

ДЛЯ НАЧАЛА



- ✂ Хрустящие креветки Bang Bang **550**
- ✓ Спринг-роллы
- с овощами **420**
- с говядиной **550**
- ✓ Салат с хрустящими баклажанами и томатами **420**

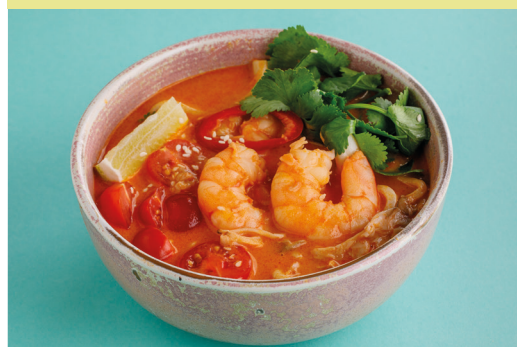
БАО

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



- С хрустящим цыплёнком и соусом манго-чили **420**
- ✂ С креветками темпура и сладким васаби **420**
- С лососем слабой соли и сливочным кремом **440**
- ✓ С хрустящим тофу и трюфельным кремом **420**
- ✂ С говядиной и соусом карри **420**
- С уткой конфи и пекинской капустой **420**

СУПЫ



- ✂ Том Ям с кокосовым молоком **570**
- ✂ Тайский Као Сои **450**
- Тонкацу Рамен с домашней лапшой и свиной **470**
- ✂ Том Кха с курицей **490**



ДОНБУРИ

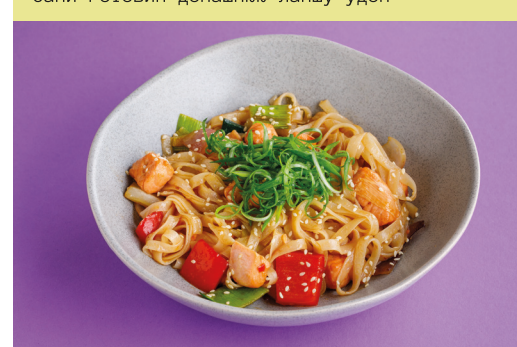
Традиционное японское блюдо из риса и овощей с различными начинками



- ✂ С креветками темпура **570**
- ✂ С курицей карааге **490**
- С лососем и авокадо **690**
- ✂ С хрустящим тофу **590**

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 томлёной уткой и апельсиновым хойсин **480**
- ✂ С креветками и соусом том ям **520**
- Со свиной и имбирным bbq **470**
- С лососем и цитрусовым понзу **680**

ДЕТСКОЕ МЕНЮ



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

ЛАНЧИ

12:00 – 16:00 по будням

2 блюда **550** ● 3 блюда **650**



СУП НА ВЫБОР

Пряный суп с говядиной
Том Кха с курицей ✂

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Рис с курицей в глазури хойсин
Домашняя лапша со свиной грудинкой

БАО НА ВЫБОР

Бао-бургер со свиной грудинкой
Бао с курицей карааге в глазури хойсин с зеленью



КОФЕ



Сами обжариваем зерно в Сочи

- Эспрессо **150**
- Американо **220**
- Капучино s/m **270/290**
- Латте **290**
- Флэт уайт **290**
- Какао **290**
- Матча латте **290**
- Ванильный раф **350**
- Латте солёная карамель **350**
- ✓ Растительное молоко кокосовое **+90**

ЧАЙ

- Зелёный Сенча
- Чёрный Дянь Хун Мао Фен **250**
- Пуэр Гун тин
- Зелёный с жасмином Моли Чжэнь Чжу
- Зелёный с воздушным рисом Генмайча
- Зелёный связанный в цветок Хуа Кай Фу Гуи
- Молочный улун Най Сян улун

НАПИТКИ

- Азиатские лимонады в ассортименте **250**
- Лимонад Rawish **320**
- Лимонады Classy **250**
- Вода **190/290**

