

# MUSUBI



у з л о в  
г а р м о н и и

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, создавая баланс между противоположностями: традицией и современностью, мягкостью и силой, сладостью и горчинкой.

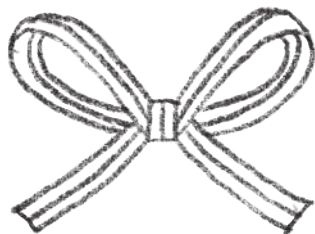
Каждый узел несёт свою уникальную энергетику и историю, будь то нежность цветка, стойкость черепахи или гибкость змеи.

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

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

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

ALL FOR 850



CHO

джин  
сливовое саке  
кордиал алоэ  
содовая

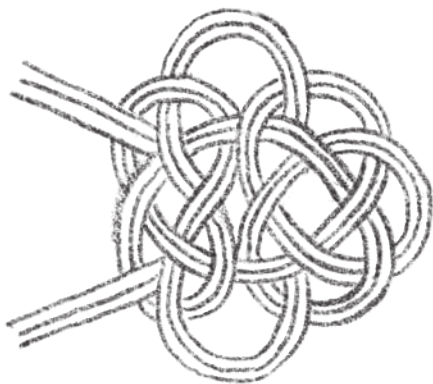
蝶

cho musubi

Узел, который легко завязать и легко развязать.

Символ мимолётного момента, подарка, начала встречи.

Этот коктейль — первый жест вечера. Лёгкий, игривый, не обязывающий



KAME

водка  
ликер зеленая дыня  
каламанси  
матча  
содовая

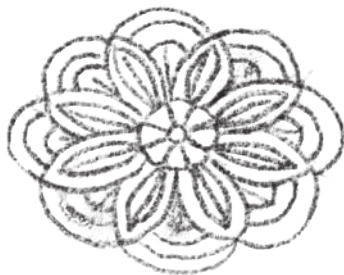
亀

kame musubi

Символ долголетия и устойчивости.

Этот узел говорит о балансе традиции и современности.

Матча — история, дыня и годзилла — поп-культура, содовая — движение города. Спокойствие внутри динамики.



## K I K K A

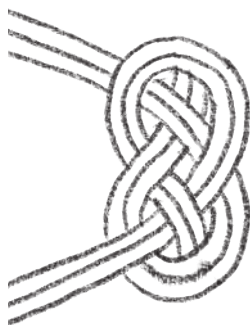
## 菊花

грушевая водка  
совиньон блан  
яблочный кордиал  
пена из юдзу и лимона

### k i k k a m u s u b i

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

Элегантность без излишней демонстрации.



## A W A J I

## 淡路

умесю с зеленым чаем  
ликер личи  
яблочный кордиал  
водка

### a w a j i m u s u b i

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  
кордиал лайм  
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

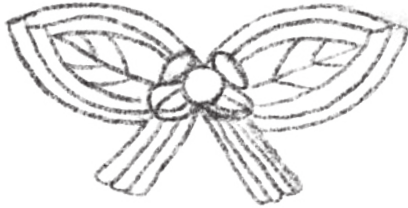
蛇

джин с гекуро  
сёту с личи  
кордиал лайм

### hebi musubi

Змея — символ гибкости и скрытой силы.

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



## K A N O

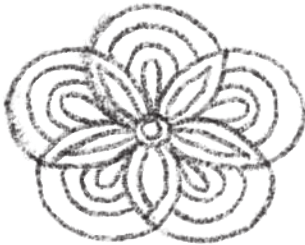
текила  
сухой вермут с чаем ходзича  
амаретто  
сливовый соджу

叶

## k a n o m u s u b i

Узел намерения. Форма напоминает иероглиф «исполниться».

Это самый собранный и волевой коктейль карты.  
Сила, направленная внутрь.



## U M E

джин с листьями лайма  
апероль  
умесю с зеленым чаем  
кордиал лайм

梅

## u m e m u s u b i

Слива цветёт в холоде — символ стойкости и красоты.  
Этот узел соединяет горечь и мягкость, силу и деликатность.

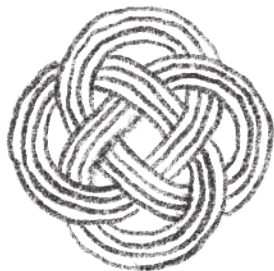
Баланс противоположностей.

## САКЕ / САКЕ

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

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

Сегодня sake подают в винных бокалах или традиционных японских чашечках тёко — фарфоровых, керамических или стеклянных для охлаждённого sake.



## САКЕ СЕТ

Предлагаем вам ознакомиться с японской культурой sake 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 оттенками банана и личи и продолжительным банановым послевкусием. Подается как самостоятельный напиток. 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 напитку легкость и свежесть. Саке сочетается с рыбными блюдами, подходит к пан-азиатской и средиземноморской кухне.

40ml // 1300

aizu homare junmai  
daiginjo kiwami

Подается при 7-12°C

Сбалансированное авторское sake с ярким ароматом экзотических фруктов и мягким вкусом. Сочетается с классической японской, пан-азиатской, средиземноморской кухней, а 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 **Генмайча** / 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.

### **Кукича с юдзу** / Kukicha with yuzu

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

### **Габа улун** / GABA oolong

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

### **Фэн Хуан Дань 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.

### **Тегуаньинь** / Tieguanyin

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

### **Матча Удзи но Цуки** / Matcha Uji no Tsuki

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

## КОФЕ COFFEE

250 Эспрессо  
250 Американо  
300 Капучино

300 Флэт уайт  
300 Айс Капучино  
350 Матча Латте

Любой напиток мы можем делать на альтернативном молоке

адрес

Мясницкая улица 38с1  
(м. Чистые пруды / Сретенский б-р)

izumi

Это уникальное пространство, где соединяются ресторан японской кухни с аутентичными блюдами, идзакая-бар и неоновая «улица» с капсульным караоке.

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



Дизайн и иллюстрации:  
Юлии Криктус