

MUSUBI



Узлов
Гармонии

結び

В японской культуре Musubi — это не просто «узел». Это символ связи, гармонии и переплетения сил.

Узлы Musubi связывают людей, идеи и элементы мира в единое целое, создают баланс между противоположностями: традицией и современностью, мягкостью и силой, сладостью и горчинкой.

Каждый узел несёт свою уникальную энергетику и историю, будь то нежность цветка, стойкость черепахи или гибкость змеи.

Мы перенесли эту древнюю философию в мир коктейлей. Каждый напиток — это свой узел Musubi.

Он объединяет ингредиенты, вкусы и ароматы так, чтобы создать сбалансированную, как в жизни, так и в бокале. От лёгких и игривых коктейлей до глубоких и сложных сочетаний — каждый узел открывает эмоциональный момент вечера, создавая цепочку вкусовых впечатлений.

Познакомьтесь с восемью узлами нашей коктейльной карты — каждый из них уникален, каждый хранит свою историю. Это не просто напитки, это путь по восьми состояниям гармонии, которые объединяют Восток и Запад, традицию и современность, искусство и вкус.



CHO

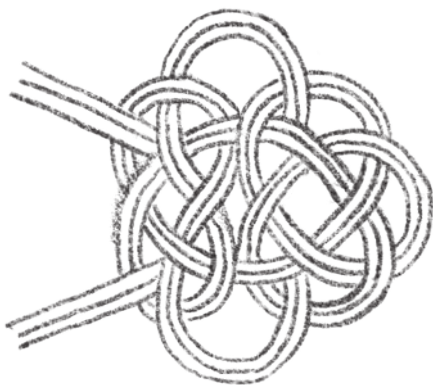
джин
сливовое с ке
корди л лоэ
содов я

蝶

cho musubi

Узел, который легко з вяз ть и легко
р звяз ть.
Символ мимолётного момент , под рк ,
н ч л встречи.

Этот коктейль — первый жест вечер .
Лёгкий, игривый, не обязыв ющий



KAME

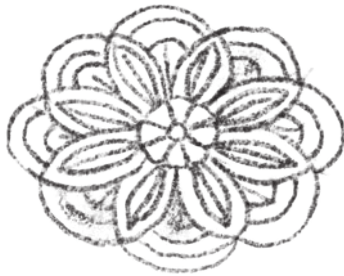
водк
ликер зелен я дыня
к л м нси
м тч
содов я

亀

kame musubi

Символ долголетия и устойчивости.
Этот узел говорит о б л нсе тр диции
и современности.

М тч — история, дыня
и годзилл — поп-культур ,
содов я — движение город .
Спокойствие внутри дин мики.



KIKKA

菊花

грушевый водка
совиньон блан
яблочный кордион
пен из юдзу и лимон

kikka musubi

Хризантема — символ благородства и совершенной формы.
Этот узел построен слоями — от лёгкой сладости к сухому послевкусию.

Элегантность без излишней демонстрации.



AWAJI

淡路

умесю с зеленым чаем
ликер личи
яблочный кордион
водка

awaji musubi

Узел, символизирующий крепкую связь, которая становится сильнее со временем.

В этом напитке сладость и свежесть переплетаются без конфликта.
Гармония, построенная на доверии.

ALL FOR 850



KIZUNA

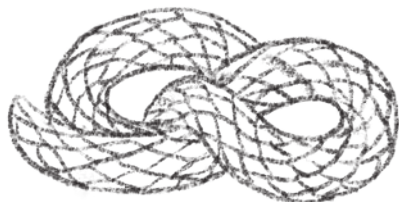
絆

портвейн
земляничный соджу
сёту
корди л л йм
соль

kizuna musubi

Глубокая связь, прошедшая испытание.

Этот коктейль соединяет разные культуры и вкусы в едином узле. Он не про лёгкость — он про глубину отношений.



HEBI

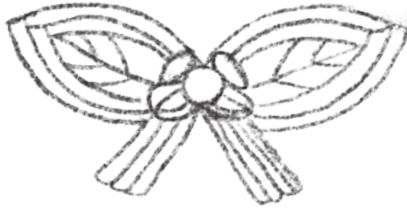
蛇

джин с гекуро
сёту с личи
корди л л йм

hebi musubi

Змея — символ гибкости и скрытой силы.

Вкус превращается постепенно: сначала мягкость, затем напряжение. Спокойствие, внутри которого скрыто движение.



