

THE OISHII RAMEN IZAKAYA BAR
ラーメン居酒屋

-MEHIO-

РАМЕН



ШОЮ РАМЕН С КУРИЦЕЙ

Легкий куриный бульон на соевой основе, пшеничная лапша, курица су-вид* в фирменном соусе, маринованное яйцо, кукуруза, водоросли Нори, лайм, лук Порей и кунжут

460.- 760 г.
325.- 1/2 порции

МИСО РАМЕН

Плотный куриный бульон на основе мисо пасты и соевого соуса, пшеничная лапша, свиной рулет* в фирменном соусе, маринованное яйцо, грибы Муэр, кукуруза, водоросли Нори, лук порей, зеленый лук, кунжут

465.- 790 г.
325.- 1/2 порции



ШОЮ РАМЕН С ГОВЯДИНОЙ

Легкий куриный бульон на соевой основе, пшеничная лапша, мраморная говядина, маринованное яйцо, кукуруза, водоросли Нори, лайм, лук порей и кунжут

620.- 760 г.
420.- 1/2 порции

ГЕДЗА РАМЕН

Плотный куриный бульон на основе мисо пасты и соевого соуса, пшеничная лапша, гедза со свиной/креветкой, маринованное яйцо, грибы Муэр, кукуруза, водоросли Нори, лук порей, зеленый лук, кунжут

460.- 790 г.
325.- 1/2 порции



ТОМ ЯМ РАМЕН

Легкий куриный бульон на основе пасты Том ям, пшеничная лапша, кальмар, мидии, креветки, помидоры Черри, тофу, кинза, водоросли Нори, грибы Муэр

620.- 600 г.
420.- 1/2 порции





ВЕГАН РАМЕН

Овощной бульон из лука, болгарского перца, пекинской капусты и моркови, пшеничная лапша, ростки сои, кукуруза, грибы Намеко, помидоры Черри, битые огурцы, водоросли Нори, кунжут

380.- 600 г.

275.- 1/2 порции

ТАНТАМЕН РАМЕН

Плотный куриный бульон на основе кунжутной пасты, пшеничная лапша, говяжий фарш, водоросли Нори, зеленый лук, дайкон, морковь, огурец, маринованное яйцо, кунжут

460.- 600 г.

325.- 1/2 порции



МАЗАМЕН

Пшеничная лапша, яйцо сырое пастеризованное, говяжий фарш, водоросли Нори, зеленый лук, кукуруза, стружка тунца

320.- 350 г.



СИО РАМЕН

Легкий куриный бульон на солевой основе, пшеничная лапша, утка су-вид* в фирменном соусе, маринованное яйцо, грибы Муэр, кукуруза, водоросли Нори, лайм, зеленый лук, кунжут

480.- 750 г.

345.- 1/2 порции



NEW!

ТОМАТНЫЙ МИСО РАМЕН

Плотный бульон на томатной основе, пшеничная лапша, говядина томленая, маринованное яйцо, лук зеленый, шпинат, кукуруза, водоросли Нори, спайси боул (фарш с соусом Карри и Чили пастой)

460.- 720 г.

325.- 1/2 порции

ЛАПША



СОУС НА ВЫБОР

80 г.
Карри
Унаги
Терияки
Устричный соус
Сливочный соус



МИКС ОВОЩЕЙ

150 г.
Перец болгарский,
пекинская капуста,
лук репчатый,
морковь, перец Чили

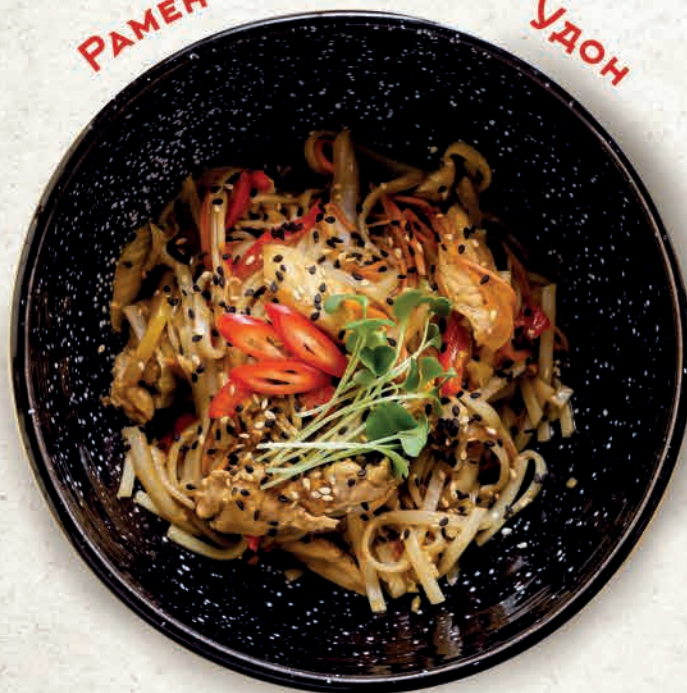


ЛАПША НА ВЫБОР

150 г.

