



ジ

Суши

SUSHI スシ

Хосомаки

Тонкий рулет с рисом внутри, HOSOMAKI ホソマキ

Кюри

Огурец / Cucumber / 350 p

Сяке

Лосось / Salmon / 590 p

Унаги

Угорь / Unagi / 590 p

Футомаки

Рулет с рисом внутри, FUTOMAKI フトマキ

Кюри

Огурец / Cucumber / 650 p

Такуан шисо

Дайкон шисо / Daikon shiso / 590 p

Каботя ясай

Тыква, овощи / Pumpkin, vegetables / 650 p

Сяке

Лосось / Salmon / 980 p

Унаги

Угорь / Eel / 1200 p

Темаки

Роллы свёрнутые в ручную, HANDROLL ハンドロール

Сяке

Лосось / Salmon / 390 p

Кураге

Медуза / jellyfish / 590 p

Тэмаки Куромагуро аками

Тунец / Tuna / 950 p

Чу торо Уни

Тунец, морской ёж / Tuna, sea urchin / 950 p

Хотатэ

Гребешок / Scallop / 490 p

ヤ

Татаки

ЛОМТИКИ РЫБЫ ИЛИ МОРЕПРОДУКТОВ,

TATAKI たたき

Гюнику понзу васаби

790 p / Обоженная говядина с понзу и васаби /

Roasted beef, ponzu and wasabi dressing

Сяке понзу трюфю

950 p / Лосось, трюфель / Salmon, truffle

Нигири

СУШИ, СДЕЛАННОЕ С ПОМОЩЬЮ РУК, NIGIRI ニギリ

Сяке

350 p / Лосось / Salmon

Сяке абури икура

350 p / Лосось обожженный икра / Salmon red caviar

Унаги

350 p / Угорь / Eel

Уни

350 p / Морской ёж / sea urchin

Томаго

350 p / Омлет / omelette

Ама Эби

450 p / Сладкая креветка / Sweet shrimp

Хотате

450 p / Гребешок / Scallop

Икура

450 p / Красная икра / Red caviar

ス

喫

茶

Урамаки

Рулет с рисом снаружи, URAMAКИ ウラマキ

Сяке но кава

С кожей лосося / Salmon Skin Roll / 650 p

Ясай

Овощной ролл / Vegetable roll / 750 p

Сяке маме

Лосось, соевые нори / Salmon soy nori / 790 p

Хотате эби темпура

Гребешок креветка темпура / Scallop shrimp tempuran / 980 p

Кани уромаки

Ролл с камчатским крабом / Crab roll / 1250 p

Унаги, эби урамаки

С угрем и креветкой / Eel and shrimp / 1250 p

Абури сяке кани

Обоженный лосось, угорь, краб / Roasted salmon, eel, crab / 1450 p

Сасими урамаки

Тунец, краб, романо / Tuna, crab, romano / 1500 p

Хотате сяке урамаки

С гребешком и лососем / Scallop and salmon / 1690 p

Осидзуси

Пресованное суши, OSHIZUSHI 押し寿司

Сяке

950 p / Лосось / Salmon / 5шт

Унаги

950 p / Угорь / Eel / 5шт

Судокку

690 p / Судак / Zander

Томаго эби унаги

980 p / Омлет креветка угорь / Omelette, shrimp, eel

Сяке сибасу унаги

1490 p / Лосось сибас угорь / Salmon, sea bass, eel

Стиль Киото

KYOTO STYLE 京都風

Дорога скумбрии, SABA-KAIDŌ 鯖街道

Нигири

290 p / Суши со скумбрией / Mackerel sushi

Саба маки

390 p / Со скумбрией и хрустящим луком / Mackerel and fries onion

Тэмаки саба

390 p / Со скумбрией и юдзу / Mackerel and yuzu

Осибако саба

690 p / Пресованные суши скумбрия / Pressed mackerel sushi

メ

ニ

ユ

リ

ジ

ヤ

ズ

喫

茶

Закуски / Салаты

APPETIZER 前菜 / SALADS サラダ

Томато кимучи

Томаты кимчи / Kimchi tomatoes / 350 p

Хакусай кимучи

Капуста кимчи / Kimchi cabbage / 390 p

Нику но никогори

Холодец с мясом / jellied meat / 850 p

Кани но никогори

Холодец с крабом / aspic with crab / 1300 p

Тори но никогори

Холодец с курицей / jellied meat with chicken / 550 p

Шираю темпура

Малек Ширасю темпура / shirasu tempura / 990 p

Эдамамэ

Жареные зеленые соевые бобы / Fried edamame / 450 p

Кюри шисо

Огурцы, шисо соус, кунжут / Cucumbers, spicy sauce, sesame / 490 p

Тофу тенцую

Соевый творог / Bean curd / 550 p

Каботя уни гамадаре

Тыква, ёж, ореховый соус / pumpkin hedgehog nut sauce / 550 p

Кани юдзу

1650 p / Краб юдзу / krab yuzu

Чаванмуши

490 p / Паровой омлет / Omelette

Хогате мацухиса

1500 p / Гребешок луковый дрессинг / scallop onion dressing

Буроккори мисо гамадаре

550 p / Брокколи, мисо, ореховый соус / Broccoli, miso, gamadari

Эби темпура тенцую

790 p / Креветка в кляре, соус из дайкона /

Shrimp battered, daikon sauce

Анкимо

950 p / Печень морского черта / monkfish liver

Икура дон

790 p / Рис красная икра / rice red caviar

Гюнику соба эдамамэ

850 p / Говядина с гречневой лапшой и зеленые соевые бобы /

Beef, buckwheat noodles, edamame beans

Сяке абокадо шисо понзу

790 p / Лосось, авокадо, шисо, понзу / Salmon avocado shiso ponzu

Супы

SOUPS スープ

Умэ сомен

Сливовый сомен / plum somen / 450 p

Мисо

Суп с мисо, водорослями и соевым творогом /
Soup with miso, seaweed and soy cottage cheese / 550 p

