

БАО

Паровые булочки из пшеничного теста с различными начинками



420 Р

С ХРУСТЯЩИМ ЦЫПЛЁНКОМ И СОУСОМ МАНГО-ЧИЛИ



420 Р

С ГОВЯДИНОЙ И СОУСОМ КАРРИ



490 Р

С ЛОСОСЕМ И ЦИТРУСОВЫМ ТЕРИЯКИ



390 Р

С КРЕВЕТКАМИ ТЕМПУРА И СЛАДКИМ ВАСАБИ



360 Р

С УТКОЙ КОНФИ И ПЕКИНСКОЙ КАПУСТОЙ



360 Р

С ХРУСТЯЩИМ ТОФУ И ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ



490 Р

БАО-БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ И ГУАКАМОЛЕ



420 Р

БАО-БЕНЕДИКТ С ВЕТЧИНОЙ И СОУСОМ ТАРТАР

ХЛОПКОВЫЕ ПАНКЕЙКИ

Воздушные блинчики с сытными или сладкими топпингами



590 Р

С ВЕТЧИНОЙ, ГУАКАМОЛЕ И ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ



690 Р

С КРЕВЕТКАМИ ТЕМПУРА И СОУСОМ ТОМ ЯМ



650 Р

С УТКОЙ КОНФИ И СОУСОМ ПАРМЕЗАН



790 Р

С ЛОСОСЕМ, ГУАКАМОЛЕ И ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ



620 Р

МАНГО-МАРАКУЙЯ



590 Р

ТИРАМИСУ



650 Р

ВИШНЯ-ЮДЗУ



560 Р

ВАНИЛЬ-БРЮЛЕ

МОТИ



Японский десерт, который мы готовим вручную по аутентичному рецепту из рисовой муки сорта Мотики

1 шт - 250 Р



МАНГО-МАРАКУЙЯ

ганаш из белого шоколада с пюре из манго и маракуйи
130 ккал



БАНАН-СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ

мусс из банана, прослоенный солёной карамелью
120 ккал



МАЛИНА

мусс из малины с итальянской меренгой
70 ккал



ОРЕХИ-СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ

крем из сливочного сыра с орехами и цукатами
120 ккал



ВИШНЯ-МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

мусс из молочного шоколада с вишней и юдзу
140 ккал



ИНЖИР-СЛИВА

мусс из инжира со сливовым вином и листьями шисо
130 ккал

НАПИТКИ

ПУНШ КЛЮКВА-РОЗА	350 мл	300 Р
ВОДА 8:00	500 мл	250 Р
ВОДА PETROGLYPH	375 мл	350 Р
ЛИМОНАД RAWISH	330 мл	320 Р
АЗИАТСКИЕ ЛИМОНАДЫ	330 мл	250 Р
ЛИМОНАД CLASSY	330 мл	230 Р



БАО МОЧИ



Подписывайтесь на нас