

О М
С Е
Н Н
О Ю
В
Н
О
Е


ИЗАКАЯ
居酒屋

GOOD KARMA BAR И ИЗАКАЯ РЮ

Наша страсть к открытиям в гастрономии движет нами в стремлении создавать новые вкусы. Мы сохраняем неизменными принципы, на которых строится работа нашей команды: доступность, качество и максимальное раскрытие глубины вкуса продукта.


При разработке новых блюд основное внимание уделялось сезонности. Лето – это особенное время, которое влияет на свежесть и насыщенность блюд, раскрывая весь вкус овощей и фруктов. Мы стараемся комбинировать традиционные рецепты с современными техниками и необычными вкусовыми сочетаниями, создавая нашу версию классики. Например, в одном ролле мы соединили говядину татаки и копченого угря, чтобы достичь уникального вкуса. Обновление также коснулось раздела «Севиче», включая новые интерпретации этого популярного перуанского блюда. Мы считаем, что гастрономическая широта является важной частью общения между меню и гостем, поэтому всегда открыты для обратной связи, предпочтений и интересов, которые помогают нам создавать уникальные новинки.

Приходите! Пробуйте! Вдохновляйтесь!
Your Good Karma is here.

Если у вас есть аллергическая реакция на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите нам об этом.

Данное меню является рекламно-информационным материалом. С контрольным меню вы можете ознакомиться в уголке потребителя.

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что при проведении банкета (группа гостей от 10 человек), предоставляется услуга по банкетному обслуживанию, стоимость которой составляет 5% от суммы заказа.



**МАКСИМ
ВИНОГРАДОВ**

ШЕФ-ПОВАР

СУШИ

Суши – блюдо кухни Японии, основными составляющими которого являются рис и рыба / морепродукты

ЛОСОСЬ

нежное филе лосося, теплый рис, заправленный сушидзой

68 г / 2 шт. 440



УГОРЬ

копченый угорь, теплый рис, заправленный сушидзой, кунжут

60 г / 2 шт. 290



КРЕВЕТКА

индийская креветка, обданная паром, теплый рис, заправленный сушидзой

64 г / 2 шт. 240



САШИМИ

Свежие нарезанные морепродукты или рыба, не проходящие процесс термической обработки

ЛОСОСЬ

80 г 690



ГРЕБЕШОК

75 г 580



АССОРТИ

гребешок, креветка, лосось, угорь, тунец

300 г 2800



ТАТАКИ

Блюдо кухни Японии, суть которого — приготовление на открытом огне. Подается с яркими соусами и маринадами

ТУНЕЦ / ЧАТНИ ИЗ АНАНАСА

обожженный тунец, соус из рубленого ананаса, фрэша лайма и кинзы, масло из кунжута, соус из черного перца, масла оливковой косточки, сока имбиря и ферментированной сои

95 г 460



ЛОСОСЬ / СОУС ЮДЗУ

обожженное филе лосося, масло из чеснока, масло из кунжута и оливковой косточки, соус из ферментированной сои и пюре юдзу

95 г 680



ГОВЯДИНА / ЛУКОВЫЙ ПОНЗУ

обожженная вырезка телятины, пряное масло с добавлением трюфеля, луковый соус понзу, хрустящий пай из картофеля

105 г 460



СЕВИЧЕ

Блюдо кухни Перу из свежей рыбы или морепродуктов с ярким соусом

ЛОСОСЬ / МАНГО / СОУС ЮДЗУ

филе лосося, свежий манго, перуанское авокадо, ялтинский лук, соус из ферментированной сои и пюре юдзу, лепестки кинзы

130 г 680



ТУНЕЦ / АВОКАДО / ТРЮФЕЛЬНЫЙ ДРЕССИНГ

филе тунца, перуанское авокадо, ялтинский лук, соус из фрэша лимона, лайма и апельсина, ферментированная соя, масло из оливковой косточки с добавлением трюфеля, лепестки кинзы

120 г 540



ГРЕБЕШОК / ШИСО / МАРАКУЙЯ

дальневосточный гребешок, перуанское авокадо, ялтинский лук, соус из ферментированной сои, тайского перца чили, японской мяты шисо, фрэша лимона и масла оливковой косточки, мякоть маракуйи, лепестки кинзы