Сяке тадзуки

Суп с лососем / salmon soup / 670 p

Кани томоро коси

Крабовый суп / crab soup / 980 p

Курагэ но супу

Суп с медузой / jellyfish soup / 690 p

Гёза-ири Рамен

Суп с яичной лапшой, гедза / noodle soup, gyoza / 890 p

Основные блюда

MAIN DISHES メインディッシュ

Кусяяки тори

650 p / Кусочки курицы / chicken pieces

Кабуто сяке но тама кимчи

750 p / Голова лосося в остром соусе / Salmon head in spicy sauce

Уси хохо кацу

1250 p / Щеки кацу батат карри / katsu cheeks sweet potato curry

Тайто вакаме дайси

1250 p / Дорадо вакаме, бульон даси / Dorado kombu, jellyfish

Гюнику гохан

890 p / Рис с говядиной / rice with beef

Ручная лепка

DUMPLING 餃子

Торинику, микури

Курица, водяной каштан / Chicken, water chestnu / 550 p

Хоккайдо

Молочный хлеб / milk bread / 290 p

Раккасэй-пан

Арахисовый хлеб / peanut bread / 250 p

メ

ニ

ユ

リ

ジ

ヤ

ズ

喫

茶

Special

スペシャル

Икра

CAVIAR キャビア

Кябиа то мисо тосуто

Черная икра, тост мисо / Black caviar, miso toast / 3900 p

Вагю

WAGYU ワギュウ

Кацу Вагю

Кацу Вагю А5 / katsu wagyu А5 / 3900 p

Вагю понзу кими

Вагю стейк А5 понзу желток / Wagyu А5 ponzu yolk / 100 гр / 6900 p

Вагю гохан

Рис с вагю А5 / Rice with wagyu А5 / 2300 p

Вагю осидзуси

Вагю А5 / Wagyu А5 / 1900 p

Вагю суси

Вагю / Wagyu / 950 p

Вагю хикинику кими суси

Вагю фарш желток / Wagyu hikiniku yolk / 950 p

Вагю темаки

Вагю А5 / Wagyu А5 / 950 p

Вагю, эринги, перец габан тартар

Говядина Вагю А5, эринги, перец габан / Wagyu А5, erengi, haban pepper / 790 p

Хамачи

НАМАСЧИ ハマチ

Хамачи суси

Хамачи / hamachi / 950 p

Хамачи васаби татаки

Хамачи соус васаби / hamachi wasabi / 3250 p

Хамачи темаки

Хамачи / hamachi / 990 p

Аками

АКАМИ 赤身

Куромагуро аками мацухиса татаки

Тунец Блю фин, луковый дрессинг / Bluefin tuna and onion dressing / 2700 p

Куромагуро аками суси

Тунец, филе Аками / Tuna / 950 p

Чу торо

CHU TORO 中トロ

Чу торо кими суси

Тунец торо, желток / chu toro yolk / 950 p

Чу торо сасими

Тунец / Chu toro sashim / 3000 p

Чу торо уни суси

Тунец торо, ёж / tuna fillet o toro hedgehog / 950 p

メ

ニ

ユ

ト

ジ

ャ

ズ

喫

茶

