

ПРОМОПАК

Закуски

- Куриные стрипсы с чесночным соусом



Состав:

Ломтики куриного филе в панировке из сухарей
и обжаренные во фритюре, подаются с чесночным соусом.

Способ приготовления:

Ломтики куриного филе в панировке из сухарей обжариваются во фритюре 4 - 6 минут.

Креветки темпура



Состав: тигр.креветка в мягкой темпуре (яйцо , темпурная мука,вода, хондаши)

Подается с манго чили соусом и долькой лимона
Украшается унаги и кунжутом

Тофу в кляре со сливочно-ореховым соусом



Творог тофу нарезается брусочками, обваливается в кляре и сухарях панко, обжариваются во фритюре.

Спринг-роллы



На фото в разрезе,отдаются целиком!

Спринг роллы с курицей 2шт

Состав:Рисовая бумага, огурец свежий,морковь ,куриная грудка в сухарях, микс салата, сладкий чили (идет сразу во внутрь)

Украшается: Кунжут, лист бамбука, лук зеленый

Спринг-ролл с креветкой темпура

Состав: рисовая бумага, огурец свежий, морковь, микс

салата, креветка тигр.очищенная, кляр темпура, соус
лемонграсс

Украшается: Кунжут, лист бамбука, лук зеленый

Способ приготовления:

В рисовую бумагу кладётся начинка из овощей и
мяса,соответственно если курица,то обжаренная в
сухарях,если креветка,то обжаренная в темпурном
кляре.Заворачивается и отдаются.

Спринг ролл с тунцом

Состав: рисовая бумага, огурец свежий, морковь, микс
салата, тунец консервированный, домашний майонез,
шрирача

Подается с соевым соусом

Украшается: кунжут , лист бамбука, лук зеленый

Онигири



Слева-тунец;Посередине-лосось;Справа-курица

Онигири с курицей и твороженным сыром

Состав: Жаренное куриное филе, сливочный сыр, огурец, рис для суши, нори, кунжут.

Подается на листе бамбука, посыпанный кунжутом

Онигири с лососем

Рис для суши, филе лосось, икра имитация красная, нори, лук зеленый

Подается на листе бамбука, посыпана кунжутом, на украшении кучерявый зелёный лук и имитация икры.

Онигири с тунцом

Рис для суши, тунец консервированный, майонез, шриача, нори

Подается на листе бамбука, посыпанный кунжутом и украшенный точкой шриачи

Салаты

Овощной салат



Состав:

Томаты, огурцы, болгарский перец, редис, кинза, красный лук, масло оливковое, чеснок, орегано, лимонный сок, зелень

Салат со свинойой тя-сю



Состав:

Свинина Тясю, огурцы по-тайски, морковь, водоросли вакаме, чука, листья салата, базилик, соус ореховый, чили нити, кунжут

Способ приготовления:

Все ингредиенты замешиваются и выкладываются на тарелку. Поливается ореховым соусом, посыпается кунжутом, нити чили

Салат с кур.груд в соусе терияки



Состав:

Куриная грудка в соусе терияки, томаты, огурцы, микс салата, кунжутное масло, кунжут белый, лепестки миндаля.

Способ приготовления:

кур.гр маринуется в соусе терияки , обжаривается , томаты и огурцы кубиком нарезаются , добавляется микс салата, соль перец, кунжутное масло, сверху выкладывается курица и посыпается кунжутом и хлоп.миндаоля.

Салат с тигровыми креветками в темпуре и соусом зеленый чили



Состав:

Тигровые креветки в темпуре, огурцы по-тайски, томаты черри, листья салата, базилик, лук красный, соус зеленый чили, соус унаги, кунжут

Способ приготовления:

Креветки обваливаются в кляре и обжариваются во фритюре, все остальные ингредиенты замешиваются в соусе выкладываются на тарелку сверху креветки, Украшается унаги и кунжутом

Зеленый салат с форелью и соусом песто



Состав: Форель, яблоки, огурцы, листья салата, базилик, масло оливковое, соус песто, кедровые орешки

Приготовление: яблоки, огурцы, листья салата, базилик заправляются оливковым маслом с солью и перцем. Сверху выкладывается слабо-соленая форель.