115 г 580

ТОРТИЛЬЯ

Лепешка из кукурузной муки, популярная в Латинской Америке. Является основой для многих блюд и обязательно подается горячей



ЛОСОСЬ / МАРИНОВАННЫЕ ТОМАТЫ

лепешка из кукурузной муки, рубленый лосось, маринованные томаты черри, соус из кокосового молока, перца чили, фрэша лайма и галангала, микс салатов, хрустящий пай из картофеля

140 г 440



УГОРЬ / СЛИВА УМЕ

лепешка из кукурузной муки, рубленый копченый угорь, печеная слива, соус из смеси сладких и острых перцев, чеснока и имбиря, микс салатов, жареный лук

140 г 440



ГОВЯДИНА / КАПУСТА КИМЧИ

лепешка из кукурузной муки, рубленая вырезка телятины, пекинская капуста маринованная в кимчи, соус из желтков, масла оливковой косточки, чеснока и смеси перцев, микс салатов, жареный лук

120 г 390

ОТКРЫТЫЕ РОЛЛЫ

Авторская интерпретация суши и роллов, совмещенная в одном блюде

ТУНЕЦ

рубленый тунец, соус из кокосового молока и специй том ям, теплый рис, заправленный сушидзой, хрустящие водоросли нори, жареный кунжут

120 г 380



ЛОСОСЬ

рубленый лосось, соус из белого полусладкого вина, ферментированной сои и желтков, теплый рис, заправленный сушидзой, хрустящие водоросли нори, жареный кунжут

120 г 480

УГОРЬ

рубленый копченый угорь, соус из арахиса, перца чили, рисового уксуса и масла оливковой косточки, теплый рис, заправленный сушидзой, хрустящие водоросли нори, жареный кешью

120 г 460



ГОВЯДИНА

рубленая вырезка телятины, соус из масла оливковой косточки, острых и сладких перцев и трюфельного масла, теплый рис, заправленный сушидзой, хрустящие водоросли нори, жареный лук

120 г 380

АПЕРИТИВЫ

Блюда, рекомендованные для начала трапезы, активирующие вкусовые рецепторы



ГУАКАМОЛЕ / ЧИПСЫ НАЧОС

пюре из перуанского авокадо
с томатами, перцем чили и соцветиями
кинзы, кукурузные чипсы

145 г 390



ГОВЯДИНА / КИМЧИ

мелкорубленая говядина татаки,
соус из кимчи, сливочного сыра,
масла из трюфеля и маринованного
лука, масло из соцветий петрушки,
жареные водоросли нори

90 г 480

МАРИНАДЫ (КАПУСТА КИМЧИ / ГРИБЫ МУЭР)

пекинская капуста в маринаде
кимчи, древесные грибы
в сладко-пряном маринаде

210 г 360



ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ / СОУС АСУМИ

индийские креветки в темпуре
и сухарях панко, листья салатов,
соус из горчицы, масла оливковой
косточки и цедры лимона

145 г 590



ТОМАТЫ / УГОРЬ / СТРАЧАТЕЛЛА

томаты, молодой сыр страчателла,
тартар из копченого угря, соус из смеси сладких
и острых перцев, чеснока и имбиря

170 г 680



ЛОСОСЬ / АВОКАДО / ЦИТРУСОВЫЙ ТЕРИЯКИ

рубленный лосось, обожженный
авокадо, соус из ферментированной
сои, рисового вина и пюре юдзу

125 г 640

РОЛЛЫ

Блюдо кухни Японии, набравшее популярность за ее пределами, готовят в большом количестве вариаций и с не меньшим списком вкусовых сочетаний

САШИМИ РОЛЛ

в основании ролла – филе лосося, ролл состоит из: индийской креветки, обданной паром, филе тунца чу-торо, перуанского авокадо и слоеного омлета тамаго

140 г 880



АКИРА

ролл с креветкой темпура, хрустящим огурцом, рубленным лососем и соусом из двух видов перца

315 г 860



ФИЛАДЕЛЬФИЯ

классический ролл филадельфия, с хрустящим огурцом и перуанским авокадо, соус из манго с чили перцем

220 г 860



ГОВЯДИНА / УГОРЬ

ролл с говядиной татаки, тартаром из копченого угря, сливочным сыром, хрустящим огурцом, соусом из смеси сладких и острых перцев, чеснока и имбиря

