



## BAO

Булочка бао родилась на Тайване и стала очень популярной во всем мире. Впрочем, свой вариант паровых пампушек есть в любой азиатской кухне: в Корее - пнясе, 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.

Бао бургер с говядиной и японским омлетом 220 г

340

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 бургер с цыпленком и соусом свит чили 140 г

270

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 дог со свиными ребрышками и соусом BBQ 220 г

320

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 уткой и пекинской капустой в соусе хойсин 130 г

270

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 с тигровыми креветками в соусе васаби 140 г

290

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 жареным тунцом 150 г

290

Булочка бао с обжаренным свежим тунцом, свежими овощами и соусом на основе колченых томатов.

Бао с форелью и сливочным терияки 120 г

270

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

Бао с хрустящим тофу и свежими овощами 150 г

240

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.



## STARTERS

Тигровые креветки в соусе карри на жареном рисе 200 г

370

Хрустящие тигровые креветки в кларе, глазированные в соусе карри, подаются на подушке из жареного риса с кинзой и зеленым луком.

Жареные гедза с курицей и грибами 165 г

270

Китайские пельмени, обжаренные во фритюре, с начинкой из сочной курицы, пекинской капусты, шампиньонов и шиитаке, подаются с соусом BBQ.

Спринг роллы с говядиной и кинзой 190 г

320

Спринг роллы с рагу из говядины, кинзой, соусом чипотле и обжаренным кунжутом.



## SOUPS

Том ям / на кокосовом молоке 450 г

390 / 420

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

Рамен со свиной, маринованным яйцом и пшеничной лапшой 380 г

390

Рамен на бульоне из свинины и тонкоцу с пшеничной лапшой и маринованным яйцом. Декорируем ароматным зеленым луком, хлопьями чили.

BiG Рамен 720 г

490

## DEAR GUESTS

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



## WOK

Говядина в красном карри с овощами и рисом 350 г

470

Говядя вырезка с овощами в соусе на основе кокосового молока и красного карри, подается с рисом, арахисом, кунжутом и кинзой.

Рис / удон / соба с курицей в соусе свит чили 300 г

320

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

Рис / удон / соба с овощами и бобами эдамаме в соусе терияки 270 г

290

Хрустящие и свежие овощи, бобы эдамаме и пряная зелень.

Рис / удон / соба с морепродуктами в устричном соусе 270 г

390

Тигровые креветки, кальмары, свежие овощи в устричном соусе.



## MOCHI

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.

Манго-маракуйя 46 г

199

Апельсин-мисо 46 г

199

Кассата 46 г

199

Малиновый мусс 46 г

199

Банан-соленая карамель 46 г

199

Сникерс 46 г

199

## 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



Является рекламным буклетом, за подробной информацией обращайтесь к кассиру.