





BAO


MEAT

-  Bao бургер с курицей карааге 270
-  Bao бургер с рубленой говядиной и японским омлетом 290
-  Bao дог со свинными ребрышками и соусом BBQ 290
-  Bao с цыпленком, корнем лотоса и соусом свит чили 230
- Bao с куриными сердцами в соусе терияки 230
-  Bao с говядиной и имбирным соусом 250
- Bao с уткой и пекинской капустой в соусе хойсин 270
-  Bao со свининой и свежим редисом 230
-  Bao с рагу из ягненка и капустой кимчи 270


FISH


-  Bao дог с треской и Хе из баклажанов 290
-  Bao с тигровыми креветками в соусе васаби 270
- Bao с тунцом и авокадо 290
- Bao с форелью и сливочным сыром терияки 270
- Bao с угрем, ореховым соусом и водорослями чука 290

VEGETARIAN

-  Bao с хрустящим тофу и свежими овощами 220

Булочка bao родилась на Тайване и стала очень популярной во всем мире. Впрочем, свой вариант паровых пампушек есть в любой азиатской кухне: в Корее – пянсе, в Китае – баодзы или маньтоу, во Вьетнаме – бань бао. Bao by Bao Mochi готовится на пару из нежного пшеничного теста с добавлением различных начинок из мяса или рыбы со свежими овощами, приправленными для сочности яркими соусами.

 Наведи камеру телефона и посмотри фото блюд

 подается с японским омлетом, булочкой и напитком

 остро  умеренно остро  жареная булочка  новинка



SALADS/STARTERS

- Салат с цыпленком карри и кукурузой 350
- Салат с говядиной и соусом тандури 450
- Салат из свежих овощей с кунжутно-соевой заправкой 290
- Салат с лапшой харусаме и морепродуктами 470
-  Хрустящие баклажаны с томатами и копченой зубаткой 350
-  Ахи поке с тунцом и имбирным соусом 450
- Поке с курицей и киноа 390
-  Поке с форелью и соусом из лимонграсса и грейпфрута 490
- Тар-тар из говядины с устричным соусом на булочке bao 390
-  Тар-тар из тунца с соусом из манго и чили 450
- Севиче из форели с жареным авокадо и соусом из маракуйи 550
-  Тигровые креветки в соусе том ям 440
- Фреш ролл с креветками и кумкватом 350
- Фреш ролл с чукой, шиитаке и ореховым соусом 270
-  Эдамаме в креветочном соусе с чесноком и чили 250

SOUPS

-  Луковый крем-суп с кардамоном и бычьими хвостами 370
-  Том кха с курицей 390
-  Том ям/с кокосовым молоком 450
- Рамен со свининой и пшеничной лапшой 390
- Мисо с курицей/с тофу и вакааме 250/190
-  Big рамен со свининой и пшеничной лапшой 490

MAIN DISHES/WOK



-  Стейк из форели с брюссельской капустой, цукини и соусом терияки 650
- Фиш энд чипс в азиатском стиле 470
- Зубатка с рисом неро венере, древесными грибами и муссом том кха 450
-  Мини осьминоги с мини кукурузой и печеным бататом 590
-  Половина цыпленка гриль с соусом кимчи 520
- Свинные ребра в анисовой глазури с пюре из белой фасоли 590
-  Говядина в красном карри с овощами и рисом 490
-  Удон с курицей 390
- Соба с овощами 350
- Рис с морепродуктами 450
- Пшеничная лапша с говядиной и вешенками в соусе из черного чеснока 420



DAIFUKU MOCHI

- Манго-маракуйя 170
- Кассата 170
- Малиновый мусс 170
- Баббл-гам 170
- Мисо-апельсин 170
- Парфе соленая карамель 170
- Белая фасоль-юдзу 170
-  Каштан-судачи 170
-  Горгонзола-Груша-Орех 170
-  Каламанси-Черный чеснок 170

DESSERTS

-  Чизкейк из черного кунжута с авокадо и соусом из облепихи с перцем сян сё 290
-  Кокосовый пудинг с семенами чиа и соусом манго-кааламанси 290

-15%
на всю еду
с 12:00 до 16:00
по будням

-10%
на все меню
с собой

Уважаемые гости! Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, просьба сообщить об этом своему официанту

Дайфуку моти - японский десерт из рисовой муки «Мотику», сахара и воды. В качестве начинки выступает сладкая паста из фасоли, сезонные фрукты и шоколад. Древнейший рецепт приготовления десерта сохраняется в тайне и передается японцами из поколения в поколение. Мы стали счастливыми обладателями уникальной рецептуры, благодаря чему можем познакомить с этим удивительным вкусным десертом.

COFFEE

Эспрессо	90
Американо	120
Капучино/большой капучино	160/230
Латте	230
Флет уайт	160
Харио	170
Какао	230
Матча латте	260
Голубая матча	260
Ассаи матча	260
Ходзича латте	260
Ванильный раф	260
Латте Жасмин	260
Матча латте с белым шоколадом	270
Латте Солёная карамель	260

TEA BASED DRINKS

Матча-апельсин	320
Грейпфрут-Маракуйя	320

FRESH JUICE

Апельсин/грейпфрут/яблоко/морковь	250
-----------------------------------	-----

Любой кофе можем сделать на растительном молоке **+50 Р**

TEA

Сенча (Зелёный)	250
Моли Чжэнь Чжу (Зелёный с жасмином)	250
Генмайча (Зелёный с воздушным рисом)	250
Хуа Кай Фу Гуй (Зеленый связанный в цветок)	250
Най Сян улун (Молочный улун)	250
Дянь Хун Мао Фэн (Чёрный)	250
Гун Тин (Пуэр)	250
Травяной сбор (Инди)	250

LEMONADE

Лимонад Манго-Лист лайма	290/650
Лимонад Гуава-Лайм	290/650

ASIAN LEMONADE

В ассортименте	190
----------------	-----

WATER

Surgiva (с газом/без)	190/360
-----------------------	---------

LUNCH MENU

любые 2 блюда + напиток = **333 Р**
любые 3 блюда + напиток = **444 Р**

SOUPS

Луковый крем-суп
Том кха с курицей
Суп мисо с тофу и шиитаке / с курицей

SALADS/BAO

Бао с хрустящим тофу и свежими овощами
Бао со свиной и свежим редисом
Бао бургер с цыпленком терияки
Салат с водорослями и арахисовым соусом
Овощной салат с куриной грудкой и имбирным соусом

MAIN DISHES

Соба/Удон/Рис с овощами в соусе терияки
Цыпленок с рисом в соусе карри
Куриные сердечки в соусе свит чили с картофельно-чесночным муссом

DRINKS

Эспрессо/Американо/Капучино/Чай зеленый/Чай черный/Лимонад Лимон

SPECIAL OFFER

Заменим обычное молоко на растительное **+100 Р**
Бокал вина (Gazela Vinho Verde/Castillo De Monseran) **+190 Р**

LUNCH TIME: с 12:00 до 16:00 по будням

СПб, ул. Жуковского, 2 ☎ 812 320 42 42

BAOMOCHI.RU

BAO MOCHI

является рекламным буклетом, за подробной информацией обращайтесь к менеджеру ресторана

