ゆかり

YUKARI ЯПОНСКОЕ БИСТРО

МЕНЮ

Yukari (ゆかり) — связь,
красная нить судьбы,
связывающая людей и сердца

ПЕРЕД РАМЕНОМ

МИСО-МАСЛО С ХЛЕБОМ ХОККАЙДО	250
ЭДАМАМЭ Классика / острые	380
МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ С КИМЧИ	370
СПАЙСИ ТУНЕЦ С КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО	720
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ	790
САШИМИ ИЗ ТУНЦА	780
КИМЧИ ОВОЩИ Помидоры черри, огурцы, пекинская капуста	450
ГРЕБЕШОК В ЦИТРУСОВОЙ ЗАПРАВКЕ	750
КИМПИРА Тушёные овощи под фирменным соусом на основе сои и лимонного сока	450
БРОККОЛИ ТЕМПУРА С ИМБИРНЫМ СОУСОМ	390
КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ	590

ТРАДИЦИОННЫЙ РАМЕН

СИО РАМЕН 760
Токио

Классический рамен для жителей любого мегаполиса. Прозрачный и лёгкий бульон на основе свиных и куриных костей, овощей и грибов шиитаке. Подается с маринованным яйцом Адзитама и свининой Чащу.

СЁЮ РАМЕН 780
Киото

Традиционный сёю рамен прямиком с уютных улочек Киото. Наваристый, сладковатый, на основе соевого соуса. Обязательно согреет вашу душу. Подаётся со свининой Чащу и ароматным зелёным луком.

ХАКАТА РАМЕН 790
Фукуока

Знатоки точно оценят. Рецепт приехал к нам с юга Японии. Золотисто-белый, наваристый бульон из свиных костей. Подаётся с нежной свининой, сладкой кукурузой и яйцом Адзитама.

МИСО РАМЕН 850
Саппоро

Этот острый рамен дарит тепло людям на севере Японии. Щедрая порция с плотным свиным бульоном дополняется пряностью мисо. Свиной фарш, нежная морковь и лук — всё это по традиции обжаривается в воке прямо перед подачей.

ФЬЮЖН РАМЕН

ЧИЗУ РАМЕН 810

Густой сырный бульон по-японски обволакивает нежную лапшу, создавая кремовую основу. Креветки, криспи лук и обжаренный тофу добавляют контраст текстур, а масло чили и сладкая кукуруза завершают вкус пикантно-сливочной гармонией. Фьюжн в каждой ложке.

ТОМАТО РАМЕН 790

Насыщенный томатный бульон в духе итальянского супа с японской лапшой, дополненный слайсами бекона и тамбовского окорока. Хрустящие нори, поджаренный кунжут и ароматное зелёное масло соединяют вкусы Востока и Европы.

ГЮКОЦУ РАМЕН 850

Наваристый облачный бульон пайтан из сочетания говяжьих хвостов и костей, с говяжьими щёчками, тушёными в соевом соусе. Дополнен древесными маринованными грибами муэр, сладкой кукурузой и кунжутом.

НЕ РАМЕН

ГЁДЗА РУЧНОЙ ЛЕПКИ Курица / креветки	690 / 720
УТИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ	790
ЛАПША «ЧЁРНЫЙ ПЕРЕЦ» С ГОВЯДИНОЙ Пшеничная лапша с нежной говядиной, овощами и соусом Чёрный Перец	650
ЛАПША С САНДО И КРЕВЕТКАМИ Пшеничная лапша с хрустящей курицей, креветками и овощами в фирменном соусе «Юкари»	690
УМИ КАРРИ Паста орзо с котлетой из морепродуктов в традиционном японском карри	890

ПОСЛЕ РАМЕНА

МИСО-РЯЖЕНКА С ДОМАШНИМ ВАРЕНЬЕМ	393
ТИРАМИСУ С ЯПОНСКИМ ЧАЕМ	510
ГРУША СУ-ВИД С МОРОЖЕНЫМ	690

КОФЕ
на кокосовом/безлактозном молоке +50

ЭСПРЕССО / АМЕРИКАНО	210
ФИЛЬТР	370
КАПУЧИНО / ФЛЭТ	370
ЛАТТЕ	390

ПУДРОВЫЕ НАПИТКИ
Напитки мелкого помола на основе чая

МАТТЯ ЛАТТЕ	450
ХОДЗИ ЛАТТЕ	430
АНЧАН ЛАТТЕ	450
КАКАО	420

АУТЕНТИКА
Чаи высшего качества и вкуса прямо из Китая

СЕНТЯ ФУКАМУСИ	390
ХОДЗИ	380
ГЕНМАЙ ТЯ	370
СОБЯ ТЯ	370
КОЧА	370

АВАНГАРДЫ
Наш новый взгляд на «привычные» чай и кофе в напитках.
Все позиции подаются холодными

BITA FIZU	Фильтр-цитрус-перец	450
KURODAMA	Фильтр-бузина-кедр	450
MIDZU GORI	Сентя-лайм-гибискус	440
YUKARI NO KAORI	Сентя-персик-груша	450

ВОДА AMAYA	0,25 / 0,5 л	290/390
ДОМАШНИЙ МОРС МАЛИНА		290
ЛИМОНАД «КАПЛИ» БЕЗ САХАРА Дыня-ваниль / манго-грейпфрут / арбуз-личи		350
АПЕЛЬСИНОВЫЙ ФРЕШ		350
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ ФРЕШ		450

TELEGRAM

@YUKARIRAMEN

VK

@YUKARIRAMEN



Мы готовим блюда с вниманием к каждой детали.
Если у вас есть пищевая аллергия, пожалуйста,
предупредите официанта заранее

ゆかり

YUKARI ЯПОНСКОЕ БИСТРО