



СНІДАНКИ

Тотутемо пн-пт з 9:00 до 11:00,
сб-вс з 9:00 до 12:00

ДРУГИЙ СНИДАНОК У ПОДАРУНОК

До кожного сніданку кава в подарунок

ОМЛЕТ З ЛОСОСЕМ ТА ШПИНАТОМ	280 гр	165	грн
Подається з овочевим салатом			
АВОКАДО ТОСТ З ЛОСОСЕМ ТА СКРЕМБЛ	280 гр	175	грн
Подається з овочевим салатом			
СИРНИКИ З ФРУКТОВИМ САЛАТОМ ТА СМЕТАНОЮ	200/150 гр	135	грн
ОМЛЕТ З ПЕЧЕРИЦЯМИ ТА СИРОМ	240 гр	92	грн
БЕНЕДИКТ З КРЕВЕТКАМИ	290 гр	186	грн
ЯЙЦЯ ПАШОТ З ТЕЛЯЧИМИ ШЦКАМИ ТА ГОЛЛАНДСЬКИМ СОУСОМ	280 гр	145	грн
КРУАСАН З ВИШНЕВИМ СОУСОМ ТА БРІ	130 гр	86	грн
ФІЛАДЕЛЬФІЯ ЛАЙТ З СВІЖИМ ЛОСОСЕМ XL	240 гр	210	грн
КАЛІФОРНІЯ В КУНЖУТІ З СВІЖИМ ЛОСОСЕМ	215 гр	230	грн
ГАРЯЧИЙ РОЛ ЗІ СМАЖЕНИМ ЛОСОСЕМ	220 гр	230	грн

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

БРУСКЕТИ З КАЧИНИМ ПАТЕ	160	120	грн
БРУСКЕТИ З ПАРМОЮ ТА ГРУШЕЮ	140	110	грн
БРУСКЕТИ З ОСЕЛДЦЕМ	190	108	грн
БРУСКЕТИ З ЛОСОСЕМ ТА АВОКАДО	140	136	грн
СИРНЕ ПЛАТО	200/30/50	245	грн
Сир: Дор Блю, Грано Падано, Радомер, Брі. Подаються з соусом Мاستард, паличками грисі та волоським горшком			
АНТИПАСТІ ПО-ІТАЛІЙСЬКИ	350	245	грн
Прощуто, сирокольний балік, оливки, маслина, сир Брі, крем-фетга, італійські грисі, оцетні стіски, салми Мілано, в'ялена томаті, томатні черрі			
ТАРТАР З ЛОСОСЯ	180	210	грн
Свіжий лосось, авокадо, огірок, цибуля шалот, цибуля шніт, соуси імбирний та теріякі			
ТАРТАР З ТУНЦЯ	160	210	грн
Свіжий тунець, авокадо, огірок, цибуля шалот, цибуля шніт, соуси імбирний та теріякі			

САЛАТИ

САЛАТ ЦЕЗАР З КУРКОЮ	190	135	грн
На соковитий салат ромен, заправлений соусом Цезар, викладається обсмажене куряче філе, бекон і томати чері. Подається зі свіжими Пармезаном та круглонами			
САЛАТ ЦЕЗАР З КРЕВЕТКАМИ	210	210	грн
На заправлений салат ромен заправкою Цезар викладають обсмажені тигрові креветки, томати чері, суварки, сир Пармезан, перлів'яні яєш. Дозвершується бальзаміком			
САЛАТ ОЛІВ'Є З КУРКОЮ/ЛОСОСЕМ	280	95/136	грн
Ситний салат, до складу якого входить: відварена картопля та морква, горошок, цибуля, солоний огірок, яйце. Заправляється майонезом. Подається з листям пашот			
САЛАТ ГРЕЦЬКИЙ	240	110	грн
Соковитий м'ясо салат, свіжий помідоро, огірок та перцю ідеально доповнюється з м'ясом сиром Фета, оливками, заціною заправою та шматочку			
САЛАТ З ТЕЛЯТИНОЮ	200	175	грн
Соковиті, обсмажені у вершках телятина та печериці, подаються м'ягкими пластинами. Подають з си з м'ясом салатом, свіжими помідорами, огірками та болгарським перцем під ароматною заправою на основі оливкової олії			
БІФ-САЛАТ	250	155	грн
Обсмажена соковита телятина доповнюється свіжими огірками, перцем, помідорами, руколюю, салатом ромен, заціною ідею та Пармезаном. Ідеально поєднанням соковиті особлива цибулевою заправою			
САЛАТ ХІЯШІ	90	66	грн
Маринований водорості хіші доповнюється ніжним гордовим соусом та кунжутом			
САЛАТ З СЛАБОСОЛЕНИМ ЛОСОСЕМ	220	185	грн
Соковитий м'ясо салатів у поєднанні з слабосоленим лососем, огірками, томатами та авокадо прикрашається маслинами, лимонні і кунжутом та довершується легкою салатною заправою			

