



JIRU

ASIAN RESTAURANT

## СНАК



<b>Егамаме</b> 6 Егамаме, сол Малдон		125 г	140 kcal	<b>10</b>
<b>Спайси егамаме</b> 6, 11 Егамаме, спайси сос, сол Малдон		125 г	152 kcal	<b>12</b>
<b>Рок шримп</b> 1, 2, 3, 6, 11 Скариги, темпура, спайси майонеза, срирача, тогараша, гив лук		150 г	320 kcal	<b>24</b>
<b>Том ям супа</b> 2, 4, 6, 11, 14 Лаврак, скариги, чили, червен лук, чери домати, снежен грах, гъби, том ям гресинг		300 г	140 kcal	<b>23</b>
<b>Супа “Hot and Sour”</b> 1, 2, 3, 6, 14 Тофу, бамбук, черен фунгус, червен лук, чили чушка, яйце, черен оцет, зеленчуков бульон		300 г	160 kcal	<b>19</b>
<b>С пиле</b>		300 г	250 kcal	<b>22</b>
<b>Със скариги</b>		300 г	200 kcal	<b>24</b>

## САЛАТИ



<b>Салата Мигору</b> 8, 10 Микс зелени салати, чери домати, авокадо, кедрови ядки, цитрусов гресинг		300 г	108 kcal	<b>21</b>
<b>Салата с трюфел</b> 5, 6, 8, 11 Микс зелени салати, микс микро растения, авокадо, чери домати, кедрови ядки, трюфелов гресинг		300 г	104 kcal	<b>26</b>
<b>Салата Jiru</b> 6, 7, 11 Бейби спанак, авокадо, сушено месо, трюфел, юзу, праз, пармезан		270 г	198 kcal	<b>29</b>
<b>Салата “Crispy Duck”</b> 1, 3, 5, 6, 8, 9, 11, 13 Хрупкаво месо от патица, микс микро растения, зелена ябълка, нар, кедрови ядки, сливов сос		320 г	479 kcal	<b>35</b>
<b>Бурата</b> 7, 8 Бурата от Пулия, цветни чери домати, винегрет от рукола, листачио, черен трюфел		300 г	402 kcal	<b>29</b>
<b>Салата Аками</b> 4, 6,, 11 Авокадо, водорасли, уакаме, тон сашими, сусамово олио, чесън, сусам, соев сос		260 г	200 kcal	<b>35</b>
<b>Салата “King Crab”</b> 6, 11, 14 Месо от кралски краб, авокадо, краставици, тобико, японска майонеза, нори, юзу гресинг		150 г	161 kcal	<b>59</b>

## СТУДЕНИ ПРЕДЯСТИЯ



<b>Туна тартар</b> 4, 6, 7, 11 Филе от риба тон, гив лук, шалот, халапеньо, соев сос, уасаби, гаши		120 г	110 kcal	<b>26</b>
<b>“New Style“ лаврак сашими</b> 4, 6 Лаврак сашими, юзу гресинг, бял трюфел, черен трюфел, микро растения		120 г	124 kcal	<b>34</b>
<b>Хамачи сашими с халапеньо и понзу</b> 4, 6 Филе от риба хамачи, прясно халапеньо, понзу сос, кориангър		120 г	213 kcal	<b>32</b>

<b>Хамачи карпачо с трюфел</b> 4, 6 Филе от хамачи, пресен черен трюфел, трюфел гресинг, микс салати, юзу		120 г	140 kcal	<b>34</b>
--	--	-------	----------	-----------

<b>Гуакамоле</b> 6, 11 Авокадо, сусамово олио, кориангър, сусам, шалот, чили, тортила чипс, нори		200 г	417 kcal	<b>25</b>
---	--	-------	----------	-----------

<b>Юзу съомга</b> 4, 6, 11 Прясна норвежка съомга, юзу сос, соев сос, микс микро растения, гжинджифил, пресен лук		120 г	252 kcal	<b>29</b>
--	--	-------	----------	-----------

