и соусом тайский чили

100/20 г | **519.-**

ИКА ФРАЙ →
Кольца кальмара в хрустящей панировке. Подаются с соусом фрай

120/30 г | **349.-**



← **ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ**
Хрустящие чесночные гренки из ржаного хлеба с соусом блю чиз

100/30 г | **299.-**



САЛАТЫ

🌿 **ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ**
Микс салатных листьев с авокадо, морковью и цукини. Заправляется соусом терияки-лайм

120/30 г | **419.-**



- ДОБАВЬТЕ:**
- ЯЙЦО-ПАШОТ
 - АВОКАДО
 - ЖАРЕННЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ
 - КОПЧЁНЫЙ ЛОСОСЬ

- 2 шт. | **129.-**
- 90 г | **199.-**
- 45 г | **199.-**
- 45 г | **299.-**



ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ
С сыром страчателла, кедровыми орехами, томатами черри и соусом тайский чили
180 г | 489.-



ТОРИ ПИАНТА
Микс салатных листьев с куриным попкорном, цукини и баклажанами, обжаренными в ореховом соусе. Украшается томатами, яйцом и арахисом. Заправляется соусом ясай
290 г | 499.-



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ
Салат романо с обжаренными креветками, томатами черри, перепелиным яйцом, пармезаном, гренками и фирменным соусом
185 г | 579.-



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ
Салат романо с карпаччо из куриной грудки, томатами черри, перепелиным яйцом, пармезаном, гренками и фирменным соусом
190 г | 539.-



НИСУАЗ С ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА
Микс салатных листьев с татаки из тунца в кунжуте, перепелиным яйцом, картофельными крокетами, томатами и луком-шалотом. Заправляется лаймовым соусом и бальзамическим кремом
230 г | 639.-

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, АВОКАДО И МАНГО
С обжаренными креветками, кальмаром, авокадо, маринованным манго и соусом сладкий чили
210 г | 639.-

ВЕГАН



ТОФУ ЯСАЙ

Тартар из грибов шиитаке, тофу, печёный баклажан, соус терияки, кунжут

220/15 г | 319.-



ОВОЩНОЙ

Авокадо, спаржа, тесто катаифи, рисовая бумага, соусы терияки и медово-горчичный

200/15 г | 319.-



ШИИТАКЕ РУФ

Тартар из грибов шиитаке, тофу темпура, авокадо, огурец, соус терияки, кунжут, воздушный рис

200 / 15 г | 319.-



← БИТЫЕ ОГУРЦЫ

Китайский салат из битых огурцов в соево-кунжутной заправке с кинзой и орехами кешью

200 г | 349.-

ХАЙГЕТСЫ ВЕГА С ГУАКАМОЛЕ →

Высокобелковые растительные наггетсы из бобов, пшеницы и кукурузы. Подаются с соусом гуакамоле

