



СНІДАНКИ

Готуємо з 9:00 до 12:00
ДРУГИЙ СНІДАНОК У ПОДАРУНОК

До кожного сніданку кава в подарунок

ОМЛЕТ З ЛОСОСЕМ ТА ШПИНАТОМ Подается з овочевим салатом	280 гр	140	грн
АВОКАДО ТОСТ З ЛОСОСЕМ ТА СКРЕМБЛ Подается з овочевим салатом	280 гр	142	грн
СИРНИКИ З ФРУКТОВИМ САЛАТОМ ТА СМЕТАНОЮ 200/150 гр		120	грн
ОМЛЕТ З ПЕЧЕРИЦЬМИ ТА СИРОМ Ніжний омлет з сиром Моцарела. Подається з обсмаженими печеричками в вершковому соусі та тостами із чабати	240 гр	78	грн
АВОКАДО ТОСТ Підсмажений на грилі хліб змащується вершковим сиром з огірком. Зверху викладається ніжне авокадо, микс салатів, в'ялені томати, насіння ча	140 гр	110	грн
СНІДАНОК З ТЕЛЯТИНОЮ На підсмаженій телятині викладається скрембл, рукола, обсмажена телятина в соєвому соусі, томати	170 гр	96	грн
ЯЙЦЯ ПАШОТ З ТЕЛЯЧИМИ ЩІЧКАМИ ТА ГОЛЛАНДСЬКИМ СОУСОМ	280 гр	120	грн

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

БРУСКЕТИ З КАЧИНИМ ПАТЕ	160	116	грн
БРУСКЕТИ З ПАРМОЮ ТА ГРУШЕЮ	140	96	грн
БРУСКЕТИ З ОСЕЛЕДЦЕМ	190	98	грн
СИРНЕ ПЛАТО Сир: 200. Емо, Грано Падано, Радомер, Бри. Подається з соусом Маїстра, фаршиковани грибами та волоськими горішками	200/30/50	228	грн
АНТИПАСТІ ПО-ІТАЛІЙСЬКИ Промито, сирокі помідори, оливки, маслини, сир Бри, крам-фет, пеліми гриби, оливо, сирокі, сирокі Мільно, в'ялені томати, томати чері	350	232	грн

САЛАТИ

ОЛІВ'Є Класичний салат. Подається з куркою, обсмаженою на грилі, в ялівим пашот. Посипається сушеним ірою тобіко	280	89	грн
САЛАТ ЦЕЗАР З КУРКОЮ На соковитий салат ромен, заправлений соусом Цезар, викладається обсмажене куряче філе, бекон і томати чері. Подається зі свіжками, фаршизованими грибами та крутонами	190	110	грн
САЛАТ ГРЕЦЬКИЙ Соковитий микс салатів, свіжих помідорів, огірків та перцю ідеально доповнюється ніжним сиром Фета, оливками, заправкою та чабатою	240	93	грн
САЛАТ З ТЕЛЯТИНОЮ Соковиті, обсмажені у вершкях телятина та печеричі, посипаються мигдальними пластівцями та прикрашаються шматочками чилі. Подається з миксом салатів, свіжими помідориками, огірками та болгарським перцем під ароматною заправкою на основі оливкової олії	200	158	грн
БІО-САЛАТ Обсмажена соковита телятина доповнюється свіжими огірками, перцем, помідориками, руколою, салатом ромен, фаршиованими грибами та болгарським перцем. Подається з картопляною заправкою	250	128	грн
САЛАТ ХІЯШІ Маринуваний ваджорі, хіаші доповнюється ніжним горшковим соусом та кунжутом	90	53	грн
САЛАТ ЗІ СЛАБОСОЛЕНИМ ЛОСОСЕМ Соковитий микс салатів у поєднанні з слабоосоленним лососем, огірками, томатами та авокадо прикрашається маслинами, лимонним кунжутом та довершується легкою салатною заправкою	220	168	грн

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

ШАШЛИЧКИ З ТЕЛЯТИНОЮ Телятина обсмажується в соусі Теріякі та подається на двох шашличках. Викладається на смажені печеричі та спаржу, ірисоло в соєвому соусі та посипається кунжутом та зеленою цибулькою	75/75	120	грн
ШАШЛИЧКИ З ЛОСОСЕМ Лосось обсмажується в устричному соусі та подається на двох шашличках. Викладається на смажені лимонні та спаржу в соєвому соусі та посипається кунжутом та зеленою цибулькою	75/75	242	грн
ПОВТІРАНИ ЯПОНСЬКІ РИСОВІ ЧИПСИ	30	40	грн
ТИГРОВІ КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА Креветки обсмажуються в кларі з мукі температура. Подається з соусом солодий чилі	150/100	228	грн

