

CORALASIA MENU

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ЯКИТОРИ ИЗ КУРИЦЫ 200 РУП

Курица на шампурах и гриле, замаринованная в азиатском стиле, обжаренная в соусе терияки и подаваемая с салатом.

КАЦУ КАРРИ 230 РУП

Японское сливочное карри, подается с японским рисом, говядиной или жареной курицей в панировке панко.

ЭБИ ТЕМПУРА 240 РУП

Хрустящая тигровая креветка, обжаренная во фритюре, подается с салатом и соусом тэнцуй.

ТАКО ТЕМПУРА 240 РУП

Хрустящий осьминог, обжаренный во фритюре, подается с салатом и соусом тэнцуйю.

ЛАПША ЯКИСОБА 275 РУП

Японская гречневая лапша, обжаренная с нарезанной говядиной, грибами шиитаке и овощами, приправленная соусом терияки и посыпанная зеленым луком и кунжутом.

КАРААГЕ С КУРИЦЕЙ И СЫРОМ 290 РУП

Жареная во фритюре курица в японском стиле, плавленый сыр чеддер, маринованные овощи, манго хабанеро и соус гома.

БУРГЕР С ХРУСТЯЩЕЙ КУРИЦЕЙ КАЦУ 290 РУП

Курица в панировке Панко, свежая булочка с японским капустным салатом, свежим латуком, белым луком и огурцом, хрустящие картофельные чипсы, манго и хабанеро.

ЗАКУСКИ

КЛАССИЧЕСКИЕ ТАКОЯКИ 195 РУП

Знаменитая японская начинка в форме шара из осьминога и овощей. Хлопья бонито, японский майонез и фирменный соус.

ОСТРЫЕ ТАКО С ТУНЦОМ 180 РУП

Кубики свежего тунца, маринованные в азиатском соусе, кубики авокадо, огурец, зеленый лук, свежий чили, кунжутное семя, хрустящая зелень и политые нашим фирменным соусом.

ПРЯНЫЕ ТАКО С ЛОСОСЕМ 190 РУП

Кубики свежего или приготовленного на гриле лосося, маринованные в азиатской заправке, с кубиками авокадо, огурцом, водорослями вакамэ, зеленым луком, свежим кунжутом чили, хрустящей зеленью и политые нашим фирменным соусом.

ХРУСТЯЩИЕ ТАКО ЭБИ 190 РУП

Креветки в панировке Панко, обжаренные во фритюре, хрустящая зелень, авокадо, огурец, зеленый лук, политые нашим собственным соусом гома и манго хабанеро.

ЗАКУСКА ИЗ ТУНЦА С ХАЛАПЕНЬО 200 РУП

Хрустящий и острый маринованный халапеньо, тартаром из тунца и сливочным сыром, панировка из сухарей панко и обжаривание во фритюре до золотисто-коричневого цвета, сбрызгивание японским майонезом и медовой шприча.

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ ВАКАМЕ 160 РУП

Огурец, зеленые водоросли вакамэ, белый лук, помидор, зеленый лук. Заправленный азиатской заправкой и посыпанный кунжутом.

САЛАТ КАНИ С МАНГО 195 РУП

Белокочанная капуста, морковь, огурец, манго, тамаго, политые соусом манго хабанеро, с хрустящими крабовыми палочками и кунжутом.

САЛАТ С КУРИЦЕЙ КАРААГЕ 280 РУП

Белокочанная капуста, морковь, хрустящая зелень и огурец, увенчанные хрустящей курицей карааге, политые соусом гома и посыпанные кунжутом.



ALL PRICES ARE IN SEYCHELLES CURRENCY, INCLUSIVE OF 15% VAT & 10% SERVICE CHARGE. DISHES MAY CONTIAN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENT PLEASE SPEAK TO OUR SERVERS

PAIR YOUR DISHES WITH A
HOUSE WINE OF YOUR CHOICE

CORALASIA MENU



РОЛЛЫ ХОСОМАКИ СУШИ-РОЛЛ С ОДНИМ ИНГРЕДИЕНТОМ

РОЛЛ С ОГУРЦОМ	130 РУП
РОЛЛ С АВОКАДО	150 РУП
РОЛЛ С ХРУСТЯЩИМИ КРЕВЕТКАМИ	180 РУП
РОЛЛ С ТУНЦОМ	180 РУП
РОЛЛ С ЛОСОСЕМ	215 РУП

РОЛЛЫ

КЛАССИЧЕСКИЙ КАЛИФОРНИЙСКИЙ РОЛЛ 240 РУП

Крабовые палочки, авокадо, огурец в ролле с икрой тобико.

РОЛЛ ФИЛИ МАНГО 250 РУП

Сливочный сыр, манго, огурец с лососем и сыром чеддер, политый нашим собственным соусом манго хабанеро и терияки.