<b>Сен Жак с трюфел</b> 1, 6, 14 Сашими от миди сен жак, трюфел майонеза, хрупкава темпура, юзу сос		100 г	155 kcal	<b>31</b>
--	--	-------	----------	-----------

## ТОПЛИ ПРЕДЯСТИЯ



<b>Мисо патлагжан на Jospet</b> 6, 11 Патлагжан, мисо, мирин, саке, гив лук, сусам		220 г	286 kcal	<b>19</b>
---	--	-------	----------	-----------

<b>Скариги Хонг Конг</b> 2 Скариги, чесън, зехтин, пресен лук, чили, сол Малдон		220 г	454 kcal	<b>32</b>
--	--	-------	----------	-----------

<b>Скариги темпура</b> 1, 2, 6 Скариги, темпура, гаши, мирин, соев сос, гайкон		220 г	320 kcal	<b>29</b>
---	--	-------	----------	-----------

<b>Софт шел краб темпура</b> 1, 2, 6 Софт шел краб, темпура, гаши, мирин, соев сос, гайкон		160 г	490 kcal	<b>29</b>
---	--	-------	----------	-----------

<b>Криспи райс със спайси туна</b> 4, 6, 11 Хрупкав суши ориз, риба тон, срирача, сусамово олио, японска майонеза, халапеньо		180 г	398 kcal	<b>28</b>
---	--	-------	----------	-----------

<b>Телешко татаки</b> 6, 11 Телешко бонфиле порода USA Black Angus 150дни хранено със зърно, хрупкав чесън, гив лук, червен лук, сусам, юзу соев сос		140 г	380 kcal	<b>36</b>
---	--	-------	----------	-----------

## ГЪОЗА И ДИМ СЪМ



<b>Гъоза със скариги</b> 1, 2, 6, 11 Скариги, бял фунгус, гив лук, сингапурски гъмплинг сос		160 г	240 kcal	<b>25</b>
--	--	-------	----------	-----------

<b>Гъоза с телешко и гъши гроб</b> 1, 6, 11 Телешко бонфиле порода USA Black Angus 150 дни хранено със зърно, гъши гроб, гжинджифил, шалот, саке		160 г	289 kcal	<b>28</b>
---	--	-------	----------	-----------

<b>Гъоза с патица и трюфел</b> 1, 6, 11 Месо от патица, черен трюфел, шалот, гжинджифил, чесън, соев сос		160 г	305 kcal	<b>26</b>
---	--	-------	----------	-----------

<b>Шумай с пиле и трюфел</b> 1, 6, 11 Био пиле, черен фунгус, гжинджифил, пресен лук, трюфел, чили олио, бял пипер		150 г	144 kcal	<b>24</b>
---	--	-------	----------	-----------

<b>Хар Гау</b> 1, 2, 4, 6 Дим съм със скариги, бамбук, трюфел сос		160 г	116 kcal	<b>25</b>
--	--	-------	----------	-----------

<b>Money bag</b> 1, 2, 4, 6 Дим съм със скариги, целина, морков, лук, кориангър, гжинджър олио, Х.О. сос		160 г	119 kcal	<b>26</b>
---	--	-------	----------	-----------

<b>Black Angus гъмплинг</b> 1, 6 Телешко бонфиле порода USA Black Angus 150 дни хранено със зърно, кимчи сос, ряпа, пресен лук, гжинджифил, кориангър		160 г	214 kcal	<b>28</b>
--	--	-------	----------	-----------

## САШИМИ 3 бр.



<b>Сашими микс</b> 4, 6, 14 Сьомга, тон, хамачи, сен жак, пресен корен усаби	240 г	210 kcal	<b>75</b>
<b>Сашими Тон</b> 4, 6	60 г	48 kcal	<b>20</b>
<b>Сашими Хамачи</b> 4, 6	60 г	48 kcal	<b>22</b>
<b>Сашими Сьомга</b> 4, 6	60 г	72 kcal	<b>18</b>
<b>Сашими Сен Жак</b> 4, 6	60 г	32 kcal	<b>25</b>


