

U M A M I

J A P A N E S E R E S T A U R A N T

THE ART OF JAPANESE CUISINE



BAGLIONI RESORT
MALDIVES | LUXURY ALL-INCLUSIVE

U M A M I

JAPANESE RESTAURANT

THE ART OF JAPANESE CUISINE

ANTIPASTI | APPETIZERS | ЗАКУСКИ

YASAI GYOZA

Ravioli giapponesi di verdure saltati in padella con salsa ponzu piccante
Pan-fried Japanese-style Vegetable Dumpling with Spicy Ponzu Dipping Sauce
Жареные овощные пельмени в японском стиле с острым соусом Пондзу

BUTANICU GYOZA

Ravioli giapponesi di maiale saltati in padella con salsa ponzu piccante
Pan-fried Japanese-style Pork Dumpling with Spicy Ponzu Dipping Sauce
Жареные пельмени со свининой в японском стиле с острым соусом Пондзу

SAKE TARUTARU TAKOSU

Salmon marinato con avocado, insalata mista di germogli e condito con salsa di sesamo,
servito su guscio di taco croccante
Marinated Salmon with Avocado, Mixed Baby Greens in Sesame Dressing over Crispy Taco Shell
Маринованный лосось с авокадо и зеленью в кунжутной заправке в хрустящей лепешке тако

MAGURO TIRADITO

Tonno locale affettato sottilmente e scottato, endivie croccanti, ravanello bianco,
condito con salsa Matsuhisa
Thinly-sliced Seared Local Tuna, Crunchy Endives, White Radish, Matsuhisa Dressing
Тонко нарезанный обжаренный местный тунец, хрустящий эндивий, белая редька, соус
Мацухиса

EBI TEMPURA TENTSUYU

Gamberi Blue Water croccanti fritti con salsa tradizionale tentsuyu
Crispy Fried Blue Water Prawn with Traditional Dipping Sauce
Голубые креветки в хрустящей панировке с традиционным соусом

U M A M I

JAPANESE RESTAURANT

THE ART OF JAPANESE CUISINE

INSALATE E ZUPPE | SALADS & SOUP САЛАТЫ И СУПЫ

WAKAME SARADA

Wakame tricolore, Chuka wakame, Mango, Salsa di goma, Pomodorini secchi al sole, Cetriolo, Ravanello rosso

Tri-colour Wake, Chuka Wake, Mango, Goma Dressing, Sun-dried Cherry Tomato, Cucumber, Red Radish

Трехцветные водоросли Вакаме, манго, соус Гома, вяленые помидоры черри, огурец, красная редька

EDAMAME SARADA

Edamame sbucciato, Peperoni misti, Carote, Cavolo cappuccio e Ravanello

Shelled Edamame, Assorted Bell Peppers, Carrots, Cabbage and Radish

Очищенный эдамаме, сладкий перец, морковь, капуста и редис

KANI SARADA

Carne di granchio fresca, Maionese giapponese, Mango, Avocado, Cetriolo, Tobiko, Chuka wakame, Fiocchi di tempura

Fresh Crabmeat, Japanese Mayonnaise, Mango, Avocado, Cucumber, Tobiko, Chaka Wake, Tempura Flakes

Свежее мясо краба, японский майонез, манго, авокадо, огурец, тобико, водоросли Вакаме, хлопья темпура

UMAMI VEGETARIAN BUROSU

Noodles giapponesi, Brodo scuro di soia, Uovo marinato in salsa di soia, Bok choy, Funghi shimeji ed enoki, Cipollotto, Olio di sesamo, Furikake, Semi di sesamo bianco,

Togarashi Japanese Noodles, Dark Soy Broth, Soy Marinated Egg, Wok Choy,

Shimeji and Enoki Mushrooms, Spring Onion, Sesame Oil, Furikake, White Sesame Seeds, Togarashi

Японская лапша, темный соевый бульон, соевое маринованное яйцо, вок-чой, грибы шимеджи и эноки, зеленый лук, кунжутное масло, приправа фурикакэ, семена белого кунжута, приправа тогараша

