

BARНОЕ МЕНЮ

・ お酒 ・



В нашей барной карте представлен широкий выбор алкоголя из Японии, который редко можно найти в России: сётю, авамори, sake, виски, пиво и джин, сливовое вино и традиционные японские коктейли Мизувари, Чу-хай, Виски Хайболл и Джапаниз Коктейль.

В безалкогольном разделе советуем обратить внимание на лимонады с Калписом – японским кисломолочным напитком и большую коллекцию японского чая. Мы особенно гордимся нашим премиальным Маття, который приезжает в Izumi из провинции Удзи.

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

КОКТЕЙЛИ

ТРАДИЦИОННЫЕ КОКТЕЙЛИ ЯПОНИИ

Японская барная культура — это не только японский алкоголь, но и соблюдение строгих пропорций и форм. Одной из таких форм является лёд в форме куба, благодаря ему напиток выглядит более эстетично, а сам куб долгое время не тает, тем самым поддерживая правильную температуру и консистенцию напитка. Весь лёд заготавливается в лёдогенераторах, привезённых из Японии.

720

Chu-hai

Сётю, жасмин, красный апельсин

Chu-hai — фаворит среди японцев в идзакая-барах. Несмотря на высокий градус сётю, коктейль освежающий и питкий.

Он настолько популярен в Японии, что продается в вендинговых автоматах по всей стране в слабоалкогольной версии.

Japanese cocktail

Бренди, миндаль, лайм

Этот коктейль впервые упоминается в книге бартендера Джерри Томаса 1862 году. По легенде, он придумал этот коктейль для посетителя своего салона Татеиси Онодзиро Нориюки, члена первой японской дипломатической миссии в Америке.

Помимо sake и пива японцы очень любят и ценят виски. Как в чистом виде, так и в коктейлях. Мы готовим самые популярные, но при этом по-японски минималистичные коктейли на основе виски.

Highball

Японский виски, содовая, цедра апельсина и лимона

Highball — один из главных коктейлей в японской культуре питья наравне с Chu-hai. Существует множество вариаций, но мы готовим классический «Виски Хайболл» из 2 ингредиентов, смешанных в идеальной пропорции.

Mizuwari

Японский виски, вода, цедра апельсина и лимона

Этот коктейль — филигранная работа. Высокий бокал, тонкое стекло и всего 2 ингредиента, которые нужно смешивать в точности до миллилитра. В Японии существует особый ритуал приготовления Mizuwari с выверенным количеством перемешивания виски сначала со льдом, а потом с водой строго по часовой стрелке.

▪ お飲み物 ▪

АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Мы придерживаемся модных тенденций в бартеринге, поэтому готовим все коктейли в формате low-ABV Cocktails. Лёгкие напитки с низким содержанием алкоголя, которые позволяют приятно провести время и не думать о последствиях на следующее утро.

820

Yoshida Yoichi

Виски, мескаль, чёрный древесный гриб, мёд, сычуаньский перец, черничный йогурт

Masoyuki Kata

Нефильтрованный sake, ликёр Попкорн-краб, ликёр Матча

Kumi

Ликёр сакуры, Мартини Фиеро, Совиньон блан, томатный ликёр, роза, сакура

Kiko

Водка, грейпфрут, томат, банан

Terzava

Травяной ликёр, лимонный ликёр, нефильтрованный sake

Tashiko Yamado

Ром, красная смородина, Кампари, ликёр Вишня

Shonichi Kometani

Сётю, зелёное яблоко, бузина, эвкалипт

Isami Ameniya

Ром, ликёр Шисо, клубника, бальзамический крем, сливочный сыр

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

750/850

Manhattan

Виски, Вермут Martini Rosso, биттер

Whiskey Sour

Виски, сахар, лимон, биттер

Bloody Mary

Водка, томатный сок, соль, перец

Margarita

Текила, апельсиновый ликёр, лайм

Daiquiri

Белый ром, лайм, сахар

Mai Tai

Белый ром, темный ром, апельсиновый ликёр, миндаль, лайм, биттер

Americano

Вермут Martini Rosso, Кампари, содовая

Наши бармены могут приготовить другие классические коктейли по вашему желанию, за подробностями обращайтесь к официантам

690

Martini Fiero Tonic

Мартини Фиеро, тоник, апельсин

При заказе 2х коктейлей
Martini Fiero & Tonic- 1200 рублей

CAKE

Сразу хотим развеять главный миф о sake — это не японская водка, которую всегда пьют только горячей. По технологии производства sake похоже на пиво, а с вином sake роднят органолептика и распространенная подача в винных бокалах. Так же в Японии его традиционно пьют из маленьких чашечек тёко. Они изготовлены из фарфора или керамики, стеклянные предназначены для охлаждённого sake. У нас в Izumi есть стеклянные тёко, расписанные вручную, которые мы бережно привезли из Японии.

