

ФЕСТИВАЛЬ

ЯПОНСЬКОЇ МАРМУРОВОЇ ЯЛОВИЧИНИ

WAGYU

делікатесний вид мрамурової яловичини, отриманої від японських корів кобе, вирощених за спеціальною технологією. М'ясо корів кобе вважається одним з найбільш цінних в світі видів яловичини

ОХОТА НА ОВЕТС

САШИМІ WAGYU
З ЧОРНИМИ ТА БІЛИМИ ГРИБАМИ
З ТИГРОВИМ МОЛОКОМ

100/80 г - 995 €

НИККЕY СУШІ
З МАРМУРОВОЇ ЯЛОВИЧИНИ
WAGYU

120 г - 369 €

В'ЄТНАМСЬКИЙ СУП ФО
З МАРМУРОВОЮ ЯЛОВИЧИНОЮ
WAGYU

300 г - 519 €

ЯЛОВИЧИНА WAGYU ТАТАКІ
ЗІ СПАРЖЕЮ

100/200 г - 995 €

РІБАЙ WAGYU СТЕЙК
З ГРИБАМИ ШІІТАКЕ ТА БАМБУКОМ

300/200 г - 2499 €

THE FESTIVAL OF JAPANESE MARBLED BEEF WAGYU

pecially marbled beef obtained from Japanese cows Kobe grown by special technology, the meat of these cows is considered to be one of the most valuable types of beef in the world

OXOTA NA OVETS

WAGYU SASHIMI
WITH BLACK AND PORCINI MUSHROOMS
WITH TIGER'S MILK

100/80 g - 995 €

NIKKEY SUSHI
FROM MARBLED BEEF WAGYU

120 g - 369 €

VIETNAMESE SOUP PHO
WITH MARBLED BEEF
WAGYU

300 g - 519 €

BEEF WAGYU TATAKI
WITH ASPARAGUS

100/200 g - 995 €

RIBEYE WAGYU STEAK
WITH SHIITAKE MUSHROOMS AND BAMBOO

300/200 g - 2499 €