210 г 590



КАЛИФОРНИЯ

классический ролл калифорния с индийской креветкой, хрустящим огурцом и перуанским авокадо, соус из васаби

190 г 740

УГОРЬ / ТЕМПУРА

ролл в хрустящей панировке со сливочным сыром, слоеным омлетом тамаго, рубленным копченым угрем, соусом из смеси сладких и острых перцев, чеснока и имбиря

250 г 690



КАНАДА

классический ролл канада с хрустящим паем из картофеля, карамелизированный соус из белого полусладкого вина и ферментированной сои

205 г 690



ЛОСОСЬ / ТЕМПУРА

ролл в хрустящей панировке со сливочным сыром, слоеным омлетом тамаго, копченым рубленным лососем, соусом из ананаса и чили перца

200 г 690

РАМЕНЫ

Блюдо кухни Японии, получившее название в честь лапши, которая входит в состав. Подается с плотным бульоном, яйцом аджитама и другими составляющими для каждого рамена

ТОМ КХА

плотный бульон на основе из специй том кха, кокосового молока и фрэша лайма, обжаренное бедро цыпленка, маринованные томаты черри, древесные грибы, стручки молодого гороха, пшеничная лапша, яйцо аджитама

425 г 560



VEGGIE МИСО

плотный бульон на основе из соевых бобов и кокосового молока, спаржа, цветная капуста, печеные вешенки, сыр тофу, пшеничная лапша

430 г 460



СЛИВОЧНЫЙ МИСО

плотный бульон на основе из светлых соевых бобов и сливок, рулет из филе лосося с цедрой лайма, такуан в лимонном маринаде, маринованные черри, стручки молодого гороха, пшеничная лапша, яйцо аджитама

430 г 790



КИМЧИ

плотный бульон на основе из пряных специй, перца кочуджан и кокосового молока, томленая телятина, маринованная пекинская капуста в кимчи и маринованные томаты с юдзу, пшеничная лапша, яйцо аджитама

430 г 690

ТОМ ЯМ

плотный бульон на основе специй том ям и кокосовых сливок, индийская креветка, кальмар, осьминоги, стручки молодого гороха, печеные вешенки, пшеничная лапша, яйцо аджитама

430 г 650



МИСО

плотный бульон на основе из соевых бобов и кокосового молока, томленая свинина, обжаренная цветная капуста, сыр тофу, пшеничная лапша, яйцо аджитама

430 г 490



БОУЛЫ

Блюдо кухни Nikkei, представляющие из себя основу — свежие овощи, мясо, рыба или морепродукты



ПЕРУАНСКОЕ КИНОА / АВОКАДО / БЭБИ ШПИНАТ / ЧЕРРИ

перуанское киноа и авокадо, листья салатов и молодого шпината, маринованные черри, компрессионный ананас, соус из фрэша цитрусовых, ферментированной сои и кунжута

270 г 640

ЛОСОСЬ / БРОККОЛИ / КИНОА / СОУС ПИКЛ ДЖИНДЖЕР

филе обожженного лосося, листья салатов, томаты, брокколи, перуанское киноа, яйцо аджитама, соус из черного перца, масла оливковой косточки, сока имбиря и ферментированной сои

255 г 790



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ / МУСС ЛАЙМ / АНАНАС / СОУС ЧИМИЧУРРИ

индийские креветки жаренные на гриле, листья салатов, мусс из сливочного сыра и фрэша лаймов, компрессионный ананас, томаты, огурцы, соус из петрушки и масла оливковой косточки

230 г 680

ЦЫПЛЕНОК / СЛИВА УМЕ / ТОМАТЫ / СОУС ЧИМИЧУРРИ

бедро цыпленка, жаренное на гриле теппан, листья салатов, томаты, печеная слива, огурцы, соус из петрушки и масла оливковой косточки

250 г 540



ДОНБУРИ

Блюдо кухни Японии, получившее название в честь посуды, в которой подается. В состав входит рис, заправленный сушидзой, мясо, рыба и азиатские маринады

ЛОСОСЬ

рубленое филе лосося с соусом из специй том ям и кокосового молока, паровой рис, томаты маринованные с юдзу, соцветия кинзы