UMAMI STYLE MISO SUPU

Tradizionale zuppa di soia leggera, Tofu, Scalogno e Alghe marine

Traditional Light Soya Bean Soup, Tofu Scallions and Seaweed

Традиционный легкий соевый суп с зеленым луком, тофу и водорослями

SHIFUDO SUPU

Frutti di mare misti, Cavolo bianco, Carota, Spinaci baby, Scalogno

Mixed Seafood, White Cabbage, Carrot, Baby Spinach, Scallions

Смесь морепродуктов, белокочанная капуста, орковь, шпинат, зеленый лук

U M A M I

JAPANESE RESTAURANT

THE ART OF JAPANESE CUISINE

MAKI | МАКИ

SCEGLI IL TUO ORDINE CON 4 O 8 PEZZI
CHOOSE YOUR ORDER WITH EITHER 4 OR 8 PIECES
НА ВЫБОР ЗАКАЗ ИЗ 4 ИЛИ 8 ШТУК

FIRADERUFIACHIZU MAKI

Salmone, Formaggio cremoso, Cetriolo, Foglie di coriandolo, Maionese al wasabi,
Ikura (uova di salmone)

Salmon, Cream Cheses, Cucumber, Coriander Leaves, Wasabi Mayonnaise, Ikura

Лосось, сливочный сыр, огурец, листья кориандра, майонез васаби, икра

TORIOKANI MAKI

Rotolo di granchio morbido e carne di granchio fresca, condito con Kani Kamaboko piccante,
salsa Unagi, avvolto in scaglie croccanti di tempura e semi di sesamo

*Soft Shell Crab and Fresh Crab Meat roll topped with Spicy Kani Kamaboko, Unagi Sauce rolled in Crisp
Tempura Bits and Sesame Seeds*

Мягкий краб в панцире и свежее мясо краба с острой камабоко, соусом Унаги,
завернутые в хрустящие кусочки темпура и кунжутные семечки

KANI MAKI

Carne di granchio fresca, Maionese giapponese, Mango, Avocado, Cetriolo, Tobiko

Fresh Crabmeat, Japanese Mayonnaise, Mango, Avocado, Cucumber, Tobiko

Свежее мясо краба, японский майонез, манго, авокадо, огурец, тобико

UNAGI MAKI

Tempura di gamberi, Anguilla arrostita, Salsa teriyaki, Semi di sesamo, Avocado, Scalogno,
Maionese giapponese

*Prawn Tempura, Roasted Unagi, Teriyaki Sauce, Sesame Seeds, Avocado, Spring Onion,
Japanese Mayonnaise*

Креветки темпура, жареный унаги, соус Терияки, семена кунжута, авокадо, зеленый лук,
японский майонез

UMAMI TOKUBETSU MAKI

Tartare di salmone, Bastoncino di granchio, Cetriolo, Mango, Maionese giapponese, Togarashi,
Scalogno, Tobiko

Salmon Tartare, Crab Stick, Cucumber, Mango, Japanese Mayonnaise, Togarashi, Spring Onion, Tobiko











Тартар из лосося, крабовые палочки, огурец, манго, японский майонез, приправа тогараши,
зеленый лук, тобико

WAGYU MAKI \$35

Costata di Wagyu, Foie gras, Mizuna (verdura giapponese), Funghi Enoki

Wagyu Rib Eye, Foie Gras, Mizuna, Enoki Mushroom

Вагью Рибай, Фуа-гра, капуста Мизуна, Гриб эноки

 Vegan  Vegetarian  Wheat  Alcohol  Eggs  Fish  Pork  Shellfish  Dairy  Chargeable

 This food contains nuts or seeds that can cause allergies.

U M A M I

JAPANESE RESTAURANT

THE ART OF JAPANESE CUISINE

NIGIRI | НИГИРИ

I PIATTI DI NIGIRI VENGONO SERVITI IN PORZIONI DA 1 PEZZO CIASCUNA. TUTTE LE PORZIONI SONO PREPARATE CON RISO PER SUSHI E SERVITE CON WASABI, ZENZERO E SALSA DI SOIA.

