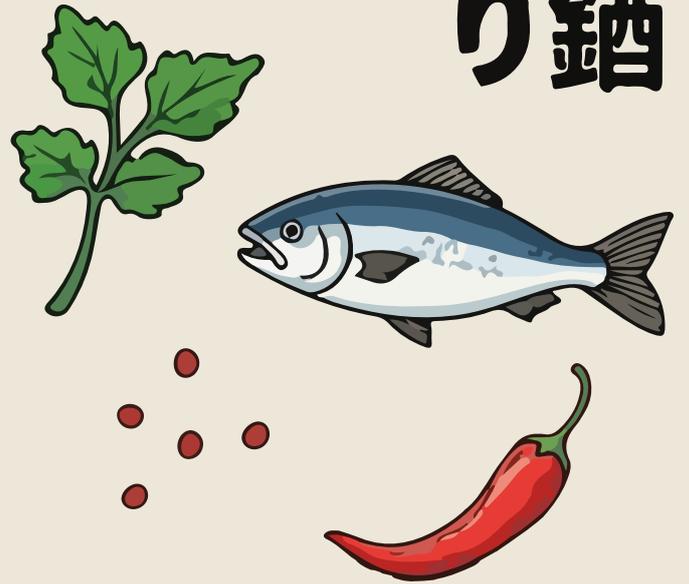


り菜酒

り酒



BAO MOCHI

Asian Bistro

ДЛЯ НАЧАЛА

アジア料理



🍴	Ферментированная капуста кимчи в чили пасте	350
	Гёдза с цыплёнком, шиитаке и соусом утиный жу	490
🍴	Салат с хрустящими баклажанами, томатами и соусом свит чили	590
	Японский салат Цезарь с глазированным цыплёнком	620
🍴	Хрустящие креветки Bang Bang и брокколи темпура	730

БАО

包子

Паровые булочки из пшеничного теста с начинкой на ваш выбор



🍴	Фунчоза с морковкой по-корейски	450
	Рваная свинина с японским майонезом	490
	Хрустящий цыплёнок с соусом манго-чили	530
	Утка конфи с пекинской капустой и кумкватом	530
🍴	Томлёная говядина с ферментированной капустой кимчи	550
🍴	Креветки темпура со сладким васаби	570
🍴	Томлёная утка по-пекински с огурцом и соусом хойсин	590
	Опалённая форель со сливочным кремом и соусом унаги	720
	Бао-бургер с цыплёнком кацу и соусом тартар	690
	Бао-бургер с мраморной говядиной и соусом чеддер	750
	Картофель фри с соусом на выбор	290



Фото-меню



English menu

ДОНБУРИ И БОУЛЫ

ご飯

Японский стритфуд на основе риса



	Зелёный боул с авокадо, брокколи, ромейном и соусом унаги	650
🍴	Донбури с курицей карааге, коул слоу и соусом манго-майо	650
🍴	Донбури с креветками темпура, авокадо и соусом свит чили	720
🍴	Боул с угрём, капустой кимчи, авокадо и соусом унаги	790
🍴	Донбури с форелью, авокадо и кунжутным соусом	820

СУПЫ

拉麵



	Японский бульон из белых грибов с гречневой лапшой	590
	Рамен Пайтан с хрустящим цыплёнком и домашней лапшой	670
	Трюфельный Рамен с цыплёнком кацу и домашней лапшой	690
🍴	Том ям с морепродуктами и паровым рисом	790

РИС

米



	Цыплёнок Кунг Пао	590
	Хрустящие креветки с апельсиновым терияки	690
	Опалённая форель с соусом унаги	790

ДОМАШНЯЯ ЛАПША 麵食い

Сами готовим домашнюю лапшу



Креветки с шиитаке и кокосовым унаги	590
Карбонара с беконом и желтком	590
Хрустящий цыплёнок с древесными грибами и трюфельным соусом	630
Хрустящая утка с соусом хойсин и сливой	750

РОЛЛЫ И СУШИ 寿司



Филадельфия с форелью	850
Филадельфия с копчёным угрём	890
Креветки темпура со сладким васаби	790
Опалённая масляная рыба, трюфельный крем и пармезан	750
Суши Нигири 2 шт авокадо форель угорь	390 490 550
Гунканы 2 шт чука форель угорь	290 490 550

ТЕ САМЫЕ МОТИ, КАК В ЯПОНИИ 餅



GLUTEN FREE

Десерт из рисовой муки со сливочно-фруктовыми начинками



КОКОС-МИНДАЛЬ
300



ОРЕХИ-СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ
300



БАНАН-СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ
300



МАЛИНА
320



МАНГО-МАРАКУЙЯ
320



ЛЕМОНГРАСС-ЮДЗУ
320

ПОДАРОЧНЫЕ НАБОРЫ МОТИ
3 | 6 | 9 шт

950 | 1890 | 2790

БЕНТО 拉麵

Японский обед из разнообразных блюд с пряным бульоном



С кальмаром темпура, коул слоу, корейской морковью, рисом и соусом шичими **790** 550 г

С хрустящим цыплёнком, овощным салатом, битыми огурцами, рисом и соусом тартар **890** 550 г



С хрустящим тофу, фунчозой, чукой, рисом и трюфельным унаги **790** 600 г

С креветками темпура, овощными норимаки, маринованными огурцами, рисом и соусом bang bang **890** 550 г

IT'S BENTO LUNCH TIME!

