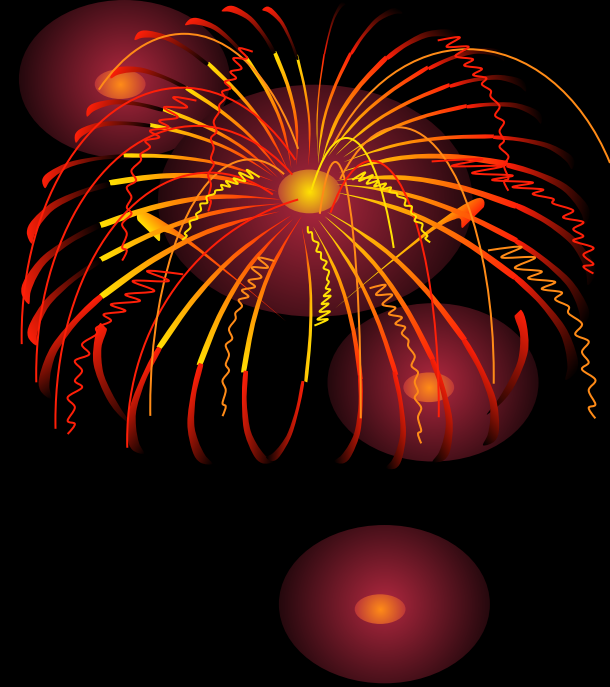


Суши-бар «Маки»

г. Уссурйск, ул. Краснознаменная, 148А

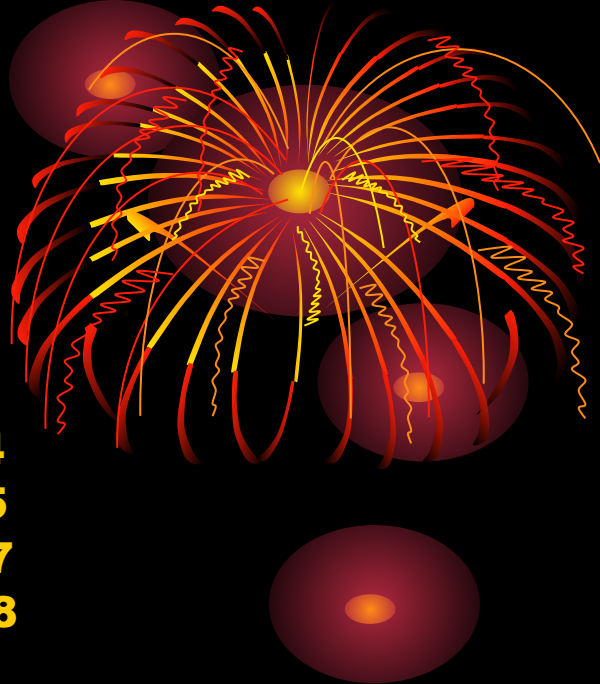


Введение

«МАКИ» являются революционным брендом! Несколько лет назад одними из первых, мы начали знакомить горожан с японской кухней. С завидной регулярностью мы радуем гостей своими кулинарными новинками. Мы реализуем все свои самые смелые фантазии, экспериментируя с любимыми вкусами, формами суши и роллов и кухнями разных стран.

Содержание презентации

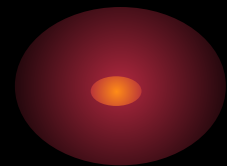
• Введение.....	2
• Территория.....	4
• Интерьер.....	5
• Форма.....	7
• Меню.....	8
• Детское меню.....	9
• Свиная корейка на кости.....	11
• Говядина с овощами.....	12
• Бута с картофелем в кунжуте.....	13
• Мясной микс в острых специях.....	14
• Популярные соусы японской кухни.....	16
• Соусы.....	17
• Как правильно кушать суши?.....	18
• Васаби.....	19
• Японская кухня и здоровое питание.....	20

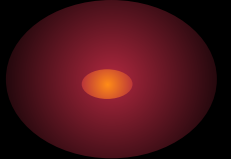


Территория



Интерьер





Форма



- Повар

- Официант

Меню

Сладкие роллы

Ролл "Саппоро"
Лосось на сливочном масле, авокадо, слива, бекон, авокадо, стружка, сливовый соус
200, 18, 15 г

