



BAO

Бао бургер с рубленой говядиной и японским омлетом 220 г 250

Булочка из пшеничной муки с добавлением молока, обжаренная во фритюре, с начинкой из рубленой говядины, нежного японского омлета, свежего томата, лука фри и дополненная острым соусом.

Бао дог со свиными ребрышками и соусом BBQ 220 г 250

Булочка из пшеничной муки с добавлением молока, обжаренная во фритюре, с добавлением мяса свиных ребер, овощей, лука фри и дополненная соусом домашний BBQ.

Бао с куриными сердцами в соусе терияки 140 г 190

Булочка из пшеничной муки с добавлением молока, приготовленная на пару, с начинкой из глазированных в соусе терияки куриных сердечек, вешенок, хрустящего картофельного пая и дополненная соусом из ферментированного чеснока.

Бао с уткой и пекинской капустой в соусе хойсин 130 г 250

Булочка из пшеничной муки с добавлением молока, приготовленная на пару, с начинкой из утки, салата из пекинской капусты, редиса, хлопьев чили и дополненная соусом хойсин.

Бао со свиной в соусе сатай 140 г 190

Булочка из пшеничной муки с добавлением молока, приготовленная на пару, с начинкой из сочной свинины, овощей и дополненная арахисовым соусом сатай.

Бао с рагу из ягненка и капустой кимчи 110 г 230

Булочка из пшеничной муки с добавлением молока, приготовленная на пару, с начинкой из капусты кимчи и рагу из сочной баранины.

Бао дог с треской и хе из баклажанов 200 г 250

Булочка из пшеничной муки с добавлением молока, обжаренная во фритюре, с начинкой из нежной трески, домашнего хе из баклажанов и моркови, болгарского перца и лука фри.

Бао с тигровыми креветками в соусе васаби 125 г 250

Булочка из пшеничной муки с добавлением молока, приготовленная на пару, с начинкой из тигровых креветок, салата из красной и пекинской капусты и дополненная соусом васаби.

Бао с тунцом и жареным авокадо 120 г 290

Булочка из пшеничной муки с добавлением молока, приготовленная на пару, с начинкой из свежего тунца слабой соли, авокадо, айсберга и дополненная соусом на основе тофу.

Бао с форелью и сливочным сыром 120 г 290

Булочка из пшеничной муки с добавлением молока, приготовленная на пару, с начинкой из форели слабой соли, ромейна, свежего огурца и дополненная соусом на основе сливочного сыра с терияки.

Бао с хрустящим тофу и свежими овощами 150 г 190

Булочка из пшеничной муки с добавлением молока, приготовленная на пару, с начинкой из хрустящего тофу, микса из свежих овощей, зеленого лука и дополненная соусом гаспачо.



SALADS/STARTERS

Салат с цыпленком карри и кукурузой 260 г 290

Салат с обжаренной в кляре куриной грудкой, со свежими овощами и заправкой на основе кукурузы и карри. Украшается ароматной кинзой.

Хрустящие баклажаны с томатами и копченой зубаткой 200 г 320

Нежное филе зубатки с обжаренными хрустящими баклажанами, спелыми томатами и паприкой с остро-сладким соусом.

Ахи поке с тунцом и имбирным соусом 260 г 370

Поке с рисом, имбирным соусом, бобами эдамаме, чуккой, свежим огурцом, маринованным красным луком и специями. Декорируется кумкватом и зеленым луком.

Севиче из форели с жареным авокадо и соусом из маракуйи 180 г 390

Обжаренная в цитрусовом соусе форель, авокадо, соус из маракуйи, понзу и шрирачи, попкорн из рисовых хлопьев, красный чили и кунжут.

Тигровые креветки в соусе том ям 150 г 370

Тигровые креветки в кляре с кисло-острым муссом том ям, декорированные свежей кинзой, хлопьями чили и воздушным рисом.

Эдамаме в креветочном соусе с чесноком и чили 120 г 250

Бобы эдамаме, обжаренные в креветочном соусе с чили. Подаем со свежей кинзой и белым кунжутом.



SOUPS

Луковый крем-суп с кардамоном и бычьими хвостами 300 г 350

Густой луковый суп на сливках с кардамоном, луком порей и луком фри с говяжьими хвостами в мясном соусе демиглас.

Том ям /с кокосовым молоком 450 г 370

Аутентичный суп том ям на креветочном и курином бульонах со свежим лемонграссом, корнем имбиря и чили. Подаем с тигровыми креветками, томатами черри и японским рисом.

Рамен со свиной и пшеничной лапшой 550 г 350

Рамен на бульоне из свинины и тонкацу с пшеничной лапшой и копчено-маринованным яйцом. Декорируем ароматным зеленым луком, ростками сои и хлопьями чили.



MAIN DISHES/WOK

Зубатка с рисом nero венере, древесными грибами и муссом том кха 240 г 390

Нежное филе зубатки подаем с рисом nero-венере, древесными грибами мюэр, сливочным сыром с терияки и нежным муссом том кха.