## НИГИРИ 2 бр.



<b>Нигири Микс</b> 4, 6 Сьомга, тон, хамачи, пресен корен усаби	180 г	168 kcal	<b>45</b>
<b>Нигири Тон</b> 4, 6	60 г	108 kcal	<b>16</b>
<b>Нигири Хамачи</b> 4, 6	60 г	108 kcal	<b>18</b>
<b>Нигири Сьомга</b> 4, 6	60 г	132 kcal	<b>14</b>
<b>Нигири Вагуи с гъши гроб</b> 6, 11	60 г	285 kcal	<b>40</b>
<b>Нигири Сен Жак</b> 6, 14	60 г	92 kcal	<b>20</b>
<b>Нигири Еби</b> 2, 6	60 г	88 kcal	<b>18</b>

## СУШИ



<b>Хосомаки краставица и авокадо</b> 6, 11 Суши ориз, нори, авокадо, краставица, сусам	150 г	150 kcal	<b>20</b>
<b>Урамаки скарита и авокадо</b> 1, 2, 6 Скарита темпура, авокадо, спайси майонеза, унаги сос	180 г	194 kcal	<b>21</b>
<b>Урамаки спайси тон</b> 4, 6 Тон, жълт дайкон, краставица, авокадо, срирача, спайси майонеза	 180 г	176 kcal	<b>26</b>
<b>Урамаки сьомга и авокадо</b> 1, 4, 6, 11 Печена сьомга, авокадо, хрупкава темпура, сусам	180 г	249 kcal	<b>24</b>
<b>Урамаки хамачи с трюфел</b> 1, 4, 6 Филе от риба хамачи, пресен лук, соева майонеза, хрупкава темпура, трюфел гресинг	180 г	263 kcal	<b>38</b>
<b>Спайгър рол</b> 1, 6, 11, 14 Софт шел краб, краставица, тобико, усаби гресинг, соева майонеза, Маринован дайкон, сусам	180 г	194 kcal	<b>34</b>
<b>Драгън рол</b> 1, 2, 6, 11 Скарита темпура, авокадо, японска майонеза, срирача и унаги змиорка	180 г	280 kcal	<b>36</b>

## ПРЕМИУМ СУШИ



<b>Лобстер суши рол</b> 1, 6, 11, 14 Опашка от лобстер, авокадо, ябълка, срирача, спайси майонеза	220 г	325 kcal	<b>58</b>
<b>Урамаки с тон и гъши гроб</b> 4, 6, 11 Тон, гъши гроб, Маринован дайкон, краставица, трюфел гресинг	180 г	214 kcal	<b>35</b>
<b>Урамаки Вагуи</b> 1, 2, 6, 11 Филе от японско Вагуи А5, скарита темпура, крема сирене, краставица, спайси майонеза, унаги	120 г	246 kcal	<b>45</b>
<b>Урамаки Сен Жак и халапеньо</b> 1, 6, 11, 14 Сен Жак, авокадо, халапеньо, олио от гроздови семки, темпура трюхи	 180 г	189 kcal	<b>35</b>
<b>Криспи Калифорния рол</b> 1, 4, 6, 11, 14 Месо от кралски краб, краставица, авокадо, тобико, темпура	180 г	212 kcal	<b>34</b>
<b>Гункан сен жак</b> 1, 6, 14 Нори, суши ориз, Сен Жак, трюфел майонеза, хрупкава темпура, див лук	60 г	134 kcal	<b>23</b>
<b>Гункан спайси тон</b> 4, 6 Нори, суши ориз, тон, сирача, див лук	 60 г	119 kcal	<b>21</b>
<b>Гункан Вагуи</b> 6 Нори, суши ориз, филе от японско Вагуи А5	60 г	180 kcal	<b>34</b>