СУПИ

КУРЯЧИЙ БУЛЬОН З ПРОФІТРОЛЯМИ	300/15	70	грн
ЗАПАЛИНИЙ ЧЕРВОНИЙ БОРЩ	300/140	90	грн
Борщ зі свининою, квасолею, подається зі сметаною, шпико стрілкою свіжої зеленої цибулі, шматочками сала з приправою, зубчатою кашку та чорним львівським хмелем			
СУП ТАЙСЬКИЙ З МОРЕПРОДУКТАМИ	250	155	грн
Гострий суп із кальмаром, тигровою креветкою, мідіями та осьминожем. Готується з додванням кокосового молока, італійського лимонного соку, ширини та гриби шітаке. При подачі посипається зеленою цибулею та кунжутом			
СУП З СІНЖИМ КРАБ	250	70	грн
Густий суп, а основу якого входить сніжний краб, яйце, водорості вакаме. При подачі посипається кунжутом та зеленою цибулею			
РАМЕН З КУРКОЮ / ТЕЛЯТИНОЮ	300	75/98	грн
Японський гострий суп, готується на основі класичного бульйону з додванням соусу Ширірама. Подається з локшиною Рамен, половиною вареного яйця, куркою, водоростями вакаме та пекінською капустою. Посипається кунжутом та зеленою цибулею			

СТРАВИ З ЛОКШИНИ

СМАЖЕНА ЛОКШИНА УДОН З КУРКОЮ	300	110	грн
Обсмажена в устрично-кашмирному соусі пшенична локшина. Подається з картопляними мідіями, вершковим соусом та стружкою тунця			
СМАЖЕНА ЛОКШИНА РАМЕН З КУРКОЮ	300	110	грн
Яєчна локшина Рамен, курка, морква, ріпчаста цибуля та перець обсмажуються в соєвому соусі з додванням соусу хойсин. Посипається кунжутом та зеленою цибулею			

М'ЯСО

АНТРЕКОТ ЗІ СВИНИНИ З КАРТОПЛЯНИМИ СКИБОЧКАМИ ТА СОУСОМ ВВО	150/210/30	180	грн
Соковита швидко-обсмажена частинка свинини готується спеціально Зовні-М'яке, після чого обсмажується на грилі			
КУРЯЧА ГРУДКА SOUS-VIDE З ВЕРШКОВИМ СОУСОМ ТА ОВОЧАМИ ГРИЛЬ	150/210/30	210	грн
КАРЕ ТЕЛЯТИНИ З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ	350	285	грн
Яєчна телятина готується в особливому маринаді. Подається з овочами гриль та соусом Шніт-Яєц			
КУРКА В КИСЛО-СОЛОДОМУ СОУСІ	300	160	грн
Курка в клерізі з мучки температура обсмажується у фритюрі. Після цього заправляється кисло-солодким соусом та обсмаженими в ньому гордовими каші, ріпчастою цибулею, парман та сирією. При подачі посипається зеленою цибулею та кунжутом			

РИБА

ТИГРОВІ КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА	150/100	240	грн
Креветки обсмажуються в клері з мучки температур. Подається з соусом солодкий чілі			
ФІЛЕ ЛОСОСЯ З ЛІТНІМ САЛАТОМ	140/100	360	грн
Соковита філе лосося обсмажене на грилі. Подається з літнім салатом, до складу якого входить томаті мурі, м'як салат, руколю, заправляється лимонним дреднігом			
РАЙДУЖНА ФОРЕЛЬ З ОВОЧАМИ	330	320	грн
Обсмажена форель на пателіні, подається з тушкованими томатами і печерицями у вершках з ароматним базиліком			

ГАРНІРИ

ХРУСТКА ТА ЗОЛОТИСТА КАРТОПЛЯ ФРІ	150	49	грн
НІЖНЕ ВЕРШКОВЕ КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ	150	40	грн
ОВОЧІ НА ГРИЛІ	180	90	грн
Обсмажені на грилі цукіні, кукурудза, селера, перець, томат, печериці			

