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, 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.

адрес

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

Дизайн и иллюстрации:
Юлии Криктус

ALL FOR 850

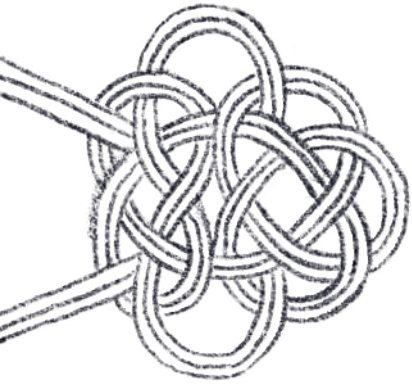
CHO 蝶

джин
сливовое саке
кордиал алоэ
содовая

cho musubi

Узел-бант, который легко завязать
и легко развязать.
Символ мимолётного момента, подарка,
начала встречи.

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



KAME 亀

водка
ликер зеленая дыня
каламанси
матча
содовая

kame musubi

Узел черепахи — 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.

KIKKA 菊花

грушевая водка
совиньон блан
яблочный кордиал
пена из юдзу и лимона

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 кордиал
водка

awaji musubi

Узел соединения, 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
сётю
кордиал лайм
соль

kizuna musubi

Узел связи, прошедшей испытания.

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

HEBI 蛇

джин с гекуро
сётю с личи
кордиал лайм

hebi musubi

Узел змеи — символ гибкости и скрытой силы.

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

KANO 叶

текила
сухой вермут с чаем ходзича
амаретто
сливовый соджу

kano musubi

Узел намерения. Форма напоминает иероглиф «исполниться».

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

UME 梅

джин с листьями лайма
апероль
умесю с зеленым чаем
кордиал лайм

ume musubi

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

Баланс противоположностей.

ТРАДИЦИОННЫЕ КОКТЕЙЛИ ЯПОНИИ

750

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 подается в вединговых автоматах по всей стране в слабоалкогольной версии.

japanese cocktail
Бренди, миндаль, лайм.

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

highball
Японский виски, содовая, цедра апельсина и лимона.

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

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

CAKE / SAKE

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

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

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

CAKE 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 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 саке 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 саке 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 // 1050

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 саке 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

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

40 ml // 850

НЕФИЛЬТРОВАННОЕ САКЕ

hakuro sweet
Подается при 12–14°C

«Облачное саке», 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.

40 ml // 1050

ИГРИСТОЕ И ДЕСЕРТНОЕ САКЕ
SPARKLING & DESSERT SAKE

harushika tokimeki
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 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

СЁТЮ
SHOCHU

40 ml

550	Kome Shochu Chinmokuryu 5 YO
1300	Mugi Shochu Kurouma Select
690	Hamada Daiyame Imo Shochu
590	Tensonkourin Imo Shochu

АВАМОРИ
AWAMORI

40 ml

750	Zuisen Blue

ЯПОНСКИЙ ЛИКЁР
JAPANESE LIQUEUR

40 ml

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

СЛИВОВОЕ ВИНО
PLUM WINE

125 ml

1300	Umenishiki Umeshu
1100	Kishu Ryokucha Umeshu
1200	Kishu Akai Umeshu

ВЕРМУТЫ
VERMOUTH

80 ml

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

БИТТЕРЫИАМАРО
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
990	Bombay Sapphire

РОМ
RUM

40 ml

700	Matusalem Solera 7 YO
600	Oakheart White
650	Oakheart Original

КОНЬЯК
COGNAC

40 ml

950	Camus VS
1100	Camus VSOP

ВИСКИ
WHISKY

40 ml

600	Dewar's French Smooth 8 Years, Scotch
600	Dewar's White Label, Scotch
990	Chivas Regal 12, Scotch
1800	The Macallan 12 Double Oak, Scotch

ВОДКА
VODKA

40 ml

550	Онегин

ТЕКИЛА
TEQUILA

40 ml

800	Jose Cuervo Tradicional Blanco
900	Jose Cuervo Tradicional Reposado

ПОРТВЕЙН И ХЕРЕС
PORTO & SHERRY

80 ml

750	Kopke Fine Tawny Porto
750	Barbadillo Fino
750	Barbadillo Pedro Ximenez

ПИВО
BEER

330 ml

650	Asahi
650	Sapporo
600	Asahi Б/А

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 БОКАЛАМ
WINE BY GLASS

125 ml

ИГРИСТОЕ ВИНО
SPARKLING WINE

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

БЕЛОЕ ВИНО
WHITE WINE

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

КРАСНОЕ ВИНО
RED WINE

700	Malbec Trapiche, Argentina
750	Garnacha Art Collection, Spain

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО
N/A WINE

650	Hans Baer Pinot Noir Rose, Germany

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

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО
N/A WINE

3800	Hans Baer Pinot Noir Rose, Germany

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ 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

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

газированные напитки — 250 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 / 585 ml
water

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.

Ходзича юдзу / Hojicha 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	300	Флэт уайт
250	Американо	300	Айс Капучино
300	Капучино	350	Матча Латте