

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

- СЕВІЧЕ -

Нарізана сира риба, маринована в соусі з соку лайма
з додаванням гострого перцю чилі, червоної цибулі та соусу севиче

| | | |
|--------|-------|------|
| Сібас | 130 г | 98 ₴ |
| Лосось | 130 г | 98 ₴ |
| Дорадо | 130 г | 98 ₴ |
| Тунець | 130 г | 98 ₴ |

- ТІРАДІТО -

| | | |
|---|-------|------|
| 3 сібаса з трюфельною сальсою | 100 г | 98 ₴ |
| 3 лосося з трюфельною сальсою | 100 г | 98 ₴ |
| Дорадо з трюфельною сальсою | 100 г | 98 ₴ |
| Тунець з трюфельною сальсою | 100 г | 98 ₴ |
| Біф татакі з теріякі соусом і соусом з маракуї | 100 г | 98 ₴ |

- УСТРИЦІ -

| | |
|------------------------------------|-------|
| Фін де Клер №3 (2 шт) | 78 ₴ |
| Сентінель Спеціаль №2 (2 шт) Рибай | 269 ₴ |
| лимон та соус понзу-юзо | |

- ТОСТАДІТАС -

Хрусткі кукурудзяні коржі-міні піци

| | | |
|---|----------|------|
| Салат із томатів, шалоту, кінзи та мікрогрину | 120/25 г | 98 ₴ |
| Лосось, шрірача та ден-місо | 120/25 г | 98 ₴ |
| Вугор, ден-місо та трюфельна олія | 120/25 г | 98 ₴ |
| Біф тартар з чилі та соусом юзу-трюфель | 120/25 г | 98 ₴ |

- КАВ'ЯР -

подається з рисовими млинцями та маслом

| | | |
|--------------|---------|-------|
| Ікра червона | 50/20 г | 198 ₴ |
| Ікра чорна | 30/20 г | 898 ₴ |

САЛАТИ

| | | |
|---|-------|-------|
| Сівід салат з креветками | 150 г | 149 ₴ |
| Салат з восьминогом, копченим вугрем, кіноа та томатами | 150 г | 149 ₴ |
| Салат зі свіжих, копчених та в'ялених томатів, чилі перцю та ароматного листя на подушці з йогурту | 150 г | 149 ₴ |

RONIN

ОСНОВНІ СТРАВИ

- М'ЯСО ТА МОРЕПРОДУКТИ -

| | | |
|--|----------|-------|
| Лобстер | 1/2 шт | 498 ₴ |
| Лобстер | 1 шт | 899 ₴ |
| Восьминіг з бататом та овочами по-перуанськи | 350/30 г | 389 ₴ |
| Рибай стейк із овочами по-перуанськи (яловичий стейк зі спинної частини, особливо мрамуровий та соковитий, Україна) | 300/30 г | 389 ₴ |
| Рибай стейк із овочами по-перуанськи (Америка) | 300/30 г | 549 ₴ |
| Качка по-пекінськи | 1/2 | 389 ₴ |
| Рис Чаоха, смажений на тепані з яйцем, овочами, курячим стегом та креветками | 250 г | 198 ₴ |
| Локшина з креветками та куркою, смажена на тепані | 250 г | 198 ₴ |

- NIKKEI KAUSAC -

Гаряча закуска на пюре зі смаженими овочами

| | | |
|--|-------|-------|
| Куряче стегно в соусі ден-місо з трюфельною картоплею | 160 г | 198 ₴ |
| Опалена яловичина, фуа-гра з трюфельною картоплею | 160 г | 198 ₴ |

КОРОЛІВСЬКИЙ КРАБ

готуємо на компанію

Сет готується з овочами

3500 ₴ / за 1 кг живої ваги

САШИМІ

| | | | | | |
|--------|-------|------|--------|-------|------|
| Сібас | 100 г | 98 ₴ | Тунець | 100 г | 98 ₴ |
| Лосось | 100 г | 98 ₴ | Дорадо | 100 г | 98 ₴ |