K A N O

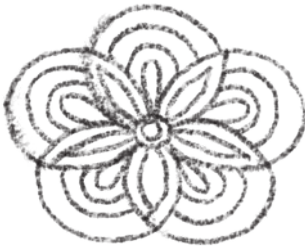
текил
сухой вермут с ч ем ходзич
м ретто
сливовый соджу

叶

k a n o m u s u b i

Узел н мерения. Форм н помин ет
иероглиф «исполниться».

Это с мый собр нный и волевой
коктейль к рты.
Сил , н пр вленн я внутрь.



U M E

джин с листьями л йм
пероль
умесю с зеленым ч ем
корди л л йм

梅

u m e m u s u b i

Слив цветёт в холоде — символ
стойкости и кр соты.
Этот узел соединяет горечь и мягкость,
силу и делик тность.

Б л нс противоположностей.

САКЕ / САКЕ

Сразу рзвеем глвный миф о саке: это не японская водка и его пьют не только горячим. По технологии производства саке ближе к пиву, с вином его роднят органолептика и популярная подача в винных бокалах.

История сакена считывается более 2000 лет. Раньше этот напиток был доступен лишь знати и использовался во время ритуалов, церемоний и праздников.

Сегодня саке подается в винных бокалах или традиционных японских чашечках тэко — фарфоровых, керамических или стеклянных для охлажденного саке.



САКЕ СЕТ

Предлагаем вам ознакомиться с японской культурой саке через дегустацию разных категорий.

В дегустации будут представлены:

Alladin Yuzu
IMA Oysters
Hakuro Sweet
Inatahime Ryokan Junmai
Hakushika Hana-Kohaku
Aizu Homare

3000

СУПЕР ПРЕМИУМ САКЕ
SUPER PREMIUM SAKE

dassai 39

Подается при 5°C

Аромат тропических фруктов. Сбалансированный вкус с оттенком лимона и личи и продолжительным бодрящим послевкусием. Подается как с традиционным питием. Прекрасно дополняет японскую и средиземноморскую кухню с акцентом на рыбные блюда и морепродукты.

40 ml // 1100

akashi-tai junmai
daiginjo genshu

Подается при 7-15°C

Вкус sake демонстрирует идеальный баланс оттенков лимона и горького апельсина, что обеспечивает длительное послевкусие. Нежная солоноватая минеральность придает питию легкость и свежесть. Sake сочетается с рыбными блюдами, подходит к японской и средиземноморской кухне.

40ml // 1300

aizu homare junmai
daiginjo kiwami

Подается при 7-12°C

Сбалансированное вторское sake с ярким ароматом экзотических фруктов и мягким вкусом. Сочетается с классической японской, японской, средиземноморской кухней, также с рыбными блюдами и морепродуктами.

40 ml // 1100

ПРЕМИУМ САКЕ
PREMIUM SAKE

akashi-tai daiginjo genshu

Подается при 12-14°C

Ароматное, среднетелое саке, производимое ближе к окончанию зимы из высшего сорта риса «Ямаданисики», при шлифовке которого остаётся только 38% зерна. Отлично сочетается с устрицами, рыбой, блюдами азиатской и средиземноморской 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 сбалансирует блюда из рыбы и морепродуктов.

40 ml // 800

dewatsuru hiten no ume

Подается при 5°C

Полусладкое саке 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

ima oysters

Подается при 8–10°C

В аромате преобладают деликатные ноты зеленого 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

Подается при 5–15°C или 40–50°C

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

40 ml // 850

НЕФИЛЬТРОВАННОЕ САКЕ

hakuro sweet

Подается при 12–14°C

«Облачное sake», высокой кислотности с молочными нотами и тонами дыни в послевкусии. Подойдет к соусным мясным блюдам японской, китайской и паназиатской кухни, также сочетается с опалёнными рыбными блюдами.

300 ml // 4600

ИГРИСТОЕ И ДЕСЕРТНОЕ САКЕ SPARKLING & DESSERT SAKE

harushika tokimeki

Игристое. Подается при 8–10°C

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

300 ml // 4500

akashi-tai sparkling junmai ginjo

Игристое. Подается при 8–10°C

Хорошо сбалансированный вкус, легкие фруктовые ароматы с оттенками цитрусовых и дыни. Саке прекрасно подойдет к суши, салатам, рыбе и мясу.