Украшается песто и кедровым орехом

Салат фунчоза с курицей



Состав: Куриная грудка, фунчоза, огурцы, морковь, перец болгарский, листья салата, кунжутное масло, соус сливочно-ореховый, зеленый лук, кунжут

Способ приготовления: Лапша фунчеза запаривается в кипятке, огурцы, морковь, болгарский перец нарезается соломкой, смешивается с листьями салата и кунжутным маслом, жаренной курицей и сливочно ореховым соусом. Выкладывается на тарелку украшается зеленым луком и кунжутом.

Салат фунчеца том ям



Состав: тигровые креветки в темпуре, фунчоза, огурцы, морковь, томаты черри, листья салата, соус том ям, соус соевый, зеленый лук, кунжут

Приготовление: Лапша фунчеца запаривается в кипятке, огурцы, морковь, нарезается соломкой, смешивается с листьями салата и томатами черри, соевым соусом, креветками темпура и том ям соусом.

Выкладывается на тарелку украшается зеленым луком и кунжутом

Салат с угрем, авокадо-пастой и пюре манго



Состав: Угорь, авокадо-паста, пюре манго, томаты черри, листья салата, базилик, кунжутное масло, чили нити

Приготовление: пюре манго и авокадо-паста выкладывается на тарелку, сверху выкладываются листья салата, томаты черри и базилик, заправленные кунжутным маслом, копченый угорь крупной нарезки сверху и украшается нитями чили

Горячее

Куриный шницель с пюре и соусом сладкий чили



Состав:

Курица , пармезан , соус биг тейсти, кляр темпура, сухари панко, картофельное пюре, микс салат, огурцы по-тайски, сладкий чили.

Способ приготовления:

куриная грудка(маринуется в соусе биг тейсти и пармезане) обваливается в кляре и потом в сухарях и обжаривается во фритюре. На тарелку выкладывается картофельное пюре и огурцы по-тайски(*битые огурцы в соевом соусе и рисовом уксусе,с кинзой,ширирача и чесноком*), сверху кладется не нарезанная грудка и микс салата.

Свинина с баклажанами в соусе Понзу



Состав: Свинина, баклажаны, базилик, кинза, соус понзу, лук зеленый, кунжут

Способ приготовления: Свинина в азиатском маринаде (соевый соус, сушидзо, чеснок, имбирь корень, кунжут, масло кунжутное) жарится во фритюре вместе с баклажанами(обваливаются в крахмале). Добавляется соус понзу (соевый соус, лайм, лимон, сахар, крахмал), кинза Украшается лук зеленый и кунжут

Говядина с рисом в кисло-сладком соусе



Состав: Говядина в азиатском маринаде, перец болгарский (желтый и красный), лук красный, рис, соус кисло-сладкий, арахис, базилик, кинза, лук зеленый, кунжут

Способ приготовления: Все ингредиенты обжариваются на сковороде с добавлением кисло-сладкого соуса и арахиса.

Подается с рисом украшается базилик кинза лук зеленый кунжут

Габаджоу



Состав: Свинина в азиатском маринаде, перец болгарский, лук красный, рис, соус кисло-сладкий с ананасами, базилик, кинза, лук зеленый, кунжут

Способ приготовления: Свинина в азиатском маринаде (соевый соус, сушидзо, чеснок, имбирь корень, кунжут, масло кунжутное) Обжаривается во фритюре, добавляется к обжаренным овощам и тушится в кисло-сладком соусе.

Подается с рисом украшается базилик кинза лук зеленый кунжут

Филе форели с овощами в устричном соусе и пюре



Состав: Филе форели, перец болгарский, баклажаны, цукини, картофельное пюре, соус устричный, лук зеленый

Способ приготовления: Все ингредиенты нарезаются средним кубиком и обжариваются на сковороде. Добавляется устричным соус.

Подается с картофельным пюре, украшается зеленым луком.

Рис с курицей карри:



состав:

*рис для суши, куриное филе, ананас консервированный, лук репчатый, соус карри(*карри паста жёлтая,тамаринд,кокосовое молоко,сок лимона,сахар,соль.), сливки, черри печеные, чили печеный, лук зеленый ,кунжут.*

Приготовление:

*курица обжаривается с ананасами добавляется репчатый лук, карри соус, все тушится до готовности
рис подогревается и выкладывается с курицей в тарелку на пополам, черри и чили запекаются в печи. Выкладываются на курицу с рисом , посыпается сверху зеленым луком и кунжутом.*

Супы



Сверху-Зеленый карри; Слева-том ям; Справа-Желтый карри

Куриный суп

Состав:

Куриное яйцо, куриный бульон, лапша удон

Морковь, лук репчатый белый, куриное филе. Украшается: зелёным луком.