СУПИ

КУРЧАЧИЙ БУЛЬЙОН З ПРОФІТРОЛЯМИ	300/115	66	грн
ЗАПАШНИЙ ЧЕРВОНИЙ БОРЩ	300/140	86	грн
СУП ТАЙСЬКИЙ З МОРЕПРОДУКТАМИ Гострий суп із кальмаром, тигровою креветкою, міддями в панчірці та аосьяним соусом. Готується з доданим кокосовим молоком, китайського лимончику, соусу шриранга та грибів шітаке. При подачі посипається лимонною цибулькою та кунжутом	250	145	грн
СУП З СНИЖИМ КРАБОМ Густий суп, в основі якого входить сніжний краб, яйця, водорості вакаме. При подачі посипається кунжутом та зеленою цибулькою	250	65	грн
РАМЕН З КУРКОЮ Японський гострий суп, готується на основі клер-бульйону. Подається з локшиною Рамен, половиною вареного яйця, куркою, водоростями вакаме та півніською кашпурою. Посипається кунжутом, зеленою цибулькою та перцем чилі	300	70	грн

СТРАВИ З ЛОКШИНИ

СМАЖЕНА ЛОКШИНА УДОН З КУРКОЮ Обсмажена в устрично-соевому соусі пшенична локшина у доповнення підсмажені ваджорі, авокадо, рідзасе, рідзасе, цибулько та перцем. Посипається кунжутом і зеленою цибулькою	300	98	грн
СМАЖЕНА ЛОКШИНА РАМЕН З КУРКОЮ Явча локшина Рамен, курка, морква, ріпчасті цибуля та перць обсмажуються в соєвому соусі з доданим соусом хойсин. Посипається кунжутом та зеленою цибулькою	300	98	грн

М'ЯСО

АНТРЕКОТ З СВИНИНИ З КАРТОПЛЯНИМИ СКИВОЧКАМИ ТА СОУСОМ ВВО Соковита шийно-балична частина свинини готується способом Sous-Vide, після чого обсмажується на грилі	150/120/30	176	грн
КУРЧАЧА ГРУДКА SOUS-VIDE З ВЕРШКОВИМ СОУСОМ ТА ОВОЧАМИ ГРИЛЬ	150/120/30	197	грн
ТЕЛЯТИНА НА КІСТЦІ Телятина обсмажена на грилі. Подається з кабіком, у який загортається овочевий рататут. А також з картопляним мусом, в'яленими томатами та соусом Демі-глас. Страву довершується куркою ідеально послується з журавлино-овим соусом	350	285	грн

КУРКА В КИСЛО-СОЛОДОМУ СОУСІ

КУРКА В КИСЛО-СОЛОДОМУ СОУСІ Курка в кларі з мукі температура обсмажується у фритюрі. Після цього заправляється кисло-солодким соусом та обсмаженими в чеському горішками кешу, ріпчастю цибулькою, перцем та спаржею. При подачі посипається зеленою цибулькою та кунжутом	300	147	грн
---	-----	-----	-----

ФІЛЕ ЯЛОВИЧИНИ

ФІЛЕ ЯЛОВИЧИНИ Соковиті філе яловичини прожарки медіум. Подається на подушці із карточки в поєднанні з картопляним мусом, в'яленими томатами та соусом Демі-глас. Страву довершується смородиновим соусом та маслом «Maitre d'Hotel»	300	255	грн
--	-----	-----	-----

РИБА

ФІЛЕ ЛОСОСА З ЛІТНИМ САЛАТОМ Соковита філе лосося обсмажена на пательні. Подається з літнім салатом до складу якого входить помідори чері, микс салатів, рукола та заправляється лимонним дрезингом	140/100	320	грн
ФІЛЕ СІБАСА Обсмажене філе сібаса на грилі посипається мигдальними пластівцями. Подається з картопляним мусом, яким довершується трюфельною олією та печеричками	220	238	грн