₽ 180



Ролл "Сакура"
Лосось на сливочном масле, авокадо, слива, бекон, авокадо, стружка, сливовый соус
200, 18, 15 г

₽ 180



спайс роллы

Спайс ролл с тунцом
(Рис, рис, тунец, спайс соус)
100, 16, 15 г

₽ 140



Спайс ролл с лососем
(Рис, рис, лосось, спайс соус)
100, 16, 15 г

₽ 140



Спайс ролл с крабом
(Рис, рис, краб, спайс соус)
100, 16, 15 г

₽ 150



Спайс ролл с угрем
(Рис, рис, угорь, спайс соус)
100, 16, 15 г

₽ 210



горячие блюда

Окунь*
(Филе окуня, картофель фри, томатный соус, сливы, кунжут)
100, 100 г

₽ 365



Стейк из Эсколарды*
(Масляная рыба, дайкон, сливы, кунжут, соус "Терияки", майонез, морковь, морковь, чеснок)
120, 50 г

₽ 320



Судак в соусе "Терияки"
(Филе судака, дайкон, сливы, кунжут, соус "Терияки")
120, 50 г

₽ 295



горячие блюда

Буга в кунжуте*
(Свиней, кунжут, томатный соус, сливы, кунжут, картофельные дольки, соус "Терияки")
200, 100 г

₽ 250



Свинья корейка на кости*
(Филе свиньи, сливы, кунжут, майонез, сливы, кунжут, картофельные дольки, соус "Терияки")
100, 100 г

₽ 350

Крылья барбекю
(Крылья куриные, картофельные дольки, майонез, сливы, кунжут)
200, 100 г

₽ 360



Тори фрай с цитрусовым соусом*
(Филе свиньи, сливы, кунжут, майонез, сливы, кунжут, картофельные дольки, соус "Терияки")
200, 100 г

₽ 290

Строгонов из говядины*
(Говядина, сливы, кунжут, майонез, сливы, кунжут, картофельные дольки, капуста, морковь, соус "Терияки", кунжут)
200, 100 г

₽ 260



Сатеи из курицы*
(Филе курицы, сливы, кунжут, майонез, сливы, кунжут, картофельные дольки, капуста, морковь, соус "Терияки", кунжут)
200, 100 г

₽ 240

салаты

Салат с кальмаром*
(Кальмар, салат "Итальян", капуста, морковь, морковь, салат "Итальян", майонез, сливы, кунжут, соус "Терияки")
100, 100 г

₽ 240



салаты

Салат "Цезарь" с курицей*
(Курица, филе, салат "Цезарь", сливы, кунжут, майонез, сливы, кунжут, соус "Терияки", кунжут)
200 г

₽ 290



Салат "Цезарь" с креветкой*
(Креветки, филе, салат "Цезарь", сливы, кунжут, майонез, сливы, кунжут, соус "Терияки", кунжут)
200 г

₽ 340

Салат "Кани хотатэ сарвад"
(Горбуша, сливы, кунжут, майонез, сливы, кунжут, соус "Терияки", кунжут)
200 г

₽ 330



Салат "Цезарь" с мавросельным лососем*
(Лосось, сливы, кунжут, майонез, сливы, кунжут, соус "Терияки", кунжут)
100, 50 г

₽ 240

Салат "Чука"
(Мавросельный лосось, сливы, кунжут, майонез, сливы, кунжут)
80, 50 г

₽ 170



Салат "Хару"
(Курица, филе, салат "Итальян", сливы, кунжут, майонез, сливы, кунжут, соус "Терияки", кунжут)
80 г

₽ 220

роллы

роллы

Ролл "Гинза"
(Рис, рис, угорь, сливы, авокадо, сливы, кунжут, сливовый соус, сливы, кунжут)
200, 18, 15 г

₽ 295



Ролл "Динамит"
(Рис, рис, угорь, креветки, угорь, лосось, сливы, кунжут, сливовый соус, сливы, кунжут)
200, 18, 15 г