Десерты

DESSERTS デザート

Вагаси моти чокорето

Сливочный крем с кофе в рисовом тесте / Cream with coffee in rice dough / 650 p

Ёкан Адзуки

Японский десерт из красной фасоли / Japanese dessert made from red bean paste / 290 p

Ёкан виноград

Японский десерт из белой фасоли / Japanese dessert made from white bean paste / 290 p

Матча куриму

Крем брюле матча / matcha creme brulee / 590 p

Амэ нама вагаси васаби

Конфеты в рисовом тесте васаби / Wasabi rice dough wasabi / 350 p

Амэ нама вагаси матча

Конфеты в рисовом тесте матча / rice dough matcha / 350 p

Амэ нама вагаси чокорето

Конфеты в рисовом тесте шоколад / rice dough candies / 390 p

Чай

JAPANESE TEA 日本茶

Япония

Сенча Асамуши / Ходзича / Генмайча / 700 мл / 390 p

Китай

Да Хун Пао / Фен Хуан Дан Цун / Габа Алишань / 700 мл / 390 p

Россия

Горный пух / Черное золото / Эрл Грей / 700 мл / 390 p

Тизаны

TISANES TEA ティサネ茶

Имбирь - куркума - эвкалипт

490 p / 500 мл

Пряный, согревающий, с цитрусовыми и травяными нотами

Малина - мята - каламанси

490 p / 500 мл / Ягодный, со свежестью мяты и цитрусовой горчинкой

Синий чай с алоэ и шалфеем

490 p / 500 мл / Согревающий, с медом алоэ и шалфеем

Десертные напитки

DESSERT DRINKS デザートドリンク

Раф*

Ваниль / Жасмин / 200 мл / 320 р

Апельсиновый капучино*

Эспрессо, апельсиновый фреш / 200 мл / 390 р

Латте Матча*

300 мл / 450 р

Молотый японский зеленый чай с молоком на выбор

Спешалти кофе

SPECIALTY COFFEE コーヒー

Эспрессо

45 мл / 250 р

Американо

200 мл / 250 р

Капучино*

200 мл / 290 р

Латте*

300 мл / 320 р

Флэт Уайт*

150 мл / 320 р

Спешелти какао

SPECIALTY CACAO スペシャルティカカオ

Спешелти какао

450 р / 200 мл / Эквадор 55% / Индия 70%

Какао Раф

490 р / 200 мл / Спешелти какао, молоко, сливки, ваниль

Какао Васаби*

490 р / 200 мл / Десертный какао на молоке, с добавлением сиропа арахис - васаби

JEZZVA

КОФЕ В ТУРКЕ

РУКАМИ ЧЕМПИОНОВ

Все бленды представленные ниже разработаны Александром Яровым (Чемпион России 2023 кофе Cup Taster Battle 2023) и Мариной Хюппенен (5ти кратный чемпион России и серебряный призер Чемпионата мира по Jezzva)

