

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

ДОНБУРИ

Традиционное японское блюдо из риса и овощей с различными начинками



520 Р

КУРИЦА КАРААГЕ



650 Р

КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА



690 Р

ЛОСОСЬ И АВОКАДО



590 Р

ХРУСТЯЩИЙ ТОФУ

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



GLUTEN FREE

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

270 Р - 1 шт

250 Р - от 4 шт



МАНГО-МАРАКУЙЯ

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



БАНАН-СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ

мусс из банана, прослоенный солёной карамелью
120 ккал



МАЛИНА

мусс из малины с итальянской меренгой
70 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 ЖАСМИН-МАНДАРИН 350 мл 270 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



BAO MOSHI



Подписывайтесь на нас