НИККЕІ СУШІ

1 шт на порцію, офіціанти дотримують на столі

| | | | | | |
|---|------|------|---|------|------|
| Лосось, авокадо, унагі соус та червоний кав'яр | 35 г | 39 ₴ | Дорадо | 30 г | 39 ₴ |
| Тунець, грейпфрут | 30 г | 39 ₴ | Вугор з фуа-гра | 35 г | 39 ₴ |
| Сібас, перець халапеньйо, лайм | 30 г | 39 ₴ | Тигрова креветка | 30 г | 39 ₴ |
| | | | Тепла яловича вирізка з перепелиним яйцем | 40 г | 39 ₴ |

НИККЕІ РОЛИ

| | | | | | |
|-------------------------|-------|-------|---|-------|-------|
| Філадельфія з лососем | 220 г | 198 ₴ | Каліфорнія з вугрем | 210 г | 198 ₴ |
| Філадельфія спайсі туна | 220 г | 198 ₴ | Креветка темпура, вугор, авокадо, манго і унагі соус | 210 г | 198 ₴ |
| Філадельфія з сібасом | 220 г | 198 ₴ | | | |

ХОЛОДНЕ ПЛАТО МОРЕПРОДУКТІВ

Устриці Фін де Клер 3 шт, севиче тунець, сашімі лосось,
сашімі дорадо, креветки

498 ₴

ПЛАТО МОРЕПРОДУКТІВ ГРИЛЬ

Восьминіг, морський гребінець,
тигрові креветки, кальмар

300 г / **598 ₴**

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Насу-місо баклажан 150 г 69 ₴
з карамелізованим ден-місо

Креветки темпура з халапеньйо 100 г 98 ₴
і соусом шрірача

Бургер із яловичиною 200/120/30 г 149 ₴
та картоплею фірі

Бургер-рол з лобстером 210 г 248 ₴

- АНТІКУЧО -

морепродукти або риба, смажені на тепані
з овочами та соусом

Тигрова креветка 130 г 198 ₴

Лосось 130 г 198 ₴

Тунець 130 г 198 ₴

Сібас 130 г 198 ₴

Дорадо 130 г 198 ₴

Морський гребінець 130 г 198 ₴

Овочі по-перуанськи 100 г 98 ₴

- ДІМ САМИ -

3 яловичиною 120/25 г 149 ₴

3 куркою та свининою 120/25 г 149 ₴

3 креветкою 120/25 г 149 ₴

СУПИ

Том-ям 300 г 195 ₴
гострий суп з морепродуктами

Суп з морепродуктами 300 г 198 ₴
морський гребінець, креветка, сібас, вакаме

Рис відварний 150 г 15 ₴



COLD APPETIZERS

- CEVICHE -

Chopped fresh fish marinated in lime juice with chili pepper, red onion and ceviche sauce

| | | |
|-----------------|-------|------|
| Sea bass | 130 g | 98 € |
| Salmon | 130 g | 98 € |
| Gilt-head bream | 130 g | 98 € |
| Tuna | 130 g | 98 € |

- TIRADITO -

| | | |
|--|-------|------|
| Sea bass with truffle salsa | 100 g | 98 € |
| Salmon with truffle salsa | 100 g | 98 € |
| Gilt-head bream with truffle salsa | 100 g | 98 € |
| Tuna with truffle salsa | 100 g | 98 € |
| Beef tataki with teriyaki sauce and passion fruit sauce | 100 g | 98 € |

- OYSTERS -

| | | |
|--|--|-------|
| Fine de Claire N°3 (2 pcs) | | 78 € |
| Speciale Sentinelle N°2 (2 pcs) with lemon and ponzu yuzu | | 269 € |

- TOSTADITOS -

Crispy corn pinza

| | | |
|---|----------|------|
| Tomato salad with shallot, cilantro and microgreen | 120/25 g | 98 € |
| Salmon, sriracha and den miso | 120/25 g | 98 € |
| Eel, den miso and truffle oil | 120/25 g | 98 € |
| Beef tartare with chili and yuzu-truffle sauce | 120/25 g | 98 € |

- CAVIAR -

Served with rice pancakes and butter

| | | |
|--------------|---------|-------|
| Red caviar | 50/20 g | 198 € |
| Black caviar | 30/20 g | 898 € |

