



BODUMAS

Улов Дня

Местные рыбаки ежедневно поставляют нам свежайшую рифовую рыбу, а мы готовим из нее знаменитые блюда японской кухни – маки, nigiri и сашими.

Сашими – 4 шт. **12**

Суши nigiri – 3 шт. **13**

Маки ролл – 4 шт. **13**

Фирменное ассорти суши Бодумас **[A]** **35**
4 шт. nigiri, 6 шт. сашими, 6 шт. маки ролл.
Блюдо рассчитано на двух человек.

Японское премиум ассорти суши **[P]** **51**
Филе желтохвоста, угря, патагонского клыкача
4 шт. nigiri, 6 шт. сашими, 6 шт. маки ролл.
Блюдо рассчитано на двух человек.

Блюда, обозначенные значком **[A]**, входят в план питания All Inclusive.

Блюда, обозначенные значками **[P]** и **[A]**, входят в план питания Platinum All Inclusive.

Пожалуйста, сообщите вашему официанту, если у вас есть пищевая аллергия или непереносимость определённых продуктов.



бульон даси

Наваристый суп даси (SF) (G) 22
Японские грибы, ростки бобов, бэби-овощи, тонко нарезанная говядина, чипсы из чеснока и имбиря

Крем-суп даси (SF) (G) 22
Бульон из лосося, яйцо, лук-шалот, сладкая кукуруза, имбирь, хрустящий чеснок, бок чой

закуски

Севиче из морепродуктов (SF) 22
Копченая креветка, гребешок, осьминог, кальмар, соус тайгер милк, соус ахи-амарийо, пальчиковый лайм, юдзу гель, зеленое яблоко, халапеньо, икра лосося, перуанская кукуруза чокло

Тирадито из тунца (SF) (G) 21
Мальдивский тунец, понзу мисо, авокадо, халапеньо, сладкий картофель, зеленое масло

Мягкопанцирный краб (SF)(G)(D) 22
Хрустящий мягкопанцирный краб, соево-чесочная глазурь, японский майонез гомаэ, кукуруза, пармезан.

Тори Катсу (G)(D) 22
Маринованный цыпленок, сухари панко, пюре из утиного яйца, соус кочхуджан, стружка тунца, зеленый лук

Говядина Тсукунэ (G) (D) 22
Шашлычки из говядины блэк ангус по-японски, соус шишо мэйо, хрустящий лук с эссенцией из трюфеля.

десерт

Ятсудоки 21
Профиттоли с шоколадным кремом, швейцарское мороженое

Парфэ из юдзу и апельсина (G) (D) 27
Мягкий крем юдзу, желе из апельсина, ванильное мороженое

основные блюда

Бодумас Бенто (SF) (G) 35
Маринованные креветки на гриле, тамаго, соус унаги тогараси, спаржа шираэ

Намбан из рыбы (SF)(D) 32
Лосось темпура, тунец, рифовая рыба, креветки, горячий соус намбан, мисо паста, манговый гель, японский салат чума, приправа фурикакэ, перуанская кукуруза

Робатайки (G) 45
Стрипплоин из говядины блэк ангус средней степени прожарки, имбирно-чесочная заправка, соус терияки, японский перец, пюре из сладкого лука, бэби-овощи

Утка (G) 45
Запеченная утиная грудка, корень лотоса, приправа 7 специй, соевый концентрат, брокколи, дайкон

Кохитсудзи (G) 32
Ягенок су-вид, глазурь из бульона даси, остро-сладкий соевый соус, бок чой

блюда от шеф-повара

***Лобстер на гриле – 100 гр. (SF) (D) 19**
Мальдивский лобстер, кремовая мисо-глазурь, зеленая и белая спаржа, капуста кимчи

***Якитори из говядины вагю 4/5 MB (G) (D) 89**
Шашлычки из говядины вагю, приготовленные на гриле с кунжутно-имбирной заправкой, острым майонезом и удоном.

*Блюда не включены в план питания All Inclusive и оплачиваются отдельно.

Алкоголь (A), Вегетарианское блюдо (V), Веганское блюдо (V), Молочные продукты (D), Орехи (N), Морепродукты (SF), Глютен (G), Острое блюдо (S), Свинина (P)

Пожалуйста, сообщите вашему официанту, если у вас есть особенные диетические требования, аллергии или непереносимость определенных продуктов. Он сможет помочь выбрать блюдо, соответствующее вашим пожеланиям, или попросит нашего шефа приготовить блюдо по вашему заказу.

Цены представлены в долларах США (USD) и не включают в себя 10% сервисного сбора и 16% налога на товары и услуги.