ГАРНІРИ

ХРУСТКА ТА ЗОЛОТИСТА КАРТОПЛЯ ФРІ	150	49	грн
НІЖНЕ ВЕРШКОВЕ КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ	150	36	грн
ОВОЧІ НА ГРИЛІ Обсмажені на грилі цукіні, кунгурода, солера, перць, томат, печеричі	180	78	грн

БУРГЕРИ

БУРГЕРИ Повітряна булочка, лист салату Бостон, солоні огіркі, мармелад із цибулі, заправлений фирмовим соусом та подається з картопляною фрі та соусом ВВО	170	грн
З КОТЛЕТОЮ ІЗ ЯЛОВИЧИНИ Котлета з яловичини, свіжий помідор і сир Чізбургер	300/100/30	грн
ДАБЛ ЧІЗ Два види сиру Бри та Чізбургер, соковита котлета з яловичини	380/100/30	грн
З РВАНОЮ ЯЛОВИЧИНОЮ Тушкована яловичина, вишневий соус, в'ялені томати	290/100/30	грн

ФІЛАДЕЛЬФІЯ DELUXE / XL

СВІЖИЙ ЛОСОСЬ	225/275	208	268	грн
КОПЧЕНИЙ ЛОСОСЬ	225/275	224	284	грн
ДУЕТ (ЛОСОСЬ, ВУГОР)	235/275	232	280	грн
ВУГОР	240/270	224	287	грн

ФІЛАДЕЛЬФІЯ МАСАГО / XL

СВІЖИЙ ЛОСОСЬ	200/250	158	205	грн
КОПЧЕНИЙ ЛОСОСЬ	200/250	168	215	грн
ВУГОР	200/250	176	226	грн

РОЛИ З СИРОМ ФІЛАДЕЛЬФІЯ

ТОКІО Вугор, лосось свіжий, ікра масаго, сир Філадельфія, авокадо, кунжут, соус кабаїні	250	290	грн
РОЛ З ЛОСОСЕМ ТА КРЕВЕТКОЮ ТЕМПУРА Креветка темпура, авокадо, вершковий сир, свіжий лосось, соус кабаїні, соус спайсі, пшівці мигдалю	315	288	грн
ГЕЙША Вугор, авокадо, огрок, сир Філадельфія, соус горховий та кабаїні	215	190	грн
ЕБІ ЧІЗ Креветка темпура, сир Філадельфія, авокадо, ікра масаго, соус кабаїні, кунжут	290	250	грн
КРАНЧ Креветка темпура, ікра масаго, сир Філадельфія, огрок, соус кабаїні, кунжут	240	220	грн
ЯКІ ТІДУЗ З МІДІЄЮ Рис, ікра, сир Радомер, сир Філадельфія, огрок, міді, соус спайсі	260	160	грн
РАДУГА NEW Креветка, свіжий лосось, тунець, вугор, авокадо, сніжний краб, сир Філадельфія, огрок, ікра масаго, соус кабаїні, кунжут	275	266	грн

КАЛІФОРНІЯ В КУНЖУТІ / В ТОБІКО

СВІЖИЙ ЛОСОСЬ	215/235	166	210	грн
СНІЖНИЙ КРАБ	215/235	146	176	грн

ГАРЯЧІ РОЛИ

СІНОВІ Смажений лосось, сніжний краб, сир Філадельфія, ікра тобіко, огрок, кунжут	200	168	грн
С'ЯКЕ ЯСАЙ ТЕМПУРА Лосось копчений, сир Філадельфія, авокадо	200	156	грн
КАТАНА Вугор, сир Філадельфія, помідор, авокадо, соуси горховий та кабаїні	235	190	грн
ГАРЯЧИЙ РОЛ З ЛОСОСЕМ ТА МАНГО Свіжий лосось, авокадо, манго, ваджорі, сир, кунжут, маринуваний рис загорнутий в норі. Ролі обсмажуються у ніжній мучі температурі. Довершується соусом спайсі	220	185	грн

ДРАКОНИ

ЗОЛОТИЙ ДРАКОН Вугор, ікра тобіко, огрок, кунжут, соус кабаїні	210	296	грн
ЧЕРВОНИЙ ДРАКОН Вугор, лосось, сніжний краб тобіко, авокадо, огрок, японський майонез	210	260	грн
ГАРЯЧИЙ ДРАКОН Вугор, ікра тобіко, сир Філадельфія, стружка тунця, авокадо, соус кабаїні, соус спайсі	220	228	грн
ЗЕЛЕНИЙ ДРАКОН Вугор, ікра тобіко, авокадо, огрок, кунжут, соус кабаїні	210	220	грн