200 г 790



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ / СОУС ВАСАБИ

индийские креветки в темпуре, соус из васаби, соус из специй том ям и кокосового молока, паровой рис, такуан в лимонном маринаде, компрессионный ананас, маринованный имбирь, листья салатов, соцветия кинзы, редис, жареный кунжут

330 г 690



ТУНЕЦ

филе тунца чу-торо, соус из желтков, масла оливковой косточки, специй том ям и кокосового молока, такуан в лимонном маринаде, бобы стручков гороха эдамаме, соцветия кинзы, жареный кунжут

250 г 590



ГОВЯДИНА / БРОККОЛИ / СОУС ТАМАРИНД

телятина, паровая брокколи, стручки молодого гороха, соус из тамаринда, паровой рис, маринованные черри, огурцы, морковь, листья салата, соцветия кинзы, яйцо аджитама, редис, жареный кунжут

310 г 690

УГОРЬ

копченый угорь, карамелизированный соус из белого полусладкого вина и ферментированной сои, паровой рис, огурцы маринованные в кимчи, жареный кунжут, соцветия кинзы

200 г 660



ЦЫПЛЕНОК / СПАРЖА / СОУС ТАЙСКИЙ ЧИЛИ

бедро цыпленка, болгарский перец, спаржа, стручки молодого гороха, соус из чили, меда и масла из кунжута, паровой рис, маринованные черри, огурцы, морковь, листья салата, соцветия кинзы, яйцо аджитама, редис, жареный кунжут

340 г 490



ТЕППАН

Раздел меню, блюда которого готовятся на японском гриле теппан



ИКА ТЕППАНЬЯКИ-КАЛЬМАР / СОУС ТЕРИЯКИ / ПЕЧЕНЬ АНАНАС

кальмар, соус из рисового вина, ферментированной сои и зеленого лука, ананас печеный на гриле, огурцы маринованные в соусе из кунжута

180 г 580



ЭБИ ТЕППАНЬЯКИ-КРЕВЕТКА / СОУС ЮДЗУ / МАРИНОВАННЫЕ ЧЕРРИ

индийские креветки, соус из ферментированной сои и пюре юдзу, маринованные черри, огурцы маринованные в соусе из кунжута, масло из чеснока

165 г 640



НИКУ ТЕППАНЬЯКИ-ГОВЯДИНА / СОУС ТАРЕ / СЛИВА УМЕ

телятина, соус из фрэша цитрусовых с рисовым вином и пшеницей, печеная слива, огурцы маринованные в соусе из кунжута, кунжут с кимчи, пряное масло с добавлением трюфеля

185 г 690



ТОРИ ТЕППАНЬЯКИ-ЦЫПЛЕНОК / СОУС КИМЧИ / МУСС ЛАЙМ

бедро цыпленка, соус из смеси сладких и острых перцев, чеснока и имбиря, мусс из сливочного сыра и лайма, огурцы маринованные в соусе из кунжута, жареный лук, масло из кунжута

185 г 390



ЛОСОСЬ / ЦУКИНИ / СОУС ЛИМО

стейк из филе лосося, печеные вешенки и цукини, молодой шпинат, соус из белого лука и молодого сыра

220 г 1190



ГРЕБЕШОК / ЦВЕТНАЯ КАПУСТА / КОКОСОВЫЙ БЕШАМЕЛЬ

дальневосточный гребешок, обжаренная цветная капуста, соус бешамель на кокосовом молоке, соус из масла оливковой косточки и петрушки, лепестки жареного миндаля

200 г 690

ГОВЯДИНА / РАТАТУЙ ЦУКИНИ-МОРКОВЬ / СОУС ТАМАРИНД

томленая телятина, рататуй из цукини и моркови с соусом из масла оливковой косточки и петрушки, соус из тамаринда, соцветия кинзы

280 г 990



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



БЕДРО ЦЫПЛЕНКА / КАРТОФЕЛЬ

бедро цыпленка на гриле, молодой картофель, кукуруза, соус из белого лука и молодого сыра, масло из оливковой косточки с добавлением трюфеля

235 г 480

ЛАПША / ГОВЯДИНА / СОУС ВВQ

пшеничная лапша, томленая телятина, соус из копченого чернослива и ферментированной сои, болгарский перец, стручки молодого гороха, соцветия кинзы, жареный кунжут