## ХАЙВЕР

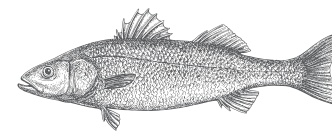


<b>Черен хайвер от премиум сибирска есетра</b> 4	30 г	72 kcal	<b>160</b>
<b>Черен хайвер от премиум руска есетра</b> 4	50 г	120 kcal	<b>260</b>
<b>Черен хайвер от премиум руска есетра</b> 4	125 г	300 kcal	<b>650</b>

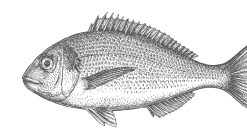


Овкусяването на уок специалистите ни се прави със сосове, които приготвяме в ресторант JIRU изцяло на натурална основа **GMO и MSG free**.

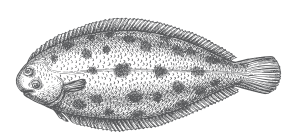
<b>Азиатски ориз със зеленчуци</b> 3, 6, 11		250 г	259 kcal	<b>19</b>
Ориз Thai Hom Mali, моркови, шийтаке, маринован гайкон, пресен лук, китайско зеле, яйце, соев сос				
<b>Азиатски ориз с морски гарове</b> 2, 3, 6, 11		300 г	282 kcal	<b>30</b>
Скариди, калмари, ориз Thai Hom Mali, кимчи, пресен лук, яйце, соев сос				
<b>Азиатски ориз с патица</b> 3, 6, 11		300 г	317 kcal	<b>26</b>
Cherry Valley патица, ориз Thai Hom Mali, моркови, шийтаке, маринован гайкон, пресен лук, яйце, соев сос				
<b>Удон нудли с морски гарове</b> 1, 2, 3, 6, 11		300 г	373 kcal	<b>39</b>
Скариди, калмари, удон нудли, яйце, микс чушки, шимеджи, китайско зеле, чесън, тъмен соев сос				
<b>Удон нудли с телешко месо</b> 1, 3, 6		300 г	424 kcal	<b>49</b>
Телешко бонфиле порода USA Black Angus 150 дни хранено със зърно, удон нудли, микс чушки, шимеджи, яйце, китайско зеле, Хонг Конг бленд сос				
<b>Удон нудли с лобстер</b> 1, 2, 3, 6, 11		300 г	279 kcal	<b>72</b>
Удон нудли, лобстер, яйце, микс чушки, шимеджи, китайско зеле, чесън, тъмен соев сос				
<b>Кралски скариди по Сечуански</b> 2, 4, 6, 14		300 г	384 kcal	<b>39</b>
Кралски скариди, снежен грах, микс чушки, черен фунгус, аспержи, шимеджи, чесън, Сечуан сос				
<b>Октопод по Сечуански</b> 1,3,6,8,11		300 г	346 kcal	<b>49</b>
Октопод, снежен грах, микс чушки, черен фунгус, аспержи, шимеджи, чесън, Сечуан сос				
<b>Плума Иберико със зеленчуци</b> 1, 6, 11		300 г	396 kcal	<b>42</b>
Плума иберико, микс чушки, червен лук, черен фунгус, блек пепър сос, моркови, диви гъби, пресен лук, соев сос				
<b>Пиле в сладко-кисел сос</b> 1, 3, 6		300 г	282 kcal	<b>29</b>
Био пилешка пържола, чери домат, микс чушки, червен лук, сладко-кисел сос				
<b>Спайси бийф със зеленчуци</b> 1, 6, 11		300 г	486 kcal	<b>52</b>
Телешко бонфиле порода USA Black Angus 150 дни хранено със зърно, микс чушки, червен лук, черен фунгус, спайси чеснов сос, морков, диви гъби, пресен лук				
<b>Монголиан бийф</b> 1, 6, 11		300 г	534 kcal	<b>52</b>
Телешко бонфиле порода USA Black Angus 150 дни хранено със зърно, микс зеленчуци, кориандр, масло, черен пипер, соев сос, чили, монголиан сос				



