

BAO MOCHI

asian bistro

Паназиатская кухня
на каждый день

ДЛЯ НАЧАЛА



- Гёдза с курицей, шиитаке и утиным жу 490
- ✎ Хрустящие креветки Bang Bang 690
- Зелёный салат с авокадо, брокколи и трюфельным юдзу 580
- ✎ Салат с хрустящими баклажанами и томатами 490
- Азиатский Цезарь с цыплёнком кацу 590

ДОНБУРИ

Японский стритфуд на основе риса



- ✎ Курица карааге 590
- ✎ Хрустящий тофу 650
- ✎ Тунец и трюфель 720
- ✎ Креветки темпура 690
- ✎ Лосось и авокадо 790

СУПЫ



- Сливочный Рамен с древесными грибами и куриными митболами 590
- Рамен Пайтан с хрустящим цыплёнком 620
- Рамен Тонкоцу со свиной грудинкой 620
- ✎ Фо Бо с говядиной 650
- ✎ Том ям с морепродуктами 720
- Томатный Рамен с говядиной и хрустящим луком 620

БАО

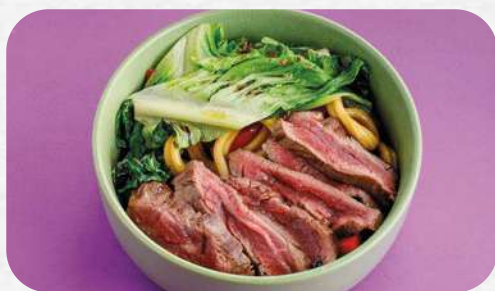
Паровые булочки из пшеничного теста с начинкой на ваш выбор



- Рваная свинина с японским майонезом 470
- Хрустящий цыплёнок с соусом манго-чили 490
- ✎ Креветки темпура со сладким васаби 490
- Утка конфи с пекинской капустой 490
- Лосось слабой соли со сливочным кремом 590
- Утка по-пекински с мини-бао 770
- ✎ Бао-бургер с мраморной говядиной 590
- Картофель фри с соусом +290

ЛАПША

Сами готовим домашнюю лапшу удон



- Хрустящий цыплёнок с маринованными грибами и трюфельным соусом 590
- ✎ Креветки темпура с соусом Том ям 650
- Хрустящая утка с соусом хойсин и сливой 690
- ✎ Фланк стейк с ромейном и сычуаньским перцем 750

РИС



- Куриное бедро с кисло-сладким соусом и ананасом 590
- Овощи с апельсиновым терияки 550
- Кальмар стир-фрай с цукини и копчёным понзу 690

РОЛЛЫ И СУШИ



- 🍣 Креветки темпура с манго-соусом **720**
- Опалённый тунец с бонито айоли **790**
- Опалённый кальмар и японский майонез **720**
- Суши 2 шт
 - авокадо **350**
 - лосось | тунец **450**
- Гунканы 2 шт
 - чука **320**
 - лосось | тунец **470**
- Сет хенд-роллов лосось, креветка, тунец **750**

Можем сделать острым

ДЕСЕРТЫ



- Кокосово-ванильный мусс с мисо-карамелью и облепихой **420**
- Павлова клубника-юдзу **490**

МОТИ



290

Традиционный японский десерт из рисовой муки со сливочно-фруктовыми начинками



МАНГО-МАРАКУЙЯ



ОРЕХИ-СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ



МАЛИНА



КОКОС-МИНДАЛЬ



БАНАН-СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ



ЛЕМОНГРАС-ЮДЗУ

ПОДАРОЧНЫЕ НАБОРЫ МОТИ:

890 | 1690 | 2490 3/6/9 шт

BUBBLE TEA 500 мл

С тапиокой **450** | джус боллами **490**

● Добавить сырную пенку **+70**



SALTED CARAMEL & CHEESE ANCHAN

Анчан, солёная карамель, кокосовое молоко, сырная пенка



JASMINE & PASSION FRUIT

Жасмин, маракуйя, апельсин



MASALA CHAI

Масала, кокосовая сгущёнка, миндальное молоко



ROOIBOS & CITRUS

Ройбуш, мандарин, апельсин



PRICKLY PEARS & LYCHEE

Личи, лайм, красная опунция, улун



BLACKCURRANT & LEMON

Молочный улун, лимон, чёрная смородина



MATCHA & BANANA

Матча, банан, молоко

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, сообщите, пожалуйста, вашему официанту



Фото-меню



English menu

КОФЕ собственной обжарки в Сочи

Эспрессо	190
Американо	270
Капучино s m	290/350
Латте	350
Флэт уайт	350
Латте солёная карамель	390
Раф с бурбонской ванилью	390

☞ Растительное или безлактозное молоко +100
Любой кофе можем приготовить без кофеина

СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

Какао с топлёным бельгийским шоколадом тёмным или молочным	390
Какао с мисо-карамелью	420
Облепиховый чай со спелым манго и имбирём	490

МАТЧА СПЕШЛ

Матча шот	290
Матча латте зелёная голубая	390
Матча с эвкалиптом	420
Матча мята-лемонграсс	390
Матча с солёной фисташкой	390
☞ Матча ананас-лайм*	390

