



м. Івано-Франківськ, вул. Незалежності, 3

PASAGE GARTENBERG



SUŠI
ENJU



- МАКІ РОЛИ -

40 ГРН -

МАКІ РОЛ АВОКАДО

▪ 110г
авокадо

35 ГРН -

МАКІ РОЛ ОГІРОК З КУНЖУТОМ

▪ 110г
огірок, кунжут

40 ГРН -

МАКІ РОЛ СНІЖНИЙ КРАБ

▪ 105г
краб

60 ГРН -

МАКІ РОЛ МАГУРО

▪ 110г
тунець

60 ГРН -

МАКІ РОЛ УНАГІ

▪ 110г
вугор, огірок, унагі соус,
кунжут

70 ГРН -

МАКІ РОЛ ШИТАКЕ

▪ 110г
гриб шитаке, унагі соус,
кунжут

60 ГРН -

МАКІ РОЛ ЕБІ

▪ 105г
креветка, ікра тобіко

60 ГРН -

МАКІ РОЛ РОРІ

▪ 110г
сир філадельфія, ікра
лосося

50 ГРН -

МАКІ РОЛ СЯКЕ

▪ 110г
лосось



- ФІРМОВІ РОЛИ -

160 ГРН -

РОЛ ЗОЛОТИЙ ДРАКОН

▪ 260г
вугор, авокадо, ікра тобіко, омлет томаго, соус унагі, кунжут

188 ГРН -

РОЛ КОРОЛІВСЬКИЙ ДРАКОН

▪ 270г
сир філадельфія, креветка тигрова, авокадо, лосось, ікра лосося

130 ГРН -

РОЛ ЗЕЛЕНИЙ ДРАКОН

▪ 260г
сир філадельфія, авокадо, вугор, омлет томаго, соус унагі, кунжут

170 ГРН -

РОЛ ДРАКОН МАГУРО

▪ 290г
сир чеддер, огірок, гриб шітаке, майонез японський, тунець

108 ГРН -

РОЛ ЧЕРВОНИЙ ДРАКОН

▪ 250г
сир філадельфія, омлет томаго

155 ГРН -

РОЛ ЧОРНИЙ ДРАКОН

▪ 240г
сир філадельфія, вугор, креветка тигрова, авокадо, кунжут чорний, ікра лосося