CAKE SET

Предлагаем вам ознакомиться с японской культурой sake через дегустацию 6 разных категорий. В дегустации будут представлены:

Choya Sarari Yuzu • Tsakusa IMA Oysters • Claudy Sake Sweet • Inatahime Ryokan Junmai • Hana-Kohaku • Aizu Homare Junmai Daiginjo Kiwami

3000

СУПЕР ПРЕМИУМ САКЕ

Asahi Shuzo Dassay 39

Супер премиум. Подается при 5°C
Аромат тропических фруктов. Сбалансированный вкус с оттенками банана и личи и продолжительным освежающим послевкусием. Подается как самостоятельный напиток. Прекрасно дополняет японскую и средиземноморскую кухню с акцентом на рыбные блюда и морепродукты.

40 ml

1100

Aizu Homare Junmai Daiginjo Kiwami

Температура подачи 7-12°C
Японское sake премиум класса, изготовленное из отборных ингредиентов путем ферментации при контролируемых низких температурах. Напиток рекомендуется подавать к блюдам японской, азиатской и средиземноморской кухни. Также sake прекрасно сочетается с любыми рыбными блюдами.

40 | 300 ml

1050 | 7500

Akashi-Tai Junmai Daiginjo Genshu

Супер премиум. Подается при 7-15°C
Вкус sake демонстрирует идеальный баланс оттенков лимона и горького апельсина, что обеспечивает длительное послевкусие. Нежная солоноватая минеральность придает питкость. Sake сочетается с рыбными блюдами, подходит к паназиатской и средиземноморской кухне.

40 ml

1300

ПРЕМИУМ САКЕ

Akashi-Tai Daiginjo Genshu

Подается при 12–14°C

Ароматное, среднетелое sake, производимое ближе к окончанию зимы из высшего сорта риса «Ямаданисики», при шлифовке которого остаётся только 38% зерна. Рекомендуется подавать с устрицами, рыбой, блюдами азиатской и средиземно-морской кухни.

40 ml

1200

Imayo Tsukasa Black

Подается при 10–12°C или 40–50°C

Яркий представитель сухого стиля префектуры Ниигата. Обладает ярким рисовым вкусом и насыщенным устойчивым послевкусием. Тонкий рисовый аромат идеально сбалансирован блюда из рыбы и морепродуктов.

40 ml

800

Dewatsuru Hiten No Ume

Подается при 5°C

Полусладкое sake с ароматом персика и банана, обладающее чистым вкусом умами. Сочетается с лёгкими салатами, японским омлетом, свежей рыбой, а также морепродуктами, в том числе устрицами.

40 ml

850

Imayo Tsukasa IMA Oysters

Подается при 8–10°C

В аромате преобладают деликатные ноты зелёного яблока и ананаса. Благодаря высокой для sake кислотности и низкой крепости станет идеальным аккомпанементом к устрицам, икре морского ежа, ракообразным и рыбе.

40 ml

950

Inatahime Ryokan Junmai

Премиум. Подается при 5–15°C или 40–50°C

Сake с традиционным насыщенным терпким вкусом. В аромате ноты тёмного шоколада, кофе и мускатного ореха. Считается «зимним» sake, идеально подходит для подачи горячим. Сake сочетается с любыми рыбными блюдами.

40 ml

850

НЕФИЛЬТРОВАННОЕ САКЕ

Hakuro Sweet Cloudy

Температура подачи 8–10°C

Свежий фруктовый букет с нотами белого винограда, груши, мёда и лёгким цветочным оттенком. Мягкая сладость не подавляет, а гармонично сочетается с лёгкой кислотностью. Обволакивающая, кремовая текстура ведёт к чистому и освежающему финишу, насыщенному умами.

40 | 720 ml

1050 | 15000

ИГРИСТОЕ И ДЕСЕРТНОЕ САКЕ

Hana Awaka Sparkling Flower

Игристое. Подается при 8–10°C

Сake обладает освежающим сладковато-кислым вкусом. Хорошо сочетается с лёгкими салатами или закусками. Его небольшая сладость позволяет употреблять напиток в паре с десертами.

300 ml

3000

Akashi-Tai Sparkling Junmai Ginjo

Игристое. Подается при 8–10°C

Хорошо сбалансированный вкус, лёгкие фруктовые ароматы с оттенками цитрусовых и дыни. Сake прекрасно подойдёт к суси, салатам, рыбе и мясу.

