РЕСТОРАН

ОКЕАН

ДЛЯ ВАЖНЫХ РЫБ

Ах, прелести японской кухни!
И древний чайный ритуал.
Я так мечтал взойти на Фудзи,
Я, наконец, туда попал!

Японское меню от ресторана «Океан» — это поэзия в тарелке. Мы собрали лучшее из того, чем так богата гастрономия страны восходящего солнца. В каждом блюде мы воплотили то, что дарит японцам здоровье, долголетие и красоту.

Наслаждайтесь...

САКЭ

360 мл

Чиёмусуби «Сора» Спарклинг 6500

Уникальное игристое саке премиум-класса нового века. Слово Sorah означает «красивое полярное сияние» и «звезды на восходе солнца», а игристое саке «Сора» создано в надежде отразить эту прекрасную чистую сказочную атмосферу. При изготовлении саке используется рис из префектуры Тоттори и чистая родниковая вода с горного хребта Тюгоку. Вторичное брожение в бутылке с дрожжами естественным образом создает пузырьки, из-за чего саке впору назвать японским шампанским.

75 мл

Дайгиндзё Осакая Тёбэй 850

Саке, которое входит в категорию супер-премиум, оно изготовлено методом медленной ферментации при низких температурах. Рис, использующийся для его производства, сохраняет после шлифовки около 50% своего первоначального веса. Саке «Дайгиндзё Осакая Тёбэй» является предметом особой гордости компании и названо в честь основателя компании Осакая Тёбэя.

ВИНО

125 мл

Ваккаро Катаратто Зибиббо 700

Название сорта винограда происходит от арабского слова «забиб», что в переводе означает изюм. Зибиббо дарит вину фруктовую сладость и яркую, запоминающуюся ароматику. Аромат насыщенный, располагающий, наполнен нотами сладких тропических фруктов (манго, гуава, цитрусовые цукаты), цветочными и медовыми оттенками. Вкус яркий, живой и гибкий, нотки цитруса, сладкие тона экзотических фруктов, спелой груши, приятная освежающая кислотность.

125 мл

Торри Кантин Оригами 750

Красное полусухое вино Origami Colli Aprutini IGT создано из купажа винограда сортов Монтепульчано и Мерло, выращенных органическим способом. Вкус вина мягкий, объемный, фруктовый и слегка вяжущий. Дополняющий цветочными и минеральными ароматами.

СОДЖУ

360 мл

Клубника/ Грейпфрут 1000

В изготовлении применяется одна из лучших в мире рецептур соджу, обеспечивающая этому традиционному корейскому напитку деликатный баланс между чистотой и мягкостью вкуса.

ПИВО

330 мл

Саппоро Премиум 550

Пиво Sapporo Premium варится с традиционным японским вниманием к деталям. Медленное брожение при низкой температуре сохраняет в напитке нежные нотки хмеля, сложные эфирныеоо оттенки и солодовый характер. Вкус пива мягкий, с достаточной карбонизацией, легко пьющийся, свежий, с оттенками хлеба и риса.

ВИСКИ

40 мл

Hatozaki Pure Malt 850

элегантный купажированный солодовый виски, который ликероводочный завод Kaikyo изготовил из односолодовых виски нескольких заводов Японии и Европы. В купаж входят виски, выдержанные в трех типах бочек — из-под бурбона, из-под хереса и японского дуба мизунара. Виски назван в честь близлежащего маяка Хатозаки, старейшего каменного маяка в Японии.

ДЖИН

40 мл

Roku 850

В переводе с японского roku означает «шесть». При изготовлении джина используется шесть растительных компонентов, которые произрастают исключительно в Японии. Весной собирают листья и цветы сакуры. Летом — чай сенча и чай гёкуро.

ЧАЙ

400 мл

Каригане Моэги 400

Чай, изготовленный из тонких веточек и стебельков высших сортов «сентя». По вкусовым качествам его часто сравнивают с «жемчужиной чаёв» — гёкуро. Обычно его подают важным гостям или пьют по особым случаям.

