



AQUAMARINE

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Крудо из гребешка	329
с трюфельным понзу, луком каркаде и фурикаке	
Крудо из лосося с личи	185
с понзу и кунжутом кимчи	
Севиче из томатов с тунцом и шиитаке	279
в пряном соусе из чили перца	
Севиче из лангустина с клубникой	305
со слайсами апельсина и сладкой заправкой	
Тартар из говядины с чипсами из топинамбура	260
с луком шалот и маринованными огурцами	
Тартар из сибаса	219
с ланге, свежим щавелем, фенхелем и кинзой	
Тунец с маринованным фенхелем	265
с кумкватом и апельсиновой сальсой из оливок	
Татаки из говядины с дайконом	309
с хрустящим бататом, кинзой и разными соусами	

САЛАТЫ

Листья салата с халуми	135
в медовом дрессинге с авокадо, малиной и орешками	
Ромейн с креветками и тобико	305
с чили-арахисом, спайси соусом и огурцом	
Большой зеленый салат с манго и брокколи	129
Азиатский цезарь с якитори майо	150
с хрустящим куриным бедром, томатом и хрустяшками	
Ромейн с кисло-сладкими баклажанами	135
с маринованными Черри и сладким луком	

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Томленный ягненок с ломо сальтадо	269
с печеным бататом, томатами и лаймовым луком	
Гребешки унаги с ромейном и муссом из угря	289
с имбирно-чесночной заправкой и фурикаке	
Фиш боллы с картофельным пюре и чуккой	245
из сибаса, креветки и лосося с яблочно-ореховым дрессингом и тобико	
Стейк из говяжьей вырезки	295
с обжаренными вешенками и брокколи в мисо глазировке	
Куриный шницель темпура	145
с френч фрием, блючиз, терияки, спайси майо и листьями шпината	

ДЕСЕРТЫ

Половина лимона с лимонным кремом и мятой	89
Шоколадный ганаш	89
с черной смородиной и хрустяшками	
Крем из маскарпоне с соленым Пеканом	110
с карамелью и маринованным Амарето черносливом	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тартин на закваске	149
с взбитым лососевым и мисо маслом	
Спайси цыпленок с сельдереем	165
в шрирача глазировке с соусом блючиз и терияки	
Карпаччо из баклажанов	119
с кунжутным соусом, базиликом, унаги и зеленым луком	
Лангустины темпура	220
с кокосовым соусом и спайси майо	
Брокколи темпура	109
с соусом из тунца и унаги майо	
Аранчини с тартаром из лосося	125
с крем сыром и тобико, маринованным кумкватом	
Аранчини с тартаром из угря	135
с крем сыром и тобико, огурцами кимчи и унаги	
Баклажаны с огурцами кимчи и муссом из угря	129
с домашним сладким чили, кинзой и арахисом	
Вонтоны с говядиной и грибами	165
в пряном говяжьем бульоне с кунжутом и зеленым луком	
Вонтоны с креветкой, сибасом и лососем	175
в мисо бульоне с креветочным маслом	

СУПЫ

Азиатская окрошка с креветкой	129
свежий редис, огурец и эдамамме	
Красный гаспачо из арбуза и томатов	139
с пряным тунцом Татаки, дайконом и свежим огурцом	

Мини бао бургеры с креветкой	195
с крем чизом, сальсой из авокадо и луком каркаде	
Мини бао бургеры с ягненком	235
кочудян майо, хрустящий арахис чили и огурцы кимчи	
Филе сибаса в унаги с соусом Тонатто	259
с хрустящим бататом, маринованными томатами и шпинатом	
Рисовая лапша с лососем темпура	225
с шиитаке, брокколи и кунжутом кимчи	
Жаренный рис с курицей и креветками	179
с разными хрустяшками, Роменом и вешенками	
Цыпленок с кремом из батата и муссом из угря	165
с жареным шпинатом и соусом на основе саке	

Крем бруле	80
с клубничным тартаром и ванилью	
Японский чизкейк	129
с муссом маскарпоне, лаймом, клубникой и матчей	
Тартар из манго с лимонным сорбетом и меренгой	89