Способ приготовления:

В курином бульоне варится куриное филе и пассировка морковь и лук

Выкладывается лапша удон и куриное яйцо, вливается куриный бульон.

Том ям с тигровыми креветками и кальмаром 🌶️

Состав:

Том ям паста, кокосовое молоко, тигровые креветки,

Кольца кальмара, куриный бульон, шампиньоны

Рыбный бульон , кинза, помидары черри , рис бассматидолька лайма

Украшается:кунжутом, кунжутным маслом.

Способ приготовления:

В куриный бульон добавляется паста том ям, кокосовое молоко,рыбный бульон, кольца кальмара и тигровые креветки. Выкладываются обжаренные шампиньоны, кинза и томаты черри, затем вливается бульон и украшается.

Подается с рисомт бассамати и долькой лайма.

Зеленый карри суп с тигровыми креветками 🌶️🌶️🌶️

Состав: Тигровые креветки, томаты черри, паста карри зеленая, кокосовое молоко, рис, чили нити, масло зелёное, базилик, лайм, кунжут

Способ приготовления: тигровые креветки обжариваются, добавляется паста зеленая карри и пассируется. Вливается куриный бульон, кокосовое молоко, доводится до кипения.

Подается с рисом, томатами черри.

Украшается зеленым маслом, базиликом, нитями чили, долькой лайма и кунжутом.

Желтый карри суп с курицей и грибами шиитаке 🌶️

Состав: Куриное филе, грибы шиитаке, лапша удон, паста карри желтая, кокосовое молоко, кунжутное масло, лайм, чили нити, кунжут

Способ приготовления:Куриное филе и шиитаке обжариваются,добавляется паста карри желтая и пассируется,вливается куриный бульон и кокосовое молоко.

Подается с лапшой удон.Украшается:кунжутным маслом,долькой лайма,нитями чили и кунжутом.

Рамены



Сырный рамен с говядиной 🌶️

Состав: Куриный бульон, говяжья голяшка печеная, яичная лапша, кинза

Плавленный сыр, паста кочуджан, кинза

Маринованное яйцо в соевом соусе, рыбный бульон хондаши,

Лук порей, зеленый лук.

Украшается: кунжутом, нори, красное масло

Способ приготовления:

В куриный бульон добавляется рыбный бульон хондаши, плавленный сыр и Паста кочуджан. Выкладывается яичная лапша, маринованное яйцо, кинза, лук порей и нарезанная говяжья голяшка запеченая. Вливается бульон и украшается нори, кунжутом красным маслом и зеленым луком

Рамен с куриной грудкой

Состав: Маринованная куриная грудка, грибы шиитаке, лук зеленый

Яичная лапша, красный лук, куриный бульон, кинза.

Украшается: зеленым луком и кунжутом.

Способ приготовления:

Варится куриный бульон. Выкладывается куриная грудка, грибы шиитаке, лук красный, яичная лапша, кинза. Вливается бульон и украшается.

Мисо-рамен с пряной свининой

Состав: Традиционный японский суп на мисо бульоне с пряной свининой,

лапшой удон, грибами Шиитаке, дайконом, маринованным яйцом, луком порей, водорослями нори, сливочным маслом, зеленым луком и кунжутом
Украшается: нори, кунжутом, зелёным луком.

Способ приготовления:

В куриный бульон добавляется мисо паста, рыбный бульон хондаши, соевый соус, грибы шиитаке. Свиная шея маринуется в имбире, чесноке, соевом соусе и рисовом уксусе с добавлением пряностей (корица, бадьян, лавровый лист, перец горошком, гвоздика). Выкладывается лапша удон, нарезанная свиная шея, маринованное яйцо, дайкон, лук порей и слив.масло. Вливается бульон и украшается

Фо-Бо



Состав: Вьетнамский суп с рисовой лапшой, говядиной запеченной, ростками сои, куриным яйцом, кинзой, мятой, балиликом, зеленым луком, лаймом, соевым соусом, перцем чили и кунжутом.

Способ приготовления: Говяжий бульон с добавлением соевого соуса доводится до кипения. В тарелку выкладывается рисовая лапша, запеченая говядина, ростки сои, куриное маринованное яйцо, кинза, мята, базилик.

Украшается: зеленым луком, долькой лайма, перцем чили и кунжутом.