Все напитки можем приготовить горячими или холодными, кроме*

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Спелые яблоки Сочная морковь	420
Насыщенные грейпфруты	450
Сладкие апельсины	450

ЧАЙ

Чёрный Дянь Хун Мао Фэн	390
Пуэр Гун Тин Зелёный Сенча	
Зелёный с жасмином Моли Чжэнь Чжу	
Зелёный с воздушным рисом Генмайча	
Зелёный связанный в цветок Хуа Кай Фу Гуй	
Молочный улун Най Сян улун	
Травяной сбор мята, Melissa, фенхель, василёк	

ДРУГИЕ НАПИТКИ

Домашний лимонад ягодный клубника-личи	370
Кокосовая вода Vinut	270
Лимонад Азия в ассортименте	270
Лимонад Bonsai	320
Лимонад Rawish	320
Вода Petroglyph	350

ИГРИСТОЕ ВИНО

Pelagia Spumante Brut Italy	490
Cava Mvsa Brut Vallformosa Spain	620

БЕЛОЕ ВИНО

Holly Blue, Vinho Verde Portugal	490
Einig-Zenzen Grüner Veltliner Austria	550
Miss Schmitt Riesling Landwein Germany	590

РОЗОВОЕ ВИНО

Ten Mile Bridge Portugal	490
--------------------------	-----

КРАСНОЕ ВИНО

Conde de Monterroso, Tempranillo Spain	490
Schmitt 1919 Pinot Noir Germany	590

ГЛИНТВЕЙН

Пряный на красном вине	590
Безалкогольный на вишнёвом соке	550

СОДЖУ И ВОДКА

Tselovalnik Absolut Original	290
Jinro Soju	350

САКЕ

Kaori Junmai Ginjo 100 мл	650
Umenishiki Ayame 60 мл	550
Homare Alladdin Yuzu 60 мл	750



КРЕПКИЕ НАПИТКИ

Tselovalnik Джин	290
Carta Vieja Extra Claro 4 Ром	350
Beach House White Spice Ром	350
Maker's Mark Бурбон	650
Nikka Days Японский виски	820

ПИВО

Weissgluck, Unser Hefeweizen Russia, Пшеничное	550
On Base, West-Coast Russia, ИПА	550
DaDa №1 Russia, Сухой сидр	550
Sweet Touch Lichee Taiwan, Фруктовое	550
Limburgse Witte Peach and Mango Belgium, Фруктовое	550
Singha Thailand, Лагер	550
Tsingtao China, Пшеничное	550

КОКТЕЙЛИ 590



Golden Horizon



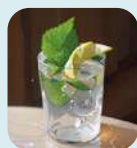
Gin&Tonic



Kanko-hi



Orchid



Pink Glow



Geisha's Whisper



Aperol Spritz



Negroni

ЗИМНИЙ СПЕШЛ



Говяжий язык с японской горчицей
и битыми огурцами 590

Азиатский Оливье с лососем
и кокосовым снегом 690

Димсамы со сливочной креветкой
и грибным даси 490

Кунжутный Тантанмен Рамен
с пряным свиным фаршем 620

Чизкейк юдзу–лемонграсс
с мандариновым джемом 490

Раф ромовая баба с взрывной карамелью 450

Мандариновый пунш с клюквой
и безалкогольным вермутом 490

ЗАВТРАКИ



11:00 – 13:00 по будням

11:00 – 16:00 по выходным



Большой завтрак: мини-бао, тамаго, авокадо

– лосось и лаймовый крем-чиз

790

– тамбовский окорок и трюфельный крем-чиз

690

☛ Рисовая каша с манго
и карамельным арахисом

450

Сырники с муссом из варёной
сгущенки и кокоса

490

Японский омлет тамагояки

390

Бриошь с мороженым из бобов тонка,
мисо-карамелью и арахисовым крамблом

550

ЛАНЧИ

12:00 – 16:00 по будням

Сделайте выбор из разных разделов на свой вкус

2 блюда + напиток = 650

3 блюда + напиток = 750



СТАРТ

Маки ролл со снежным крабом и огурцом

Салат с цитрусовым цыплёнком

🍴 Битые огурцы

СУПЫ

Фо Га с цыплёнком

можем сделать острым

🍴 Мисо с грибами и тофу

Мини-Рамен со свиной грудинкой

Булочка бао +90



BAO

🍴 Со свиной и коул слоу

С курицей и соусом карри

🍴 По-корейски с фунчозой

ГОРЯЧЕЕ

Удон со свиной и соусом хойсин

🍴 Стекланная лапша с тофу и сладким чили

Рис с курицей и апельсиновым терьяки

НАПИТКИ

Ягодный лимонад

Чай чёрный или зелёный

Эспрессо или Американо

Классическое молоко +50 Альтернативное +100

ДОПОЛНИТЕ СВОЙ ОБЕД

Бокалом красного или белого вина +350

Пирожным моти со сливочно-фруктовой начинкой на выбор +250