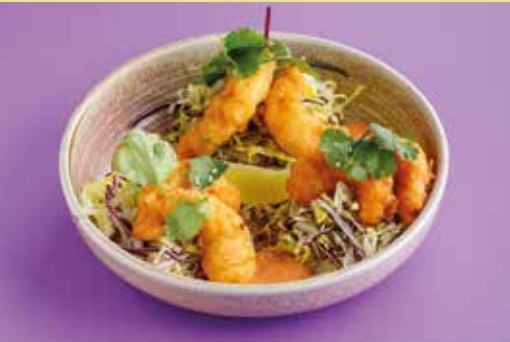


ДЛЯ НАЧАЛА



- 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 Kao Soy 450
- Тонкацу Рамен с домашней лапшой и свининой 470
- Том Кха с курицей 490



ДОНБУРИ

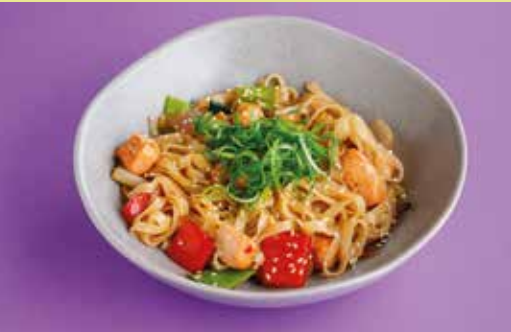
Традиционное японское блюдо из риса и овощей с различными начинками



- 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 свининой 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

- Эспresso 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



270 - 1 шт 250 - от 4 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



ИНЖИР-СЛИВА
130 ккал



ВИШНЯ-МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД
140 ккал

НАБОРЫ МОТИ В ПОДАРОЧНОЙ УПАКОВКЕ:

850/1660/2450
3 шт 6 шт 9 шт



START



- ✓

Crispy Bang Bang prawns

550
- ✓

Spring rolls with - vegetables - beef

420550
- ✓

Crispy eggplant and tomato salad

420

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

SOUPS



- ✓

Tom Yum with coconut milk

570
- ✓

Thai Khao Soi

450
- Tonkotsu Ramen with homemade noodles and pork

470
- ✓

Tom Kha with chicken

490

DONBURI

Traditional Japanese dish with rice, vegetables and various fillings



- ✓

Prawn tempura

570
- ✓

Karaage chicken

490
- Salmon and avocado

690
- ✓

Crispy tofu

590

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

KIDS MENU



- Bao with chicken

300
- Ramen with chicken

300
- Chicken karaage with french fries

300

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

MOCHI



270 - 1 pc 250 - from 4 pcs

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:

850/1660/2450
3 pcs 6 pcs 9 pcs