Воки

Лапша удон с курицей в соусе якинику



Состав:

Лапша удон, морковь, болгарский перец,

Красный лук, куриное филе, соус якинику (*соус тереяки, кунжутное масло, лимонный сок, сок апельсина, чеснок*).

Украшается: кунжутом, зелёным луком.

Способ приготовления:

Микс овощей из моркови, болгарского перца и красного лука, тушится с куриным филе. К миксу добавляется лапша удон, и соус якинику.

Рис с курицей в сливочном соусе



Состав:

Морковь, болгарский перец, куриное филе,
красный лук, сливочный соус(*сливки,соевый соус*), рис.

Украшается: зелёным луком, кунжутом.

Способ приготовления:

Микс овощей из моркови, болгарского перца и красного лука, тушится с куриным филе. К миксу добавляется рис и сливочный соус.

Яичная лапша в сливочно-ореховом соусе с тунцом 🌶️



Состав: Тунец, яичная лапша, морковь,

болгарский перец,

красный лук, сливочно-ореховый соус(*сливки,ореховый соус,соевый соус,ширирача*)

Украшается: зелёным луком, кунжутом

Способ приготовления: Микс овощей из моркови, болгарского перца и красного лука, тушится. К миксу добавляется яичная лапша и сливочно-ореховый соус. Сверху выкладывается нарезанный тунец.

Яичная лапша в сливочно-ореховом соусе с курицей 🌶️



Состав:

Яичная лапша, куриное филе, морковь, болгарский перец, красный лук, сливочно-ореховый соус (*сливки, ореховый соус, соевый соус, ширирача*).

Украшается: зелёным луком, кунжутом.

Способ приготовления:

Микс овощей из моркови, болгарского перца и красного лука, тушится с куриным филе. К миксу добавляется яичная лапша и сливочно-ореховый соус.

Яичная лапша с тигровыми креветками и гребешком в соусе Том ям 🌶️



Состав:

Яичная лапша, тигровые креветки, морской гребешок, кинза, лук зелёный.

Помидоры черри, шампиньоны, соус том ям(*том ям паста, кокосовое молоко, майонез, сгущённое молоко, соус сладкий чили*).

Украшается: кунжутом.

Способ приготовления:

Тигровые креветки с морским гребешком, шампиньонами и яичной лапшой обжариваются в соусе том ям. Выкладывается, сверху кладутся половинки черри и украшается.

Лапша удон с тигровыми креветками и томатами черри в сливочном соусе

Состав: Лапша удон , тигровые креветки, зеленый и красный лук, морковь, перец болгарский, томаты черри, сливки, соевый соус, кунжут.

Приготовление

креветки обжариваются с овощами, добавляются сливки и соевый , удон , томаты черри , зеленый лук и кунжут на украшение.

Лапша удон с говядиной в кисло-сладком соусе



Состав: Говядина маринованная в азиатском маринаде, перец болгарский, морковь, лук красный, томаты черри, соус кисло-сладкий с ананасами, лук зеленый,

кунжут **Приготовление:** говядина обжаривается с овощами

добавляется кисло-сладкий соус и тушится , украшается зеленым луком и кунжутом.

Пад-Тай с курицей

Состав: Куриное филе, яйцо куриное, творог тофу, кукуруза, соус Пад-тай, лапша рисовая, арахис, кинза, ростки сои, лайм, перец чили, лук зеленый, кунжут.

Способ приготовления: Куриное филе обжаривается с кукурузой и тофу, добавляется куриное яйцо и тоже обжаривается, добавляют рисовую лапшу и соус пад-тай (соевый соус, сахарный сироп, паста тамаринда, кунжутное масло), тушится.

Подается: в тарелке с арахисом, кинзой, ростками сои, перцем чили.

Украшается: долькой лайма, зелёным луком и кунжутом.

Пад-Тай с креветками



Состав: Тигровые креветки, яйцо куриное, творог тофу, кукуруза, соус Пад-тай, лапша рисовая, арахис, кинза, ростки сои, лайм, перец чили, лук зеленый, кунжут.

Способ приготовления: Тигровые креветки обжариваются с кукурузой и тофу, добавляется куриное яйцо и тоже обжаривается, добавляют рисовую лапшу и соус пад-тай (соевый соус, сахарный сироп, паста тамаринда, кунжутное масло), тушится.

Подается: в тарелке с арахисом, кинзой, ростками сои, перцем чили.

