



TAKADAYA



一品料理 / ЗАКУСКИ

味噌チーズ 500 p.
100 g
Маринованный в мисо
сулугуни с розовым перцем
и грецким орехом

酒粕バター 600 p.
80 g
Осадок сакэ со сливочным
маслом, изюм, крекер

串無し焼き鳥 670 p.
220 g
Жареные куриные бедрышки с
баклажаном в традиционном
соусе

醤油バターイカ 690 p.
135 g
Кольца кальмара, жареные в
сёю и сливочном масле, с
ситими и домашним майонезом

アカメバル・セビチェ 700 p.
110 g
Севиче из морского окуня с
сельдереем в соусе из юдзу,
лайма и ситими

牛肉餃子 650 p.
180 g
Гёдза с говядиной и
трюфельным соусом

味噌汁 300 p.
125 g
Мисо-суп

Блюдо от шефа Кадзу 800 p.
Наличие уточняйте у бармена

デザート / ДЕСЕРТЫ

酒粕ゆずアイスクリーム 400 p.
100 g
Мороженое из осадка сакэ с
юдзу

酒粕生チョコ 400 p.
35 g
Нежные шоколадные трюфели
с осадком сакэ

メイン / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

鬼島ラーメン 850 p.
530 g
Легендарный сёю рамэн от
шефа с тясю, нори и зелёным
луком

押し寿司 850 p.
260 g
Прессованные суши с
морским окунем, юдзу и
соусом нори

よだれ鶏 650 p.
175 g
Куриное филе со свежим
огурцом и ореховым соусом

Если у вас есть аллергия или
непереносимость каких-либо продуктов,
пожалуйста, сообщите об этом при заказе.

По вашему требованию мы немедленно
предоставим вам контрольные весы для
проверки объёма (массы) предлагаемых блюд
и напитков.

С дополнительной информацией об основных
потребительских свойствах предлагаемых
блюд и напитков вы можете ознакомиться в
уголке потребителя.

日本酒 / НИХОН-СЮ

ДЗЮММАЙ

ИНАТАХИМЭ РЕ:КАН 550 р.
Злаки, солод, мускатный орех
60 мл, 20-55°C

36 ГАРДИАНС СО:ТЭН 650 р.
Воздушный рис, роса, морская соль
60 мл, 5-55°C

36 ГАРДИАНС ГЁТЭН ТЁ:КАРАКУТИ 670 р.
Злаки, фундук, каштан
60 мл, 5-45°C

КАРИХО НАМАХАГЭ ГОКУ-КАРАКУТИ 850 р.
Злаки, цедра, солод
60 мл, 5-55°C

ДЗЮММАЙ ГИНДЗЁ

ХАКУСИКА КАОРИ 570 р.
Личи, лонган, айва
60 мл, 5-15°C

НИХОН САКАРИ НАМАГЭНСЮ 600 р.
Ананас, личи
60 мл, 5-15°C

КАЙУН ТОКУСЭН 970 р.
Гуава, зелёный банан
60 мл, 5-15°C

ИМАЁ ЦУКАСА КАРЮ:КАЙ 990 р.
Абрикос, чайная роза
60 мл, 5°C

ДАЙГИНДЗЁ / ДЗЮММАЙ ДАЙГИНДЗЁ

НИХОН САКАРИ НАМАГЭНСЮ 650 р.
Ананас, манго, личи
60 мл, 5-15°C

ИКУ СИРО 670 р.
Груша, абрикос, пыльца
60 мл, 5°C

ДАССАЙ 45 990 р.
Яблоко, груша, фейхоа
60 мл, 5°C

36 ГАРДИАНС СУЙТЭН 950 р.
Персик, крем-брюле
60 мл, 5°C

36 ГАРДИАНС ХИТЭН 1150 р.
Нектарин, абрикос, йогурт
60 мл, 5°C

МОЯИ 35000 р.
Красное яблоко, сакура 720 мл

МОРАБИТО 37000 р.
Тропические фрукты, леденец 720 мл

ИГРИСТОЕ

НИХОН САКАРИ ДЖАПАН СОДА 550 р.
Яблоко, рисовая пудра
60 мл, 5°C

НИХОН САКАРИ ДЖАПАН СОДА ЮДЗУ 590 р.
Юдзу, вербена
60 мл, 5°C

ХАКУРО ХАНАБИ 5700 р.
Яблоко, карамель, злаки
300 мл, 5°C

ТИЁМУСУБИ СОРА 5900 р.
Солод, карамель, пралине
360 мл, 5°C

НИГОРИ

ХАКУСИКА СНОУ БЬЮТИ 870 р.
Дыня, рисовое молоко
60 мл, 5°C

ХАКУРО КЛАУДИ 950 р.
Рисовый пудинг, медовая груша
60 мл, 5°C

ВЫДЕРЖАННОЕ

ЯТАГАРАСУ ТАРУДЗАКЭ 650 р.
Кедр, бамбук, хризантема
60 мл, 5-45°C

УМЭНИСИКИ СИКИКА РЭЙСУЙ 890 р.
Сухофрукты, орехи, цветочный нектар
60 мл, 5°C

БЭНТЭН МУСУМЭ ДЗЮКУСЭЙ КОСЮ 950 р.
Грибы, злаки, древесина
60 мл, 20-55°C

ХОНДЗЁ:ДЗО:

АКАСИ ТАЙ ТОКУБЭЦУ 970 р.
Карамель, злаки, орех
60 мл, 5-55°C

КАКТЕЛ / КОКТЕЙЛИ

ТЭНДЗЯКУ ТОНИК <i>джин Тэндзяку, тоник, лайм</i>	1000 р. 220 мл
КИЁМИ ДАЙКИРИ <i>ром Киёми, сок лайма, сахарный сироп, ангостура</i>	1200 р. 120 мл

ЛЁГКИЕ

ЛИЧИ ЖАСМИН **850 р.**
135 мл
Личи джин панч, вермут, жасминовый чай
Лёгкий коктейль со сладостью личи и ароматом жасминового чая

КРЕМ СОДА **850 р.**
220 мл
Бурбон панч, лимон, содовая
Лёгкий хайбол со сливочной сладостью крем-соды

БАМБУ ТОНИК **900 р.**
220 мл
Херес, вермут, тоник, оливковый биттер, лимонный биттер, зелёные оливки
Вариация джин-тоника с солёностью оливок, сухой свежестью хереса и дымным розмарином

«ДЭЙДРИМ» **950 р.**
120 мл
Умэсю, персиковый биттер, союз, тоник
Освежающий травяной хайбол, названный в честь песни Тацууро Ямасита - короля сити-попа

СРЕДНИЕ

УМАМИ ТОНИК **850 р.**
220 мл
Настоянный на комбу джин, тоник, нори
Сухой хайбол с богатым морским ароматом водорослей комбу

АМЕЛИЯ КОСМО **850 р.**
120 мл
Водка, персиковый ликёр, пюре малина-личи, настоянный на укропе вермут
Цветочно-фруктовый, с мягкой сладостью малины и личи

УМЭ ДАЙКИРИ **950 р.**
120 мл
Белый ром, вермут, сок лимона, умэсю, ангостура
Приятная кислинка и свежесть умэ с ароматным травяным биттером

ЮДЗУ И КО **950 р.**
120 мл
Джин, ликёр юдзу, лимонный сок, кориандр
Классический сауэр, сочетающий юдзу и кориандр

КРЕПКИЕ

САКУРА МАРТИНИ **950 р.**
120 мл
Сакэ, джин, вишнёвый ликёр, солёная сакура
Сухой, крепкий коктейль на основе сакэ, вместо оливки - солёные цветы сакуры

БЕЛЫЙ НЕГРОНИ **950 р.**
120 мл
Ликёр дзябара, цитрусовый биттер, вермут, джин
В основе лаконичного твиста - дзябара, пряно-сладкий японский цитрус с горчинкой и характерной терпкостью

ОКИНАВА **950 р.**
120 мл
Бурбон, биттер артишок, умэсю
Согревающее крепкое, ароматное сочетание виски и ликёра из умэ с терпкостью артишока

Дорогие гости! Если хочется чего-то покрепче, обращайтесь к бармену.

日本酒セット / СЕТЫ САКЭ

Гармония 1500 р.

Ятагарасу Тарудзакэ 40 мл
Нихон Сакари Намагэнсю 40 мл
Инатахимэ Рё:Кан 40 мл

Красота 1700 р.

Ику Сиро 40 мл
Хакусика Каори 40 мл
Хакуро Клауди 40 мл

Выбор шефа 2000 р.

36 Гардианс Со:тэн 40 мл
36 Гардианс Гётэн 40 мл
36 Гардианс Суйтэн 40 мл

Выдержка 2300 р.

Умэнисики Сикика Рэйсуй 40 мл
Ятагарасу Тарудзакэ 40 мл
Бэнтэн Мусумэ Дзюкүсэй Косю 40 мл

Легенды 2500 р.

Кайун Токүсэн 40 мл
36 Гардианс Суйтэн 40 мл
Дассай 45 40 мл

**возможно создание сета сакэ
по индивидуальному запросу**

梅酒 / УМЭСЮ

Тиёмусуби Умэгатари 650 р.

60 мл

Китаока Дзакуро 670 р.

с добавлением сока граната
60 мл

Китаока Юдзу 670 р.

с добавлением сока юдзу
60 мл

Тёя Грин ти 850 р.

с добавлением зелёного чая из Удзи
60 мл

Мацуи 900 р.

с добавлением виски Кураёси
40 мл

Хамада 950 р.

3 года выдержки в дубе
40 мл

подача - горячая, со льдом или содовой

リキュール /

САКЭ С ТРАДИЦИОННЫМИ ДОБАВКАМИ

Сакура Кира-кира 690 р.

60 мл

Хироока Майка Юдзу 690 р.

60 мл

Иль Фо Момо 950 р.

60 мл

Иль Фо Джинджер 950 р.

60 мл

Теара Ходзита 670 р.

60 мл

Калпис Сода 450 р.

240 мл

Лимонад 500 р.

330 мл

Асахи Супер Драй 650 р.

330 мл

Саппоро 650 р.

330 мл

Данная печатная продукция является рекламным материалом.
С подробным меню можно ознакомиться в уголке потребителя.



ТАКАДАЯ

– часть проекта **Кадзухико Кидзима** по популяризации в России нихонсю, японского сакэ.

Бар назван в честь японского коммерсанта и общественного деятеля **Кахэи Такадая**, внесшего огромный вклад в развитие морской торговли Японии в 18 веке.

Кахэи торговал сакэ, рисом и другими продуктами, а ещё поучаствовал в налаживании русско-японских отношений: он помог разрешить дипломатический конфликт, возникший между нашими странами.

В России в честь Кахэи даже назвали географический объект!

Скала Кахэи находится на полуострове Камчатка.

@NINJA_IN_RUSSIA



@TAKADAYA_BAR

