

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**
бургер-соус | манго-майо | трюфельный унаги

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
-  Кокос-миндаль
-  Бабл гам-юдзу

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

Traditional Japanese dish with rice, vegetables and various fillings



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

BAO

We steam wheat flour buns and serve them with various fillings



- ✓ 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

We make our own homemade noodles



- ✓ 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

10:00 - 12:00 on weekdays • 10:00 - 16:00 on weekends



- ✓ 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
-  Coconut-almond
-  Bubble gum-yuzu

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