₽ 340



Ролл "Киото"
(Рис, рис, угорь, креветки, сливы, кунжут, сливовый соус, сливы, кунжут)
200, 18, 15 г

₽ 230



Ролл "Дракон"
(Рис, рис, лосось, майонез, угорь, сливы, кунжут, сливовый соус, сливы, кунжут)
200, 18, 15 г

₽ 390



Ролл "Фирменный"
(Рис, рис, угорь, сливы, креветки, сливы, кунжут, сливовый соус, сливы, кунжут)
200, 18, 15 г

₽ 340



Ролл "Калифорния зеленая"
(Рис, рис, сливы, кунжут, сливы, кунжут, сливовый соус, сливы, кунжут)
200, 18, 15 г

₽ 320



роллы

Ролл "Доминго"
(Рис, рис, сливы, кунжут, сливы, кунжут, сливовый соус, сливы, кунжут)
200, 18, 15 г

₽ 360



Ролл "Негиторо"
(Рис, рис, сливы, кунжут, сливы, кунжут, сливовый соус, сливы, кунжут)
100, 16, 15 г

₽ 180



Ролл "Калифорния красная"
(Рис, рис, сливы, кунжут, сливы, кунжут, сливовый соус, сливы, кунжут)
100, 16, 15 г

₽ 320



Ролл "Осака"
(Рис, рис, сливы, кунжут, сливы, кунжут, сливовый соус, сливы, кунжут)
200, 18, 15 г

₽ 295



Детское меню

ВКУСНОЕ Детское Меню

Набор "Маша и Медведь" 240 р

Салат "Витаминный" (свежий салат с овощами, заправленный майонезом)
Нежный куриный шашлык со специями, перцем
Хрустящие крокеты
Томатный кетчуп
Фруктовое желе с вишней

Набор "Тачки" 240 р

Овощной салатик на хрустящих овощах, заправленный майонезом
Куриный хворост
Хрустящие крокеты
Картонная форм. томатный кетчуп
Фруктовое желе с вишней

Набор "Панда - Кунфу" 240 р

Салатик крабовый, заправленный соусом майонезный с укропом, петрушкой, лимонным соком
Рыбка в соусе
Нежный соус Тартар
Фруктовое желе с вишней

Набор "Человек-паук" 240 р

Салатик из курицы
Молочные сосиски с помидорчиками черри
Хрустящие крокеты
Томатный кетчуп
Фруктовое желе с вишней

Пицца

299 р



«4 сыра»

Тесто классическое, соус томатный со свежим базиликом, сыр «Моцарелла», сыр «Фета», сыр «Дор Блю», сыр «Гарлеман».

275 р



«Болоньезе»

Тесто классическое, соус сливочный «Башамель», сыр «Моцарелла», соус мясной с томатами «Болоньезе», лук зеленый.

230 р



«Куриный жульен»

Тесто классическое, соус сливочный «Жульен» с курицей и грибами, бекон, сыр «Моцарелла», соус томатный со свежим базиликом.

245 р



«Дьяволо»

Тесто классическое, соус томатный со свежим базиликом, сыр «Моцарелла», салями, бекон, перец печеный болгарский, томаты, кориандра, соус «RED Devil».

299 р



«Сальмон»

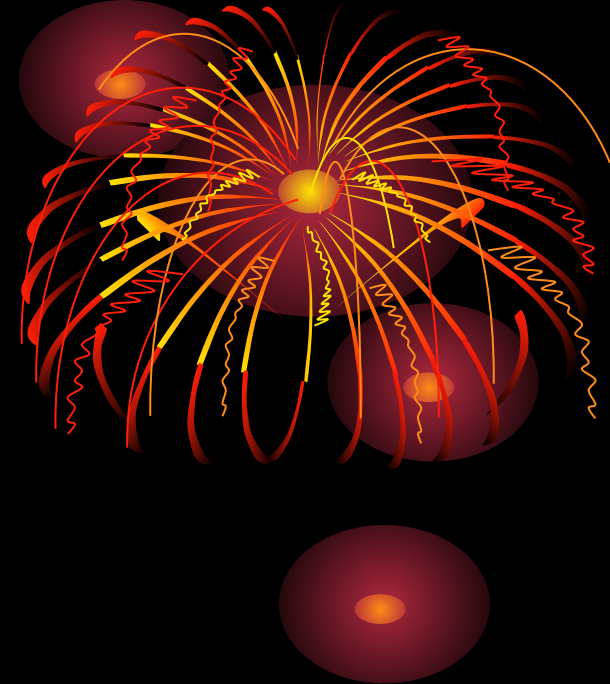
Тесто классическое, соус томатный со свежим базиликом, сыр «Моцарелла», лосось, сливочный соус «Башамель», перец печеный болгарский, крем бальзамик.

