

ДЛЯ НАЧАЛА

- Хрустящий кальмар с соусом том ям **390**
- 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 **200**

БАО

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



- С цыплёнком и соусом манго-чили **390**
- С цыплёнком, азиатскими грибами и трюфельным унаги **390**
- С креветками и соусом том ям **420**
- 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**
- С хрустящим тофу и трюфельным кремом **420**



БАО-БУРГЕР

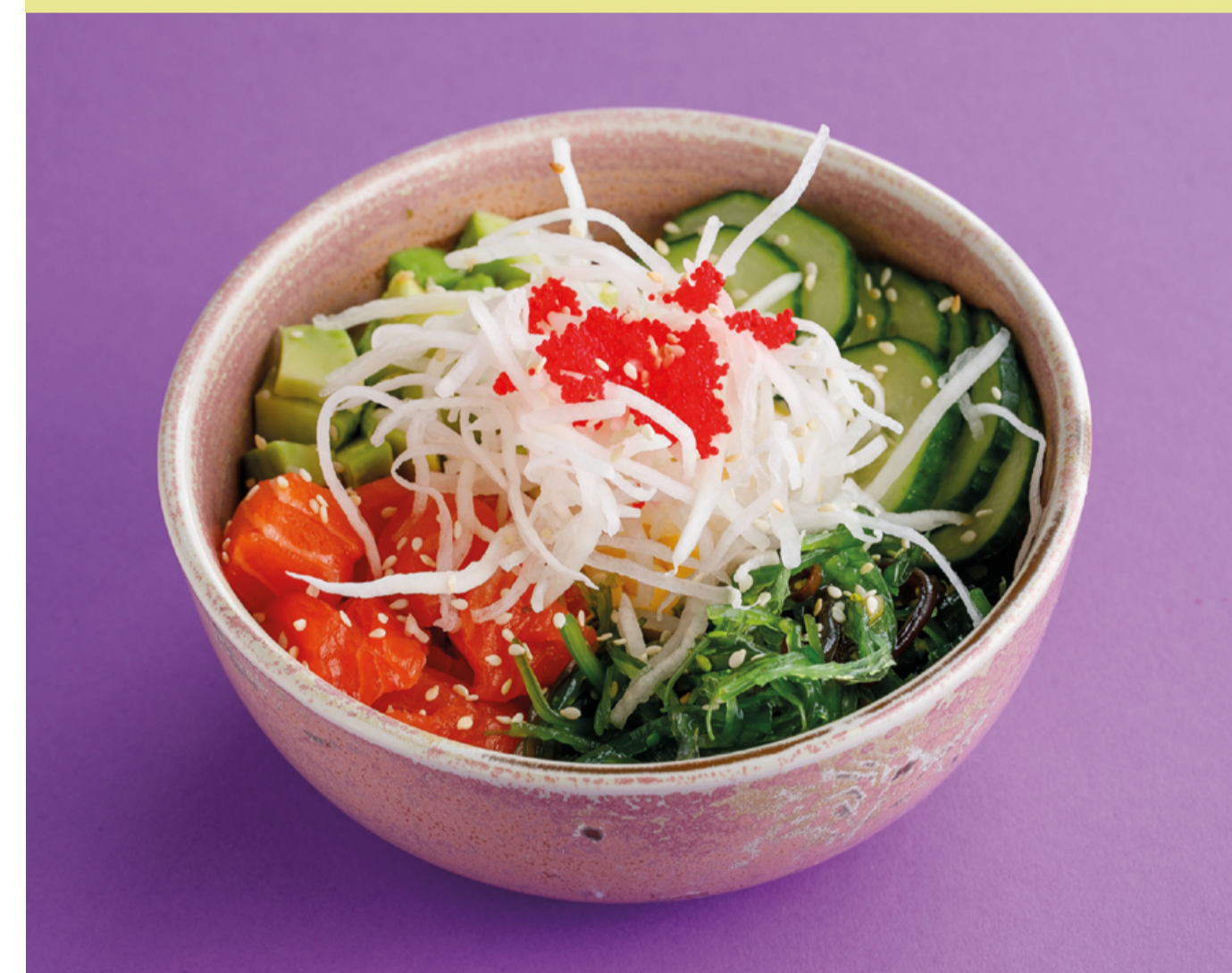
- С котлетой из мраморной говядины и сыром чеддер **520**
- С хрустящим цыплёнком и соусом карри-чеддер **470**

БАО-ДОНЕР

- С хрустящим бедром и соусом карри **420**
- С хрустящими креветками и соусом bang bang **460**
- С подкопчённым лососем и лаймовым айоли **650**

ДОНБУРИ

Традиционное японское блюдо из риса и овощей с различными начинками



- С креветками темпура **570**
- С курицей карааге **480**
- С лососем и авокадо **650**



СУПЫ



- Рамен Пайтан с цыплёнком **430**
- Рамен Пайтан с креветками **550**
- Трюфельный Рамен Пайтан с цыплёнком **430**
- Том Ям с морепродуктами **550**

ЛАПША ИЛИ РИС

Сами готовим домашнюю лапшу удон



- С куриным бедром, древесными грибами и трюфельным унаги **470**
- С куриным бедром и апельсиновым терияки **470**
- С говядиной и перечным унаги **520**
- С томлёной уткой и апельсиновым хойсин **480**
- С кальмаром и соусом том ям **570**
- Со свининой и имбирным bbq **470**
- С креветками и соусом карри **570**
- С лососем и цитрусовым понзу **680**



BUBBLE TEA

с тапиокой



- Красный чай с мандарином **320**
- Жасминовый чай с маракуйей **320**
- Молочный улун с чёрной смородиной **320**
- Латте с клиновым сиропом **390**
- Матча латте с бананом **390**
- Какао с бананом **350**

КОФЕ

- Эспрессо **150**
- Американо **220**
- Капучино s/m **270/290**
- Латте **290**
- Флэт Уайт **290**
- Какао **290**
- Матча латте **290**

НАПИТКИ

- Вода в ассортименте **250**
- Лимонад Rawish **320**
- Азиатские лимонады **250**
- Лимонад Classy **230**

ПИВО И СИДР

- Tsingtao Lager **390**
- Konix Ma Chere Framboise, Fruit Beer **390**
- ID Jons, Cidre Semi Dry **390**

МОТИ



GLUTEN FREE

250 - 1 шт | **230** - от 3 шт

Традиционный японский десерт, который мы готовим по аутентичному рецепту из специальной рисовой муки сорта Мотики. Кстати, муку мы сами привозим из Японии, а каждое моти лепим вручную с любовью ❤️



МАНГО-МАРАКУЙЯ



БАНАН-СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ



МАЛИНА



ОРЕХИ-СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ



КОКОС-МИНДАЛЬ



ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ

НАБОРЫ МОТИ
В ПОДАРОЧНОЙ УПАКОВКЕ:

790/1550/2250

3 шт 6 шт 9 шт