Мини осьминоги с мини кукурузой и печеным бататом 300 г 410

Блюдо из мини-осьминогов, мини-кукурузы, сладкого картофеля, семян белого и черного кунжута, зеленого лука и томатов черри, заправленное пряным соусом чимичури.

Пшеничная лапша с говядиной и вешенками в соусе из черного чеснока 240 г 370

Пшеничная лапша с говяжьей вырезкой, овощами, вешенками и соусом на основе кокосового молока с черным ферментированным чесноком и чили.

Удон с курицей 300 г 330

Обжаренные ломтики нежного куриного мяса, кусочки сладкого болгарского перца, пекинская капуста, цуккини и морковь, с добавлением кисло-сладкого соуса.

Соба с овощами 300 г 300

Гречневая лапша со свежими хрустящими овощами, бобами эдамаме и пряминой зеленью.

Рис с морепродуктами 340 г 350

Тигровые креветки, кальмары, свежие овощи и рис в устричном соусе.



MOCHI

Манго-маракуйя 50 г 160

Десерт из рисовой муки мотики с начинкой из пюре манго, маракуйи и ганаша из белого шоколада.

Апельсин-мисо 50 г 160

Десерт из рисовой муки мотики с нежным вкусом пасты мисо со сливочным сыром, цукатами из спелых апельсинов, итальянской меренгой и миндалем.

Кассата 45 г 160

Кассата - традиционный сицилийский десерт на основе меренги, взбитых сливок, цукатов, орехов и бисквита. Мы готовим дайфуку моти с начинкой «кассата», используя вместо бисквита тесто моти.

Бабл гам 50 г 160

Знакомый из детства вкус бабл-гам в традиционном японском пирожном моти из рисовой муки.

Каламанси-чеснок 50 г 160

Десерт из рисовой муки с начинкой из цитруса каламанси и ферментированного чеснока.

Каштан-судачи 50 г 160

Десерт из рисовой муки мотики с начинкой из молочного шоколада с каштаном и судачи.

COFFEE

Эспрессо 30 мл 90

Американо 150 мл 130

Капучино/Большой капучино 180/350 мл 180/250

Латте 350 мл 250

Флет Уайт 180 мл 180

Какао 350 мл 250

Матча латте 350 мл 280

Ванильный раф 350 мл 280

TEA

Сенча (зеленый) 450 мл 250

Моли Чжэнь Чжу (зеленый с жасмином) 450 мл 250

Генмайча (зеленый с воздушным рисом) 450 мл 250

Хуа Кай Фу Гуй (зеленый связанный в цветок) 450 мл 250

Най Сян улун (молочный улун) 450 мл 250

Дянь Хун Мао Фэн (черный) 450 мл 250

Гун Тин (пуэр) 450 мл 250

Травяной сбор (Инди) 450 мл 250

SOFT DRINKS

Вода с газом/ без газа 250/750 мл 100/250

Лимонад (Азия) в ассортименте 330 мл 190

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, просьба сообщить об этом кассиру.



Является рекламным буклетом, за подробной информацией обращайтесь к кассиру.



BAO

 Bao burger with chopped beef and Japanese omelette 220 g **250**

Deep-fried wheat bun, stuffed with minced beef, tender Japanese omelette, fresh tomatoes, fried onions and topped with spicy sauce.

Bao burger with pork ribs and BBQ sauce 220 g **250**

Deep-fried wheat bun, stuffed with pork ribs' meat, vegetables, fried onions and homemade BBQ sauce.

Chicken hearts bao with teriyaki sauce 140 g **190**

Steam-cooked wheat bun, stuffed with chicken hearts glazed in "Teriyaki" sauce, oyster mushrooms, crispy potato pie and topped with sauce of fermented garlic.

Duck bao with napa cabbage and hoisin sauce 130 g **250**

Steam-cooked wheat bun, stuffed with duck meat, salad of Napa cabbage, radish, flakes of chili and topped with hoisin sauce.

Bao with pork meat in satai sauce 140 g **190**

Steam-cooked wheat bun, stuffed with juicy pork meat, vegetables and garnished with peanut sauce satai.

 Lamb stew bao with homemade kimchi 110 g **230**

Steam-cooked wheat bun, stuffed with Kimchi Cabbage and juicy mutton stew.

Bao burger with cod and hoe of eggplants 200 g **250**

Deep-fried wheat bun, stuffed with tender cod, homemade eggplant and carrot, bell pepper and onion fries.

 Shrimp bao with wasabi sauce 125 g **250**

Steam-cooked wheat bun, stuffed with tiger shrimps, red and Beijing cabbage salad and topped with Wasabi sauce.

Tuna bao with fried avocado and tofu sauce 120 g **290**

Steam-cooked wheat bun, stuffed with fresh and light-salted tuna, avocado, iceberg lettuce and topped with Tofu sauce.

Trout bao with cream cheese 120 g **290**

Steam-cooked wheat bun, stuffed with light-salted trout, romaine, fresh cucumber and topped with sauce of Teriyaki.

 Crispy tofu bao with raw vegetables 150 g **190**

Steam-cooked wheat bun with milk, stuffed with crispy tofu, mixed fresh vegetables, green onions and complemented with gazpacho sauce.