230 р



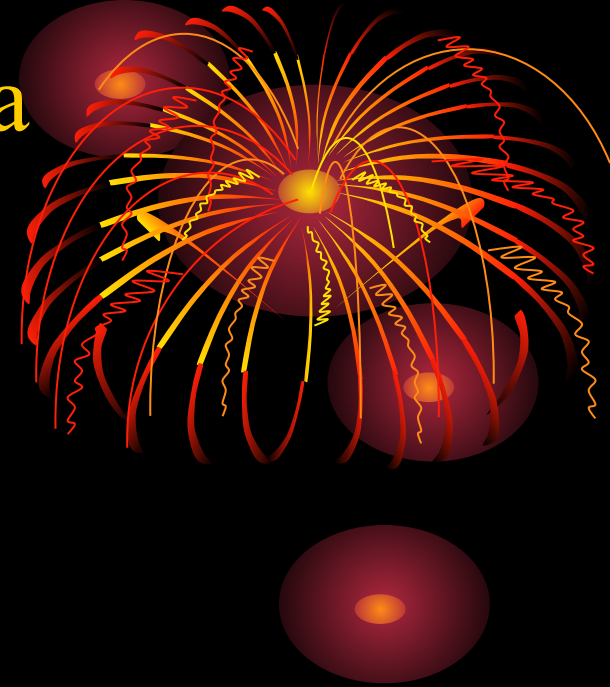
«Пепперони»

Тесто классическое, соус томатный со свежим базиликом, салями, сыр «Моцарелла», перец печеный болгарский, томаты черри, томаты итальянские.



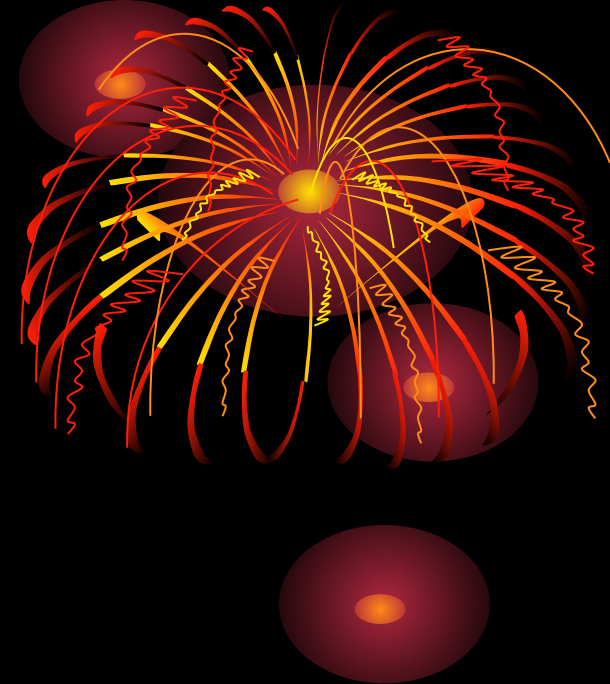
Блюда из мяса - это основной источник полноценных жиров, белков, минеральных веществ, витаминов группы В, витаминов А. Но про все это мы и не думаем, когда видим ароматного жаренного поросенка, поджаристого и румяного. И мы согласны его съесть прямо сейчас, целиком и потом прислушиваться к довольному урчанию нашего желудка.