Классика

290 р / 80 мл

Дабл Кантри

290 р / 80 мл

Спешлти blend

290 р / 80 мл

*МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ БЕЗ КОФЕИНА

*МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ МОЛОКЕ +100р

Моктейли

MOCKTAILS / モクテル

Амаро и тоник

アマロとトニック - Amaro and tonic / 120 мл / 600 p
Безалкогольный амаро, тоник - береза, тимьян, лайм

Слезы

ティアドロップス - Teardrops / 120 мл / 600 p
Безалкогольный джин, вишня, содовая, флер де сел

Матча сауэр

抹茶ソー - Matcha sour / 120 мл / 600 p
Безалкогольный джин, юдзу, матча, белок

Туманная луна

朧月 - Oborodzuki / 100 мл / 600 p
Безалкогольный амаро, алоэ, юдзу, вишня, банановая пена

Японский урожай

日本の収穫 - Japanese harvest / 120 мл / 600 p
Безалкогольная текила, грейпфрут, юдзу

Кофе - алкоголь

COFFEE - ALCOHOL / コーヒー - アルコール

Эфиопия Сауэр

Напиток Рамиля Рзаева. Чемпион "Кофе - Алкоголь - 2019г" / 100 мл / 690 p
(Эспрессо, эрл грей , джин)

Сливочный Грейпфрут с Ромом

Чемпионский напиток Ильи Поликарпова. "Бариста года 2020г" / 150 мл / 690 p
(Эспрессо, грейпфрут, апельсиновый ликер)

Десертное вино для Королевы Червей

Чемпионский напиток Натальи Обруч. "Кофе - Алкоголь - 2017г" / 200 мл / 690 p
(Эспрессо, розовое вино, джин)

Наследие Чемпионов

Эксклюзивная подборка напитков от титулованных бариста.
Каждый коктейль — отражение чемпионского мастерства и авторского стиля.

Лимонады

LEMONAD / レモネード

Юдзу

Японский цитрус юдзу и каламанси / 400 мл / 390 р

Розовый алоэ

Мед, алоэ с питахайей / 400 мл / 390 р

Маракуйя

Локальная маракуйя / 400 мл / 390 р

Вишня - Каламанси

Спелая вишня с косточкой и цитрус каламанси / 400 мл / 390 р

Грейпфрут - Шисо

Терпкий грейпфрутовый сироп и листья шисо / 400 мл / 390 р

Напитки

SOFT DRINKS / 冷たい飲み物

Сок

320 р / 200 мл / Яблоко / вишня

Кола

350 р / 300 мл / Классическая / Без сахара / 300 мл / 350 р

Тоник

390 р / 200 мл / Классика сухой / Береза, тимьян, лайм / Имбирный эль

Маруха

320 р / 500 мл / Газ / Негаз

Тассай

850 р / 750 мл / Газ / Негаз

Пиво

BEER / ビール

Асахи

Японское рисовое пиво, 4.5% / 330 мл / 690 р

Барбе руби

Бельгия, Крик, 7.0% / 330 мл / 850 р

Леффе Блонд

Бельгия, Блонд эль, 6.5% / 330 мл / 750 р

Ганза Данте

Россия, ИПА, 7.0% / 450 мл / 690 р

Циндао б/а

Китайское безалкогольное пиво, 0.0% / 330 мл / 490 р



jazzkissa.ru



поделитесь хокку



ФОТО БЛЮД

現代的な東京スタイルの寿司バー、ジャズ喫茶へようこそ。

この形式の起源は、20世紀初頭の日本にあります。

100年以上前、ジャズ喫茶は単なる飲食の場ではなく、

音楽と静けさ、そして空気に耳を傾けるための特別な文化空間として生まれました。

やがてジャズ喫茶は、音、空間、時間の流れが一体となる、

親密で落ち着いた場所として形づくられていきました。

そこには集中、味わい、そして「間」への敬意がありました。

私たちは、このコンセプトを南ロシアで初めて紹介する存在です。

JAZZ KISSAは、現代東京の視点から再解釈された寿司バー。

親密で、細部への配慮、ヴァイニングの美意識、そして音への深い没入を大切にしています。

ここでは、料理と音楽と空間が、ひとつのリズムで響き合います。