300 г 690



ЖАРЕНЬЙ РИС ГОХАН / БЕДРО ЦЫПЛЕНКА / СОУС УНАГИ

рис с соусом из сои, устриц и масла из кунжута, бедро цыпленка жареное на гриле, лук фри, соцветия кинзы, карамелизированный соус из белого полусладкого вина и ферментированной сои

250 г 440



ЛАПША / КРЕВЕТКИ / СОУС ТОМ ЯМ

пшеничная лапша, индийские креветки, соус из специй том ям и кокосового молока, маринованные черри, масло из чеснока, соцветия кинзы

310 г 580



ЖАРЕНЬЙ РИС ГОХАН / ГОВЯДИНА / СОУС ТАМАРИНД

рис с соусом из сои, устриц и масла из кунжута, томленая говядина в соусе из тamarинда, соцветия кинзы

250 г 680



ОВОЩИ

Раздел меню, позиционирующий овощи, как одни из важнейших продуктов

ЦУКИНИ / СТРАЧАТЕЛЛА

цукини обжаренный на гриле теппан, томаты, маринованные в юдзу, молодой сыр страчателла, соус из специй кимчи, перца чили и масла из оливковой косточки

180 г 440



БАКЛАЖАНЫ / МУСС ЛАЙМ / ТОМАТЫ

баклажаны, жаренные на гриле теппан, соус из смеси сладких и острых перцев, чеснока и имбиря, мусс из сливочного сыра и лайма, масло из петрушки, томаты

180 г 390



ЗЕЛЕННЫЕ САЛАТЫ / АВОКАДО / БРОККОЛИ / ОГУРЦЫ

листья салатов, водоросли чука, огурцы, паровая брокколи, перуанское авокадо, бобы стручков эдамаме, соус из петрушки и масла оливковой косточки

215 г 480



ЧУКА / ЦУКИНИ / КУНЖУТНЫЙ СОУС

слайсы огурца и цукини, микс салатов, чука, соус из кунжута, рисового вина и сои, обжаренные орехи кешью

180 г 420



ГАРНИРЫ

Раздел меню, позициями которого можно заменить рис, или добавить их в ваши любимые блюда

РИС НА ПАРУ / СУШИДЗА

паровой рис, соус из рисового уксуса и тростникового сахара

100 г 140



БРОККОЛИ НА ПАРУ / СОУС ЧИМИЧУРРИ

паровая брокколи, соус из масла оливковой косточки и петрушки

100 г 280



ПЕРУАНСКОЕ КИНОА / КУНЖУТНЫЙ ПОНЗУ

перуанское киноа, соус из фрэша цитрусовых, сои и кунжута

100 г 160



ЦВЕТНАЯ КАПУСТА / ТЕМПУРА / КОКОСОВЫЙ БЕШАМЕЛЬ

паровая цветная капуста в темпуре, соус бешамель на кокосовом молоке

140 г 260



БЕБИ КАРТОФЕЛЬ / ТАМАРИНД

молодой печеный картофель, соус из тамаринда

100 г 140



ДЕСЕРТЫ



ФОНДАН-МАТЧА / ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

капсула из белого шоколада с японским чаем матча, мороженое ваниль-бурбон, лепестки жареного миндаля

150 г 480



КОКОС / МАРАКУЙЯ / ВИШНЯ

аммицу (желе, приготовленное по традиционному рецепту) из кокосового молока и белого шоколада, соус из вишни и рисового вина, мякоть маракуйи

140 г 360



СЫР / ЛАЙМ / МИНДАЛЬ

крем из сливочного сыра и фреша лайма, печенье из миндаля и сливочного масла, соус из вишни и рисового вина

145 г 380

КОКОСОВЫЙ НАПОЛЕОН

выпеченное слоеное тесто, крем на кокосовом молоке и натуральных сливках, желтый манго в соусе маракуйя

140 г 380



МОРОЖЕНОЕ

150 г 280



Режим работы:

ПТ-СБ с 12:00 до 02:00 **ВС-ЧТ** с 12:00 до 24:00

г. Ярославль, ул. Свободы, 34, +7 (4852) 280-111



goodkarma.rest



tripadvisor.ru