Украшается: долькой лайма, зелёным луком и кунжутом.

Пицца

Тесто для пиццы: нужно в заготовочном спросить!

- Биг Бен



Состав:

Ветчина, карбонад, куриное филе, моцарелла

томаты черри, пепперони, буженина, бекон, томаты, пицца соус, базилик свежий.

Способ приготовления: На раскатанное тесто равномерно выкладывается начинка и запекается в печи

Пепперони 🌶️



Состав:

Пицца соус, пепперони, моцарелла, орегано, базилик свежий

Способ приготовления: Начинка выкладывается на тесто и запекается в печи

Квадро Формаджи(сырная пицца)



Состав:

Моцарелла, горгонзола, фета, пармезан, пицца соус, лепестки миндаля, базилик свежий.

Способ приготовления:

Начинка равномерно раскладывается на тесто и запекается в печи

Сальчича 🌶️**Состав:**

Охотничьи колбаски, бекон, томаты, красный лук, соус барбекю, перец халапеньо, Моцарелла, томатный соус

Способ приготовления:

Начинка равномерно раскладывается на тесто и запекается в печи, после сверху кладется красный маринованный лук

Вива том ям



Состав: Тигровые креветки, Том Ям соус, буженина, куриное филе, Моцарелла, томатный соус, кинза.

Способ приготовления:

Начинка равномерно раскладывается на тесто и запекается в печи

Римини



Состав:

Ветчина, шампиньоны, томаты, соус Песто, Моцарелла, трюфельный соус

Способ приготовления:

Начинка равномерно раскладывается на тесто и запекается в печи

Капри



Состав:

Форель, вяленые томаты, Фета, соус Песто, Моцарелла, трюфельный соус

Способ приготовления:

Начинка равномерно раскладывается на тесто и запекается в печи

Пицца карбонара



Состав: Бекон, Пармезан, Моцарелла, трюфельный соус

Способ приготовления:

Начинка равномерно раскладывается на тесто и запекается в печи

Фокача с чесноком и сыром



Состав: Моцарелла, чеснок, орегано

Способ приготовления: Начинка равномерно раскладывается на тесто и запекается в печи

Фокача с песто и кунжутом



Состав: моцарелла, соус песто, кунжут.

Способ приготовления: Начинка равномерно раскладывается на тесто и запекается в печи

Роллы

- Пати-ролл с тигровыми креветками и сливочным сыром



Состав: Тигровые креветки, сливочный сыр, икра масаго, лист салата, сырный соус, соус унаги, кунжут.

Способ приготовления:

На розовый лист выкладывается рис, сливочный сыр, масаго, креветка, листья салата, закручивается, нарезается и запекается с сырной шапочкой.

Отдаётся на бамбуковом листе с имбирём и васаби, украшается унаги и кунжутом.

Пати ролл с лососем и сливочным сыром



Состав: Лосось, сливочный сыр, икра масаго, лист салата, сырный соус, соус унаги, кунжут,

Украшается: соусом унаги, кунжутом.

Способ приготовления: на розовый лист выкладывается рис ,сливочный сыр, масаго, лосось, листья салата, закручивается, нарезается и запекается с сырной шапочкой.

Отдаётся на бамбуковом листе с имбирём и васаби, украшается унаги и кунжутом.

Эби панко темпура

Состав: Тигровые креветки, сыр сливочный, листья салата, икра масаго, темпурный кляр, соус унаги, кунжут.

Способ приготовления: На соевый лист выкладывается рис, тигровая креветка, лист салата,

Сливочный сыр, масаго. Ролл скручивается и жарится во фритюре с кляром и сухарями, режется на 8 кусочков.

Отдаётся на бамбуковом листе с имбирём и васаби, украшается унаги и кунжутом.

Темпура ролл с копчённым лососем и дайконом



Состав: Копчённый лосось, сливочный сыр,

Такуан, лист салата, темпурный кляр,

Сухари панко, рис, нори,

Способ приготовления:

На лист нори выкладывается рис, такуан, лист салата, сливочный сыр. Ролл скручивается, обмакивается в темпурном кляре, затем в сухарях панко, жарится во фритюре и нарезается на 8 кусочков.

Отдаётся на бамбуковом листе с имбирём и васаби, украшается унаги и

кунжутом.

