



and **HARUKU** 和
PAN • ASIAN RESTAURANT



РОЛЛЫ



Фило Ясай Овощной ролл с начинкой из томата, огурца, листьев салата и постного соуса.

180.- 160 г



Киноко Яки Рору Ароматный запеченный ролл под шапкой из шампиньонов в постном соусе.

180.- 160 г



Чука Ясай Фрай Темпурный ролл с начинкой из огурца и такуана под шапкой из чуки в постном соусе.

180.- 160 г

ЗАКУСКИ

Гай Куэн Рулетики из рисовой бумаги с начинкой из свежих овощей и грибов. Особенно хороши с китайской заправкой.

210.- 150 г



Нэм Рулетики из рисовой бумаги с начинкой из овощей, грибов и рисовой лапши, обжаренные до золотистой корочки.

210.- 130 г



Ахи Поке Гавайское блюдо с основой из риса с тофу, цуккини, томатами и такуаном в сладком чили под соусом унаги и кунжутом.

180.- 200 г

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Ясай Якитори

Якитори из грибов и овощей с гарниром из обжаренного риса под соусом терияки и картофелем пай.

230.- 250 г

Соба Тонкацу

Гречневая лапша, обжаренная на воке с овощами и грибами муэр в овощном соусе тонкацу.

230.- 300 г

Тофу Стейку

Сыр тофу, обжаренный на гриле с панировкой из сухарей панко, кинзы и мяты, с гарниром из овощей терияки.

230.- 250 г

СУПЫ

Шиитакэ Куриму

Нежный овощной суп-крем на соевом молоке с кунжутным маслом и грибами шиитакэ.

200.- 250 г

Фо Рау

Оригинальный бульон на двенадцати овощах и специях с рисовой лапшой, цуккини, перцем чили и зеленью.

230.- 250 г

Лакса Саюра

Ароматный кокосовый бульон с пшеничной лапшой, тофу в кляре, обжаренными бананами, вешенками и томатами.

200.- 300 г

НАПИТКИ и ДЕСЕРТЫ

Смеш Шейк Яркий смузи из банана, клубники, пюре манго и сиропа маракуйя.

190.- 300 мл

Банана Шейк Милкшейк на соевом молоке с бананом, карамельным сиропом и кунжутом.

190.- 300 мл

Панна Котта Кокосовый десерт с апельсиновым соусом и сорбетом маракуйя с кусочками манго

250.- 130 г



Предложение действительно в ресторане HARUKU
по адресу: Гончарова, 7



KRAVCHENKO GROUP
RESTAURANTS