300 ml

6200

Choya Sarari Yuzu

Температура подачи 10–12°C

Цитрусовый ликер, в производстве которого используется сок юдзу, выращенный на острове Сикоку, тростниковый дистиллят и лаймовый сок с сахаром.

100 | 1000 ml

1250 | 11000

Hana Kohaku

Десертное. Подается при 8–10°C

Светло-соломенный цвет. Сладкий аромат с тонами желтой сливы, экзотических фруктов и лёгкими нотками сыра. Мягкое, сладкое во вкусе с тонкими оттенками сливовой косточки в гармоничном послевкусии. Прекрасно в качестве аперитива и на дже-стив, со льдом без сопровождения и с фруктовыми десертами, сорбетом, мороженым.

40 ml

550

СТОЛОВОЕ САКЕ

Hakushika Sakagura

Подается при комнатной температуре

Столовое sake кристально-прозрачного цвета с лёгким дрожжевым ароматом. Изготовлено в классическом стиле, имеет изысканный вкус и отлично подходит к рыбе, кусияки и темпуре.

100 ml

490

Hakushika Kasen Chokara

Подается при 15–55°C

Любимый вид sake большинства японцев. Его ценят за ясный аромат и легкий вкус, который кажется более сухим, чем у премиальных sake. Сake сочетается с любыми рыбными блюдами.

40 ml

550

ЯПОНСКИЙ ВИСКИ

Виски из Японии ценится по всему миру благодаря высокому качеству и мягкому гармоничному вкусу.

Togouchi Premium

40 ml

1200

Akashi Meysey

40 ml

950

Akashi Single

40 ml

1600

Tenjaku Blended

40 ml

1100

Hibiki Japanese Harmony

40 ml

3500

Muteki

40 ml

650

Hitozaki Small Batch

40 ml

750

ЯПОНСКИЙ ДЖИН

Крафтовый джин с добавлением талой горной воды и японских ботаникалов: трав, цитрусов, чая, выращенных на территории Японии.

Tokyo Nights

40 ml

750

Tenjaku Gin

40 ml

750

Impact

40 ml

750

135 East Hyogo Dry Gin

40 ml

750

ЯПОНСКИЙ РОМ

Белый ром из сахарного тростника с японского острова Окинава. Рекомендуем в чистом виде или со льдом.

Kiyomi Rumi

40 ml

900

ЯПОНСКАЯ ВОДКА

Eiko

40 ml

600

Tenjaku Vodka

40 ml

500

СЁТЮ

С японского переводится как «жжёное вино». Сётю — крепкий дистиллят, который производится из риса, сладкого картофеля или ячменя.

Kome Shochu Chinmokuryu 5 Y.O.

40 ml

550

Mugi Shochu Kurouma Select

40 ml

1300

АВАМОРИ

Крепкий алкогольный напиток из длиннозёрного риса, изготавливается в префектуре Окинава.

Если проводить аналогии с другим алкоголем, то Авамори похож на выдержанные ром, виски и коньяк.

Zuisen Blue

40 ml

750

ДЖИН

Hoppers Original Dry

40 ml

500

Bosford

40 ml

500

РОМ

Musalem Solera 7 years old

40 ml

700

Bacardi OakHeart

40 ml

600

КОНЬЯК

Courvoisier VS

40 ml

950

Courvoisier VSOP

40 ml

1200

Camus VS

40 ml

950

Camus VSOP

40 ml

1100

ВОДКА

Онегин

40 ml

550

ВИСКИ

Dewars Japanese Cask 8 Y.O.

40 ml

600

Teeling Small Batch

40 ml

700

Dewar's White Label

40 ml

600

ТЕКИЛА

Espolon Blanco

40 ml

750

Espolon Reposado

40 ml

600

ЯПОНСКИЙ ЛИКЁР

Десертные японские ликёры с острова Окинава производятся на основе натуральных соков и сахарного сиропа.

La Yuzu Japanese Liqueur

Ликёр с соком цитруса юдзу — японского гибрида мандарина и ичанского лимона.

40 ml

750

La Tomato Japanese Liqueur

Ликёр с соком спелых окинавских томатов.

40 ml

750

Yoshino Monogatari Grapefruit

Ликёр с нотками сочного грейпфрута.

40 ml

500

Yoshino Monogatari Shiso

Ликёр, в котором используется фруктовый сок красного шисо из префектуры Канагава.