AQUAMARINE

САШИМИ

Лосось	149
Тунец	149
Угорь	199
Гребешок	199
Тигровая креветка	179

ТЕМАКИ

Лосось	145
Тунец	145
Угорь	165
Гребешок	165
Краб	295
Креветка	145

МАКИ

Лосось	145
Тунец	145
Угорь	155
Авокадо	105
Огурец	105

РОЛЛЫ

Madam Wong	295
угорь, лосось, авокадо, ореховый соус и зеленый лук	
Филадельфия	195
лосось, авокадо, сыр Филадельфия, икра Тобико	
Калифорния	189
лосось, авокадо, огурец, японский майонез, икра Тобико	
Канада	259
угорь, лосось, авокадо, сыр Филадельфия, соус Унаги, кунжут	
Золотой Дракон	329
угорь, тунец, икра Тобико, соус Унаги, кунжут	
Красный Дракон	299
тунец, лосось, угорь, икра Тобико, японский майонез	
Зеленый Дракон	199
креветка, авокадо, Тобико, японский майонез, соус Унаги, рисовые шарики	
Бонито	199
лосось, тунец, авокадо, соус Spicy, стружка тунца	
Кани с крабом	359
краб, креветка в темпуре, икра Тобико, японский майонез, зеленый лук	
Оши Суши	319
здесь мы используем другую методику приготовления, под прессом "Оши" лосось, тунец, икра Тобико, японский майонез	
Кицунэ	295
лосось, угорь, авокадо, сыр Филадельфия, икра Тобико, японский майонез	
Ютака	179
тигровая креветка, Тамаго, сыр Филадельфия, икра Тобико, соус Унаги	
Кранч ролл с креветкой	195
креветка темпура, икра Тобико, огурец, соус Унаги, японский майонез	
Спайси ролл с лососем	195
лосось, огурец, сыр Филадельфия, рисовые шарики, икра Тобико, соус Spicy, японский майонез	
Спайси ролл с креветкой	195
креветка, огурец, сыр Филадельфия, рисовые шарики, икра Тобико, соус Spicy, японский майонез	

ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ

СЕТЫ НА КОМПАНИЮ

SET №1 - Филадельфия, Канада, Бонито, Красный Дракон	799
SET №2 - Madam Wong, Кани с крабом, Золотой Дракон, Зеленый Дракон	999



AQUAMARINE

APERITIVE

Scoici Crudo	329
cu ponzu cu trufe, ceapă cu hibiscus și furikake	
Somon Crudo cu lici	185
cu ponzu și susan cu kimchi	
Ceviche de roșii cu ton și shiitake	279
într-un sos picant de ardei iute	
Ceviche de langustine cu căpșuni	305
cu felii de portocală și dressing dulce	
Tartar de vită cu chipsuri de topinambur	260
cu șalote și castraveți murați	
Tartar de biban de mare	219
cu labneh, măcriș proaspăt, fenicul și coriandru	
Ton cu fenicul marinat	265
cu kumquat și salsa de măsline și portocale	
Tataki de vită cu daikon	309
cu batat crocant, coriandru și diverse sosuri	

SALATE

Frunze de salată cu halloumi	135
în dressing de miere cu avocado, zmeură și nuci	
Romaine cu creveți și tobiko	305
cu chili și arahide, sos picant și castravete	
Salată verde mare cu mango și broccoli	129
Caesar asiatic cu Yakitori Mayo	150
cu pulpe de pui crocante, roșii și crocanți	
Salată romană cu vinete dulci-acrișoare	135
cu roșii cherry murate și ceapă dulce	

FELURI PRINCIPALE

Miel înăbușit cu lomo saltado	269
cu batat copt, roșii și ceapă de lime	
Scoici unagi cu salată romano și mousse de anghila	289
cu dressing de ghimbir-usturoi și furikake	
Fish balls cu piure de cartofi și chukka	245
din biban de mare, creveți și somon	
cu dressing de mere-nuci și tobiko	
Steak de vită	295
cu ciuperci de stridii și broccoli prăjite în glazură de miso	
Șnițel de pui în tempură	145
cu cartofi prăjiți, blue cheese, teriyaki, mayo picant și frunze de spanac	

DESERTURI

Jumătate de lămâie cu cremă de lămâie și mentă	89
Ganache de ciocolată	89
cu coacăză neagră și crocante	
Cremă de mascarpone cu Pecan sărat	110
cu caramel și prune Amaretto marinate	