Опаленный лосось



Состав: Лосось, такуан, сливочный сыр, соус унаги, кунжут, зеленый лук

Способ приготовления:

На лист нори выкладывается рис, сливочный сыр, такуан. Ролл скручивается, на него кладут шапки из лосося и режется на 8 кусочков. Посыпается солью и сахаром с маслом растительным, опаливается с горелки.

Отдаётся на бамбуковом листе с имбирём и васаби, украшается унаги, кунжутом и зеленым луком

Филадельфия угорь с тигровой креветкой



Состав: Угорь, тигровая креветка, авокадо-паста, китайский устричный майонез, соус унаги, соус ширача

Способ приготовления: На лист норри выкладывается рис, авокадо-паста, креветка темпура, скручивается и сверху выкладываются шапки из угря, режется на 8 кусочков.

Отдаётся на бамбуковом листе с имбирём и васаби, украшается китайским устричным майонезом (майонез, сливки, кимчи, устричный соус), унаги, точками ширачи.

Филадельфия с лососем



Состав:

Лосось, сливочный сыр, огурец, рис, нори.

Способ приготовления:

На лист нори выкладывается рис, рисом вверх. Сверху выкладывается лосось. Ролл скручивается и нарезается на 8 кусочков.

Тунец под соусом манго



Состав: Тунец, огурец, такуан, сливочный сыр, соус манго, кумкват

Способ приготовления:

На лист нори выкладывается рис, рисом вверх, в начинку огурец, такуан, сливочный сыр. Сверху выкладываются шапки тунца. Ролл скручивается и нарезается на 8 кусочков.

Отдаётся на бамбуковом листе с имбирём и васаби, украшается манго соусом (пюре манго, лимонный сок, майонез), кумкватом (сушеный фрукт азии, напоминающий по вкусу мандарин, а по внешнему виду маленький апельсин), кунжутным миксом.

Кимпаб с тунцом



Состав: Тунец консервированный, огурец, томаго, морковь, салат ромейн, домашний майонез, соус шрирача, кунжут, унаги.

Способ приготовления:

На лист нори выкладывается рис, огурец, томаго (японский омлет из яиц и соевого соуса), морковь жаренная, салат ромейн, замес из тунца, майонеза и шрирачи. Закручивается и режется на 8 шт.

Отдаётся на бамбуковом листе с имбирём и васаби, украшается унаги, кунжутом и зеленым луком.

Кимпаб с курицей и соусом Том ям



Состав: Курица, сливочный сыр, томаго, огурец, морковь, салат ромейн, соус том ям, кунжут, лук зеленый

Способ приготовления:

На лист нори выкладывается рис, сливочный сыр, томаго, огурец, морковь жаренная, салат ромейн, курица в сухарях.

Отдаётся на бамбуковом листе с имбирём и васаби, украшается соусом том ям, кунжутом и зеленым луком.

Тигровая креветка и краб с китайским майонезом без риса



Состав: Тигровая креветка, крабовые палочки, сырный соус, китайский майонез, соус унаги,зеленый лук,кунжут

Способ приготовления:

На лист нори выкладываются крабовые палочки с сырным копчёным соусом,кладётся креветка темпура,закручивается и жарится в темпурном кляре во фритюре,режется на 8шт.

Отдаётся на бамбуковом листе с имбирём и васаби,украшается китайским майонезом(майонез,сливки,кимчи),унаги,зелёным луком и кунжутом.

Тофу с ореховым соусом без риса



Состав: Тофу, авокадо-паста, томаго, салат ромейн, огурец, такуан, дайкон, соус ореховый, масаго, кумкват, кокосовая стружка, лук зеленый, кунжут

Способ приготовления: на лист нори выкладывается авокадо-паста, томаго, салат ромейн, огурец, такуан, тофу в темпуре, закручивается и оборачивается в слайсы дайкона, режется на бшт.

Отдаётся на бамбуковом листе с имбирём и васаби, украшается ореховым соусом, масагой, кумкватом, кокосовой стружкой, зеленым луком и кунжутом.

Гунканы



Запеченные гунканы с угрем

Состав: Угорь, соус сырный, соус унаги, кунжут

Способ приготовления: Рис формуется круглешками на 2шт, оборачивается норри, внутрь выкладывается угорь, замазывается сырной шапочкой и запекается.

Отдаётся на бамбуковом листе с имбирём и васаби, украшается китайским устричным майонезом, унаги, луком зеленым и кунжутом.