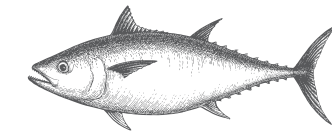
Див лаврак



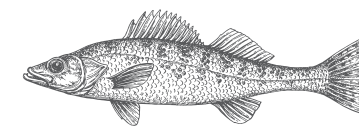
Диво фагру



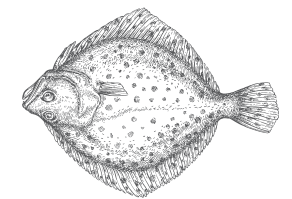
Морски езук



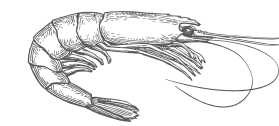
Риба тон



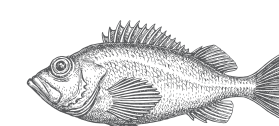
Чилийски суйбас



Калкан



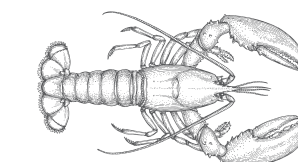
Скаригу



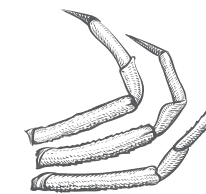
Скорпуг



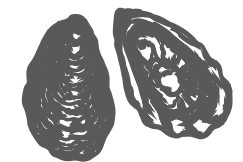
Октопод



Лобстер



Крака от кралски рак



Стригу

## КАК ЖЕЛАЕТЕ ВАШАТА РИБА ПРИГОТВЕНА?

Грил

Уок

На пара

Сашими

## ИЗБЕРЕТЕ СОС ПО ВАШ ИЗБОР

Маслено-чеснов сос

Маслено-лимонов сос

Х.О. сос

Сечуански сос

Трюфел сос

Ойстър сос

Блек пепър сос

Блек бийн сос

Сладко-кисел сос

## РИБА НА JOSPER



<b>Сьомга терияки</b> 4, 6 Филе от дива сьомга, сос терияки, бок чой, азиатска глазура	300 г	446 kcal	<b>49</b>
<b>Блек Ког с мисо</b> 4, 6, 11 Филе от черен ког, мирин, sake, мисо, сусам	220 г	253 kcal	<b>75</b>
<b>Блек Ког с трюфел сос</b> 4, 6, 11 Филе от черен ког, бок чой, броколини, трюфел сос	280 г	294 kcal	<b>78</b>
<b>Чилийски сийбас</b> 4, 6, 8, 11 Филе от чилийски сийбас, броколини, мариновано тофу, гжинджифил, сингапурски сос	280 г	465 kcal	<b>79</b>

## ПАТИЦА ПО ПЕКИНСКИ




Патицата по Пекински е приготвена по класическа рецепта. Маринована и сушена 72 часа, след което е изпечена в автентична Китайска фурна. Използвана е патица от породата Cherry Valley GMO free, предпочитани в най-елитните ресторанти в Хонг Конг и Сингапур.

<b>Цяла патица</b> 6, 8, 9, 11 Палачинки, праз, краставици, хойсин сос	600 г	951 kcal	<b>130</b>
<b>Половин патица</b> 6, 8, 9, 11 Палачинки, праз, краставици, хойсин сос	300 г	476 kcal	<b>68</b>
<b>Патица с трюфел сос</b> 1, 6, 7, 8, 9	300 г	488 kcal	<b>69</b>
<b>Патица със сос от лимонова трева</b> 1, 6, 7, 8	300 г	478 kcal	<b>66</b>
<b>Патица с гъши дроб и черен хайвер от сибирска есетра</b> 4, 6, 7, 8, 9	250 г	611 kcal	<b>295</b>

