

asian bistro

Паназиатская кухня
на каждый день



@baomochi

BAO MOCHI

ДЛЯ НАЧАЛА

- Гёдза с курицей, шиитаке и утиным жу 420
- Сэндвич кацу-сандо с хрустящим цыплёнком 460
- Татаки из говядины с трюфельным соусом и маринованным луком 620
- Хрустящие креветки Bang Bang 590
- Брокколи темпура с соусом сатай 460
- Зелёный салат с авокадо, брокколи и трюфельным юдзу 470
- Татаки из тунца с кунжутным соусом 650
- Салат с хрустящими баклажанами и томатами 470
- Азиатский Цезарь с курицей 520
- Димсам с креветками и кокосовым соусом 490

ДОНБУРИ

Японский стритфуд на основе риса

- Овощи и мусс из пармезана 520
- Хрустящий тофу 620
- Тунец и трюфель 640
- Креветки темпура 680
- Курица карааге 560
- Лосось и авокадо 720



БАО

Паровые булочки из пшеничного теста с начинкой на ваш выбор

- Рваная свинина с японским майонезом 350
- Хрустящая треска с лаймовым айоли 390
- Хрустящий цыплёнок с соусом манго-чили 450
- Креветки темпура со сладким васаби 450
- Говядина с кремом из эстрагона 420
- Утка конфи с пекинской капустой 420
- Тунец с фенхелем и соусом понзу 420
- Лосось слабой соли со сливочным кремом 490
- Бао-дог с креветками и соусом манго-чили 520
- Утка по-пекински с мини-бао 720
- Бао-бургер с мраморной говядиной 460
- Картофель фри с соусом +290



СУПЫ

- Пайтан Рамен с хрустящим цыплёнком 540
- Тонкацу Рамен с домашней лапшой 560
- Фо Бо с говядиной 590
- Том Ям с морепродуктами 650

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

ФОТО-МЕНЮ



ЛАПША

Сами готовим домашнюю лапшу удон

- Тофу–боллы с ореховым соусом 490
- Хрустящий циплёнок с маринованными грибами и трюфельным соусом 550
- Морепродукты с кокосовым биском 690
- Хрустящая утка с соусом хойсин и сливой 620
- Фланк стейк с ромейном и сычуаньским перцем 690



РОЛЛЫ

- Креветки темпура с манго–соусом 650
 - Опалённый тунец с бонито айоли 670
 - Лосось с миндалём и кокосовым биском 650
 - Креветки темпура с авокадо и соусом из пряных трав 670
 - Опалённый лосось с трюфельной карамелью 850
 - Сет хенд–роллов: лосось, креветка, тунец 650
- Можем сделать острым



РИС

- Куриное бедро с кисло–сладким соусом и ананасом 560
- Овощи с апельсиновым терияки 520
- Морепродукты с соусом понзу–лемонграсс 650

ОСНОВНЫЕ

- Треска с кремом из цветной капусты и соусом мисо–юдзу 720
- Фланк стейк с кремом из батата и соусом из сычуаньского перца 790
- Стейк из тунца с грибами шиитаке и голландским соусом 760
- Кокосовый рис с опалённым лососем и маринованным дайконом 820

ДЕСЕРТЫ

- Кокосово–ванильный мусс с мисо–карамелью и облепихой 380
- Бао–мороженое с бобами тонка 390
- Павлова клубника–юдзу 420

МОТИ



270

Традиционный японский десерт из рисовой муки со сливочно–фруктовыми начинками



МАНГО–МАРАКУЙЯ



МАЛИНА



КОКОС–МИНДАЛЬ



ОРЕХИ–СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ



БАНАН–СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ



БАБЛ ГАМ–ЮДЗУ



English menu

BAO MOCHI BISTRO

– ул. Жуковского, 2

BAO MOCHI EXPRESS

- Большой пр. В.О., 16, «Василеостровский рынок»
- Лиговский пр., 30а, ТРЦ «Галерея», «Eat Market», 5 этаж
- Полюстровский пр., 84, ТРК «Европолис», 1 этаж*
- ул.Савушкина, 141, «Фуд Парк Меркурий», 3 этаж
- Малый проспект ПС, 54–56, Balagan, 1 этаж
- Социалистическая ул., 21, Апартамент-отель Ye's Marata
- ул.Академика Павлова, 5, фудтрак на территории ТЦ «River House»
- ул.Решетникова, 12, «Московский рынок»*
- пр.Вернадского, 86в, PARK Фудхолл (Москва)
- ул.Лесная, 20 стр.3, фудмолл Депо (Москва)*

*
только десерты, моти и напитки