40 ml

500

Yoshino Monogatari Jabara

Ликёр из выращенного в деревне Симокитаяма в Японии цитруса Джабара — гибрида юдзу и помело.

40 ml

500

Sakura Kirakira

В составе ликёра — цветы вишни, пропитанные спиртом и сахарным сиропом.

40 ml

600

СЛИВОВОЕ ВИНО

Вино из зелёной сливы Умэ — один из самых популярных видов алкоголя в Японии наряду с саке и пивом. Сладкий напиток с лёгкой терпкостью и глубоким бархатным послевкусием.

Umenishiki Umeshu

125 ml

1300

Kishu Ryokucha Umeshu

125 ml

1100

Kishu Ichigo Umeshu

Изготавливается путём добавления сока садовой клубники к сливовому вину.

125 ml

1200

ИГРИСТОЕ ВИНО

Bruni Prosecco Brut, Италия

125 ml

700

Martini Prosecco D.O.C.

125 ml

700

Martini Prosecco Rose D.O.C.

125 ml

700

Cremant de Bourgogne Veuve Ambal Blanc de Blanc Brut, Франция

750 ml

7500

БЕЛОЕ ВИНО ПО БОКАЛАМ

Mare & Grill Vinho Verde, Португалия

125 ml

750

Una Gruner Veltiner, Австрия

125 ml

700

КРАСНОЕ ВИНО ПО БОКАЛАМ

Garnacha Art Collection, Испания

125 ml

750

Malbec Trapiche, Аргентина

125 ml

700

Sainte Neige Tsumitate no Zeitaku Hanaya Fukaminoaruca

Подача 14–16 °C

Вино тёмно-красного цвета привлекает своим мягким, легко пьющимся, немного терпким, глубоким и насыщенным вкусом с яркими фруктовыми оттенками, деликатными танинами и лёгкой кислинкой. Богатый аромат вина наполнен выразительными тонами спелого винограда, черешни, малины, клубничного джема и ежевики.

Вино, которое можно пить каждый день. Основа купажа этого вина — японский сорт винограда Мускат Бейли А, дополненный международным сортом Мерло. Для производства вина используется тщательно отобранный виноград, выращенный на лучших виноградниках таких регионов Японии, как бассейн Кофу в Яманаси и Каминояма в Ямагате.

125 ml

900

БЕЛОЕ ВИНО ПО БУТЫЛКАМ

Sancerre Blanc les Baronnes,
Франция

750 ml
12000

Una Pinot Bianco, Австрия

750 ml
4800

Chenin Blanc Simonsig, ЮАР

750 ml
4200

КРАСНОЕ ВИНО ПО БУТЫЛКАМ

Chianti Castiglioni, Италия

750 ml
5500

Point Blauer Zweigelt, Австрия

750 ml
4500

Carolina Reserva Point Noir, Чили

750 ml
4200

Sainte Neige Tsumitate no Zeitaku

Hanaya Fukaminoaruca

720 ml
5500

ПОРТВЕЙН И ХЕРЕС

Fine Tawny Porto

80 ml
750

Barbadillo, Pedro Ximenez

80 ml
750

Barbadillo, Fino

80 ml
750

ВЕРМУТЫ И БИТТЕРЫ

Campari

40 ml
450

Aperol

40 ml
450

Lillet Blanc

80 ml
750

Martini Riserva Rubino

80 ml
550

Martini Riserava Ambarto

80 ml
550

Martini Extra Dry

80 ml
450

Martini Fiero

80 ml
450

Amaro Nonino

80 ml
650

Amaro Montenegro

40 ml
450

ПИВО

Kirin Ichiban

Японское премиальное пиво. В процессе производства используется только первое сусло. В пиве заметно чувствуется сладковатые нотки, смешанные с умеренной горечью.

500 ml

890

Kirin Lager

Японское премиальное пиво. Вкус пива мягкий, приятный, в нём идеально сочетается сладость и умеренная солодовая горечь. Послевкусие длительное и освежающее.

500 ml

890

Sapporo

Пивоварня «Sapporo Brewery» основана в Японии в 1876 году мастером Сеибей Нагакава. После стажировки в Германии он вернулся на родину в Саппоро и создал идеальный золотистый лагер. Его варят с особым вниманием к традиционным методам пивоварения и качественным японским ингредиентам.

500 ml

950

Asahi

В рецептуру, помимо традиционных ингредиентов, включён ещё и рис. Благодаря микрофльтрации и длительному периоду созревания достигаются чистота и свежесть вкуса с медовыми и травяными оттенками.