## МЕСО НА JOSPER



<b>Тори терияки</b> 6, 11 Био пилешка пържола, терияки сос, сусам, бок чой	280 г	580 kcal	<b>34</b>
<b>Плума Иберико</b> 7, 8 Плума Иберико стек, демид глас, сол Малдон	250 г	720 kcal	<b>55</b>
<b>Спайси бийф</b> 6, 7 Телешко бонфиле порода USA Black Angus 150 дни хранено със зърно, сладка соя, сусам, пресен лук	 250 г	670 kcal	<b>59</b>
<b>Филе Миньон</b> 7 Телешко бонфиле порода USA Black Angus 150 дни хранено със зърно, гъши дроб, аспержи, блек пепър демид глас, трюфел	300 г	765 kcal	<b>68</b>
<b>Рибай стек</b> 6 Телешки стек, порода Black Angus 150 дни хранено със зърно, сол Малдон	100 г	290 kcal	<b>35</b>
<b>Вагуи стек на робата</b> 6, 11 Рибай от японско Вагуи A5 стек, микро растения, терияки понзу сос, микс зеленчуци	210 г	634 kcal	<b>230</b>





## ГАРНИТУРИ



<b>Жасминов ориз на пара</b> 8	 150 г	195 kcal	<b>10</b>
<b>Грилован бок чой</b> 12	 150 г	67 kcal	<b>14</b>
<b>Сезонни микс гъби</b> 6	 100 г	110 kcal	<b>14</b>
<b>Аспержи със сусам</b> 11	 100 г	65 kcal	<b>19</b>
<b>Броколини с ойтър сос</b> 6, 14	  100 г	119 kcal	<b>18</b>
<b>Микс зеленчуци на пара</b> 6, 14	 150 г	64 kcal	<b>19</b>
<b>Картофено пюре</b> 7	 150 г	236 kcal	<b>12</b>
<b>Картофено пюре с трюфел</b> 7	 150 г	332 kcal	<b>17</b>

## ДЕСЕРТИ



<b>Матча Тирамису</b> 1, 3, 7, 8 Маскарпоне, марсала, савоярди, боб азуки, зелен чай матча	 150 г	465 kcal	<b>16</b>
<b>Мочи</b> 1, 3, 7, 8 Три вида сладоледено мочи, ягоди и боровинки	 150 г	305 kcal	<b>19</b>
<b>Лава кейк</b> 1, 3, 7, 8 Шоколадов лава кейк, сорбе от маракуя	 150 г	505 kcal	<b>21</b>
<b>Сорбе</b> 1, 3, 7, 8 Три вида 100% плодово сорбе от маракуя, личи и бергамот	 150 г	185 kcal	<b>15</b>
<b>Тарт „Jiru“</b> 1, 3, 7, 8 Веган млечен шоколад, натурално пюре от манго и маракуя, хрупкава бисквита	150 г	250 kcal	<b>22</b>

## Списък с алергени на продуктите в ястията:

1. Зърнени култури – ГЛУТЕН (пшеница, ръж, ечемик, овес, спелта (вид пшеница) и камут (вид едра твърда пшеница));
2. Ракообразни и продукти от тях;
3. Яйца и продукти от тях;
4. Рибa и рибни продукти;
5. Фъстъци и продукти от тях;
6. Соя и соеви продукти;
7. Мляко и млечни продукти – лактоза;
8. Ядки (бадеми, лешници, орехи, кашу, бразилски орехи, шамфъстък, орехи макадамия и орехи кунсленг);
9. Целина и продукти от нея;
10. Синап и продукти от него;
11. Сусамово семе и продукти от него;
12. Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 мг/kg;
13. Лупина (вид бобено растение) и продукти от нея;
14. Мекотели и продукти от тях.

**Цените са в български лева с ДДС**