400 мл

Гёкуро из Удзи 400

Это вершина чайной иерархии, этот чай признан одним из самых лучших чаев в японии, и самым лучшим на планете считается Гёкуро из региона Удзи. Перед сбором листьев чайные кусты Гёкуро затеняют от прямых солнечных лучей сроком от 2 до 3 недель.

400 мл

Генмайча 400

Генмайча из традиционных сортов зеленого чая и коричневого неочищенного риса, который предварительно обжаривают. Так как при изготовлении напитка используется рис 2-х видов, то он может отличаться насыщенностью и прозрачностью.

400 мл

Хотзича 400

Благодаря обжариванию при высокой температуре, зелёный чай приобретает характерный коричневатый окрас. В жареном чае также практически полностью отсутствует кофеин и поэтому его можно пить малышам и беременным женщинам.

150 мл

Дракон Шэньлун 800

{ воздух }

шисо, земляника,
текила на лемонграссе

Дракон покровитель небесных молний и громов, самого неба. Способен летать и следить за погодными условиями. Они плавают по небу, но благодаря их изменчивому синему цвету, они сливаются с фоном и потому их очень трудно увидеть.

150 мл

Дракон Фуцанлун 850

{ земля }

джин на матче, джабара,
личи, абрикос

Страж подземельных богатств. Практически не бывает на поверхности, поскольку его главное задание – охранять несметные драгоценности.

150 мл

Дракон
Чжулун 850

{ огонь }

кордиал, дыня, улун, папайя
ликер, водка на улуне, арома
арбуз, соль

Дракон повелитель огня. Когда Чжулун дует, наступает зима, когда выдыхает, стоит лето. Чжулун освещает «девять мраков». По другим источникам, поскольку на северо-западе не хватает неба, там обитает дракон, держащий во рту огонь, который он освещает небесные врата. Предполагается это и есть Чжулун.

120 мл

Дракон
Дилун 500

{ вода }

саке, лотос-алое,
джин на жасмине

Дракон обитает в водоемах и считается их защитником. Прячется настолько глубоко, что человек его увидеть не имеет возможности. Считается, что только человек, который сможет добраться до его логова живым, может с ним контактировать.

АБУРИ
special

90 грамм

Тунец 600

тунец, соус унаги,
фуагра

90 грамм

Лосось 950

лосось, соус
кимчи, соус унаги,
икра тобико

Слово «абури» — родилось около 300 лет назад и в переводе с японского означает «опаленный пламенем».

Эта инновационная технология позволяет сочетать вкусы и текстуры в каждом кусочке, а огонь обогащает вкусы различных видов используемой рыбы.

ОСИДЗУСИ
special

200 грамм

Лосось 1500

лосось, кунжут кимчи,
японский майонез

200 грамм

Острый лосось 1500

лосось, соус спайси,
кунжут кимчи

Ходят легенды, что эти суши из региона Кансай — излюбленное и фирменное блюдо Осаки. Впервые суши этой формы приготовили в 1893 году в одном из топовых ресторанов Японии. Магические брусочки вкуса. Хако-дзуси в переводе «спрессованные суши».

Есть негласная традиция при потреблении суши: сложите руки перед собой, произнесите «итадакимасу» — приятного аппетита.

60 грамм

Лосось 950

дайкон, лайм

35 грамм

Угорь 350

35 грамм

Тунец 350

35 грамм

Лосось 350

САШИМИ

ХЕНД
СУШИ

35 грамм

Лосось 400

красная икра

35 грамм

Тунец 250

икра тобико

40 грамм

Креветка 250

соус терияки с хурмой и кунжутом кимчи

35 грамм

Угорь 350

соус терияки с хурмой и кунжутом кимчи

35 грамм

Опаленный лосось 400

красная икра, соус кимчи

170 грамм

Форель мурманская, вьетнамский тунец и тигровая креветка

1500

в соусе на основе кунжута,
лимона и соевого соуса.
икра тобико, кресс щавель

ЗАКУСКА

190 грамм

Угорь и краб 950

краб, угорь, сыр сливочный, яйцо, сухари панко, кунжут кимчи, соус унаги, спайси и терияки с хурмой