300 ml // 6200

choya sarari yuzu

Десертное. Подается при 5–8°C

Насыщенный аромат с яркими аккордами сочного юдзу и деликатными цедровыми нотами. Легкая текстура и натуральная кислотность цитруса идеально уравновешены тонкой сладостью, переходящей в чистое и освежающее послевкусие.

100 ml // 1250

hana kohaku

Десертное. Подается при 8–10°C

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

40 ml // 550

СТОЛОВОЕ САКЕ TABLE SAKE

hakushika sakagura

Подается при комнатной температуре

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

100 ml // 550

hakushika kasen chokara

Подается при 15–55°C

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

40 ml // 550

ЯПОНСКИЙ ВИСКИ
JAPANESE WHISKY

40 ml

1200	Togouchi Premium
950	Akashi Blended Meisei
1600	Akashi Single Malt
1100	Tenjaku Blended
3500	Hibiki Japanese Harmony
650	Muteki
750	Hatozaki Small Batch

ЯПОНСКИЙ ДЖИН
JAPANESE GIN

40 ml

750	Tokyo Nights
750	Tenjaku Gin
750	Impact
750	135 East Hyogo Dry Gin

ЯПОНСКИЙ РОМ
JAPANESE RUM

40 ml

900	Kiyomi White Rum
-----	------------------

ЯПОНСКАЯ ВОДКА
JAPANESE VODKA

40 ml

600	Eiko
500	Tenjaku Vodka

С Ё Т Ю
S H O C H U

4 0 m l

550
1300
690
590

Kome Shochu Chinmokuryu 5 YO
Mugi Shochu Kurouma Select
Hamada Daiyame Imo Shochu
Tensonkourin Imo Shochu

А В А М О Р И
A W A M O R I

4 0 m l

750

Zuisen Blue

Я П О Н С К И Й Л И К Ё Р
J A P A N E S E L I Q U E U R

4 0 m l

750
750
500
600
500
600

La Yuzu Japanese Liqueur
La Tomato Japanese Liqueur
Yoshino Monogatari Grapefruit
Kunizakari Wa no Kokoro Matcha
Yoshino Monogatari Jabara
Sakura Kirakira

С Л И В О В О Е В И Н О
P L U M W I N E

1 2 5 m l

1300
1100
1200

Umenishiki Umeshu
Kishu Ryokucha Umeshu
Kishu Akai Umeshu

ВЕРМУТЫ
VERMOUTH

80 ml

450	Martini Extra Dry
450	Martini Fiero
550	Martini Riserva Rubino
550	Martini Riserva Ambrato

БИТТЕРЫ И АМАРО
BITTERS & AMARO

40 ml

450	Campari
450	Aperol
650	Quintessentia Amaro Nonino
450	Amaro Montenegro

ДЖИН
GIN

40 ml

500	Hoppers Original Dry
500	Bosford Dry

РОМ
RUM

40 ml

700	Matusalem Solera 7 YO
600	Oakheart Original Spiced Gold



КОНЬЯК
COGNAC

40 ml

950
1100

Camus VS
Camus VSOP

ВИСКИ
WHISKY

40 ml

600
600

Dewar's French Smooth 8 Years, Scotch
Dewar's White Label, Scotch

ВОДКА
VODKA

40 ml

550

Онегин

ТЕКИЛА
TEQUILA

40 ml

800
900

Jose Cuervo Tradicional Blanco
Jose Cuervo Tradicional Reposado

ПОРТВЕЙН И ХЕРЕС
PORTO & SHERRY

80 ml

750
750
750

Kopke Fine Tawny Porto
Barbadillo Fino
Barbadillo Pedro Ximenez

ВИНО ПО БОКАЛАМ
WINE BY GLASS

ИГРИСТОЕ ВИНО
SPARKLING WINE

1 2 5 m l

700	Bruni Prosecco Brut, Italy
700	Martini Prosecco D.O.C.
700	Martini Prosecco Rose D.O.C.

БЕЛОЕ ВИНО
WHITE WINE

1 2 5 m l

700	Una Gruner Veltliner, Austria
750	Mare &Grill Vinho Verde, Portugal
800	Mayer am Pfarrplatz Asia Cuvee, Austria

КРАСНОЕ ВИНО
RED WINE

1 2 5 m l

700	Malbec Trapiche, Argentina
750	Garnacha Art Collection, Spain

ПИВО
BEER

750	Asahi	330 ml
650	Sapporo	330 ml
550	Asahi Б/А	330 ml

Помимо основного ассортимента, мы регулярно пополняем карту эксклюзивными гостевыми сортами японского пива, привезенными напрямую из Японии и представленными в ограниченном количестве. Актуальные позиции и цены уточняйте у официантов.