РОЛЛ С КРЕВЕТКАМИ 250 РУП

Креветки темпура, крабовые палочки, куамбер. острый тартар из тунца, авокадо с вяленным лососем, зеленым луком и хрустящими чесночными чипсами, политый соусом ма нго хабанеро и медовым шрирача.

РОЛЛ ЗЕМЛЯ И МОРЕ 265 РУП

Креветки темпура, тартар из лосося и сливочный сыр, увенчанный говядиной татакэ высшего сорта, политый соусом манго хабанеро и терияки.

РОЛЛ ЭЛЬ ДИАБЛО 290 РУП

Креветки темпура, сливочный сыр, крабовые палочки с тунцом факел и тройной соус собственного приготовления, соус Гома, манго хабанеро и медовый соус шрирача.

РОКСТАР РОЛЛ 290 РУП

Креветки темпура, авокадо и огурец с тартаром из тунца и хрустящими крабовыми палочками, политые соусом гома и медовым шрирача.

БОЛЬШОЙ КАХУНА РОЛЛ 290 РУП

Креветки темпура, тартар из тунца и авокадо в панировке из сухарей панко, обжаренные во фритюре, с тартаром из лосося, политые соусом хабанеро и медовым соусом шрирача.

ЗАКАТ ВИКТОРИИ 290 РУП

Осьминог темпура, манго, огурец, японский майонез, панированный в сухарях панко, с осьминогом терияки и зеленым луком, политый соусом манго хабанеро, медовым шрирача и терияки.

РОЛЛ ПИК ЭВЕРЕСТА 300 РУП

Креветка темпура, тартар из тунца, сливочный сыр, огурец, японский майонез, панировка из сухарей панко, сверху соус гома, мед шрирача, соус терияки и хлопья темпуры.

МИСО-СУП 195 195 РУП

Приправленный мисо (соевой пастой) суп с водорослями вакамэ, тофу и зеленым омионом.

САШИМИ 4 ШТ.

ДЖОБФИШ	180 РУП
КРАСНЫЙ РЕД СНЕППЕР	200 РУП
ТУНА	260 РУП
САЛМОН	270 РУП

САШИМИ 6 ШТ.

ДЖОБФИШ	240 РУП
КРАСНЫЙ РЕД СНЕППЕР	260 РУП
ТУНЕЦ	320 РУП
ЛОСОСЬ	360 РУП

НИГИРИ 4 ШТ.

ДЖОБФИШ	180 РУП
КРАСНЫЙ РЕД СНЕППЕР	200 РУП
ТУНЕЦ	260 РУП
ЛОСОСЬ	270 РУП

НИГИРИ 6 ШТ.

ДЖОБФИШ	240 РУП
КРАСНАЯ СНЕППЕР	260 РУП
ТУНЕЦ	320 РУП
ЛОСОСЬ	360 РУП

АБУРИ НИГИРИ 4 ШТ.

ТУНА	260 РУП
САЛМОН	270 РУП

АБУРИ НИГИРИ 6 ШТ.

ТУНА	320 РУП
САЛМОН	370 РУП



CORALASIA MENU

КОМБО ИЗ СУШИ, САШИМИ И РОЛЛОВ

ЛОДКА ИМПЕРАТОРА 1750 РУП

Ролл "Пик Эвереста" 8шт / Ролл "Эль Диабло" 8шт / Ролл "Фейерверк" 8шт / Нигири из джобфиша 4шт / Нигири из тунца 4шт / Сашими из красного снеппера 4шт / Сашими из лосося 4шт.

ЛОДКА ИМПЕРАТРИЦЫ 1750 РУП

Рокстар ролл 8шт / Большой кахуна ролл 8шт / Ролл "Земля и море" 8шт / Нигири из джобфиша 4шт / Нигири из тунца 4шт / Сашими из красного снеппера 4шт / Сашими из лосося 4шт.

БЕНТО БОКС «КИЙОТО» 400 РУП

Куриный Кацу Карри с рисом
Ролл огненный кракер
Нигири тунец
Салат Вакаме

БЕНТО БОКС «ОМАКАСИ» 650 РУП

Лапша Якисоба
Эби Темпура Ролл
Сет Суши от шефа

БЕНТО БОКС «ЛАНМЕР» 390 РУП

Карри с осьминогом
Эби темпура ролл
Нигири с тунцом
Салат с копченым марлином и манго

БЕНТО БОКС «БАТТУСАРИ» 390 РУП

Калифорния ролл
Нигири с лососем и рыбой снеппер
Сашими из тунца и снеппера
Салат с тунцом в азитском стиле



ALL PRICES ARE IN SEYCHELLES CURRENCY, INCLUSIVE OF 15% VAT & 10% SERVICE CHARGE. DISHES MAY CONTIAN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENT PLEASE SPEAK TO OUR SERVERS

PAIR YOUR DISHES WITH A
HOUSE WINE OF YOUR CHOICE