BAO

MEAT

Бао бургер с рубленной говядиной и японским омлетом *220 г*	370
Бао дог со свиными ребрышками и соусом BBQ *220 г*	350
Бао с курицей и корнем лотоса в соусе свит чили *120 г*	320
Бао с уткой и пекинской капустой в соусе хойсин *130 г*	290
Бао со свининой в соусе цитрусовый мисо *140 г*	270

FISH

Бао с тигровыми креветками и соусом васаби *140 г*	320
Бао с жареным тунцом *150 г*	350
Бао с камчатским крабом, бобами эдамаме и икрой тобико *150 г*	490
Бао с форелью и сливочным сыром терияки *150 г*	350

VEGETARIAN

Бао с тофу, овощами и соусом ким чи *150 г*	290

Булочка бао 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.

остро умеренно остро

SALADS/STARTERS

Салат с карамелизированной курицей, киноа и арахисовым соусом *300 г*	430
Салат с телячьим языком, битыми огурцами и древесными грибами *230 г*	450
Киноа боул с тофу и авокадо *230 г*	390
Поке с тигровыми креветками *290 г*	450
Поке с тунцом *290 г*	450
Поке с форелью *290 г*	450
Хрустящие баклажаны с томатами и маринованным тунцом *200 г*	390
Спринг роллы с говядиной, кинзой и соусом чипотле *190 г*	370
Эдамаме в креветочном соусе с чили и чесноком *120 г*	290
Севиче из форели с авокадо и соусом из маракуйи *180 г*	550
Креветки темпура с соусом зелёный карри *140 г*	420

ROLLS

Ролл с форелью татаки *230 г*	450
Ролл темпура с тигровыми креветками *230 г*	420
Открытый ролл с тунцом и икрой тобико *110 г*	390
Открытый ролл с камчатским крабом *110 г*	490

SOUPS

Том ям /на кокосовом молоке *450 г*	450
Том кха с курицей *390 г*	370
Рамен со свининой, пшеничной лапшой и маринованным яйцом *380 г*	420
BiG Рамен *720 г*	550
Тыквенный крем-суп на кокосовом молоке с кальмаром *300 г*	350
Холодный томатный суп с битыми огурцами *310 г*	310

MAIN DISHES/WOK

Говяжья вырезка с кремом из корня сельдерея и соусом чёрный перец *320 г*	690
Голень индейки в соусе унаги с салатом из фенхеля и киноа *440 г*	450
Жареные гёдза с курицей и грибами *165 г*	390
Гёдза с креветками и кальмаром с имбирно-чесночным муссом *200 г*	450
Камчатский краб в сливочном соусе шичими с айсбергом и жареным рисом *260 г*	650
Рис/удон/соба с курицей в сладком чили *300 г*	390
Рис/удон/соба с морепродуктами в устричном соусе *270 г*	420
Рис/удон/соба с овощами в соусе терияки *270 г*	390
Говядина с овощами, рисом и кешью в красном карри *350 г*	490

DAIFUKU MOCHI

Манго-маракуйя *50 г*	210
Апельсин-мисо *50 г*	210
Кассата *45 г*	210
Малиновый мусс *50 г*	210
Банан-солёная карамель *50 г*	210
Сникерс *50 г*	210
Рафаэлло *50 г*	210

Дайфуку Моти – традиционный японский десерт. Он готовится по аутентичному рецепту из специальной рисовой муки сорта Мотико, которую мы привозим из Японии. В нежном тесте разнообразная начинка из фруктов, ягод, орехов, карамели, шоколада и меренги.

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

С компаний от 8 человек взымается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета.

В нашем ресторане запрещено курение сигарет, в том числе электронных.

COFFEE

Эспрессо *30 мл*	90
Американо *150 мл*	170
Капучино *180 мл*	190
Большой капучино *350 мл*	250
Латте *350 мл*	250
Флэт Уайт *180 мл*	230
Харио *220 мл*	190
Латте солёная карамель *350 мл*	290
Ванильный раф *350 мл*	290

HOT DRINKS

Матча-латте *350 мл*	290
Голубая матча *350 мл*	290
Ассаи матча *350 мл*	290
Ходзича-латте *350 мл*	290
Матча-латте с белым шоколадом *350 мл*	320
Какао *350 мл*	250

COLD DRINKS

Юдзу Эспрессо-тоник *450 мл*	350
Айс Латте *450 мл*	250
Карамельный Айс Латте *450 мл*	290
Ходзича латте миндаль *450 мл*	290
Голубая матча латте по-вьетнамски *450 мл*	290
Матча латте по-вьетнамски *450 мл*	320

Любой кофе можем сделать на растительном молоке **+70 ₽**

TEA

Дянь Хун Мао Фэн *(черный) 700 мл*	320
Гун Тин *(пуэр) 700 мл*	320
Сенча *(зеленый) 700 мл*	320
Моли Чжэнь Чжу *(зеленый с жасмином) 700 мл*	320
Генмайча *(зеленый с воздушным рисом) 700 мл*	320
Хуа Кай Фу Гуй *(зеленый связанный в цветок) 700 мл*	320
Най Сян улун *(молочный улун) 700 мл*	320
Травяной сбор *(мята, мелисса, фенхель, василёк) 700 мл*	320

WATER

Вода	210/320
Лимонад, Азия *в ассортименте 330 мл*	190
Лимонад Bundaberg, Австралия *в ассортименте 375 мл*	350

FRESH

Фреши (апельсин/грейпфрут/яблоко/морковь) *300 мл*	290

LEMONADE

Яблоко Лайм Укроп *450 мл*	290
Грейпфрут Гибискус *450 мл*	290
Малина Роза *450 мл*	320
Судачи лимонад *450 мл*	350
Матча-тоник чёрная смородина *450 мл*	290
Матча Имбирь лимонад *450 мл*	320
Юдзу матча лимонад *450 мл*	350

LUNCH MENU

любые 2 блюда + напиток = **390 ₽**
любые 3 блюда + напиток = **490 ₽**

SOUPS

Том кха с курицей
Мисо суп с грибами шиитаке и тофу
Тыквенный крем-суп на кокосовом молоке с кальмаром

BAO

Бао бургер с курицей и соусом терияки
Бао с тофу, овощами и соусом кимчи
Бао с треской и соусом чипотле

MAIN DISHES

Пшеничная лапша с курицей в соусе хойсин
Гречневая лапша с овощами в соусе терияки
Рис с говядиной в соусе унаги

DRINKS

Эспрессо / американо / капучино / чай зелёный / чай чёрный

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