

БАО

Готовятся на пару из нежного пшеничного теста с добавлением различных начинок из мяса или рыбы со свежими овощами, приправленными для сочности яркими соусами.



Бао с тунцом, гуакамоле и чукой 170 г **350**
Tuna bao with chuka salad and guacamole

Бао с говядиной в соусе из чёрного перца, луком карри и коул слоу 190 г **320**
Beef bao with black pepper sauce, coleslaw and onion curry

Бао с креветками темпура и коул слоу 150 г **350**
Prawn tempura bao with coleslaw

Бао с курицей карааге, коул слоу и спайси айоли 190 г **320**
Chicken karaage bao with coleslaw and spicy aioli

Бао со свиной грудинкой чар сиу и капустой кимчи 170 г **320**
Pork belly char siu bao with kimchi

Бао с уткой 130 г **320**
Duck bao

Бао с лососем 170 г **370**
Salmon bao

Бао с жареным тофу и грибами 170 г **290**
Fried tofu and mushroom bao

Бао-бургер с говядиной и японским омлетом 280 г **370**
Beef bao burger with Japanese omelet

СУПЫ

Широ мисо рамен со свиной грудинкой 600 г **450**
Shiro miso ramen with pork belly

Холодный томатный суп с капустой кимчи 300 г **350**
Cold tomato soup with kimchi

Красный карри суп с морепродуктами 480 г **490**
Red curry seafood soup

ЗАКУСКИ

Гёдза с морепродуктами 200 г **520**
Seafood gyoza

Спринг-роллы с говядиной и соусом чипотле 230 г **420**
Chipotle beef spring rolls

Салат с татаки из тунца 230 г **450**
Tuna tataki salad

Креветки карри на рисе 230 г **450**
Prawns with curry sauce and rice

ВОК

Говядина карри 350 г **550**
Curry beef

Рис с морепродуктами 300 г **490**
Rice with seafood

Сингапурская лапша с курицей/морепродуктами 370 г **420/490**
Singapore noodles with chicken/seafood

Тайский вок с курицей/говядиной 310 г **420/490**
Thai stir-fry with chicken/beef

Рис/пшеничная лапша с овощами 290 г **390**
Rice/udon noodles with vegetables

ДОНБУРИ

Традиционное японское блюдо из риса/овощей с рыбой или морепродуктами.



Донбури с креветками темпура 290 г **520**
Prawn tempura donburi

Донбури с тунцом 270 г **520**
Tuna donburi

Донбури с курицей карааге 270 г **420**
Chicken karaage donburi

Донбури с лососем и авокадо 280 г **550**
Salmon donburi with avocado

ЗАВТРАКИ

с 8:00 до 13:00

Бенедикт с говядиной и луком карри **370**
Egg Benedict with beef and curry onion

Бенедикт с крабом и малосольными огурцами кимчи **490**
Egg Benedict with crab and lightly salted kimchi cucumbers

Бенедикт с гуакамоле и креветками темпура **450**
Egg Benedict with guacamole and prawn tempura

Яичница/скрэмбл **210**
Scrambled eggs

Вкуснее с:

Toppings:

угорь eel	210	лосось с/с lightly salted salmon	190
вешенки в унаги соусе oyster mushrooms with unagi sauce	90	креветки в темпуре prawn tempura	190
обоженный авокадо charred avocado	170	салат с томатами salad with tomatoes	120

ЛАНЧИ

с 12:00 до 16:00 по будням

СУП/SOUP

Холодный томатный суп с капустой кимчи
Cold tomato soup with kimchi

Рамен мини
Mini ramen

2 блюда 450
2 dishes
3 блюда 520
3 dishes

БАО/BAO

Бао с курицей карааге в глазури хойсин и зеленью
Hoisin-glazed bao with chicken karaage and greens

Бао-бургер с свиной грудинкой и яичницей
Pork belly bao burger with scrambled eggs

Бао с жареным тофу и овощами
Fried tofu and vegetable bao

ОСНОВНОЕ/MAIN COURSE

Рис с курицей карааге в глазури хойсин
Rice with hoisin-glazed chicken karaage

Пшеничная лапша со свиной грудинкой
Pork belly udon noodles

Овощное карри
Vegetable curry

НАПИТКИ

Грейпфрут-Гибискус 400 мл **320**
Grapefruit-hibiscus

Судачи лимонад 400 мл **350**
Sudachi lemonade

Австралийские лимонады Bundaberg в ассортименте 375 мл **350**
Assorted australian lemonades Bundaberg

Азиатские лимонады в ассортименте 330 мл **190**
Assorted asian lemonades

Вода 375/800 мл **190/290**
Water

ЧАЙ

300/500 мл **170/250**

Дянь Хун Мао Фен чёрный
Black

Гун тин пуэр
Pu-erh

Сенча зелёный
Sencha

Моли Чжэнь Чжу зелёный с жасмином
Jasmin

Генмайча зелёный с воздушным рисом
Genmaicha

Най Сян Улун молочный улун
Oolong

Травяной сбор мята, мелисса, фенхель, василёк
Herbal tea

МОТИ

Манго-маракуйя
Mango-passion fruit

Шоколад-тофу
Chocolate-tofu

Малиновый мусс
Raspberry mousse

Банан-солёная карамель
Banana-salty caramel

Черника-юдзу
Blueberry-yuzu

Кассата
Cassata

Рафаэлло
Raffaello

210



Бао с лососем 170 г
Salmon bao

370



Бао со свиной грудинкой чар сиу и капустой кимчи 170 г
Pork belly char siu bao with kimchi

320



Бао с говядиной в соусе из чёрного перца, луком карри и коул слоу 190 г
Beef bao with black pepper sauce, coleslaw and onion curry

320



Бао-бургер с говядиной и японским омлетом 280 г
Beef bao burger with Japanese omelet

370



Широ мисо рамен со свиной грудинкой 600 г
Shiro miso ramen with pork belly

450



Холодный томатный суп с капустой кимчи 300 г
Cold tomato soup with kimchi

350



Салат с татаки из тунца 230 г
Tuna tataki salad

450



Говядина карри 350 г
Curry beef

550



Рис с морепродуктами 300 г
Rice with seafood

490



Сингапурская лапша с курицей 370 г
Singapore noodles with chicken

420



Донбури с курицей карааге 270 г
Chicken karaage donburi

420



Донбури с тунцом 270 г
Prawn tempura donburi

520

МОСНИ

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

Какой вкус ваш любимый?



Малиновый мусс
Raspberry mousse
Воздушный моти с начинкой из малинового пюре и итальянской меренгой



Шоколад-тофу
Chocolate-tofu
Веганский моти с начинкой из тёмного шоколада и тофу



Рафаэлло
Raffaello
Нежный моти с кремом из белого шоколада, сгущённого молока и кокосовой стружки, а также с обваленным в вафельной крошке миндалём



Кассата
Cassata
Моти на основе сливочного сыра с меренгой, цукатами манго, ананаса, фисташкой и кедровым орехом



Манго-маракуйя
Mango-passion fruit
Моти с начинкой из пюре манго и маракуйи, а также с ганашем - кремом из белого шоколада



Банан-солёная карамель
Banana-salty caramel
Моти с банановым кремом и солёной карамелью



Черника-юдзу
Blueberry-yuzu
Моти со взбитым ганашем и черничным джемом, с добавлением сока юдзу

БАО МОСНИ