100/30 г | 429.-



← ЧУКА

Маринованные водоросли с ореховым соусом

120 г | 329.-

СУПЫ



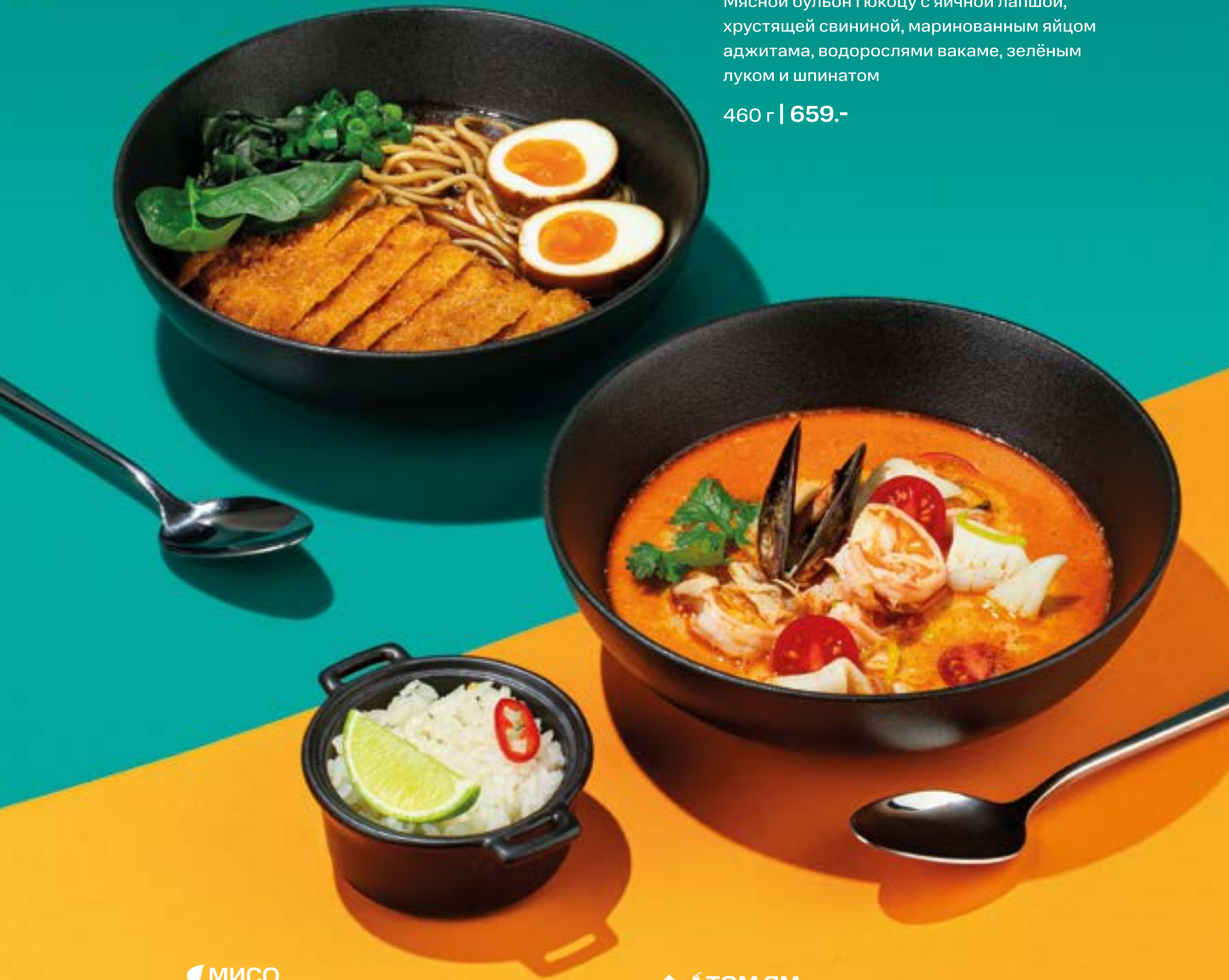
ФО БО С ПАСТРАМИ
Мясной бульон с рисовой лапшой, говядиной, шампиньонами и острым соусом
400/10 г | **739.-**



СУЙМОНО С КРЕВЕТКАМИ И ФОРЕЛЬЮ
Рыбный бульон с тигровыми креветками, форелью, луком-пореем, морковью, рисом и водорослями вакаме
320 г | **459.-**



СЫРНЫЙ СУП
С беконом, зеленью и луком фри
250 г | **399.-**



ГЮКОЦУ РАМЕН СО СВИНИНОЙ
Мясной бульон гюкоцу с яичной лапшой, хрустящей свининой, маринованным яйцом аджитама, водорослями вакаме, зелёным луком и шпинатом
460 г | **659.-**

МИСО
Японский суп с тофу, водорослями вакаме, грибами намеко и луком-пореем
300 г | **299.-**

ТОМ ЯМ
Тайский острый суп с креветками, кальмаром, мидиями, вёшенками, луком-пореем и томатами черри. Подаётся с паровым рисом, лаймом и перцем чили
400/50 г | **699.-**

ВОК

В ВЕК СИНГАПУР

Стеклянная лапша с тигровыми креветками, куриным филе, овощами и соусом карри

360 г | 649.-



В ВЕК ПУСАН

Острая пшеничная лапша удон с говядиной, острыми маринованными огурцами и смесью перцев

360 г | 649.-



ВОК ОСАКА

Лапша фунчоза с тигровыми креветками, овощами и азиатским соусом со сладким чили и ананасом

300 г | 649.-



ВОК КИОТО

Гречневая лапша соба с куриным филе, овощами и соусом терияки. Украшается воздушным попкорном из гречки и маринованной редькой

340 г | 649.-



ВОК КАНТХО

Яичная лапша с морепродуктами, кокосовым арахисом и устричным соусом

350 г | 699.-



ВОК ХАЙНАНЬ

Яичная лапша рамен с маринованной курицей и соусом карри на кокосовом молоке. Подаётся с зёрнами граната и базиликом

