

ДЛЯ НАЧАЛА



- Хрустящий кальмар с соусом том ям 420
- 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 250

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

БАО

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



- С хрустящим цыплёнком и соусом манго-чили 420
- С хрустящим цыплёнком, азиатскими грибами и трюфельным унаги 390
- С креветками темпура и сладким васаби 450
- С говядиной и соусом карри 420
- С уткой конфи и пекинской капустой 390
- С хрустящей треской и лаймовым айоли 450
- С лососем и цитрусовым терияки 460
- Бао-бургер с котлетой из мраморной говядины и сыром чеддер 550
- Бао-бургер с хрустящим цыплёнком и соусом чеддер-карри 470



СУПЫ



- Тайский суп с морепродуктами 570
- Рамен Пайтан с креветками 550
- Трюфельный Рамен Пайтан с цыплёнком 450

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
- С лососем и цитрусовым понзу 680

ЗАВТРАКИ

пн-пт с 10:00 до 12:00 • сб-вс с 10:00 до 16:00



- Рисовая каша с манго и карамельным арахисом 350
- Скрэмбл с хрустящими креветками и муссом из снежного краба 490
- Сэндвич кацу-сандо с хрустящим цыплёнком и соусом карри 390
- Бао со скрэмблом, лососем и голландским соусом 490
- Бао со скрэмблом, ветчиной и соусом тартар 420

ЛАНЧИ

с 12:00 до 16:00 по будням

- 2 блюда - 550 | 3 блюда - 650
- СУП 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

МОТИ

GLUTEN FREE

270 - 1 шт | 250 - от 4 шт

- Манго-маракуйя
- Банан-солёная карамель
- Малина
- Орехи-сливочный крем
- Кокос-миндаль
- Вишня-молочный шоколад

НАБОРЫ МОТИ В ПОДАРОЧНОЙ УПАКОВКЕ:

850/1660/2450

3 шт 6 шт 9 шт



НАПИТКИ

- Чай 250
 - чёрный Дян Хун Мао Фен
 - зелёный с жасмином Моли Чжэнь Чжу
 - молочный улун Най Сян Улун
- Вода 8:00 250
- Лимонад Rawish 320
- Лимонад Classy 230
- Азиатские лимонады в ассортименте 250

BUBBLE TEA

с тапиокой 500 мл - 390 | с джус боллами 500 мл - 470 | добавить сырную пенку + 70

SALTED CARAMEL & CHEESE ANCHAN
анчан, солёная карамель, кокосовое молоко, сырная пенка

TROPICAL MILK OOLONG
молочный улун, манго-маракуйя, кокосовое молоко

MATCHA & BANANA
матча, банан, молоко

BLACKCURRANT & LEMON
молочный улун, чёрная смородина, лимон

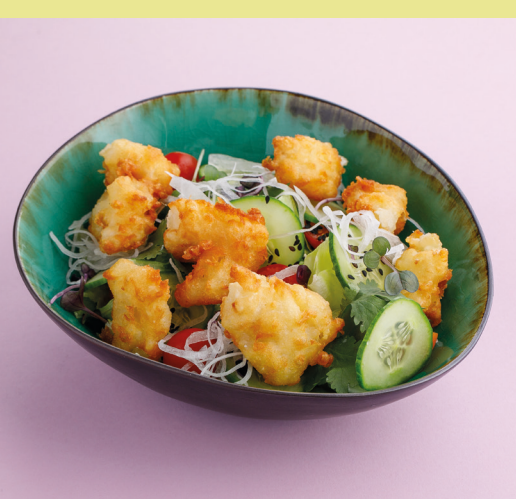
JASMINE & PASSION FRUIT
жасмин, маракуйя, апельсин

SALTED CARAMEL & CHEESE TARO
таро, солёная карамель, кокосовое молоко, сырная пенка

