

## СТАРТЕРЫ

ЧИСАИ:	
• «битый» редис понзу   фета   базилик	275.-/110гр
• ананас лакто-чили   пряный желтый карри	310.-/70р
• капуста кимчи трюфельное масло   подкопченный арахис	230.-/85гр
• грибы муэр	275.-/60гр
• чисаи сет	490.-/160гр

• паштет из куриной печени   юдзу   томатная сальса	390.-/220гр
• вителло тоннато в азиатском стиле	765.-/150гр
• хумус   печеный баклажан   унаги	430.-/160гр
• севиче из тунца в ароматном лечеде тигре   манго	715.-/215гр
• креветки темпура   мангомайо   шнитт лук	590.-/140гр
• картофель фри   трюфельный айоли   фурикаке	355.-/220гр
• тартар из говядины   копченный трюфельный соус   сливочный мусс	775.-/160гр
• тартар из лосося   понзу   сливочный хрен	750.-/180гр
• риет с тартаром из угря   трюфельная страчателла   спайси мусс	610.-/160гр
• риет де сальмон   сливочный мусс   унаги   тобико	570.-/150гр
• крабовый флан   красная икра	880.-/200гр

## САЛАТЫ/ПОКЕ

• большой зеленый салат   бобы эдамаме   цукини	490.-/190гр
◦ яйцо пашот	55.-/40гр
◦ креветка	355.-/40гр
◦ ростбиф	325.-/40гр
• салат венециано с куриным бедром   тоннато   попкорн из каперсов	550.-/160гр
• салат венециано с креветкой   манго соус   попкорн из каперсов	730.-/160гр
• баклажаны фритте   козий сыр   фисташка   сливочный мусс	530.-/200гр
• краб   пашот   соус авокадо кокос	1250.-/190гр
• поке сакана грин лакто-ананас   манго-айоли:	330.-/270гр
◦ лосось	360.-/40р
◦ тунец	250.-/40гр
◦ креветка	240.-/40гр
• шеф салат Киану	690.-/180гр

## ПАО/ПАНЕ

• хлебная корзина	250.-/200гр
• японская фоккача томаты   нори   мисомасло	90.-/80гр
• гриссини   мисомаслом	90.-/60гр
• бриошь   мисомасло	100.-/80гр

## АКВАРИУМ

Свежие морепродукты.  
Подаются с авторскими сопровождениями:

УСТРИЦЫ	350.-/с
	420.-/м
	520.-/L
сопровождение:	
• тропики: икра из маракуйи	120.-/30гр
• пряное: мусс васаби	70.-/30гр
• поострее: понзу	50.-/30гр

## ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

• рамен итамеши с говяжьей щекой	650.-/500гр
• мисо карбонара с вяленным желтком	630.-/285гр
• орзо креветка биск   кокосовое молоко   страчателла	880.-/340гр
• судак гриль мидори   картофельное пюре   бобы эдамаме	790.-/310гр
• трюфельные равиолли   хрустящие вешенки   мусс пармезан	670.-/230р
• равиолли с лососем холодного копчения   сливочный биск	780.-/240р
• гёдза с магаданскими креветками панчета   капуста кимчи   мусс дорблю	690.-/260гр
• дорадо в имбирном соусе	1250.-/340гр
• гребешки   кокосовый мусс из кукурузы   гель юзу   морская пудра	1200.-/220гр
• утиная грудка   сладкий рис   кукуруза бручатто   ананас   винный хойсин	830.-/350гр
• стейк тальятта   капелло пармезан   перечный соус   ромейн	1050.-/283гр
• рибай с мисомаслом	1200.-/за 100гр

## ПИЦЦА

• маргарита   страчателла	690.-/600гр
• пеперони лактомед   спайси   руккола	750.-/600гр
• белые грибы   шиитаке   сморчки   трюфельный соус	950.-/550гр
• лосось   креветка   мидии   черри   томатный том ям   кинза	990.-/600гр
• цыпленок   шиитаке   песто   трюфельный майонез   кедровый орех	850.-/600гр

Пожалуйста, сообщите официанту о любых пищевых аллергиях или непереносимости.