NIGIRI DISHES ARE SERVED 1 PIECE PER SERVING. ALL PORTIONS ARE PREPARED WITH SUSHI RICE AND SERVED WITH WASABI, GINGER AND SOY SAUCE

БЛЮДА НИГИРИ ПОДАЮТСЯ ПО 1 ШТУКЕ НА ПОРЦИЮ. ВСЕ ПОРЦИИ ПРИГОТОВЛЕННЫ

MAGURO NIGIRI

Tonno locale fresco, Riso per sushi, Olio di tartufo

Fresh Local Tuna, Sushi Rice, Truffle Oil

Свежий местный тунец, рис для суши, трюфельное масло

SAKE NIGIRI

Salmone fresco, Riso per sushi

Fresh Salmon, Sushi Rice

Свежий лосось, рис для суши

TORCH SAKE BELLY

Ventre di salmone marinato, Scalogno, Ikura (uova di salmone), Salsa ponzu

Marinated Salmon Belly, Spring Onion, Ikura, Ponzu Dressing

Маринованная грудинка лосося, зеленый лук, икра, соус Понзу

EBI NIGIRI

Gamberi, Riso per sushi, Maionese giapponese

Prawns, Sushi Rice, Japanese Mayonnaise

Креветки, рис для суши, японский майонез

UNAGI NIGIRI

Anguilla arrostita, Riso per sushi, Semi di sesamo, Salsa teriyaki, Scalogno

Roasted Eel, Sushi Rice, Sesame Seed, Teriyaki Sauce, Spring Onion

Жареный угорь, рис для суши, семена кунжута, соус Терияки, зеленый лук

U M A M I

JAPANESE RESTAURANT

THE ART OF JAPANESE CUISINE

SASHIMI | САШИМИ

TUTTE LE PORZIONI VENGONO SERVITE CON WASABI, ZENZERO SOTTACETO E SALSA DI SOIA
ALL PORTIONS ARE SERVED WITH WASABI, PICKLED GINGER AND SOY SAUCE
ВСЕ ПОРЦИИ ПОДАЮТСЯ С ВАСАБИ, МАРИНОВАННЫМ ИМБИРЕМ И СОЕВЫМ СОУСОМ

SAKE SASHIMI

Salmone fresco, Ravanello bianco, Cetriolo, Limone/ Lime

Fresh Salmon, White Radish, Cucumber, Lemon/ Lime

Лосось, сливочный сыр, огурец, листья кориандра, майонез васаби, икра

MAGURO SASHIMI

Tonno giallo fresco locale, Ravanello bianco, Cetriolo, Limone/ Lime

Local Fresh Yellow Fin Tuna, White Radish, Cucumber, Lemon/ Lime

Мягкий краб в панцире и свежее мясо краба с острой камабоко, соусом Унаги, завернутые в хрустящие кусочки темпура и кунжутные семечки

SHIROMI SASHIMI

Pesce di scoglio di provenienza locale, Ravanello bianco, Cetriolo, Limone/ Lime

Local sourced Reef Fish, White Radish, Cucumber, Lemon/ Lime

Свежее мясо краба, японский майонез, манго, авокадо, огурец, тобико

HAMACHI SASHIMI

Hamachi, Ravanello bianco, Cetriolo, Limone

Hamachi, White Radish, Cucumber, Lemon

Креветки темпура, жареный унаги, соус Терияки, семена кунжута, авокадо, зеленый лук, японский майонез

MORIAWASI SUSHI

Assortimento di sushi, sashimi e maki della casa

Assorted Sushi, Sashimi and Signature Maki

Тартар из лосося, крабовые палочки, огурец, манго, японский майонез, приправа тогараша, зеленый лук, тобико

U M A M I

JAPANESE RESTAURANT

THE ART OF JAPANESE CUISINE

UMAMI SIGNATURE | ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА УМАМИ

AGEDASHI TOFU SUTEKI

Bistecca di tofu frita, Verdure saltate e Tempura di cipolla primaverile, Salsa teriyaki

Fried Silken Tofu, Sautéed Vegetables and Spring Onion Tempura, Teriyaki Sauce

Обжаренный тофу, овощи на гриле и зеленый лук в темпуре, соус Терияки

PAN YAKI SHIROMI

Medaglioni di pesce di scoglio saltati in padella con Insalata di finocchio e Edamame schiacciato

Locally Sourced Reef Fish Medallions with Fennel Salad and Mashed Edamame

Медальоны из местной рифовой рыбы с салатом из фенхеля и пюре из эдамаме

GINDARA SAIKYOZUKE \$35

Merluzzo nero dell'Alaska marinato nel miso con Verdure di stagione e Purè di zucca

Alaskan Imported Black Cod in a Miso Marinade with Seasonal Vegetables and Pumpkin Purée