APERITIVE CALDE

Tartină fermentată	149
cu unt de somon și miso	
Pui picant cu țelină	165
în glazură șriracia cu sos blue cheese și sos teriyaki	
Carpaccio de vinete	119
cu sos de susan, busuioc, unagi și ceapă verde	
Langostine în tempură	220
cu sos de cocos și mayo picant	
Broccoli în tempură	109
cu sos de ton și unagi mayo	
Arancini cu tartar de somon	125
cu cremă de brânză și tobiko, kumquat murat	
Arancini cu tartar de anghila	135
cu cremă de brânză și tobiko, castraveți kimchi și unagi	
Vinete cu kimchi de castravete și mousse de anghilă	129
cu chili dulce de casă, coriandru și arahide	
Wontone cu carne de vită și ciuperci	165
în bulion picant de vită cu susan și ceapă verde	
Wontone cu creveți, biban de mare și somon	175
în bulion miso cu unt de creveți	

SUPE

Okroška asiatică cu creveți	129
ridiche proaspătă, castravete și edamame	
Gazpacho roșu cu pepene verde și roșii	139
cu ton picant Tataki, daikon și castravete proaspăt	

Mini burgeri Bao cu creveți	195
cu cream cheese, salsa de avocado și ceapă de hibiscus	
Mini burgeri Bao cu miel	235
cu gochujang mayo, arahide chili crocante și castraveți kimchi	
File de biban de mare în unagi cu sos Tonatto	259
cu batat crocant, roșii marinate și spanac	
Taiței de orez cu somon în tempură	225
cu shiitake, broccoli și susan kimchi	
Orez prăjit cu pui și creveți	179
cu diverse crocante, salată romano și ciuperci de stridii	
Pui cu crema de batat și mousse de anghila	165
cu spanac prăjit și sos pe bază de sake	

Creme brûlée	80
cu Tartar de căpșuni și vanilie	
Cheesecake japonez	129
cu mousse de mascarpone, lime, căpșuni și matcha	
Tartar de mango cu sorbet de lămâie și bezea	89



AQUAMARINE

SASHIMI

Somon	149
Ton	149
Anghilă	199
Scoici de mare	199
Creveți tigru	179

TEMAKI

Somon	145
Ton	145
Anghilă	165
Scoici de mare	165
Crab	295
Creveți tigru	145

MAKI

Somon	145
Ton	145
Anghilă	155
Avocado	105
Castravete	105

ROLLURI

Madam Wong	295
avocado, somon, anghilă afumată, sos de nuci, ceapa verde	
Philadelphia	195
somon, icre tobiko, cremă Philadelphia, avocado	
California	189
somon, maioneză japoneză, icre tobiko, castraveți, avocado	
Canada	259
anghilă afumată, somon, cremă Philadelphia, avocado, sos Unagi, susan	
Dragon de Aur	329
ton, anghilă afumată, icre Tobiko, sos Unagi, susan	
Dragon Roșu	299
ton, anghilă afumată, somon, icre Tobiko, maioneză japoneză	
Dragon Verde	199
avocado, creveți, icre Tobiko, maioneză japoneză, sos Unagi, bile de orez	
Bonito	199
ton, somon, avocado, sos Spicy, ras de ton	
Kani cu crab	359
crab, creveți, maioneză japoneză, icre Tobiko, ceapă verde	
Oshi Sushi	319
aici folosim o altă metodă de preparare, sub presa Oshi somon, ton, icre Tobiko, maioneză japoneză, ceapă verde	
Kitsună	295
icre Tobiko, cremă Philadelphia, avocado, somon, maioneză japoneză, anghilă afumată	
Yutaka	179
icre Tobiko, cremă Philadelphia, Tomago, sos Unagi, creveți tempura	
Crunch roll cu creveți	195
creveți, icre Tobiko, maioneză japoneză, castravete, sos Unagi	
Spicy roll cu somon	195
somon, sos Spicy, castravete, icre Tobiko, cremă Philadelphia, maioneză japoneză	
Spicy roll cu creveți	195
creveți, sos Spicy, castravete, icre Tobiko, cremă Philadelphia, maioneză japoneză	

SETURI PENTRU COMPANIE

SET №1 - Philadelphia, Canada, Bonito, Dragon Roșu	799
SET №2 - Madam Wong, Kani cu crab, Dragon de Aur, Dragon Verde	999