105 ГРН -

РОЛ БІЛИЙ ДРАКОН

▪ 230г
омлет томаго, сир філадельфія, ікра тобіко, вугор, кунжут





- ФІРМОВІ РОЛИ -

122 ГРН -

РОЛ ФІЛАДЕЛЬФІЯ КЛАСИЧНА

- 260г
- сир філадельфія, огірок, авокадо, лосось

156 ГРН -

РОЛ ПОДВІЙНЕ БАЖАННЯ

- 270г
- огірок, авокадо, сніжний краб, лосось, тунець

120 ГРН -

РОЛ ФІЛАДЕЛЬФІЯ ЛАЙТ

- 250г
- сир філадельфія, цибуля зелена, лосось

95 ГРН -

РОЛ ІНЬ ЯНЬ ПАСАЖ

- 190г
- лосось, вугор, сир філадельфія

95 ГРН -

РОЛ ФІЛАДЕЛЬФІЯ ОРАНЖ

- 220г
- сир філадельфія, авокадо, лосось, ікра масаго

168 ГРН -

РОЛ ЛАС ВЕГАС

- 280г
- лосось, авокадо, вугор, сир філадельфія, ікра тобіко, омлет томаго

162 ГРН -

РОЛ ФІЛАДЕЛЬФІЯ ДЕ ЛЮКС

- 270г
- сир філадельфія, вугор, огірок, лосось, ікра тобіко

70 ГРН -

РОЛ СИРНИЙ

- 240г
- сир філадельфія, сир фета, сир чеддер





▪ УРАМАКІ РОЛИ ▪

95 ГРН -

РОЛ КАЛІФОРНІЯ ТУНЕЦЬ

▪ 200г

тунець, огірок, сир
філадельфія, кунжут,
японський майонез

108 ГРН -

РОЛ КАЛІФОРНІЯ ЛОСОСЬ

▪ 200г

лосось, авокадо, ікра
тобіко, японський
майонез

88 ГРН -

РОЛ КАЛІФОРНІЯ КРАБ

▪ 220г

сніжний краб, огірок,
авокадо, ікра масаго,
японський майонез

94 ГРН -

РОЛ КАЛІФОРНІЯ ВУГОР

▪ 200г

вугор, огірок, кунжут,
соус унагі

100 ГРН -

РОЛ КАЛІФОРНІЯ ШИТАКЕ

▪ 200г

гриб шитаке, огірок,
авокадо, ікра масаго,
кунжут, японський майонез

99 ГРН -

РОЛ УНАГІ ВАКАМЕ

▪ 210г

хаяші вакаме, вугор, сир
філадельфія, ікра тобіко,
омлет томаго, кунжут

99 ГРН -

РОЛ САМУРАЙ

▪ 240г

сир філадельфія, авокадо,
сніжний краб, кунжут

118 ГРН -

РОЛ ГАВАЇ

▪ 210г

сир філадельфія, креветка
тигрова, цибуля зелена,
ікра масаго

85 ГРН -

РОЛ ВАКАМЕ

▪ 240г

хаяші вакаме, лосось,
сир філадельфія, омлет
томаго, горіховий соус





- СПАЙС РОЛИ -

80 ГРН -

РОЛ ГОСТРИЙ ВУГОР

▪ 200г

огірок, вугор, кунжут,
цибуля зелена, соус
спайс

114 ГРН -

РОЛ ГОСТРИЙ ЕБИ

▪ 220г

креветка тигрова, огірок,
сир філадельфія, цибуля
зелена, ікра тобіко,
темпура

95 ГРН -

РОЛ ГОСТРИЙ ЛОСОСЬ

▪ 230г

огірок, авокадо, лосось,
ікра масаго, ікра тобіко,
соус спайс

- ТЕПЛІ РОЛИ -

121 ГРН -

РОЛ ОСАКА

▪ 220г

сир філадельфія, вугор,
огірок, лосось, ікра
тобіко, темпура

98 ГРН -

РОЛ АМЕРИКА

▪ 210г

сир філадельфія, гриб
шитаке, огірок, кунжут

123 ГРН -

РОЛ БАТАКОН

▪ 200г

лосось, базилік, цибуля
зелена, креветка тигрова



• СЕТИ •

650 ГРН -

П'ЯТЬ ДРАКОНІВ

▪ 1290г

червоний дракон,
дракон магуро, білий
дракон, зелений дракон,
золотий дракон

425 ГРН -

АСОРТІ СЕТ

▪ 780г

макі рол авокадо, макі
рол тунець, макі рол
вугор, макі рол лосось,
суші лосось (2шт),
суші тунець (2шт), суші
креветка (2шт), суші
вугор (2шт), гункан ікра
лосося (2шт), гункан ікра
тобіко (2шт)