SALADS/STARTERS

Curry chicken salad with corn 260 g **290**

Salad with batter-fried chicken breast, with fresh vegetables and corn and curry dressing. Garnished with fragrant cilantro.

Crispy eggplant with tomatoes and smoked catfish 200 g **320**


Tender catfish fillet with fried crispy eggplant, ripe tomatoes and paprika, topped with spicy-and-sweet sauce.

 Ahi poké with tuna and ginger sauce 260 g **370**

Ahi poke with rice, ginger sauce, edamame beans, chuka, fresh cucumber, pickled red onions and spices, topped with kumquat and green onions.

Trout ceviche with fried avocado and passion fruit sauce 180 g **390**

Trout fried in citrus sauce, avocado with sauce of passion fruit, ponzu and sriracha, rice cereal popcorn, red chili and sesame.

 Tiger shrimps with mousse 150 g **370**

Tiger shrimps in batter with spicy mousse Tom Yum, decorated with fresh cilantro, chili flakes and puffed rice.

Edamame with shrimp sauce, garlic, and chili 120 g **250**

Edamame beans fried in shrimp sauce with chili. Served with fresh cilantro and white sesame seeds.



SOUPS

Onion cream soup with cardamom and oxtails 300 g **350**

Creamy and thick onion soup with cardamom, leeks and beef tails with demi-glace meat sauce.

 Tom yum / with coconut milk 450 g **370**

Authentic Tom Yum soup, cooked of shrimp and chicken broth, with fresh lemongrass, ginger and chili root. Served with tiger shrimps, cherry tomatoes and Japanese rice.

Ramen on pork broth and tonkatsu with wheat noodles 550 g **350**


Ramen on pork and tonkatsu broth with wheat noodles and smoked marinated egg. Decorate with fragrant green onions, soy sprouts and chili flakes.



MAIN DISHES/WOK

Catfish with Nero Venere rice, Ligneous Mushrooms and Tom Kha Mousse 240 g **390**

Tender catfish fillet served with Nero Venere rice, ligneous moer mushrooms, Teriyaki cream cheese and delicate Tom Kha mousse.

 Mini octopus served with mini corn and baked sweet potato 300 g **410**

Dish of mini octopus, mini corn, sweet potatoes, white and black sesame seeds, green onions and cherry tomatoes, topped with spicy Chimichuri sauce.

Wheat noodles with beef and oyster mushrooms, cooked in sauce of black garlic 240 g **370**

Wheat noodles with beef sirloin, vegetables, oyster mushrooms and coconut milk sauce with black fermented garlic and chili pepper.

Chicken Udon 300 g **330**

Fried slices of tender chicken meat, slices of sweet bell pepper, Napa cabbage, zucchini and carrots, topped with sour-sweet sauce.

Soba with Vegetables 300 g **300**

Buckwheat noodles with fresh crispy vegetables, edamame beans and spicy lettuce.

Rice with Seafood 340 g **350**

Tiger shrimps, squids, fresh vegetables with rice in oyster sauce.



MOCHI

Mango-passion fruit 50 g **160**

Dessert cooked of Motiko rice flour, stuffed with puree of mango, passion fruit and topped with white chocolate ganache.

Orange-miso 50 g **160**

Dessert cooked of Motiko rice flour, having a delicate taste of miso pasta with cream cheese, candied ripe oranges, Italian meringue and almonds.

Cassata 45 g **160**

Cassata is a traditional Sicilian dessert, cooked of meringue, whipped cream, candied fruit, nuts and biscuit. We cook daifuku mochi with cassata filling, using mochi dough instead of biscuit.

Bubble gum 50 g **160**

Taste of bubble gum familiar from childhood in a traditional Japanese pastry cooked of mochi rice flour.

Kalamansi-garlic 50 g **160**

Dessert cooked of rice flour, stuffed with kalamansi citrus and fermented garlic.

Chestnu-sudachi 50 g **160**

Dessert cooked of Motiko rice flour, stuffed with milk chocolate and topped with chestnut and sudachi.

COFFEE

Espresso 30 ml **90**

Americano 150 ml **130**

Cappuccino / Big cappuccino 180/350 ml **180/250**

Latte 350 ml **250**

Flat white 180 ml **180**

Hot chocolate 350 ml **250**

Matcha latte 350 ml **280**

Vanilla Raf 350 ml **280**

TEA

Sencha (green tea) 450 ml **250**

Moth Zhen Zhu (green tea with jasmine) 450 ml **250**

Genmaicha (green tea with puffed rice) 450 ml **250**

Hua Kai Fu Gui (green tea in a flower) 450 ml **250**

Nai Xiang Oolong Tea (Milky oolong tea) 450 ml **250**

Dian Hong Mao Feng (black tea) 450 ml **250**

Gong Ting (Pu'er) 450 ml **250**

Herbal Tea (Indie) 450 ml **250**

SOFT DRINKS

Water sparkling / still 250/750 ml **100/250**

Limonade (Asia) in assortment 330 ml **190**

Dear guests, if you are allergic to any products, please inform the cashier.



This is an advertising brochure, for more information contact the restaurant manager.