БУРГЕРИ

Поварена булочка, лист салату Бостон, солоні огірки, мармелад із цибулі. Заправляється фирмовим соусом та подається з картоплею фрі та соусом ВВО	195	грн	
З КАРТОПЛЕЮ ІЗ ЯЛЮВИЧОЮ	300/100/30	грн	
Котлета з яловичини, сніжний пинці і сир Чізбургер	380/100/30	грн	
ДАБЛ ЧІЗ	380/100/30	грн	
Два шари сиру Брі та Чізбургер, соковита котлета з яловичини			

ФІЛАДЕЛЬФІЯ DELUXE

Ролі, до складу яких входить норі, рис, ікра тобіко, огірок, авокадо, сир Філадельфія	грн			
СВІЖИЙ ЛОСОСЬ	240	225	грн	
КОПЧЕНИЙ ЛОСОСЬ	240	235	грн	
ДУЕТ (ЛОСОСЬ, ВУГОР)	240	250	грн	
ВУГОР	240	275	грн	
ФІЛАДЕЛЬФІЯ МАСАГО / XL	грн			
Ролі, до складу яких входить норі, рис, ікра масаго, огірок, сир Філадельфія	грн			
СВІЖИЙ ЛОСОСЬ	210/250	235	245	грн
КОПЧЕНИЙ ЛОСОСЬ	210/250	220	255	грн
ВУГОР	210/250	245	285	грн

РОЛІ З СИРОМ ФІЛАДЕЛЬФІЯ

ТОКІО	250	330	грн
Вугор, лосось свіжий, ікра масаго, сир Філадельфія, авокадо, кунжут, соус кабані			
РОЛ З ЛОСОСЕМ ТА КРЕВЕТКОЮ ТЕМПУРА	315	299	грн
Креветка температура, авокадо, вершковий сир, сніжний лосось, соус кабані, соус стейкі			
ГЕЙША	215	192	грн
Вугор, авокадо, огірок, сир Філадельфія, соус горховий та кабані			
ЕБІ ЧІЗ	280	287	грн
Креветка температура, сир Філадельфія, авокадо, ікра масаго, соус кабані, кунжут			
КРАНЧ	240	275	грн
Креветка температура, ікра масаго, сир Філадельфія, огірок, соус кабані, кунжут			
ЯКІ ТІДЗУ З МІДІЄЮ	260	178	грн
Рис, норі, сир Радомер, сир Філадельфія, огірок, міді, соус стейкі			
РАДУГА NEW	275	268	грн
Креветка, сніжний лосось, тунець, вугор, авокадо, сніжний краб, сир Філадельфія, огірок, ікра масаго, соус кабані, кунжут			

КАЛІФОРНІЯ В КУНЖУТІ / В ТОБІКО

Ролі, доготовлені рисом назоні. Намама складається з огірка, авокадо, японського майонезу, риби або морепродуктів. Зовні - кунжут	грн			
СВІЖИЙ ЛОСОСЬ	215/235	170	245	грн
СНІЖНИЙ КРАБ	215/235	155	235	грн

ГАРЯЧІ РОЛІ

Ролі, які обсмажуються в ніжній японській мучці температур. Подаються гарячими	грн		
СІНОБІ	200	195	грн
Смажений лосось, сніжний краб, сир Філадельфія, ікра тобіко, огірок, кунжут			
СЯКЕ ЯСАЙ ТЕМПУРА	200	156	грн
Лосось копчений, сир Філадельфія, авокадо			
КАТАНА	235	220	грн
Вугор, сир Філадельфія, помідор, авокадо, соуси горховий та кабані			
ГАРЯЧИЙ РОЛ З ЛОСОСЕМ ТА МАНГО	220	225	грн
Свіжий лосось, авокадо, манго, вершковий сир, кунжут, маринований рис заправити в норі, ролі обсмажується у ніжній мучці температур. Дозвершується соусом стейкі			
ГАРЯЧИЙ РОЛ З КРЕВЕТКОЮ	225	230	грн
Креветка, сніжний краб, ікра тобіко, вершковий сир, тунець, соус селі-чілі. Обсмажений в японських суварях			

ДРАКОНИ

Ролі, основу з яких складають норі, рис, вугор, огірок, ікра тобіко	грн		
ЗОЛОТИЙ ДРАКОН	210	337	грн
Вугор, ікра тобіко, огірок, кунжут, соус кабані			
ЧЕРВОНИЙ ДРАКОН	235	300	грн
Вугор, лосось, сніжний, ікра тобіко, авокадо, огірок, японський майонез			
ГАРЯЧИЙ ДРАКОН	220	268	грн
Вугор, ікра тобіко, сир Філадельфія, стружка тунця, авокадо, соус кабані, соус стейкі			
ЗЕЛЕНИЙ ДРАКОН	210	244	грн
Вугор, ікра тобіко, авокадо, огірок, кунжут, соус кабані			