Свиная корейка на КОСТИ



Корейку разморозить, обсушить, посолить, поперчить, замариновать в горчице с мёдом, дать постоять в течении **2-3** минут. Обжарить на сковороде-гриль до появления рисунка, довести до готовности в пароконвектомате при **t 180 C** в течении **5-8** мин. Картофель натереть на мелкой терке либо порезать мелко соломкой, обжарить во фритюре и подсолить, смешать с мелко шинкованной краснокочанной капустой и выложить на угол квадратной тарелки. Корейку выложить костью на жаренный картофель с капустой. Оформить соусом чесночно-морковным и в него добавить соус песто.

Говядина с овощами



Говядину нарезать соломкой, обжарить на растительном масле, добавить чесночное масло, овощи (морковь, баклажаны, перец сладкий, кабачок, пекинская капуста) обжарить, посолить, поперчить, добавить и соус терияки, довести до

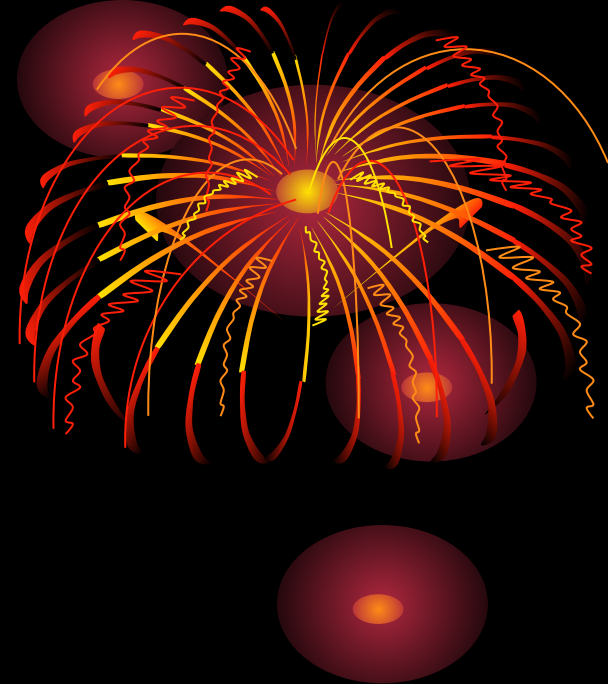
Готовности, выложить на разогретый чугунок, при подаче посыпать кунжутным семенем. Коньяк подать отдельно, Официант поджигает блюдо в присутствии гостя.

Бута с картофелем в кунжуте

Свинину порезать толщиной около **1 см**, одним куском, затем отбить, посалить, Поперчить, за панировать в муке затем в яйцо и кунжуте, обжарить на сковороде до готовности в течении **7-10** мин. Картофель отварной порезать дольками обжарить во Фритюре **3-5** мин при **t 170 С** обсушить и перемешать с чесночным маслом и паприкой. Подача на порционной тарелке, выложить дольки, обжаренную свинину Разрезать на пополам и выложить на картофельные дольки. Оформить листом салата, разрезанными на дольки черри и обжаренным соломкой во фритюре луком порей. На тарелку на угол налить соус унаги.



Мясной микс в острых специях

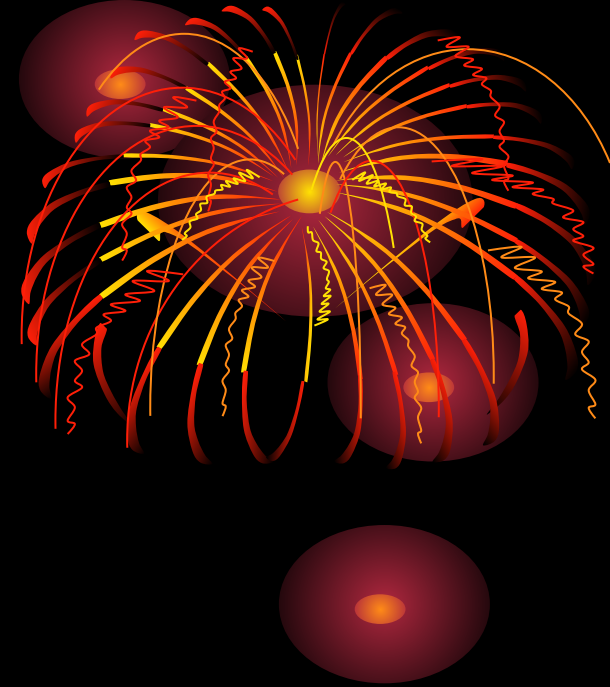


Говядину, свинину, куриное филе нарезать соломкой, овощи соломкой. На растительном масле обжарить свинину и говядину (предварительно запанировав в крахмале) слить жир, затем добавить куриное филе, обжарить, добавить овощи, все специи. Затем в курином бульоне развести соус кикоман, кочуджан, тосидо и вылить на сковороду. В конце добавить уксус, выложить на разогретый чугунок.