310 г | 649.-

ТЯХАН

ТЯХАН С МОРЕПРОДУКТАМИ ↓

Паровой рис, обжаренный с креветками, кальмаром, мидиями и соевым соусом. Украшается соусом терияки, кунжутом, и зеленью

250 г | 469.-



ТЯХАН С ГОВЯДИНОЙ ↗

Паровой рис, обжаренный с говядиной, цукини, луком, болгарским перцем и соусом из чёрного перца. Украшается кунжутом и зеленью

340 г | 579.-

ТЯХАН С КУРИЦЕЙ

Паровой рис, обжаренный с куриным филе, овощами, яйцом, чесноком, соевым соусом и кунжутным маслом. Украшается соусом терияки, кунжутом и зеленью

370 г | 429.-



ТЯХАН С ОВОЩАМИ

Паровой рис, обжаренный с цукини, луком, болгарским перцем и соевым соусом. Украшается кунжутом и зеленью

280 г | 399.-



ПАСТА

← СПАГЕТТИ НЕРО С ТУНЦОМ ТАТАКИ

Спагетти с чернилами каракатицы и тунцом татаки в соусе на основе оливкового масла и сладкого чили

220 г | 639.-

СПАГЕТТИ 7 С КУРИЦЕЙ И ШПИНАТОМ В СОУСЕ БЛЮ ЧИЗ

Спагетти с куриным филе, шпинатом, кедровыми орехами и сырно-сливочным соусом

280 г | 579.-

СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

С креветками и кальмаром в сливочно-устричном соусе

280 г | 579.-

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

Классическая римская паста с беконом, сливочно-яичным соусом, луком и пармезаном

280 г | 549.-

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ТОНКАЦУ

Хрустящая свиная отбивная под соусом тонкацу. Подаётся с паровым рисом, стружкой тунца и омлетом

320 г | 599.-



ЦЫПЛЁНОК ГУНБАО

Филе цыплёнка, обжаренное с огурцами, морковью, луком и арахисом в соусе чили гарлик. Украшается кинзой и кунжутом. Подаётся с паровым рисом

290/100 г | 539.-



ТОМЛЁНАЯ ГОВЯДИНА

Говядина, томлённая в томатном соусе с чили. Подаётся с картофельным пюре, томатом и зелёным маслом

320 г | 829.-



ПУЛЬКОГИ С ГОВЯДИНОЙ

Жареная говядина в корейском соусе. Подаётся с кокосовым рисом, острыми огурцами со смесью перцев шичими тогараши, перепелиным желтком, кунжутом, перцем чили и зелёным луком

350 г | 769.-





**ФОРЕЛЬ ТЕРИЯКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

Форель, обжаренная в соусе терияки.
Подаётся с картофельным пюре
с сыром камамбер

100/150 г | **979.-**



ТОКПОКИ СО СВИНИНОЙ

Рисовые палочки со свиной, морковью,
болгарским перцем, перепелиными
яйцами и огурцами в соусе чёрный перец

340 г | **769.-**



**КУРИНАЯ ГРУДКА СУ-ВИД
В АПЕЛЬСИНОВОМ ПЕРЦЕ**

Куриная грудка, приготовленная методом
су-вид и обжаренная на гриле, с чёрным
перцем, цедрой апельсина и куркумой.
Подаётся со спаржей и томатным
соусом гриль

160/30 г | **619.-**

**ГЁДЗА С КРЕВЕТКАМИ
И СНЕЖНЫМ КРАБОМ**

Подаются с соусом гюкоцу

180 г | **599.-**



СИФУД & ГРИЛЬ

СОТЕ ИЗ МИДИЙ →

Голубые мидии в раковинах, томлённые в сливочном соусе. Подаются с хрустящей чиабаттой и сливочным маслом с перцем чили и чесноком

430/40 г | 989.-



ДОРАДО ГРИЛЬ ↘

Маринованная в оливковом масле и травах, обжаренная на гриле

1 шт. | 1199.-



ФОРЕЛЬ ГРИЛЬ ↘

Филе форели на гриле

140/10 г | 1299.-





← ФИЛЕ КАЛЬМАРА НА ГРИЛЕ

Филе кальмара, маринованное в оливковом масле с тимьяном и чесноком и обжаренное на гриле

120 г | 529.-

→ ОВОЩИ ГРИЛЬ

Цукини, болгарский перец, шампиньоны, томаты черри и зелёная спаржа, маринованные в оливковом масле с тимьяном и чесноком и обжаренные на гриле

