BAO

MEAT

Бао с говядиной в соусе из чёрного перца, коул слоу и луком карри	*190 г*	320
Бао с курицей карааге, коул слоу и спайси айоли	*190 г*	320
Бао со свиной грудинкой Чар Су и капустой кимчи	*170 г*	320
Бао-бургер с говядиной и японским омлетом	*280 г*	370
Бао с уткой и коул слоу	*130 г*	320

FISH

Бао с креветками темпура и коул слоу	*150 г*	350
Бао с тунцом, гуакамоле и чукой	*170 г*	350
Бао с лососем и сливочным сыром	*170 г*	370

VEGETARIAN

Бао с жареным тофу и грибами	*170 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. Бао by **Bao Mochi** готовится на пару из нежного пшеничного теста с добавлением различных начинок из мяса или рыбы со свежими овощами, для сочности яркими соусами.

ROLLS

Ролл с лососем и дайконом	*300 г*	570
Ролл с авокадо и тунцом	*270 г*	550
Открытый ролл с тунцом	*110 г*	420
Открытый ролл с крабом	*120 г*	520

KKOCHI

Ккочи – традиционные корейские шашлычки из курицы, рыбы, мяса, приготовленные на гриле.

Говядина	*180 г*	520
Кальмар	*200 г*	450
Курица	*230 г*	420

SALADS/STARTERS

Салат с курицей карааге и арахисовым соусом	*200 г*	390
Зелёный салат с креветками и манго	*200 г*	590
Салат с говядиной в тайской заправке	*270 г*	450
Спринг-роллы с говядиной	*230 г*	420
Татаки из говядины	*140 г*	470
Татаки из тунца	*160 г*	520
Тартар из тунца с гуакамоле, томатами и луком карри	*190 г*	490

DONBURI

Донбури – традиционное японское блюдо из риса и овощей с различными начинками.

Донбури с креветками темпура	*290 г*	520
Донбури с курицей карааге	*270 г*	420
Донбури с тунцом	*270 г*	520
Донбури с лососем и авокадо	*280 г*	550

SOUPS

Том ям с кокосовым молоком	*500 г*	520
Том кха	*380 г*	450
Широ мисо рамен со свиной грудинкой	*600 г*	490
Дим-самы с уткой в пряном бульоне	*460 г*	470

MAIN DISHES/WOK

Форель с обожённой зеленью и соусом кимчи-бер блан	*220 г*	790
Утиная ножка конфи с пюре из батата и кимчи фенхелем	*300 г*	590
Говядина в красном карри с овощами на рисе	*350 г*	550
Рис/пшеничная лапша с морепродуктами	*300 г*	490
Сингапурская лапша с курицей/морепродуктами	*370 г*	420/490
Тайский вок с курицей/говядиной	*310 г*	420/490
Рис/пшеничная лапша с овощами	*290 г*	390

остро умеренно остро

DAIFUKU MOCHI

Манго-маракуйя	210
Черника-юдзу	210
Кассата	210
Малиновый мусс	210
Банан-солёная карамель	210
Шоколад-тофу	210
Рафаэлло	210

Собери свой подарочный набор:	*3 шт*	720
	6 шт	1450
	9 шт	2100

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.

DESSERT

Бананы в кокосовой карамели	*200 г*	270

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.