Популярные соусы японской кухни

1. Соевый соус:

Этот соус считается «**королем соусов**». Его употребляют практически со всеми блюдами как японской, так и паназиатской кухни. Соевый соус отлично может заменить соль. Этот соус имеет множество полезных качеств, но главным считается высокое содержание витаминов, аминокислот и минеральных веществ, которые влияют на улучшение кровообращения и замедление старения организма. Еще одним важным преимуществом соевого соуса является то, что в нем нету холестерина, поэтому даже диетологи рекомендуют вводить его в свой рацион. Для тех, кто следит за ежедневным потреблением калорий, тому будет интересно узнать калорийность данного соуса. Она составляет **50,66** ккал, пищевая ценность: белки – **6** г, жиры – **0**г, углеводы – **6,66**г. Высококачественный соевый соус в своем составе не должен иметь ничего, кроме: бобов сои, пшеницы, сахара, соли, уксуса, а также возможно добавление чеснока. Обратите внимание, чтобы на этикетке было указано, что он «**произведен на основе естественного брожения**».





2. Ореховый соус:

Японская кухня представляет ее ценителям еще один традиционный соус – ореховый. Его подают к столу с классическими японскими блюдами, салатами, роллами и суши. Ореховый соус состоит из кунжутного семени, уксуса, соевых бобов, пшеницы, кукурузы, воды, сахара, яиц, грибов шиитаки и стевия. Легкую, слабовыраженную остроту этому соусу может придать добавление чеснока. Ореховый соус содержит **432** ккал. Его пищевая ценность составляет: белки – **6,18г**, жиры – **36,79г**, углеводы – **11,59г**.

3. Соус унаги:

Соус унаги является густым, подслащенным соусом темного цвета, который готовится на основе соевого соуса. Его употребляют с блюдами, в состав которых входит копченый угорь. В состав этого соуса входят: соевый соус, вода, сахар, крахмал, рисовый уксус, соус мирин и дрожжевой экстракт. Калорийность унаги – **235,92** ккал, пищевая ценность: белки – **3,88г**, жиры – **1,46г**, углеводы – **48,5г**. Поскольку в состав унаги входит соевый соус, то он также очень полезен для человеческого организма. Сохранять этот вид соуса рекомендуется в прозрачной стеклянной таре.

Суши



- Суши на дом уже не является чем-то необычным, сегодня это хорошая практика питания для многих жителей во всем мире. Предлагаем разобраться, за что такое экзотичное блюдо полюбили привередливые в еде россияне. Стандартное понятие суши – это блюдо традиционной японской кухни, которое готовят рис, морепродукты и другие ингредиенты. Ранее суши употребляли лишь в восточных странах, но с **80-х годов 20** века, это блюдо постепенно распространилось по всему миру. Благодаря такой популярности суши роллы доставка уже давно не является экзотикой, теперь это популярная и всеми любимая услуга.
- Если детально поговорить о составе этого блюда, то необходимо сказать, что основной компонент суши – рис – это отличный источник клетчатки, сложных углеводов, белка, железа и тиамина. Ну и конечно о полезных веществах рыбы и морепродуктов вы знаете сами. Они содержат большое количество высококачественных белков, минералов (цинк, йод, калий и фосфор). В большинство типов суши в состав входит нории – это водоросль, которая содержит железо, йод, кальций, витамины красоты **B12**. А еще в состав многих суши входит соя, в которой содержатся множество минералов, самые ценные белки и витамины группы В. Если вы заботитесь о своем здоровье и хотите употреблять не только вкусную, но еще и полезную еду, тогда вперед за суши.

Как правильно кушать суши?



