

ДЛЯ НАЧАЛА

Курица карааге с манго майо	380
Салат с хрустящим куриным бедром и лаймовым айоли	390
Салат с хрустящей треской и соусом из маракуйи	410
Хрустящий кальмар с соусом том ям	420

СУПЫ



Рамен пайтан с цыплёнком	390
Трюфельный пайтан рамен	420
Рамен пайтан с креветками	440
Том Ям с морепродуктами	550

МОТИ  GLUTEN FREE

Дайфуку моти - традиционный японский десерт, который мы готовим по аутентичному рецепту из специальной рисовой муки сорта Мотико

Кстати, муку мы сами привозим из Японии, а каждое моти лепим вручную с любовью ❤️



@baomochi

БАО

Паровые булочки из пшеничного теста с различными начинками



С цыплёнком и соусом манго-чили	390
С цыплёнком, азиатскими грибами и трюфельным унаги	390
С креветками и соусом том ям	420
С говядиной и соусом карри	420
С уткой конфи и пекинской капустой	420
С хрустящей треской и лаймовым айоли	420



ЛАПША УДОН

С куриным бедром и апельсиновым терияки	400
С куриным бедром и соусом карри	410
С куриным бедром, древесными грибами и трюфельным унаги	410
С говядиной и перечным унаги	440
С томлёной уткой и апельсиновым хойсин	440
С кальмаром и соусом том ям	440
Со свиной и имбирным bbq	440



НАПИТКИ

Вода 500 мл в ассортименте	250
Лимонад Rawish 330 мл матча-юдзу малина-чабрец	320
Лимонад Vinut 330 мл в ассортименте	250

250
шт



МАНГО-МАРАКУЙЯ
130 ккал



БАНАН-СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ
120 ккал



МАЛИНА
70 ккал



ОРЕХИ-СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ
120 ккал