

# CORALASIA МЕНЮ

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### ЯКИТОРИ ИЗ КУРИЦЫ 200 РУП

Курица на шампуре 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 тэнциуй.

### ТАКО ТЕМПУРА 240 РУП

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

### ЛАПША ЯКИСОБА 275 РУП

Японская гречневая лапша, обжаренная с нарезанной говядиной, грибами шитаке 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

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

195 РУП

#### ОСТРЫЕ ТАКО С ТУНЦОМ

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

180 РУП

#### ПРЯНЫЕ ТАКО С ЛОСОСЕМ

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.

190 РУП

#### ХРУСТЯЩИЕ ТАКО ЭБИ

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

190 РУП

#### ЗАКУСКА ИЗ ТУНЦА С ХАЛАПЕНЬО

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 щирапча.

200 РУП

#### САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ ВАКАМЭ

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

160 РУП

#### САЛАТ КАНИ С МАНГО

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

195 РУП

#### САЛАТ С КУРИЦЕЙ КАРААГЕ

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

280 РУП



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 вяленым 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
ТУНЕЦ	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 джобифиша 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 джобифиша 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 темпуря 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 CONTAIN ALLERGENS, IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENT PLEASE SPEAK TO OUR SERVERS



PAIR YOUR DISHES WITH A  
HOUSE WINE OF YOUR CHOICE