НАБОРИ

ФІЛО ГРАНДЕ Ролі: Сінобі, Бекон з тунцем, Урамакі з лососем, смаженим, Філадельфія Масаго з свіжим лососем, Унагі манго, Які Тідуз з мідією	1220	845	грн
ГРАНД СЕНСЕЙ Ролі: Філадельфія з хіаші, Токіо, Ебі Чіз ролі, Гарний дракон, Сашімі з тунцем	1060	1028	грн

ФІЛАДЕЛЬФІЯ Ролі: Сінобі, Канада, Філадельфія зі своїм лососем, Хосомакі з тунцем, з огірком	835	720	грн
ФІЛАДЕЛЬФІЯ XL Ролі: Філадельфія Масаго з тунцем, Філадельфія Лайт зі свіжим лососем, запланений рол з лососем, Онніо, Ебі Чіз	1320	1120	грн

САШИМІ

СВІЖИЙ ЛОСОСЬ ВУГОР	30/60	90	грн
ТУНЕЦЬ	30/60	162	грн
КРЕВЕТКА ТИГРОВА	35/60	110	грн
КОПЧЕНИЙ ЛОСОСЬ	30/60	108	грн
КОПЧЕНИЙ ЛОСОСЬ	30/60	104	грн

ГУНКАНІ

СВІЖИЙ ЛОСОСЬ Шматочки риби або морепродуктів (свіжі змішані з гострим соусом) на рисі, обгорнутому смужкою, норі. Подається з маринуваним коренем імбру, васабі та соєвим соусом	25	25	грн
ТУНЕЦЬ	25	32	грн
КРЕВЕТКА ТА АВОКАДО	25	34	грн
ВУГОР	25	39	грн
ІКРА ТОБІКО	22	33	грн
ІКРА МАСАГО	22	30	грн
ХІЯШІ ВАКАМЕ	25	18	грн

СУШИ

СВІЖИЙ ЛОСОСЬ ВУГОР	30	33	грн
ТУНЕЦЬ	30	56	грн
КРЕВЕТКА ТИГРОВА	30	42	грн
КОПЧЕНИЙ ЛОСОСЬ	30	40	грн
КОПЧЕНИЙ ЛОСОСЬ	30	37	грн

ДЕСЕРТИ

ЯБЛУЧНИЙ ТАРТ З ВАНІЛЬНИМ МОРОЗИВОМ Смажаний десерт з тонкого листкового тіста, заварного крему та яблук. Подається з ванільним морозивом	200/50	67	грн
ШОКОЛАДНИЙ ФОНДАН З ВАНІЛЬНИМ МОРОЗИВОМ Класичний французький шоколадний кекс з рідкою шоколадною сирковою рідкець та ванільним морозивом власного виробництва	100/50	96	грн
ЧІЗКЕЙК З ГРУШЕЮ І СИРОМ ДОР БЛЮ В м'яку соковитий десерт на основі вершкового сиру в поєднанні з сиром Дор Блю, грильямі, желе та груші та карамельною соусу	160	89	грн
ПІНА-КОТА З АПЕЛЬСИНОВИМ СОУСОМ ТА НАСІННЯМИ ЧІА Легкий та помірно-солодий десерт на основі вершків. Подається з апельсинним соусом, сімбо-камі шоколаду та супурідумом – насінням ча	200	92	грн
ШОКОЛАДНИЙ РОЛ Кві, банан загорнуті в шоколадну масу, поливаються рідким шоколадом та подається з ванільним морозивом	210/50	75	грн
ТОРТ НАПОЛЕОН Ніжний, знайомий з дитинства торт, подається з рідкою карамеллю власного виробництва	190	66	грн
НАТУРАЛЬНЕ МОРОЗИВО ТА СОРБЕТИ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА В АСОРТИМЕНТІ	50	25	грн

*Шановні гості, якщо у вас є алергія на деякі продукти, повідомте про це вашого офіціанта!