МОТИ



GLUTEN FREE

250 - 1 шт

Традиционный японский десерт, который мы готовим по аутентичному рецепту из специальной рисовой муки сорта Мотики. 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



ИНЖИР-СЛИВА
130 ккал



ВИШНЯ-МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД
140 ккал

НАБОРЫ МОТИ
В ПОДАРОЧНОЙ УПАКОВКЕ:

790/1550/2250

3 шт 6 шт 9 шт



START



- ↪ Crispy Bang Bang prawns **550**
- ✓ Spring rolls with - vegetables - beef **420**
550
- ✓ Crispy eggplant and tomato salad **420**

SOUPS



- ↪ Tom Yum with coconut milk **570**
- ↪ Thai Khao Soi **450**
- ↪ Tonkotsu Ramen with homemade noodles and pork **470**
- ↪ Tom Kha with chicken **490**

NOODLES OR RICE

We make our own homemade noodles



- ↪ Chicken thigh, tree mushrooms with truffle unagi **470**
- ↪ Chicken thigh with curry sauce **460**
- ↪ Chicken thigh with orange teriyaki **470**
- ↪ Beef with peppery unagi **520**
- ↪ Stewed duck with orange hoisin **480**
- ↪ Prawns with tom yum sauce **520**
- ↪ Pork with ginger BBQ **470**
- ↪ Salmon with citrus ponzu **680**

LUNCHES

12:00 - 16:00 on weekdays

2 dishes **550** ● 3 dishes **650**



SOUP to choose from

- ↪ Spicy beef soup
- ↪ Tom Kha with chicken

MAIN COURSE to choose from

- ↪ Rice with chicken in hoisin glaze
- ↪ Homemade noodles with pork belly

BAO to choose from

- ↪ Bao-burger with pork belly
- ↪ Bao with chicken karaage in hoisin glaze with greens



COFFEE



Roasted coffee beans by ourselves in Sochi

- Espresso **150**
- Americano **220**
- Cappuccino s/m **270/290**
- Latte **290**
- Flat white **290**
- Cacao **290**
- Matcha Latte **290**
- Vanilla Raff **350**
- Salted caramel Latte **350**
- ✓ Plant-based milk coconut **+90**

TEA

- Green Sencha
- Black Dianhong maofeng **250**
- Pu-erh Gong ting
- Jasmine green Mo li Zhen Zhu
- Green with puffed rice Genmaicha
- Green flowering tea Hua kai fu gui
- Milk oolong Nai Xiang

DRINKS

- Asian lemonades in assortment **250**
- Rawish lemonades **320**
- Classy lemonades **250**
- Water **190/290**

BAO

We steam wheat flour buns and serve them with various fillings



- ↪ Crispy chicken with mango-chili sauce **420**
- ↪ Tempura prawns with sweet wasabi **420**
- ↪ Lightly salted salmon with cream cheese **440**
- ✓ Crispy tofu with truffle cream **420**
- ↪ Beef with curry sauce **420**
- ↪ Duck confit with Chinese cabbage **420**

DONBURI

Traditional Japanese dish with rice, vegetables and various fillings



- ↪ Prawn tempura **570**
- ↪ Karaage chicken **490**
- ↪ Salmon and avocado **690**
- ✓ Crispy tofu **590**

KIDS MENU



- ↪ Bao with chicken **300**
- ↪ Ramen with chicken **300**
- ↪ Chicken karaage with french fries **300**

MOCHI GLUTEN FREE 250 - 1 pc

Traditional Japanese dessert that we make with special rice flour Motiko using an authentic recipe. By the way, we bring the flour from Japan ourselves and make each mochi by hand with love



MANGO-PASSION FRUIT
130 kcal



BANANA-SALTED CARAMEL
120 kcal



RASPBERRY
70 kcal



NUTS-CREAM CHEESE
120 kcal



COCONUT-ALMOND
120 kcal



FIG-PLUM
130 kcal



CHERRY-MILK CHOCOLATE
140 kcal

MOCHI IN A GIFT BOX:

790/1550/2250
3 pcs 6 pcs 9 pcs

