

КАРААГЕ KARAAGE

Японська техніка готування, у якій куриця, м'ясо або риба маринують у соусі Накатсу з додаванням секретних інгредієнтів, після чого смажать до хрусткої скоринки / Japanese cooking technique where chicken, meat or fish are marinated in Nakatsu sauce with the addition of secret ingredients, breaded and fried until crispy



До кожної порції подаємо рис та соус на вибір

КУРЧІ ГОМІЛКИ	CHICKEN DRUMSTICKS	2 шт	129
КУРЧІ СТЕРНА	CHICKEN THIGHS	2 шт	149
КУРЧІ КРИЛА	CHICKEN WINGS	6 шт	139
ЛАНГУСТИНИ	LANGOUSTINE	2 шт	159
КАРААГЕ МІКС	KARAAGE MIX	399	
куриці стегна (2 шт) куриці лопати (4 шт) куриці крила (4 шт) картофель фрі соус на вибір (2 шт)	chicken thighs (2 pcs), chicken drumstick (4 pcs) chicken wings (4 pcs) fries sauces (2 pcs)		
ДОДАЙТЕ СОУС:	ADD SAUCE:		
СВІТ ЧИЛІ	SWEET CHILLY	50 g	
ІМБІРНО-ЯВЛУЧНИЙ	GINGER APPLE	50 g	
BISQUE	BISQUE SAUCE	50 g	
ЗАМІНІ РИС	REPLACE RICE	100 g	19
НА КАРТОПЛЮ ФРІ	ON A FRENCH FRIES		

ЛИМОНАДИ LEMONADE

ВУЗИНА-ЯБЛУКО	ELDERBERRY-APPLE	200 ml	59
ЛІЧ-ЯБЛУКО	LYCHEE-APPLE	200 ml	59
МАРАКУЙЯ-АНАНАС	PASSION FRUIT-PINEAPPLE	200 ml	59
МАТЧА-ОГІРОК	MATCHA-CUCUMBER	200 ml	59
КОМБУЧА СЕЗОННА	SEASONAL KOMBUCHA	200 ml	59

СМУЗІ SMOOTHIE

МАНГО-АПЕЛЬСИН	MANGO-ORANGE	200 ml	69
МАРАКУЙЯ-МАНГО	PASSION FRUIT-MANGO	200 ml	69
СМОРОДИНА-СЛИВА	CURRENT-PLUM	200 ml	69

УДОН СУП UDON SOUP

Суп з домашньою Удон класичною вершковою локшинкою. Бульйон готовимо на основі соєвого молока, соєвої сируся, стружки тунця Боніто, часник та водоростей кімбу / Udon noodle soup of own production. Soy milk broth, soy sauce, Bonito tuna, garlic and algae kombu



○ ● Оберта локшину — класичну або чорну / Choose noodles — classic or black

З КУРКОЮ КАРААГЕ

WITH KARAAGE CHICKEN

850 ml

169

З ЛАНГУСТИНАМИ

WITH LANGOUSTINE

850 ml

195

З КАПУСТОЮ КІМЧІ ТА ОВОЧАМИ

WITH KIMCHI AND VEGETABLES

850 ml

139

УДОН ЛОКШИНА UDON NOODLES

Удон — точена японська локшина з пшеничного борошна. Всю локшину готовимо класично за японською технологією / Udon — thick Japanese wheat flour noodle. We prepare all the noodles by Japanese technology



○ ● Оберта локшину — класичну або чорну / Choose noodles — classic or black

З КУРКОЮ КАРААГЕ

WITH KARAAGE CHICKEN

450 ml

169

З ЛАНГУСТИНАМИ

WITH LANGOUSTINE

450 ml

195

З КАПУСТОЮ КІМЧІ ТА ОВОЧАМИ

WITH KIMCHI AND VEGETABLES

450 ml

139

ДОДАЙТЕ СОУС:

ADD SAUCE:

ВЕРШКОВИЙ МІСО

CREAMY MISO

50 g

50 g

ВЕРШКОВИЙ БІСК

CREAMY BISQUE

50 g

50 g

ЧАЙ ТА КАВА TEA & COFFEE

ЧАЙ СЕНЧА

SENCH TEA

600 ml

45

ЧАЙ ЧОРНИЙ ОЛА

TEA BLACK OPA

600 ml

45

ЧАЙ ФРУКТОВИЙ

FRUIT TEA

600 ml

45

ЗЕЛЕНІЙ ЧАЙ З РИСОМ

GREEN TEA WITH RICE

600 ml

55

МАРАКУЙЯ-ПОЛУНІЦЯ

PASSION-STRAWBERRIES

600 ml

55

ЦИТРУС-КАРКАДЕ

CITRUS-KARCADE

600 ml

55

ІМБІР-ВІШНЯ

GINGER-CHERRY

600 ml

55

ГРУША-ОВЛІПИХА

PEAR-SEA BUCKTHORN

600 ml

55

ESPRESSO

ESPRESSO

30 ml

30

АМЕРИКАНО

AMERICANO

10 ml

30

КАПУЧІНО

CAPPUCHINO

220 ml

45

ЛАТЕ

LATE

220 ml

45

КАКАО

COCOA

220 ml

45

ІНШЕ OTHER

КРАФТ ТИЖНЯ

400 ml

45

СІДР ТИЖНЯ

400 ml

35

VARVAR

330 ml

79

SAMURAI'S DAUGHTER

VARVAR MILK STOUT

330 ml

VARVAR BLANCHE

DE BLANCHE

79

BICKI TENJAKU

50 ml

95

CAKE

50 ml

49

НАПОЇ SOFT

ВОДАUA

400 ml

45

AQUA MINERALE

500 ml

35

PEPSI

300 ml

39

СІК JAFFA

250 ml

45

ДЕСЕРТИ DESSERT

ТОРТ ФУДЗІ

FUJI CAKE

170 g

59

МАТЧА ПАНКЕКІ

MATCHA PANCAKE

100 g

59

ДАНІ ПРЕДСТАВЛЕНІ МАТЕРІАЛОМ



НАШ ІНСТАГРАМ

鶏笑 からあげ専門店