ФІЛАДЕЛЬФІЯ DELUXE XL

РОЛИ ДО СКЛАДУ ЯКИХ ВХОДЯТЬ НОРИ, ІКРА ТОБІКО, ОГІРОК, АВОКАДО,
ВЕРШКОВИЙ СИР

СВІЖИЙ ЛОСОСЬ



ДУЕТ



КОПЧЕНИЙ ЛОСОСЬ



ВУГОР



ФІЛАДЕЛЬФІЯ МАСАГО XL

РОЛИ ДЛЯ СКЛАДУ ЯКИХ ВХОДЯТЬ
НОРІ, ІКРА МАСАГО, ОГІРОК,
ВЕРШКОВИЙ СИР

СВІЖИЙ ЛОСОСЬ
КОПЧЕНИЙ ЛОСОСЬ
ВУГОР



ГАРЯЧІ РОЛИ

РОЛИ, ЯКІ ОБСМАЖУЮТЬСЯ В НІЖНІЙ МУЦІ ТЕМПУРА. ПОДАЮТЬСЯ ГАРЯЧИМИ.

СІНОБІ

СМАЖЕНИЙ ЛОСОСЬ, СНІЖНИЙ КРАБ, ВЕРШКОВИЙ СИР, ІКРА ТОБІКО. ОГРОК, КУНЖУТ



КАТАНА

ВУГОР, ВЕРШКОВИЙ СИР, ПОМІДОР, АВОКАДО, СОУСИ КАБАЯКІ ТА ГОРІХОВИЙ



СЯКЕ ЯСАЙ ТЕМПУРА

ЛОСОСЬ КОПЧЕНИЙ, ВЕРШКОВИЙ СИР, АВОКАДО



РОЛ З ЛОСОСЕМ ТА МАНГО

ЛОСОСЬ, ВЕРШКОВИЙ СИР, МАНГО, АВОКАДО, СОУС СПАЙСІ



РОЛИ З ВЕРШКОВИМ СИРОМ

ТОКІО

ВУГОР, ЛОСОСЬ СВІЖИЙ,
ІКРА МАСАГО, АВОКАДО,
ВЕРШКОВИЙ СИР,
КУНЖУТ, СОУС КАБАЯКІ



РОЛ З ЛОСОСЕМ ТА
КРЕВЕТКОЮ ТЕМПУРА

ЛОСОСЬ, ВЕРШКОВИЙ СИР,
АВОКАДО, КРЕВЕТКА
ТЕМПУРА, МИГДАЛЬНІ
ПЛАСТІВЦІ, СОУСИ СПАЙСІ
ТА КАБАЯКІ



ГЕЙША

ВУГОР, АВОКАДО,
ВЕРШКОВИЙ СИР,
ОПРОК, СОУСИ КАБАЯКІ
ТА ГОРІХОВИЙ



ЕБІ ЧІЗ

КРЕВЕТКА ТЕМПУРА,
ВЕРШКОВИЙ СИР,
АВОКАДО, ІКРА МАСАГО,
СОУС КАБАЯКІ, КУНЖУТ



ЯКІ ТІДЗУ З МІДІЯМИ

МАРИНОВАНІ МІДІЇ, ОГІРОК,
ВЕРШКОВИЙ СИР, СИР
РАДОМЕР, СОУС СПАЙСІ,
ІКРА МАСАГО, КУНЖУТ



КРАНЧ

КРЕВЕТКА ТЕМПУРА,
ВЕРШКОВИЙ СИР, ІКРА
МАСАГО, ОГІРОК, СОУС
КАБАЯКІ, КУНЖУТ



КАЛІФОРНІЯ

КАЛІФОРНІЯ В КУНЖУТІ

СВІЖИЙ ЛОСОСЬ
СНІЖНИЙ КРАБ



КАЛІФОРНІЯ В ТОБІКО

СВІЖИЙ ЛОСОСЬ
СНІЖНИЙ КРАБ



ХОСОМАКІ

СВІЖИЙ ЛОСОСЬ
КОПЧЕНИЙ ЛОСОСЬ
АВОКАДО
ВУГОР
ОГІРОК
ТУНЕЦЬ



ДРАКОНИ

РОЛИ, ОСНОВУ ЯКИХ СКЛАДАЮТЬ РИС, НОРІ, ВУГОР, ОГІРОК, ІКРА ТОБІКО