230 г | 489.-



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 г | 189.-

ПАРОВОЙ РИС

150 г | 149.-

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150 г | 169.-

СОУСЫ

ТОМАТНЫЙ

30 г | 69.-

БАЗИЛИК

30 г | 79.-

ПЕРЕЧНЫЙ

30 г | 69.-

ВРЕМЯ ПИЦЦЫ



ПИЦЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

С креветками, кальмаром, моцареллой, томатами черри, вялеными томатами и сливочно-устричным соусом

Ø 30 см | 580 г | 869.-



← **МАРГАРИТА**

Классическая итальянская пицца с моцареллой, орегано и томатным соусом

Ø 30 см | 440 г | **499.-**

КАРБОНАРА →

С копчёным беконом, моцареллой, луком и соусом из яичных желтков и горчицы

Ø 30 см | 520 г | **679.-**



← **ПЕПЕРОНИ**

С пеперони, томатным соусом, моцареллой и орегано

Ø 30 см | 490 г | **569.-**



ВВQ С КУРИЦЕЙ И БЕКОНОМ

С куриной грудкой, беконом, моцареллой, болгарским перцем, луком-шалотом и соусом барбекю

Ø 30 см | 530 г | **659.-**



МЯСНОЕ АССОРТИ

С ветчиной, беконом, куриной грудкой, пеперони, моцареллой, болгарским перцем, халапеньо и томатным соусом

Ø 30 см | 560 г | **719.-**



ПИЦЦА ЖЮЛЬЕН

С куриной грудкой, шампиньонами, моцареллой, сливочным соусом и зеленью

Ø 30 см | 560 г | **659.-**



4 СЫРА

С голубым сыром, пармезаном, моцареллой и соусом из сливочного сыра

Ø 30 см | 450 г | **699.-**



← РИМСКАЯ
С МОРЕПРОДУКТАМИ
И СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА

С кальмаром, креветками, сыром
страчателла, томатами черри
и соусом сладкий чили

350 г | 889.-

РИМСКАЯ С ВЕТЧИНОЙ →
И ФИСТАШКАМИ

С ветчиной, моцареллой, сыром
страчателла, маринованными
томатами черри, фисташками
и томатным соусом

350 г | 889.-



← 🌿 РИМСКАЯ ВЕГА

С вегетарианскими пеперони и хамоном,
сыром моцарелла, томатами черри,
томатным соусом и зелёным маслом

340 г | 799.-



РИМСКАЯ С ТОМАТАМИ

С томатами, моцареллой
и томатным соусом

320 г | 689.-



РИМСКАЯ С ГРУШЕЙ
И ГОЛУБЫМ СЫРОМ

С грушей, рикоттой, голубым
сыром, мёдом и кедровыми
орехами

320 г | 699.-



ДЕСЕРТЫ

**КОКОСОВАЯ
ПАННА-КОТТА ↓**

Панна-котта из кокосового
молока с тартаром из манго
и маракуйи. Подаётся
в кокосовой скорлупе

120 г | 399.-



**← МУСС МАНГО-
МАРАКУЙЯ**

Нежный манговый мусс
с начинкой из маракуйи
и тартаром из манго
и маракуйи

145/50 г | 599.-

ШОКОЛАДНЫЙ РОЛЛ ↘

Какао-блинчик с начинкой
из карамели и сливочно-
шоколадного крема

145 г | 379.-



← ПАННА-КОТИК

Шоколадная панна-котта в форме
очаровательного танцующего котика.
Подаётся с голубикой на мхе
из песочного печенья

150/30 г | 399.-



КОКОНАТСУ →

Пшеничный блинчик с начинкой
из клубники и банана со сливочным
кремом и грецкими орехами

180 г | 469.-



МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР

Ваниль / Шоколад / Клубника

1 шарик | 159.-

ДОБАВЬТЕ:

Взбитые сливки / Мармеладные мишки / Арахис /
Топпинг в ассортименте | 59.-



Будет вкусно



в приложении
Нияма



в Телеграм-канале
@niyama_official

Цены указаны в рублях. Брошюра является рекламным материалом. Сервировка блюд может отличаться от представленных в брошюре изображений. С подробным составом блюд, их пищевой и энергетической ценностью можно ознакомиться на доске потребителя. Блюда могут содержать в составе специи, мёд, орехи, ягоды и другие продукты, способные вызвать аллергическую реакцию. Если у вас есть индивидуальная непереносимость этих и других продуктов, пожалуйста, уточняйте информацию у официантов ресторанов «Нияма». Предложение ограничено.