НАБОРИ

ФІЛО ГРАНДЕ	1370	1100	грн
Ролі: Сінобі, Бонто з тунцем, Урамак з лососем, смаженим, Філадельфія Масаго зі свіжим лососем, Унагі Гранд, Які Тідзу з мідією			
МАНГО СЕНСЕЙ	1165	1278	грн
Ролі: Філадельфія з м'ясом, Токіо, Ебі Чіз рол, Гарячий дракон, Сінобі з тунцем			
ФІЛАДЕЛЬФІЯ	890	820	грн
Ролі: Сінобі, Канада, Філадельфія зі свіжим лососем, Хосоматі з тунцем, з огірком			
ФІЛАДЕЛЬФІЯ XL	1400	1190	грн
Ролі: Філадельфія Масаго з тунцем, Філадельфія Лайт зі свіжим лососем, зацінений рол з лососем, Сінобі, Ебі Чіз			

САШИМІ

Риба або морепродукти, нарізані на невеликі шматочки та викладені на тарілках, зі сашімі подається з маринованим коренем імбіру, васабі та соєвим соусом	грн		
СВІЖИЙ ЛОСОСЬ	30/80	90	грн
ВУГОР	30/80	162	грн
ТУНЕЦЬ	30/80	110	грн
КРЕВЕТКА ТИГРОВА	30/80	108	грн
КОПЧЕНИЙ ЛОСОСЬ	30/80	104	грн

ГУНКАНІ

Шматочки риби або морепродуктів (декілька змішані з гострим соусом) на рис, обгорнутою сушікою, норі. Подаються з маринованим коренем імбіру, васабі та соєвим соусом	грн		
СВІЖИЙ ЛОСОСЬ	25	28	грн
ТУНЕЦЬ	25	32	грн
КРЕВЕТКА ТА АВОКАДО	25	35	грн
ВУГОР	25	45	грн
ІКРА ТОБІКО	22	36	грн
ІКРА МАСАГО	22	33	грн
ХІЯШІ ВАКАМЕ	25	18	грн

СУШІ

Риба або морепродукти, нарізані на шматочки та викладені на рис. Суші подаються з маринованим коренем імбіру, васабі та соєвим соусом	грн		
СВІЖИЙ ЛОСОСЬ	30	35	грн
ВУГОР	30	65	грн
ТУНЕЦЬ	30	42	грн
КРЕВЕТКА ТИГРОВА	30	40	грн
КОПЧЕНИЙ ЛОСОСЬ	30	37	грн

ДЕСЕРТИ

ЯБЛУЧНИЙ ТАРТ З ВАНІЛЬНИМ МОРОЗИВОМ	200/80	70	грн
Смаканий десерт з тонкого листкового тіста, завареного крему та яблук. Подається з ванільним морозивом			
ШОКОЛАДНИЙ ФОНДАН З ВАНІЛЬНИМ МОРОЗИВОМ	100/60	96	грн
Класичний французький шоколадний кеас з рідкою шоколадною сервіркою подається з ванільним морозивом власного виробництва			
ЧІЗКЕЙК З ГРУШЕЮ І СИРОМ ДОР БЛЮ	150	89	грн
В м'яку солодкий десерт на основі вершкового сиру у поєднанні з сиром Дор Блю, грильнику, желе і груші та карамельною соусу			
ПНА-КОТА З АПЕЛЬСИНОВИМ СОУСОМ ТА НАСІННЯМ ЧІА	200	96	грн
Легкий та повітряний десерт на основі вершка. Подається з апельсинним соусом, сибірськими шоколаду та суфлером - насінням ча			
ШОКОЛАДНИЙ РОЛ	210/50	90	грн
Кві, банан загорнуті в шоколадну масу, поливається рідким шоколадом та подається з ванільним морозивом			
ТОРТ НАПОЛЕОН	190	70	грн
Ніжний, зявковий з дитинства торт подається з рідкою карамелью власного виробництва			
НАТУРАЛЬНЕ МОРОЗИВО ТА СОРЕТИ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА В АСОРТИМЕНТІ	50	25	грн

*Шановні гості, якщо у вас є енергія на деякі продукти, повідомте про це вашого офіціанта! *Послуга «Cook fee» - можна прийняти зі своїм аналогом, обов'язково включити. Фіксована вартість 100 грн, відшкодує грошима і подамо до столу.

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