SALADS

| | | |
|---|-------|-------|
| Seaweed salad with shrimps | 150 g | 149 € |
| Octopus salad with smoked eel, quinoa and tomatoes | 150 g | 149 € |
| Salad with fresh, smoked and sun-dried tomatoes with chili pepper and youghurt | 150 g | 149 € |

RONIN

MAIN DISHES

- MEAT AND SEAFOOD -

| | | |
|---|----------|-------|
| Lobster | 1/2 pcs | 498 € |
| Lobster | 1 pcs | 899 € |
| Octopus with sweet potato and Peruvian vegetables | 350/30 g | 389 € |
| Ribeye steak with Peruvian vegetables (Ukraine) (marbled and juicy beef steak) | 300/30 g | 389 € |
| Ribeye steak with Peruvian vegetables (USA) | 300/30 g | 549 € |
| Peking duck | 1/2 | 389 € |
| Teppan fried Chaoha rice with egg, vegetables, chicken thigh and shrimps | 250 g | 198 € |
| Tepan fried noodles with shrimps and chicken | 250 g | 198 € |

- NIKKEI CAUSAS -

hot appetizer served with mashed potaotes and fried vegetables

| | | |
|---|-------|-------|
| Den miso chicken thigh with truffle potatoes | 160 g | 198 € |
| Fried beef with foie gras and truffle potatoes | 160 g | 198 € |

KING CRAB SET

for the company

served with vegetables

3500 € / 1 kg of raw crab

SASHIMI

| | | | | | |
|----------|-------|------|-----------------|-------|------|
| Sea bass | 100 g | 98 € | Tuna | 100 g | 98 € |
| Salmon | 100 g | 98 € | Gilt-head bream | 100 g | 98 € |

NIKKEI SUSHI

1 pc/portion, waiters finish cooking at the table

| | | | | | |
|--|------|------|--------------------------------------|------|------|
| Salmon, avocado, unagi sauce and red caviar | 35 g | 39 € | Gilt-head bream | 30 g | 39 € |
| Tuna, grapefruit | 30 g | 39 € | Eel with foie gras | 35 g | 39 € |
| Sea bass, jalapeno, lime | 30 g | 39 € | Tiger prawn | 30 g | 39 € |
| | | | Warm beef tenderloin with quail eggs | 40 g | 39 € |

NIKKEI ROLLS

| | | | | | |
|------------------------------|-------|-------|--|-------|-------|
| Philadelphia with salmon | 220 g | 198 € | California with eel | 210 g | 198 € |
| Philadelphia with spicy tuna | 220 g | 198 € | Tempura shrimp, ell, avocado, mango and unagi sauce | 210 g | 198 € |
| Philadelphia with sea bass | 220 g | 198 € | | | |

COLD SEAFOOD PLATTER

Oysters Fine de Claire N°3 3 pcs, tuna ceviche, salmon sashimi,
gilt-head bream sashimi, prawns

498 €

GRILLED SEAFOOD PLATTER

Octopus, scallop, tiger prawns, squid

300 g / **598 €**

HOT APPETIZERS

Nasu-miso eggplant
with caramelized den miso

150 g

69 €

Tempura prawn with jalapeno
and sriracha sauce

100 g

98 €

Beef burger
with French fries

200/120/30 g

149 €

Lobster burger roll

210 g

248 €

- ANTICUCHO -

*seafood or fish fried on teppan
with vegetables and sauces*

Tiger prawn

130 g

198 €

Salmon

130 g

198 €

Tuna

130 g

198 €

Sea bass

130 g

198 €

Gilt-head bream

130 g

198 €

Scallop

130 g

198 €

Peruvian vegetables

100 g

98 €

- DIM SUM -

with beef

120/25 g

149 €

with chicken and pork

120/25 g

149 €

with prawn

120/25 g

149 €

SOUPS

Tom Yum
spicy seafood soup

300 g

195 €

Seafood soup
scallop, prawn, sea bass, wakame

300 g

198 €

Boiled rice

150 g

15 €