ВИНО ПО БУТЫЛКАМ
WINE BY BOTTLE

750 ml

ИГРИСТОЕ ВИНО
SPARKLING WINE

7500

Cremant de Bourgogne Blanc
de Blanc Brut Veuve Ambal, France

БЕЛОЕ ВИНО
WHITE WINE

4200

Chenin Blanc Simonsig, South Africa

4800

UNA Pinot Blanc, Austria

КРАСНОЕ ВИНО
RED WINE

4200

Carolina Reserva Pinot Noir, Chili

4500

Point Blauer Zweigelt, Austria

5500

Chianti Castiglioni Frescobaldi, Italy

5500

Tsumitate No Zeitaku Hanaya

Fukaminoaruca Sainte Neige, Japan



БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ НАПИТКИ NON-ALCO DRINKS

лимоНады 250 ml lemonades

600	Мохито с алоэ
500	Персик и молочный улун
500	Черника и базилик

лимоНады с калписом 1000 ml lemonades with calpis

800	Гранат, личи и молочный улун
800	Гунабана, клубника и сенча
800	Персик, юдзу и генмайча

газироваНные напитки 330 ml fizzy drinks

330	Coca-cola / Cola Zero
330	Nunchi Tonic

сок 200 ml juice

330	orange / tomato / cherry / apple
-----	----------------------------------

японские лимоНады 200 ml japanese lemonades

500	RAMUNE в ассортименте
-----	-----------------------

вода 285 ml water 585 ml

350 / 600	Shambala
-----------	----------

горячие напитки hot drinks

500	Матча и белый шоколад
500	Кинта Матча

ЧАЙНАЯ КАРТА TEA CARD

650 **Генм йч** / Genmaicha

Зеленый чай с обжаренным рисом, известный своим теплым и спокойным характером. Во вкусе — ореховые оттенки и легкая сладость злаков.

Гёкуро / Gyokuro

Один из самых благородных японских зеленых чаев с насыщенным бархатистым вкусом. Для него характерны ноты умами, легкая сладость и насыщенный аромат.

Кукич с юдзу / Kukicha with yuzu

Японский чай с легким, чистым вкусом. Аромат юдзу добавляет чайной композиции свежесть и легкую цитрусовую кислинку.

Габ улун / GABA oolong

Чай отличается глубоким, насыщенным вкусом и легкой, приятной терпкостью. Присутствуют оттенки сухофруктов, меда и карамели.

Фэн Хун Дунь Цун / Fenghuang Dancong

Улун с выразительным цветочно-фруктовым характером. Яркий аромат и долгое послевкусие.

Шу Пуэр / Shu Puerh

Глубоко ферментированный чай с насыщенным и ярким вкусом, который подчеркивается теплыми нотами какао, темного шоколада и яркими древесными оттенками.

Тегу нинь / Tieguanyin

Знаменитый, ароматный улун с цветочно-фруктовым характером. Обладает мягким, насыщенным вкусом с цитрусовым послевкусием.

Матча Удзи но Цуки / Matcha Uji no Tsuki

Производится в регионе Удзи и относится к церемониальному сорту. Характерны глубокие ноты умами, сливочная текстура и бархатная сладость.

КОФЕ COFFEE

250 Эспрессо
250 Американо
300 Каручино

300 Флэт уайт
300 Айс Каручино
350 Матча Латте

Любой напиток мы можем делать на альтернативном молоке

д р е с

Мясницк я улиц 38с1
(м. Чистые пруды / Сретенский б-р)

i z u m i

Это уникальное пространство, где соединяются ресторан японской кухни с аутентичными блюдами, идзкья-бар и неоновая «улиц» с культовым кроуке.

Отдельное внимание уделено японской музыке: в Izumi играет японский поп, диско и хиты 70-х и 80-х годов, японский джаз и саундтреки к культовым фильмам. По пятницам и субботам в идзкья играют приглашенные диджеи, воссоздающие атмосферу ночного Токио.



Дизайн и иллюстрации:
Юлии Криктус