РАМЕН

УДОН



НАЧИНКА НА ВЫБОР

80 г.
Говядина
320.-
Свинина
305.-
Курица
290.-
Утка
300.-
Морепродукты
(кальмары,
креветки, мидии)
330.-



КАПУСТА «КИМ-ЧИ»

Пекинская капуста,
рисовый уксус, соус Ким-чи
75.- 50 г.



ДАЙКОН КОМБУ

Маринованный дайкон,
водоросли Комбу,
рисовый уксус, сахар, соль
65.- 50 г.



БИТЫЕ ОГУРЦЫ

Огурец, мята, перец Чили,
чеснок, имбирь, рисовый
уксус, кунжутное масло,
оливковое масло, соевый соус
85.- 50 г.



МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ

Морковь, приправа Чим-чим
75.- 50 г.



ОГУРЦЫ ЮДЗУ

Огурец, водоросли Комбу,
рисовый уксус, соль, сахар,
сок Юдзу, чеснок, лайм
75.- 50 г.



РОСТКИ СОИ

Ростки сои, мята, кинза,
соус Ким-чи
75.- 50 г.

СЯКЕ ТЕМАКИ

Рис, семга, огурец, водоросли Нори, Васаби, авокадо, перуанский соус
95.- 50 г.

УНАГИ ТЕМАКИ

Рис, угорь, апельсин, творожный сыр, водоросли Нори, Васаби
120.- 60 г.

ЭБИ ТЕМАКИ

Рис, креветка, огурец, водоросли Нори, Васаби, водоросли Чука, огурец
95.- 50 г.

МАГУРО ТЕМАКИ

Рис, тунец, огурец, водоросли Нори, Васаби, спайси соус
95.- 50 г.

ВЕГАН ТЕМАКИ

Рис, огурец, дайкон, Васаби, болгарский перец, водоросли Нори, Васаби
80.- 60 г.

ТЕМАКИ NEW!

ДОНБУРИ

ДОНБУРИ С ЛОСОСЕМ

Рис, семга, гуакамоле, бобы Эдамаме, помидоры Черри, капуста Ким-чи, перуанский соус, специи
410.- 360 г.

ДОНБУРИ С УГРЕМ

Рис, угорь, гуакамоле, бобы Эдамаме, помидоры Черри, морковь по-корейски, перуанский соус, специи
450.- 330 г.

ДОНБУРИ С ТУНЦОМ

Рис, тунец, гуакамоле, бобы Эдамаме, помидоры Черри, битые огурцы, перуанский соус, специи
430.- 330 г.

Роллы



ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Рис, семга, сливочный сыр, водоросли Нори, пудра из свеклы

340.- 180 г.



ЭБИ УНАГИ МАКИ

Рис, креветки в панировке, угорь, авокадо, сливочный сыр, зеленый лук, кунжут, соус Унаги, водоросли Нори

410.- 170 г.



КАЛИФОРНИЯ

Рис, крабовые палочки, огурец, авокадо, икра Тобико, водоросли Нори

280.- 150 г.



НАСУ МАКИ

Рис, баклажан, тофу, огурец, водоросли Чука, водоросли Нори

270.- 180 г.



КАНИ МИКС

Рис, креветка в панировке, авокадо, сливочный сыр, кунжут, крабовые палочки, японский майонез, соус Унаги

270.- 150 г.



NEW!

МИДОРИ СЯКЕ

Рис, сливочный сыр, семга обжаренная с соусом Терияки, помидор Черри, огурец, водоросли Нори, водоросли Чука

310.- 150 г.



СУМОКУ МАГУРО

Рис, тунец, креветка в панировке, авокадо, сливочный сыр, огурец, кунжут, Гуакамоле, водоросли Нори
340.- 160 г.



АЦУИ СЯКЕ

Рис, семга, сливочный сыр, сыр, соус Терияки, водоросли Нори
310.- 160 г.

АЦУИ УНАГИ

Рис, угорь, сливочный сыр, сыр, соус Терияки, водоросли Нори
380.- 160 г.



ТАТАКИ ТРОПИК

Рис, семга, апельсин, сливочный сыр, соус Унаги, водоросли Нори, кешью
340.- 180 г.



СЯКЕ УНАГИ ТЕМПУРА

Рис, семга, угорь, сливочный сыр, икра Тобико, водоросли Нори, соус Унаги
340.- 160 г.