485 ГРН -

ПРЕМІУМ СЕТ

▪ 770г

королівський дракон,
золотий дракон, чорний
дракон

360 ГРН -

КАЛІФОРНІЯ СЕТ

▪ 820г

каліфорнія лосось,
каліфорнія краб,
каліфорнія тунець,
каліфорнія вугор

480 ГРН -

ФІЛАДЕЛЬФІЯ СЕТ

▪ 730г

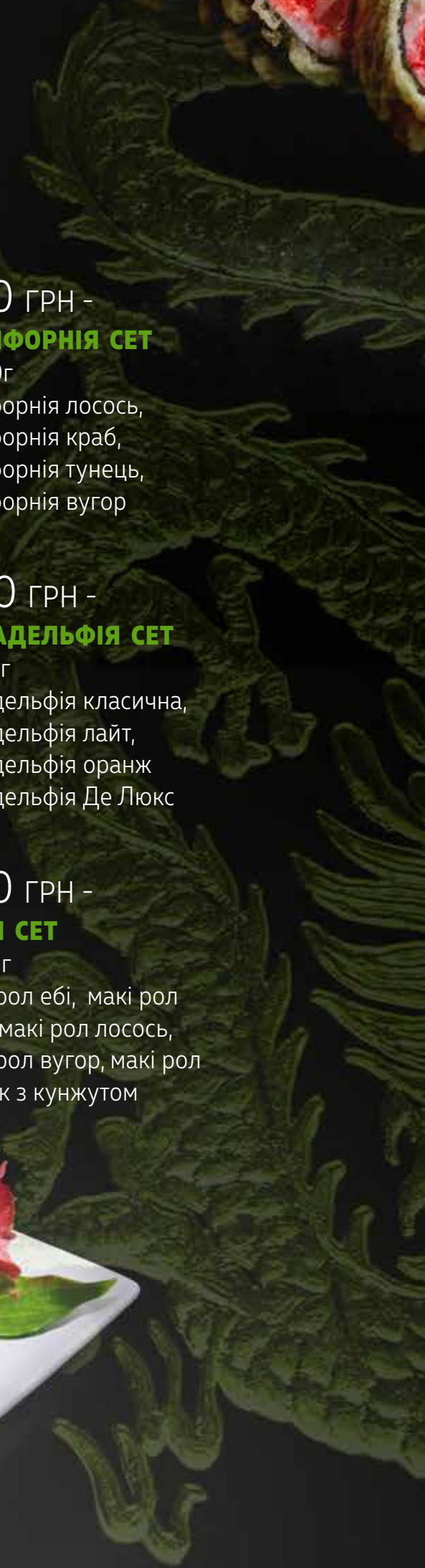
філадельфія класична,
філадельфія лайт,
філадельфія оранж
філадельфія Де Люкс

240 ГРН -

МАКІ СЕТ

▪ 550г

макі рол ебі, макі рол
рорі, макі рол лосось,
макі рол вугор, макі рол
огірок з кунжутом





- САЛАТИ -

72 ГРН -

ХАЯШІ ВАКАМЕ

▪ 220г

водорості хаяші
вакаме, горіховий соус,
апельсин, лоло блондо,
селера, кунжут

88 ГРН -

БІФУ УДОН ЯКІ ЛАПША З ТЕЛЯТИНОЮ ТА ОВОЧАМИ

▪ 250г

телятина, овочі,
печериці, лапша,
соус

108 ГРН -

СВИНИНА «ПО- ТАЙСЬКИ» З РИСОМ ТА ІМБИРОМ

▪ 280г

73 ГРН -

ЯСАЙ ЯКІ СОБА ЛАПША З ОВОЧАМИ ТА ВОДОРОСТЯМИ

▪ 250г

овочі, печериці, лапша,
водорості, соус, кунжут

92 ГРН -

ТЕЛЯТИНА «ПО- ТАЙСЬКИ» З РИСОМ ТА ОВОЧАМИ І СОУСОМ «УНАГІ»

▪ 300г



P.S.

Суші - традиційна японська закуска, що складається з тонко нарізаного філе сирої (рідше - копченої) риби, морепродуктів або овочів, відвареного певним чином рису, іноді загорнених у лист водоростей норі.

Виникли суші, як спосіб консервації риби в рисі - Наредзусі. Пізніше вони стали змінюватися залежно від місця розташування селища. Наприклад, на узбережжях у суші клали більше риби і морепродуктів, а в центрі островів - більше рису. Однак основний принцип суші зберігся: рис, морепродукт і начинка (авокадо, огірок, навіть кукурудза, сир та інше).

Коли суші тільки зароджувалися в Південній Азії, спосіб їхнього готування дуже відрізнявся від сучасного. Підготовлену та очищену засолену рибу клали шарами під важкий кам'яний прес, де вона лежала 2-3 тижні. Потім рибу перекладали в спеціальну ємність, і чекали близько двох місяців. Коли риба починала бродити, її вважали готовою до вживання. У неї був украй сильний запах, і зрозуміти, яка саме це риба, було непросто.

На початку 20 століття один передовий шеф-кухар Йохей винайшов свій власний спосіб готування суші - він подавав рибу сирю, заправленою спеціально приготовленим рисом. Такий рецепт швидко поширився по всій Азії.

Сьогодні основний принцип готування суші залишився незмінним, але з кожним роком з'являються всі нові й нові рецепти.





м. ІВАНО-ФРАНКІВСЬК
вул. НЕЗАЛЕЖНОСТІ, 3
тел. 095 175 9000