BAO

MEAT

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

FISH

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

VEGETARIAN

Бао с хрустящим тофу и свежими овощами	220

Булочка бао родилась на Тайване и стала очень популярной во всем мире. Впрочем, свой вариант паровых пампушек есть в любой азиаткой кухне: в Корее – пянсе, в Китае – баодзы или маньтоу, во Вьетнаме – бань бао. Бао 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 лемонграсса и грейпфрута	490
Тар-тар из говядины с устричным соусом на булочке бао	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
Свиные 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-каламанси	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 «Мотико», 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

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

TEA BASED DRINKS

Матча-апельсин	320
Грейпфрут-Маракуйя	320

WATER

Surgiva (с газом/без)	190/360

FRESH JUICE

Апельсин/грейпфрут/яблоко/морковь	250

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

Apple Pay · Android Pay · Samsung Pay · tripadvisor · mastercard · VISA · paypass · UnionPay · МИР

LUNCH MENU

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

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 свининой 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 ₽**
Бокал вина (Gazela Vinho Verde/Castillo De Monseran) **+190 ₽**

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

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

BAOMOCHI.RU

Является рекламным буклетом, за подробной информацией обращайтесь к менеджеру ресторана

BAO MOCHI