Черная треска с Аляски в маринаде мисо с сезонными овощами и тыквенным пюре

TSUKEAGE ROBUSUTA (800 - 1000 GRAMS | ГРАММ) \$55

Aragosta e selezione di Verdure fresche ricoperti da una leggera pastella

di tempura e Maionese al wasabi

Lobster and a selection of Fresh Vegetables coated in a Light Tempura Batter and Wasabi Mayonnaise

Лобстер и выбор свежих овощей в легком тесте темпура и майонезе васаби

NIWATORI RAMEN

Ramen di Noodles, Brodo scuro di soia, Uovo marinato in salsa di soia, Bok Choy, Scalogno,

Coscia di pollo marinata, Olio di sesamo, Furikake, Semi di sesamo bianco, Togarashi

Ramen Noodles, Dark Soy Broth, Soy Marinated Egg, Bok Choy, Spring Onion, Marinated Chicken Thigh,

Sesame Oil, Furikake, White Sesame Seeds, Togarashi

Лапша рамен, темный соевый бульон, маринованные в сое яйца, бок чой, зеленый лук,

маринованные куриные бедра, кунжутное масло, приправа Фурикаке, семена белого кунжута,

приправа Тогараша

UMAMI SIGNATURE | ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА УМАМИ

YAKITORI

Pollo in salsa teriyaki e Insalata di asparagi con Riso fritto giapponese
Chicken in Teriyaki Sauce and Asparagus Salad with Japanese Fried Rice
Курица в соусе терияки и салат из спаржи с японским жареным рисом

TONKUTSO RAMEN

Ramen di Noodles, Brodo scuro di soia, Uovo marinato in salsa di soia, Bok Choy, Scalogno, Pancetta di maiale marinata, Olio di sesamo, Furikake, Semi di sesamo bianco, Togarashi
Ramen Noodles, Dark Soy Broth, Soy Marinated Egg, Wok Choy, Spring Onion, Marinated Pork Belly, Sesame Oil, Furikake, White Sesame Seeds, Togarashi
Лапша рамен, темный соевый бульон, маринованные в сое яйца, вок-чой, зеленый лук, маринованная свиная грудинка, кунжутное масло, приправа Фурикаке, белые семена кунжута, приправа Тогараша

NEGIMA YAKI 🐷

Pancia di maiale in salsa yakitori e Insalata di asparagi con Riso fritto giapponese
Pork Belly in Yakitori Sauce and Asparagus Salad with Japanese Fried Rice
Свиная грудинка в соусе Якитори и салат из спаржи с японским жареным рисом

KOHITSUJI YAKI LAMB RACK

Costolette di agnello grigliate con spezie asiatiche e Purè di zucca nella salsa Yakiniku
Grilled Japanese Furikake Spiced Rack of Lamb with Pumpkin Purée in Yakiniku Sauce
Каре ягненка с приправой Фурикаке, приготовленное на гриле, с тыквенным пюре и соусом Якинику

WAGYU & FOIE GRAS \$75

Costata di Wagyu con Foie Gras scottato in una salsa teriyaki, servito con un'insalata fresca condita con salsa di goma
Wagyu Rib Eye topped with Seared Foie Gras in a Teriyaki Sauce served with a Fresh Garden Salad in Goma Dressing
Стейк Вагью Рибай с обжаренной фуа-гра в соусе Терияки, подается с легким овощным салатом в соусе Гома

U M A M I

JAPANESE RESTAURANT

THE ART OF JAPANESE CUISINE

DOLCI | SWEETS | ДЕСЕРТ

MATCHA CUSTARD TART WITH COCONUT CRUST

Torta giapponese al tè verde matcha con cocco tostato

Japanese Green Tea Tart with Toasted Coconut

Японский пирог из зеленого чая с жареным кокосом

BANANA CHOCOLATE FINGER & COMPRESSED ICE CORNET

Sigaro croccante al cioccolato con gelato al sake e pesca

Crispy Chocolate Cigar with Sake and Peach Ice Cream

Хрустящая шоколадная сигара с sake и персиковым мороженым

SELEZIONE DI 2 MOCHI | SELECTION OF 2 MOCHI МОТИ НА ВЫБОР (2 ШТУКИ)

GELATO | ICE CREAM | МОРОЖЕНОЕ

Sesamo nero

Fagiolo rosso

Sake e pesca

Black Sesame

Red Bean

Sake and Peach

Черный кунжут

Красная фасоль

Саке и персик

SORBETTO | SORBET | СОРБЕТ

Tè verde

Litchi

Mela verde e wasabi

Ciliegia e cioccolato

Green Tea

Lychee

Green Apple and Wasabi

Cherry and Chocolate

Зеленый чай

Личи

Зеленое яблоко и васаби

Вишня с шоколадом

MENU PER BAMBINI | KIDS' MENU ДЕТСКОЕ МЕНЮ

КАРРА МАКИ (6 PEZZI)

Maki di cetriolo e maionese giapponese

КАРРА МАКИ (6 PCS.)