ТЕМПУРА РОРУ

Рис, креветки, сливочный сыр, огурец, кунжут, ореховый соус, водоросли Нори
310.- 170 г.



СЯКЕ НИГИРИ

Рис, семга, Васаби

175.- 62 г.



МАГУРО НИГИРИ

Рис, тунец, Васаби

185.- 62 г.



ЭБИ НИГИРИ

Рис, креветка, Васаби

165.- 65 г.

УНАГИ НИГИРИ

Рис, угорь, кунжут,
соус Унаги, Васаби

220.- 62 г.



СЯКЕ ТОРО НИГИРИ

Рис, брюшко атлантического
лосося, Васаби

185.- 62 г.

АБУРИ СЯКЕ ТОРО НИГИРИ

Рис, брюшко атлантического
лосося опаленное, Васаби

185.- 65 г.



Суши НИГИРИ

Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного на фотографиях

ГУНКАНЫ



ЧУКА ГУНКАН

Рис, водоросли Нори, водоросли Чука
100.- 60 г.



СЯКЕ СПАЙСИ ГУНКАН

Рис, семга, соус Спайси, икра Тобико, водоросли Нори
180.- 60 г.

УНАГИ СПАЙСИ ГУНКАН

Рис, угорь, соус Спайси, икра Тобико, водоросли Нори
240.- 80 г.



МАГУРО СПАЙСИ ГУНКАН

Рис, тунец, соус Спайси, икра Тобико, водоросли Нори
190.- 60 г.

ЭБИ СПАЙСИ ГУНКАН

Рис, креветка, соус Спайси, икра Тобико, водоросли Нори
180.- 60 г.

САШИМИ



СЯКЕ САШИМИ

Семга, дайкон
210.- 45/30 г.



МАГУРО САШИМИ

Тунец, дайкон
220.- 45/30 г.



УНАГИ САШИМИ

Угорь, дайкон
280.- 45/30 г.



ЭБИ САШИМИ

Креветка, дайкон
200.- 45/30 г.



КРЕВЕТКИ «ТОМ ЯМ»

Креветки, кинза, рис, кунжут, жареный арахис, соус Том Ям

360.- 90/60 г.



КУРИЦА КАРААГЕ

Курица в панировке, перец Шичими, лайм, соус для курицы

340.- 140/40 г.



NEW!

ВОДОРΟΣЛИ ЧУКА

Водоросли чука, орехово-кунжутный соус

80.- 50 г.

ЦУКИМОНО

Огурцы Юдзу, ростки сои, битые огурцы, дайкон комбу, водоросли Чука, морковь по-корейски, капуста Ким-чи

310.- 350 г.



NEW!

ЭБИ ТЕМПУРА

Креветки, панировка, дайкон, соус на выбор: Терияки, устричный, Тонкацу, сладкий Чили

300.- 100/30/15 г.



ЗАКУСКИ



Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного на фотографиях



КРЕВЕТКИ «ВАСАБИ»

Креветки, кинза, кунжут, рис, жареный арахис, масло Чили, соус Васаби

360.- 90/60 г.



ГЕДЗА СО СВИНИНОЙ

Свинина, зеленый лук, тесто для гедза, белокочанная капуста, чеснок, соус для гедза

200.- 120/30 г.

ГЕДЗА С ЛОСОСЕМ

Лосось, зеленый лук, тесто для гедза, белокочанная капуста, чеснок, соус для гедза

240.- 120/30 г.

ГЕДЗА С КРЕВЕТКОЙ

Креветки, зеленый лук, тесто для гедза, белокочанная капуста, чеснок, соус для гедза

300.- 120/30 г.

ГАРНИРЫ



РИС НА ПАРУ

Рис, кунжут

60.- 100 г.

РИС С ЯЙЦОМ

Рис, лук, яйцо, кунжут

75.- 120 г.



ШОКОЛАДНЫЙ РОЛЛ

Молочный шоколад, фисташковый крем, клубника, фисташки

340.- 230 г.



МАТЧА ТИРАМИСУ

Матча, печенье Савоярди, клубника, сливочный крем, шоколадная пудра, шоколадная карамель, мята

210.- 115 г.



ГЕДЗА С ЯБЛОКАМИ

Яблоки, клубничный топинг, фисташковый крем, тесто для гедза, сахарная пудра, корица

260.- 125 г.



ТАЙЯКИ С ФИСТАШКОВЫМ КРЕМОМ

Вафля, заварной крем, фисташковый крем, фисташки

КИТКАТ ТАЙЯКИ

Вафля, заварной крем, Нутелла, шоколад KitKat

М&М'S ТАЙЯКИ

Вафля, заварной крем, Нутелла, конфеты M&M's

320.- 320 г.

ДЕСЕРТЫ



Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного на фотографиях