ДЛЯ НАЧАЛА

- Хрустящий кальмар с соусом том ям — 390
- Курица карааге с манго-майо — 370
- Салат с хрустящим куриным бедром и лаймовым айоли — 390
- Салат с хрустящей треской и соусом из маракуйи — 430
- Картофель фри с соусом на выбор — 200

БАО-ДОНЕР

- С хрустящим куриным бедром и соусом карри — 420
- С хрустящими креветками и соусом bang bang — 460
- С подкопчённым лососем и лаймовым айоли — 650

БАО

Сами выпекаем паровые булочки из пшеничного теста и подаём с различными начинками

- С хрустящим цыплёнком и соусом манго-чили — 390
- С хрустящим цыплёнком, азиатскими грибами и трюфелем — 390
- С креветками темпура и соусом том ям — 450
- С томлёной говядиной и соусом карри — 420
- С уткой конфи и пекинской капустой — 390
- С хрустящей треской и лаймовым айоли — 430
- С опалённым лососем и цитрусовым терияки — 460

БАО-БУРГЕР

- С котлетой из мраморной говядины и японским омлетом — 520
- С хрустящим цыплёнком и соусом манго-чили — 460

ЛАПША ИЛИ РИС

Сами готовим домашнюю лапшу удон

- С куриным бедром, древесными грибами и трюфельным унаги — 470
- С куриным бедром и соусом карри — 460
- С куриным бедром и апельсиновым терияки — 470
- С говядиной и перечным унаги — 520
- С уткой конфи и апельсиновым хойсин — 480
- С кальмаром и соусом том ям — 570
- С креветками и соусом карри — 570
- Со свининой и имбирным bbq — 470

ДОНБУРИ

- С креветками темпура — 570
- С курицей карааге — 490
- С лососем и авокадо — 650

СУПЫ

- Тайский суп с морепродуктами — 550
- Рамен Пайтан с цыплёнком — 430
- Рамен Пайтан с креветками — 480
- Трюфельный Пайтан с цыплёнком — 460

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

- Бао с курицей — 300
- Рамен с курицей — 300
- Курица карааге с картофелем фри — 300

ЛАНЧИ

с 12:00 до 16:00 по будням

2 БЛЮДА 480 ● **3 БЛЮДА 560**

СУПЫ НА ВЫБОР

Рамен Пайтан с хрустящим цыплёнком мини

Том Кха с курицей

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Рис с курицей в глазури манго-терияки

Домашняя лапша со свиной грудинкой и соусом хойсин

БАО НА ВЫБОР

Бао-бургер со свиной грудинкой

Бао-бургер с хрустящим цыплёнком и соусом манго-чили

НАПИТКИ

- Вода (в ассортименте) — 250
- Азиатские лимонады — 250
- Лимонад Rawish — 320
- Лимонад Classy — 230

МОТИ

GLUTEN FREE

250 - 1 шт | **230** - от 3 шт

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 ♥

МАНГО-МАРАКУЙЯ
130 ккал

БАНАН-СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ
120 ккал

МАЛИНА
70 ккал

ОРЕХИ-СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ
120 ккал

КОКОС-МИНДАЛЬ
120 ккал

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ
180 ккал

МОТИ В ПОДАРОЧНОЙ УПАКОВКЕ:

790/1550/2250
3 шт 6 шт 9 шт