Cucumber and Japanese Mayonnaise

КАППА МАКИ (6 ШТ.)

Огурец и японский майонез

ZUPPA MISO

Tofu, Cipollotti e Pesce

MISO SOUP

Tofu, Scallions and Fish

МИСО СУП

Тофу, зеленый лук и рыба

ZUPPA DI NOODLES AL POLLO

Pollo, Verdure Miste con Noodles all'uovo

CHICKEN NOODLE SOUP

Chicken, Mixed Vegetables with Egg Noodles

КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

Курица, овощная смесь с яичной лапшой

ТЕМАРИ СУШИ (6 PEZZI)

Tonno e maionese giapponese

ТЕМАРИ СУШИ (6PCS.)

Tuna and Japanese Mayonnaise

ТЕМАРИ СУШИ (6 ШТ.)

Тунец и японский майонез

CHIRASHI SUSHI (5 PEZZI)

Scegli tra tonno, pesce di scoglio, salmone o gamberi

CHIRASHI SUSHI (5 PCS.)

Choice of Tuna, Reef Fish, Salmon or Prawns

ЧИРАШИ СУШИ (5 ШТ.)

Выбор из тунца, рифовой рыбы, лосося или креветок

KANI MAKI (8 PEZZI)

Avocado, bastoncini di granchio, maionese giapponese e cetriolo

Avocado, Crab Stick, Japanese Mayonnaise and Cucumber

КАЛИФОРНИЯ МАКИ (8 ШТ.)

Авокадо, крабовые палочки, японский майонез и огурец

U M A M I

JAPANESE RESTAURANT

THE ART OF JAPANESE CUISINE

MENU PER BAMBINI | KIDS' MENU ДЕТСКОЕ МЕНЮ

PANKO SAKANA (4 PCS.)

Bastoncini di pesce impanati serviti con patatine fritte

Breaded Fish Fingers served with Fries

САКАНА В ПАНИРОВКЕ

Рыбные палочки в панировке с картофелем фри

YAKIMESHI

Riso fritto con verdure e uova

Vegetable Fried Rice with Eggs

ЯКИМЕШИ

Овощной рис с яйцом

YAKI SOBA

Noodles all'uovo saltati in padella con verdure

Stir-fried Egg Noodles with Vegetables

ЯКИ СОБА

Жареная яичная лапша с овощами

YAKIMONO NIGIRI (4 PEZZI | 4 PCS.)

Scegli tra tonno, pesce di scoglio, salmone o gamberi

Choice of Tuna, Reef Fish, Salmon or Prawns

ЯКИМОНО НИГИРИ (4 ШТ.)

Выбор тунца, рифовой рыбы, лосося или креветок

KODOMO TERIYAKI TORI (5 PEZZI | 5 PCS.)

Pollo alla griglia servito con riso bianco giapponese

Grilled Chicken served with Japanese Plain Rice

КУРИЦА ТЕРИЯКИ (5 ШТ.)

Жареная курица в соусе Терияки с японским рисом

GYUNIKU KUSHIYAKI

Spiedini di manzo alla griglia, salsa teriyaki serviti con riso fritto giapponese

BEEF KUSHIYAKI

Grilled Beef Skewers, Teriyaki Sauce served with Japanese Fried Rice

ГОВЯДИНА КУШИЯКИ

Шашлычки из говядины на гриле, соус Терияки, подается с японским

жареным рисом жареным рисом

Sceta tra gelato e sorbetto | *Choice of Ice Cream and Sorbet* | Выбор мороженого и сорбета

 Vegan  Vegetarian  Wheat  Alcohol  Eggs  Fish  Pork  Shellfish  Dairy  Chargeable

  This food contains nuts or seeds that can cause allergies.

和

牛

DOWNLOAD OTHER MENUS

maldives.baglionihotels.com



BAGLIONI RESORT
MALDIVES | LUXURY ALL-INCLUSIVE