ЗОЛОТИЙ ДРАКОН

ВУГОР, ІКРА ТОБІКО, ОГІРОК,
КУНЖУТ, СОУСКАБАЯКІ



ЗЕЛЕНИЙ ДРАКОН

ВУГОР, ІКРА ТОБІКО, АВОКАДО,
ОГІРОК, КУНЖУТ, СОУС КАБАЯКІ



ГАРЯЧИЙ ДРАКОН

ВУГОР, ІКРА ТОБІКО, ВЕРШКОВИЙ
СИР, АВОКАДО, СТРУЖКА ТУНЦЯ,
СОУСИ КАБАЯКІ ТА СПАЙСІ



ЧЕРВОНИЙ ДРАКОН

ВУГОР, ЛОСОСЬ СВІЖИЙ,
АВОКАДО, ІКРА ТОБІКО, ОГІРОК,
ЯПОНСЬКИЙ МАЙОНЕЗ



ГУНКАНИ

ШМАТОЧКИ РИБИ АБО МОРЕПРОДУКТІВ (ДЕЯКІ ЗМІШАНІ З ГОСТРИМ СОУСОМ) НА РИСІ,
ОБГОРНУТОМУ СМУЖКОЮ НОРІ. ПОДАЮТЬСЯ З ВАСАБІ, МАРИНОВАНИМ КОРНЕМ
ІМБИРУ ТА СОЄВИМ СОУСОМ

ІКРА МАСАГО
ІКРА ТОБІКО
ТУНЕЦЬ
СВІЖИЙ ЛОСОСЬ
КРЕВЕТКА ТА АВОКАДО
ВУГОР
ХІЯШІ ВАКАМЕ



САШИМІ

РИБА АБО
МОРЕПРОДУКТИ НАРІЗАНІ
НА НЕВЕЛИКІ ШМАТОЧКИ
ТА ВИКЛАДЕНІ НА
ОВОЧАХ. УСІ САШИМІ
ПОДАЮТЬСЯ З ВАСАБІ,
МАРИНОВАНИМ КОРЕНЕМ
ІМБИРУ ТА СОЄВИМ
СОУСОМ

КРЕВЕТКА ТИГРОВА



СВІЖИЙ ЛОСОСЬ



ВУГОР



ТУНЕЦЬ



КОПЧЕНИЙ ЛОСОСЬ



СУШІ

РИБА АБО МОРЕПРОДУКТИ, НАРІЗАНІ НА ШМАТОЧКИ ТА ВИКЛАДЕНІ НА РИС. СУШІ ПОДАЮТЬСЯ З ВАСАБІ, МАРИНОВАНИМ КОРЕНЕМ ІМБИРУ ТА СОЄВИМ СОУСОМ

СВІЖИЙ ЛОСОСЬ
КОПЧЕНИЙ ЛОСОСЬ
ТИГРОВА КРЕВЕТКА
ТУНЕЦЬ
ВУГОР



НАБОРИ

ФІЛАДЕЛЬФІЯ XL

РОЛИ: ФІЛАДЕЛЬФІЯ МАСАГО З
ТУНЦЕМ, ЕБІ ЧІЗ. ФІЛАДЕЛЬФІЯ ЛАЙТ ЗІ
СВІЖИМ ЛОСОСЕМ, ОННІО,
ЗАПЕЧЕНИЙ РОЛ З ЛОСОСЕМ



ФІЛО ГРАНДЕ

РОЛИ: СІНОБІ, УНАГІ МАНГО, ЯКІ ТІДЗУ
З МІДІЯМИ, УРАМАКІ З СМАЖЕНИМ
ЛОСОСЕМ, ФІЛАДЕЛЬФІЯ МАСАГО ЗІ
СВІЖИМ ЛОСОСЕМ, БОНІТО З ТУНЦЕМ



ГРАНД СЕНСЕЙ

РОЛИ: ФІЛАДЕЛЬФІЯ ЗІ СВІЖИМ
ЛОСОСЕМ ТА ХІЯШІ, ТОКІО, ЕБІ
ЧІЗ, ГАРЯЧИЙ ДРАКОН, САШИМІ З
ТУНЦЕМ



ФІЛАДЕЛЬФІЯ

РОЛИ: ФІЛАДЕЛЬФІЯ ЗІ СВІЖИМ
ЛОСОСЕМ, СІНОБІ. КАНАДА,
ХОСОМАКІ З ТУНЦЕМ, З
ОГІРКОМ