ROOIBOS & CITRUS
ройбуш, мандарин, апельсин

MASALA CHAI
масала, кокосовая сгущёнка, миндальное молоко

START



- ✂️ Crispy squid with tom yum sauce **420**
- Chicken karaage with mango mayo **370**
- Salad with crispy chicken thigh and lime aioli **390**
- Salad with crispy cod and passion fruit sauce **430**
- French fries with sauce **250**
burger sauce | mango mayo | truffle unagi

DONBURI



- ✂️ With prawns tempura **570**
- ✂️ With karaage chicken **490**
- With salmon and avocado **690**
- With crispy tofu **590**

BAO



- ✂️ With crispy chicken and mango-chili sauce **420**
- With crispy chicken, asian mushrooms and truffle unagi **390**
- ✂️ With prawns tempura and sweet wasabi **450**
- ✂️ With beef and curry sauce **420**
- With duck confit and chinese cabbage **390**
- With crispy cod and lime aioli **450**
- With salmon and citrus teriyaki **460**
- Bao-burger with marbled beef cutlet and cheddar cheese **550**
- ✂️ Bao-burger with crispy chicken and cheddar-curry sauce **470**



SOUPS



- ✂️ Thai soup with seafood **570**
- Ramen Paitan with prawns **550**
- Truffel Ramen Paitan with chicken **450**

NOODLES OR RICE



- With chicken thigh, tree mushrooms and truffle unagi **470**
- ✂️ With chicken thigh and curry sauce **460**
- With chicken thigh and orange teriyaki **470**
- ✂️ With beef and peppery unagi **520**
- With stewed duck and orange hoisin **480**
- ✂️ With prawns and tom yum sauce **520**
- With salmon and citrus ponzu **680**

BREAKFASTS



- Mango rice pudding with caramelized peanuts **350**
- Scramble with crispy prawns and snow crab mousse **490**
- Katsu-sando sandwich with crispy chicken and curry sauce **390**
- Bao with scrambled eggs, salmon and hollandaise sauce **490**
- Bao with scrambled eggs, ham and tartar sauce **420**

LUNCHES

- 12:00 – 16:00 on weekdays
- 2 dishes - **550** | 3 dishes - **650**
- **SOUP** to choose from
 - Mini Ramen Paitan with crispy chicken
 - Tom Kha chicken
 - **MAIN COURSE** to choose from
 - Rice with chicken in mango-teriyaki glaze
 - Homemade noodles with pork belly and hoisin sauce
 - **BAO** to choose from
 - Bao-burger with pork belly
 - Bao-burger with crispy chicken and mango chili sauce

MOCHI

GLUTEN FREE

270 - 1 pc | 250 - from 4 pcs

-  Mango-passion fruit
-  Banana-salted caramel
-  Raspberry
-  Nuts-cream cheese
-  Coconut-almond
-  Cherry-milk chocolate

MOCHI IN A GIFT BOX:

850/1660/2450
3 pcs 6 pcs 9 pcs



НАПИТКИ

- Tea **250**
- black Dian Hong Mao Feng
- green with jasmine Moli Zhen Zhuy
- milk oolong Nai Xiang Oolong
- Water 8:00 **250**
- Rawish lemonade **320**
- Classy lemonade **230**
- Asian lemonade in assortment **250**

BUBBLE TEA

with tapioca 500 ml - **390** | with juice balls 500 ml - **470** | add cheese foam + **70**



SALTED CARAMEL & CHEESE ANCHAN

anchan, salted caramel, coconut milk, cheese foam



TROPICAL MILK OOLONG

milk oolong, mango-passion fruit, coconut milk



MATCHA & BANANA

matcha, banana, milk



BLACKCURRANT & LEMON

milk oolong, black currant, lemon



JASMINE & PASSION FRUIT

jasmine, passion fruit, orange



SALTED CARAMEL & CHEESE TARO

taro, salted caramel, coconut milk, cheese foam



ROOIBOS & CITRUS

rooibos, tangerine, orange



MASALA CHAI

masala, coconut condensed milk, almond milk