По будням с 12:00 до 16:00 дополняем бенто напитком на ваш выбор: ягодным лимонадом | чёрным или зелёным чаем | эспрессо или американо

BUBBLE TEA

С тапиокой **520** | с джус боллами **520**

Растительное 5YES! или безлактозное молоко +100
Сырная пенка +100



ЛИЧИ-ОПУНЦИЯ
Красная опунция, личи, лайм, чёрный чай



МАТЧА-БАНАН
Матча, банан, молоко



СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ-СЫРНЫЙ АНЧАН
Анчан, солёная карамель, кокосовое молоко, сырная пенка



ЖАСМИН-МАРАКУЙЯ
Жасмин, маракуйя, апельсин

Классический с тапиокой **390**



ЖАСМИНОВЫЙ
Зелёный чай, жасмин, сироп без сахара на выбор



ЧЁРНЫЙ
Чёрный чай, сироп без сахара на выбор

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

КОФЕ



собственной
обжарки в Сочи

Эспрессо	220
Американо	270
Капучино s m	290 350
Флэт уайт	350
Латте	350
Латте солёная карамель	390
Раф с бурбонской ванилью	390

☞ Растительное 5YES! или безлактозное молоко +100
Любой кофе можем приготовить без кофеина
Сироп без сахара +50

МАТЧА И КАКАО

Матча латте зелёная	390
Матча ананас-лайм подаётся холодным	390
Матча мята-лемонграсс	390
Какао с топлёным бельгийским шоколадом тёмным или молочным	420

СЕЗОННЫЙ СПЕШЛ

Латте Эрл Грей кофейный напиток с бергамотом	350
Blossom tea холодный чай на основе гибискуса с китайской грушей и пеной из алоэ	350
Эспрессо-тоник	390
Апельсиновый бамбл на соке фреше	390 490

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

Ягодный вишня-розовый перец	370
Малина-юдзу-сакура клубника-личи	370

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Спелые яблоки Сочная морковь	420
Сладкие апельсины Насыщенные грейпфруты	490

ЧАЙ

Чёрный Дянь Хун Мао Фэн	420
Пуэр Гун Тин	420
Зелёный Мао Цзянь	420
Зелёный с жасмином Бай Хао	420
Зелёный с воздушным рисом Генмайча	420
Зелёный, связанный в цветок Хуа Кай Фу Гуй	420
Молочный улун Най Сян улун	420
Травяной сбор Мята-мелисса-фенхель-василёк	420
Облепиховый со спелым манго и имбирём	550

ДРУГИЕ НАПИТКИ

Азиатские лимонады в ассортименте	320
Кокосовая вода Vinut в ассортименте	320
Вода Petroglyph	350

ВИНО

Игристое: Pelagia Spumante Brut, Italy	490
Белое: Holly Blue, Vinho Verde, Portugal	490
Красное: Conde de Monterroso, Tempranillo, Spain	490

САКЕ

Kaori Junmai Giinjo	650
Umenishiki Ayame	590
Homare Alladin Yuzu	750

СОДЖУ

Классическая персик клубника	390
Виноград грейпфрут	390

ПИВО

Weissgluck, Unser Hefeweizen Russia, Пшеничное	590
On Base, West-Coast Russia, ИПА	590
Dada №1 Russia, Сидр сухой	590
Sweet Touch Taiwan, Фруктовое	590
Singha Taiwan, Лагер	590

КОКТЕЙЛИ

620



Golden Horizon
ром маракуйя,
кордиал кокос-манго,
ликёр банан, игристое



Aperol Spritz
апероль, игристое,
апельсин



Pink Glow
соджу, водка,
кордиал грейпфрут-
бузина, генмайча



Gin&Tonic
джин, тоник



Orchid
джин, ликёр малина,
кордиал клубника-
фиалка, белок



Kanko-hi
кофе эликсир,
ликёр вишня, водка,
лимон, тоник



Geisha's Whisper
джин, sake, кордиал
фейхоа-земляника,
пена алоэ



Negroni
джин, кампари,
вермут

СЕЗОН ЛИСИЧЕК

タケ



✓	Бао с маринованными лисичками и коул слоу	490
	Лисички темпура с медовым Том Кха	520
✓	Тёплый бульон Даси с лисичками, соевыми ростками и стеклянной лапшой	570
	Лапша Соба с лисичками, брокколи и трюфельным унаги	650
✓	Боул с лисичками, фунчозой и копчёным понзу	670

バオ モチ

ДЕТСКОЕ МЕНЮ



Сырники с муссом из варёной сгущёнки и кокоса 390

Мини-бургер с куриной котлеткой и сыром чеддер 390

Сливочный Рамен с митболами и яйцом 420

Удон с митболами в ореховом соусе 420



ТЕ САМЫЕ МОТИ, КАК В ЯПОНИИ



Традиционный японский десерт из рисовой муки со сливочно-фруктовыми начинками



Кокос-миндаль
300



Орехи-сливочный крем
300



Банан-солёная карамель
300



Лемонграсс-юдзу
320



Манго-маракуйя
320



Малина
320