

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 су и капустой кимчи** 170 г **320**
Pork belly char siu bao with kimchi
- Бао с уткой и коул слоу** 130 г **320**
Duck bao with coleslaw
- Бао с лососем и сливочным сыром** 170 г **370**
Salmon bao with cream cheese
- 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



- Дим самы с уткой в пряном бульоне** 460 г **470**
Spicy soup with duck dim sum
-  **Том ям с кокосовым молоком** 480 г **490**
Tom yum with coconut milk
- Широ мисо рамен со свиной грудинкой** 600 г **450**
Shiro miso ramen with pork belly

ЗАКУСКИ



- Спринг-роллы с говядиной** 230 г **390**
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

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

ВОК

-  **Говядина карри с овощами на рисе** 350 г **520**
Curry beef with vegetables on rice
- 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 различными начинками.



- Донбури с креветками темпура** 290 г **490**
Prawn tempura donburi
↖ двойная порция креветок +190
- Донбури с тунцом** 270 г **490**
Tuna donburi
-  **Донбури с курицей карааге** 270 г **420**
Chicken karaage donburi
- Донбури с лососем и авокадо** 280 г **520**
Salmon donburi with avocado

НАПИТКИ

- Австралийские лимонады Bundaberg в ассортименте** 375 мл **350**
Assorted australian lemonades Bundaberg
- Азиатские лимонады в ассортименте** 330 мл **190**
Assorted asian lemonades
- Вода** 375/850 мл **190/290**
Water

ДЕСЕРТ

- Бананы в кокосовой карамели** 200 г **270**
Bananas in coconut caramel

МОТИ

Традиционный японский десерт, 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.



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**
- Наборы моти в подарочной упаковке:** 3 шт./6 шт./9 шт **720/1450/2100**



ПОДПИСЫВАЙСЯ
НА НАШ
ИНСТАГРАМ