500 ml

750

Suntory Triple Nama

Японское пиво в стиле чешского светлого лагера, созданное по традиционному методу, при котором сусло трижды варится для усиления вкуса и аромата. Такой способ придаёт напитку глубокий солодовый характер, насыщенную пену и богатый аромат. Во вкусе ощущаются мягкие нотки риса, мёда и сливочного солода, а лёгкая хмелевая горечь гармонично уравнивает сладость, создавая округлый и уютный профиль.

500 ml

750

Suntory Premium Malt's

Это изысканный японский пилснер вдохновлённый традициями чешского и немецкого пивоварения. Благодаря редкому солоду Diamond, ароматным европейским хмелям, и чистой воде он обладает насыщенным вкусом умами, элегантным цветочно-хмелевым букетом и мягким, сбалансированным телом. Пиво украшается роскошной кремовой пеной «kami-awa», которая сохраняет аромат и свежесть, а лёгкая горечь придаёт благородное послевкусие и завершенность.

500 ml

750

Asahi 6/a

300 ml

550

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Мохито Алоэ

250 ml

600

Персик – молочный улун

250 ml

500

Черника – базилик

250 ml

500

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Cola • Cola Zero • Fanta

330

Тоник Nunchi

330

СОК

Сок Rich

апельсин • томат • яблоко • вишня

330

ВОДА

Shambala Still water

285 ml / 585 ml

350 / 600

Shambala Sparkling

285 ml / 585 ml

350 / 600

ЯПОНСКИЙ ЛИМОНАД РАМУНЭ

Рамунэ в ассортименте

200 ml

500

ЛИМОНАД С КАЛПИСОМ

Авторские лимонады в графине на основе чая с калписом — японским напитком с лёгким молочным вкусом.

Красная смородина – Тыква – Соль

1000 ml

800

Гречишный чай – Гуава – Маскарпоне

1000 ml

800

Молочный улун – Гранат – Личи

1000 ml

800

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Маття – Белый шоколад

500

ЧАЙ

Мы подаём чай церемонеальным способом: чай Маття взбивается бамбуковым венчиком в чаше тьяван, а остальные виды чая мы выносим на подносе с термосом. Вы можете просить персонал доливать горячую воду в термос неограниченное количество раз.

650

Гэммайтя

Сочетание зелёных сортов чая и жареного риса. Особенность чая — экзотический мягкий вкус и целебные свойства.

Гёкуро

Зелёный чай, также известный как «жемчужная роса». Оказывает тонизирующее воздействие на организм. Во вкусе отсутствует горечь, присутствуют сладковатые нотки.

Кукитя с Юдзу

Зелёный чай кукитя из молодых стеблей вместе с юдзу — гибридом мандарина и лимона. Чай обладает лёгкой сладостью и нежным цитрусовым ароматом.

Маття Удзи но Цуки

Чай маття не имеет аналогов. О целебных свойствах и о неповторимом вкусе ходят легенды. Зелёный чай со сладким океаническим вкусом.

Габба

Листья улун обогащают вытяжкой из корня женьшеня. Оба ингредиента не теряют своих полезных свойств. Даёт достаточно сильный тонизирующий эффект и приятное глубокое послевкусие.

Фэн Хуан Дань Цун

Высокогорный чай средней ферментации раннего весеннего сбора. Яркий фруктово-ягодный профиль с выраженной цитрусовой горечью и длительным цитрусовым послевкусием.

Шу Пуэр

Высокогорный красный чай из Непала обладает стойким пряным фруктовым профилем с нотами корицы. У чая крепкий, плотный, маслянистый вкус, с выраженными сладкими пряными нотами и цитрусовой горечью.

Тегуанинь

Высокогорный, неферментированный зелёный чай из Непала обладает выраженным травянисто-цветочным ароматом, стойким, плотным вкусом, травянисто-цветочным шлейфом и цитрусовым послевкусием.

КОФЕ

Эспрессо

250

Американо

250

Флэт Уайт

300

Капучино

300

Айс Капучино

300

Маття Латте

350

Электрик Маття

Японский зелёный чай высшего сорта Маття, эспрессо, кокосовое молоко.

350

КАКИГОРИ

В специальной машинке лёд измельчается в мелкую невесомую крошку, затем поливается сиропами и украшается топпингами.

Милк Кинтоки

Традиционное сочетание: паста анко, сгущённое молоко

700

Электрик

Лаванда, ванильное мороженое с электрическими цветами, японский калпис

850

Голубика-кунжут

Медовый кунжут, малиновый сироп, голубика, сгущённое молоко

700

Карамель-солёный арахис

Карамель, сливочное мороженое, солёный арахис, шоколад

700