Запеченные гунканы с креветкой

Состав: Тигровая креветка, соус сырный, соус унаги, кунжут, масаго.

Способ приготовления: Рис формуется круглешками на 2шт, оборачивается норри, внутрь выкладывается креветка, замазывается сырной шапочкой и запекается. Отдаётся на

бамбуковом листе с имбирём и васаби,украшается китайским майонезом,унаги,луком зеленым,масагой и кунжутом.

Гунканы острые с тунцом.

Состав: Тунец, соус спайси, соус ширача, кунжут

Способ приготовления:Рис формуется круглешками на 2шт,оборачивается норри,внутрь выкладывается тунец,замазывается шапочкой из спайси соуса.

Отдаётся на бамбуковом листе с имбирём и васаби,украшается точками ширачи и кунжутом.

Гунканы острые с лососем.

Состав: Лосось, соус спайси, соус ширача, кунжут

Способ приготовления:Рис формуется круглешками на 2шт,оборачивается норри,внутрь выкладывается лосось,замазывается шапочкой из спайси соуса.

Отдаётся на бамбуковом листе с имбирём и васаби,украшается точками ширачи и кунжутом.

ПИБИМПАБ

- **Пибимпаб — это традиционное корейское блюдо. В основу которого лёг рис, в сочетании с мясом и овощами, расположенных по цветовому признаку, создавая композицию, вызывающую аппетит**



Пибимпаб с курицей и куриным желтком

Состав: Жаренное куриное филе, соевые ростки, арахис,

Болгарский перец, чука, водоросли ваакаме, листья салата, Куриный желток.

Украшается: кунжутом

Боулы

БОУЛ - это здоровая и сбалансированная еда в одной тарелке: в состав входит рис, основной ингредиент, соус и овощи: бобы Эдамаме, кукуруза, огурец, чука, листья салата.

Основу Вы можете выбрать: японский рис или рис басмати



С тигровыми креветками и ореховым соусом

С лососем и сливочно-ореховым соусом

С угрем и соусом унаги

Состав: Во всех трёх основа одинаковая, а рис на выбор, либо японский, либо басмати. **В боул с тигровыми креветками**- креветки жаренные и ореховый соус, кунжут на украшение.

В боул с лососем- лосось слабой соли и сливочно-ореховый соус, кунжут на украшение

В боул с угрём- угорь копченый и соус унаги, кунжут на украшение.

Соусы *

Кокосовый соус

Состав:

Кокосовое молоко, ореховый соус,

Шрирача, устричный соус.

Карри соус

Состав:

Растительное масло, карри паста желтая, кокосовое молоко, сок лимона, тамариндовая паста, рыбный бульон, сахар, соль.

Соус терияки

Состав:

Соевый соус, чеснок, имбирь,

Куриный бульон, сахар, яблоки, лимон,

Кукурузный крахмал

Соус якинику

Состав:

Соус теряки, соевый соус, чеснок, лимонный сок,
Апельсиновый сок, кунжутное масло

Сливочный соус

Состав:

Сливки, соевый соус

Сливочно-ореховый соус

Состав:

Сливки, ореховый соус,

Шрирача, соевый соус

Соус том ям

Состав:

Паста том ям, соус сладкий чили, майонез,

Кокосовое молоко, сгущённое молоко

Пицца соус

Состав:

Томаты перетёртые, томатная паста,

Чесночное масло, свежий базилик, сахар

Чёрный перец, соль, оливковое масло

Соус песто

Состав:

Пармезан, базилик свежий, масло чесночное, кедровый орех,

Оливковое масло, соль, чёрный перец

Сырный соус

Состав:

Майонез, икра масаго, пармезан, сыр свала

Сырный соус копченый

Состав:

Майонез, колбасный сыр, мисо паста, зелень

Манго соус

Состав:

Майонез, пюре манго, сок лимона

Соус унаги

Состав:

Угорь(потроха), соевый соус, сахар

Соус спайси

Состав:

Майонез, шичими, табаджан (смесь острых перцев), кунжутное масло

Соус китайский майонез

Состав: Майонез, сливки, кимчи соус.

Соус китайский майонез с устричным

Состав: Майонез,сливки,кимчи соус,устричный соус.

Соус Понзу

Состав: вода, лимон, лайм, имбирь корень, соевый соус, сахар, крахмал.

Соус Пад-тай

Состав: Соевый соус, паста тамаринда, сахарный сироп, кунжутное масло, рыбный бульон.