## СУПЫ

• сливочный мисо с цыпленком	390.-/300гр
• тайский биск с морепродуктами	630.-/260гр
• томатный суп кунсей с морепродуктами	650.-/230гр
• большой Том ям (на 2 персоны)	1250.-/800гр

## РОЛЛЫ

• татаки тунец   авокадо   манго айоли	750.-/250гр
• лосось   манго   батат	790.-/250гр
• лосось   апельсин   юдзу	850.-/250гр
• опаленый лосось   острый тунец	880.-/250гр
• лосось   острая креветка   огурец   юдзу	750.-/250гр

## СУШИ

• лосось	430.-/2шт
• тунец	370.-/2шт
• торо лосось   красная икра	690.-/2шт
• угорь	530.-/2шт
• ростбиф   щучья икра	490.-/2шт

## ОШИДЗУСИ

• лосось	790.-/290гр
• угорь	790.-/290гр
• тунец	690.-/290гр
• сет лосось   угорь   тунец	1250.-/435гр

## ГУНКАНЫ

• лосось	470.-/2шт
• креветка	410.-/2шт
• тунец	390.-/2шт

## САШИМИ

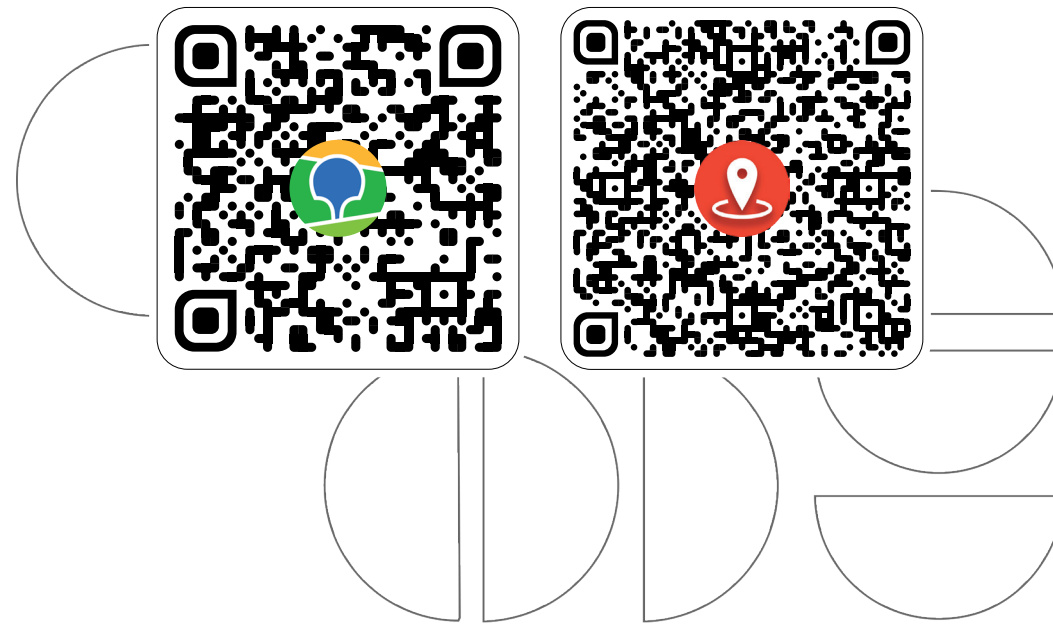
• тунец	690.-/160гр
• лосось	900.-/160гр
• татаки говядина	900.-/160гр

## ДЕСЕРТЫ

• панна-котта кокос   манго   шисо   лайм	390.-/200гр
• тирамису   мисо   саке	490.-/160гр
• баскский чизкейк-брауни   соленая карамель	400.-/150гр
• моти трюфель   какао   карамель	310.-/120гр
• моти   сливочный пломбир   манго   юдзу	310.-/80гр
• павлова капри   крем-чиз   сезонные ягоды   фрукты	410.-/160гр
• лимонное джеллато	290.-/70гр
• киану	490.-/230гр

Будем очень благодарны,  
если Вы поделитесь своими впечатлениями о нас

"О Киану" - место, где оживает легенда  
о мастере, которому удалось соединить  
Японию и Италию в одном вкусе.  
Следуя его пути итамеши, мы создаём  
блюда, в которых ароматы юдзу и трюфеля  
переплетаются воедино, а паста раскрывает  
глубину умами. Здесь каждый рецепт -  
история о гармонии культур, тепле  
и волшебстве, которое объединяет людей  
за одним столом.



МЕНЮ