



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 - 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.

MEAT

Бао с говядиной
в соусе из чёрного перца,
коул слоу и луком карри 390

Бао с курицей
карааге, коул слоу
и спайси айоли 350

Бао со свиной
грудинкой чар су
и капустой кимчи 350

Бао с уткой конфи
в глазури хойсин
с коул слоу 370

FISH

Бао с креветками темпура
и коул слоу 390

Бао с лососем
и сливочным сыром 420

BAO - BURGERS

Бао-бургер с говядиной
и японским омлетом 420

NEW Биг бао-бургер с говядиной 590

NEW Биг бао-бургер с курицей 490

Биг бао-бургеры подаются
с картофелем фри и домашним соусом

VEGETARIAN

Бао с жареным тофу
и грибами 350



WOK

ОСНОВА:

Рисовая лапша
Пшеничная лапша
Рис



СОУС:

Устричный BBQ
Мисо чили
Сладкий унаги



НАЧИНКА:

Морепродукты 570
Курица 490
Говядина 520
Овощи 450

SOUPS

Том ям
с кокосовым молоком 550

Том кха 470

Широ мисо рамен
со свиной грудинкой 520

Фо бо 520

DONBURI

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

Донбури
с креветками темпура 570

Донбури
с курицей карааге 490

Донбури
с лососем и авокадо 650

Донбури с тофу 490

MAIN DISHES

Форель с зеленью
и соусом кимчи-бер блан 850

Говядина в красном карри
с овощами на рисе 590

Овощное карри 490

PYANSE

Пянсе - паровая пампушка с сытными
и сочными начинками родом из Кореи.

Пянсе с курицей
и овощами 270

Пянсе с говядиной
и кимчи 290



DAIFUKU MOCHI

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.

Манго-маракуйя 230

Земляника со сливками 230

Кассата 230

Малиновый мусс 230

Банан-солёная карамель 230

Тирамису 230

Рафаэлло 230

Собери свой
подарочный набор: 3 шт. 750
6 шт. 1490
9 шт. 2150

SPECIAL MOCHI 420

Special Mochi можно попробовать только в Bao Mochi на Жуковского.
Подробности у официанта.

DESSERT

Бананы
в кокосовой карамели 290



С компаний от 8 человек взимается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета.
В нашем ресторане запрещено курение сигарет, в том числе электронных.

остро умеренно остро веган

Уважаемые гости!

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

COFFEE

TEA

Эспрессо	120
Американо	190
Капучино	230
Большой капучино	290
Латте	250
Флэт Уайт	250
Харио	210
Латте солёная карамель	320
Ванильный раф	320

Дянь Хун Мао Фэн (чёрный)	350
Гун Тин (пуэр)	350
Сенча (зелёный)	350
Моли Чжэнь Чжу (зелёный с жасмином)	350
Генмайча (зелёный с воздушным рисом)	350
Хуа Кай Фу Гуй (зелёный связанный в цветок)	350
Най Сян улун (молочный улун)	350
Травяной сбор (мята, мелисса, фенхель, василёк)	350

HOT DRINKS

Матча-латте	320
Матча-латте с белым шоколадом	350
Ходзича-латте	320
Голубая матча	320
Какао с топлёным шоколадом	290

BOTTLED DRINKS

Вода Petroglyph	230
Вода Dausuz	350
Лимонад, Азия в ассортименте	250
Лимонад Bundaberg, Австралия в ассортименте	350

COLD DRINKS

Айс-латте	250
Карамельный айс-латте	320
Айс-ти с эвкалиптом	320
Лимонад ананас кокос имбирь	320
Лимонад грейпфрут васаби	320
Лимонад матча кафир-лайм сливочный мусс	320
Лимонад яблоко лайм укроп	320

FRESH

Апельсин	350
Грейпфрут	350
Яблоко	350
Морковь	350

LUNCH MENU

любые 2 блюда + напиток = **450 Р**
любые 3 блюда + напиток = **550 Р**

SOUPS

Том кха с курицей
Мисо суп с грибами и тофу
Рамен мини

BAO

Бао с курицей карааге в глазуре хойсин и зеленыю
Бао-бургер с свиной грудинкой и яичницей
Бао с тофу и коул слоу

MAIN DISHES

Рис с курицей караге в глазуре хойсин
✓ Овощное карри на рисе
Пшеничная лапша со свиной грудинкой

DRINKS

Эспрессо / американо / капучино / чай зелёный / чай чёрный

LUNCH TIME: с 12:00 до 16:00 по будням

BAO MOCHI

Является рекламным буклетом, за подробной информацией обращайтесь к менеджеру ресторана



СПб, ул. Жуковского, 2 812 320 42 42

BAOMOCHI.RU