

M E

N U

BAO

Бао бургер
с рубленой говядиной
и японским омлетом 220 г 320

Бао дог со свинными
ребрышками
и соусом BBQ 220 г 290

Бао с креветками
в соусе васаби 125 г 270

Бао с уткой и пекинской
капустой в соусе хойсин 130 г 270

Бао с цыпленком,
маринованным дайконом
и соусом свит чили 150 г 250

Бао с хрустящим тофу
и свежими овощами 150 г 220

MOCHI

каждый день готовим 2 новых вкуса

Апельсин-мисо 50 г 170
Манго-маракуйя 50 г 170
Кассата 45 г 170
Каштан-судачи 50 г 170
Каламанси-черный чеснок 50 г 170

STARTERS

Ахи поке с тунцом
и имбирным соусом 260 г 390

Севиче из форели
и авокадо с соусом
из маракуйи и понзу 180 г 430

Тигровые креветки
в соусе том ям 150 г 390

SOUPS

Том ям /с кокосовым
молоком 450 г 420

Рамен со свининой
и пшеничной лапшой /
big рамен 380 / 650 г 390 / 490

MAIN DISHES

Удон / рис с курицей 360 г 320

Удон / рис / соба
с креветками и кальмаром
в устричном соусе 310 г 370

Рис с говядиной
и овощами
в соусе карри 350 г 390

Пшеничная лапша
с говядиной в соусе
черный чеснок 340 г 350

DEAR GUESTS

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

SOFT DRINKS

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

Лимонад (Азия)
в ассортименте 330 мл 190

BEER

Tsingtao 330 мл 250

Great River 330 мл 250

LUNCH TIME

390 Р

по будням
с 12:00 до 16:00

Мисо суп с курицей 300г
Рис/удон с говядиной 230г
Моти манго-маракуйя 50г

MOCHI

Дайфуку моти - традиционный японский десерт из рисовой муки «Мотику», которую мы напрямую возим из Японии, а также из сахара и воды. В качестве начинки выступают сезонные фрукты, ягоды, шоколад и сладкая паста из фасоли. Древнейший рецепт приготовления десерта сохраняется японцами в тайне и передаётся из поколения в поколение.

BAO

Булочка бао родилась на Тайване и стала очень популярной во всем мире. 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.

Является рекламным буклетом, за подробной информацией обращайтесь к кассиру.



M E

N U

BAO

-  Bao burger with chopped beef and japanese omelette 220 g **320**
- Bao dog with pork ribs and BBQ sauce 220 g **290**
-  Shrimp bao with wasabi sauce 125 g **270**
- Duck bao with napa cabbage and hoisin sauce 130 g **270**
- Bao with chicken, pickled daikon and sweet chili sauce 150 g **250**
-  Crispy tofu bao with raw vegetables 150 g **220**

MOCHI

we cook 2 new tastes every day

- Orange-Miso 50 g **170**
- Mango and passion fruit 50 g **170**
- Cassata 45 g **170**
- Chestnut-sudachi 50 g **170**
- Calamansi-black garlik 50 g **170**

STARTERS

-  Ahi poke with tuna and ginger sauce 260 g **390**
- Trout ceviche with fried avocado and passion fruit sauce 180 g **430**
-  Tiger shrimps with mousse 150 g **390**

SOUPS

-  Tom yam / with coconut milk 450 g **420**
- Ramen with pork and wheat noodles / big ramen 380 / 650 g **390 / 490**

MAIN DISHES

- Udon / rice with chicken 360 g **320**
- Udon / rice / soba with shrimp and squid in oyster sauce 310 g **370**
-  Rice with beef and vegetables in curry sauce 350 g **390**
- Wheat noodles with beef in black garlic sauce 340 g **350**

DEAR GUESTS

Dear guests, if you are allergic to any products, please inform your waiter.

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

SOFT DRINKS

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

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

BEER

Tsingtao 330 ml **250**

Great River 330 ml **250**

LUNCH TIME

390 rub

on weekdays
from 12:00 to 16:00

Miso soup with chicken 300 g
Udon / rice with beef 230 g
Mango and passion fruit mochi 50 g

MOCHI

Daifuku mochi is a traditional Japanese dessert made from Motiko rice flour, which we directly bring from Japan, as well as from sugar and water. The filling is seasonal fruits, berries, chocolate and sweet bean paste. The oldest dessert recipe is kept in secret by the Japanese and passed on from generation to generation.

BAO

Steamed bun bao was created in Taiwan and became super popular all over the world. By the way, all different kind of buns variations exists in all Asian cuisine: in Korea - panse, in China - baozi or mantou, Vietnam - ban bao. Bao by Bao Mochi cooks steamed and made of soft wheat dough with various fillings as a meat, fish and fresh veggies, seasoned with sauces.