- **1.** Суши употребляют целыми, их не режут на кусочки. Поэтому их готовят небольшими порциями, чтобы можно было легко положить их в рот.
- **2.** Мужчины могут есть суши руками, но женщинам эта вольность не разрешена. Кушать это блюдо вилкой так же нельзя. Это считают оскорблением к продукту.

Васаби

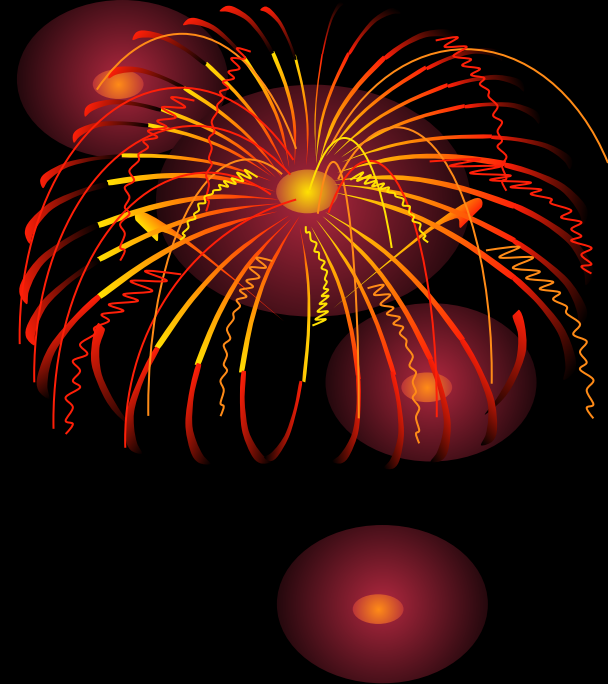


Говоря о суши нельзя не упомянуть о васаби, который является японским хреном, но многие по ошибке считают его горчицей. Васаби в японской кухне единственная специя, которую предпочитает этот народ. В суши ее обычно тонким слоем намазывают на рис, а наслаждаясь сашими, ее смешивают с соевым соусом, в который после обмакивают рыбу. Удивительным блюдом островов является Фугу. При первом же упоминании о ней у многих появляется чувство страха. Действительно, кушать Фугу достаточно опасно. Известны случаи, когда от нее люди умирали прямо в ресторане. Она может мгновенно парализовать, но ведь мы такие странные, что что-то запретное, опасное и непредсказуемое всегда заманивает нас. Поэтому рыба Фугу остается особым деликатесом Японии. Стоимость такого опасного блюда достаточно высокая, а те, кто решился ее отведать, часто говорят, что ничего особенного в нем нет.

Японская кухня и здоровое питание



- Рис. Большое количество рецептов японской кухни содержат рис. Японцы употребляют рис в **6** раз больше американцев. Они любят кушать его как на завтрак, так и на обед и даже ужин. Рис является нежирным сложным углеводом, в котором содержится мало калорий, но при этом он отменно может утолить чувства голода.
- Овощи. Японцы помешаны на овощах. Их любимыми семейными блюдами является овощное ассорти тушеное в бульоне с приправами. Основными овощами японской кухни есть: зеленый горошек, сладкий перец, баклажаны, кабачки, лопух, лук, помидоры, морковь, салат-латук, побеги бамбука, шпинат, репа, свекла, дайкон, сладкий картофель, грибы шиитакэ, водоросли и т.д.
- Рыба. Конечно эту кухню сложно представить без рыбы, ведь именно она является одним из основных составляющих любого блюда. Японцы любят тунец, лосось, сардины, макрель, сельдь. Эти виды рыбы есть источником омега-**3** – жирных кислот, которые улучшают работу сердца и поднимают настроение. Любовь к рыбе приводит к тому, что японцы меньше едят говядины и баранины, которые содержат насыщенные жиры вредные для нашего здоровья.
- Сегодня наиболее распространенным и любимым блюдом японской кухни среди россиян являются суши доставка. Их успели полюбить как дети, так и люди в возрасте. Они полезные, вкусные и низкокалорийные.



Приморский край, Уссурийск г., ул. Краснознаменная, **148а**
Контактный телефон: **+7 (4234) 32-40-73**
Часы работы: **12:00-02:00**