ЖАРЕНЫЙ РОЛЛ

180 грамм

Запеченный краб 950

сыр сливочный,
огурцы, краб, моцарелла,
кунжут кимчи, сливочный
хондаши, соус унаги

180 грамм

Запеченный лосось 1350

лосось, такуан, сыр
сливочный, авокадо,
соус спайси

ГОРЯЧИЙ РОЛЛ

215 грамм

Дракон с угрем 1450

креветка, угорь, сыр сливочный, кунжут, кимчи, огурец, соус унаги и терияки с хурмой

200 грамм

Филадельфия
1250

лосось, сыр сливочный, икра красная, огурец, авокадо

210 грамм

Филадельфия Океан 1400

креветка, такуан, сыр сливочный, икра тобико, крем васаби

210 грамм

Овощной с манго 550

водоросли чука, манго, огурец, болгарский перец, авокадо, кунжут кимчи, соус ореховый

РОЛЛЫ
Классика

205 грамм

Цуккини с креветкой и угрем 950

креветка, угорь, сыр сливочный, цуккини, соус терияки с хурмой, кунжут кимчи

205 грамм

Калифорния лосось 1300

лосось, икра тобико, омлет япония, соус спайси, лук зеленый

205 грамм

Калифорния креветка 950

креветка, икра тобико, омлет япония, сыр сливочный, соус терияки с хурмой, кунжут

110 грамм

Император 1100

огурцы, тунец, лосось, палтус, золото сусальное, икра, соус сливочно-арахисовый, шпинат

230 грамм

Майами 1550

палтус, лосось, тунец, креветка, огурец, икра, соус спайси и сливочный хондаши

РОЛЛЫ БЕЗ РИСА

185/70 грамм

Азия 1550

лосось, креветка, соус
спайси, манго, лук
зеленый, огурец

175 грамм

Бали 1550

лосось, сыр сливочный,
креветка, омлет япония,
лист салата, икра тобико

РОЛЛЫ
БЕЗ РИСА

180 грамм

Острый лосось 850

лосось, спайси соус, такуан, огурец, кунжут кимчи, лист салата, лук зеленый

190 грамм

Острый тунец 550

тунец, такуан, огурец, кунжут кимчи, лук зеленый, лист салата, соус спайси и васаби

РОЛЛЫ *Острые*

Одна из старинных японских техник тоса-ми, именно благодаря ей вы почувствуете настоящий вкус и качество рыбы

100 грамм

Лосось 950

лосось, кунжутный дрессинг, такуан, огурцы, соус азиатский, пряное масло

100 грамм

Тунец 550

тунец, кунжутный дрессинг, такуан, огурцы, соус азиатский, пряное масло

ТАТАКИ

210 грамм

Хрустящие баклажаны 450

азиатский соус,
грецкий орех,
кинза и чили

АЗИАТСКИЙ
ХИТ

95 грамм

Лосось 750

лосось, икра тобико,
яйцо, сухари панко,
такуан, икра лосося,
соус спайси и медово-
горчичный

95 грамм

Угорь 600

икра тобико, яйцо
куриное, сухари панко,
угорь, такуан, кунжут,
соус спайси, медово-
горчичный и унаги

ТАКО
Жареные

Блюдо гавайской кухни на основе японского риса, запечённого батата, свежих овощей, чуки, такуана с филе маринованной рыбы на выбор

200 грамм

Лосось 900
Тунец 650

ПОКЕ

200 грамм

Угорь 890
Креветка 850

ЗАПЕЧЕНЫЙ ПОКЕ

120 грамм

Золотистый гедза 650

с тигровой креветкой и пряным маслом

ГЕДЗА

Мир сходит с ума по одному из самых эстетичных десертов. Моти – старинное и самое известное японское лакомство, ведущее свою историю как минимум с VIII века. В древности моти были священной едой.

Достоверно известно, что долгое время моти являлись привилегией исключительно аристократов.

100 грамм

Голубика-алоэ 300
Манго-маракуйя 300

МОТИ