

asian bistro

Паназиатская кухня  
на каждый день



**BAO MOCHI**

## ДЛЯ НАЧАЛА



- Гёдза с курицей, шиитаке и утиным жу **450**
- Сэндвич кацу-сандо с хрустящим цыплёнком **450**
- Татаки из говядины с трюфельным соусом и маринованным луком **590**
- Хрустящие креветки Bang Bang **650**
- Зелёный салат с авокадо, брокколи и трюфельным юдзу **520**
- Салат с хрустящими баклажанами и томатами **490**
- Азиатский Цезарь с курицей **550**

## БАО Паровые булочки из пшеничного теста с начинкой на ваш выбор



- Рваная свинина с японским майонезом **420**
- Хрустящий цыплёнок с соусом манго-чили **470**
- Креветки темпура со сладким васаби **490**
- Утка конфи с пекинской капустой **450**
- Туец с фенхелем и соусом понзу **450**
- Лосось слабой соли со сливочным кремом **520**
- Утка по-пекински с мини-бао **770**
- Бао-бургер с мраморной говядиной **590**
- Картофель фри с соусом **+290**

## ДОНБУРИ Японский стритфуд на основе риса



- Курица карааге **590**
- Хрустящий тофу **650**
- Туец и трюфель **670**
- Креветки темпура **690**
- Лосось и авокадо **750**

## ЛАПША Сами готовим домашнюю лапшу удон



- Тофу-боллы с ореховым соусом **490**
- Хрустящий цыплёнок с маринованными грибами и трюфельным соусом **590**
- Креветки темпура с соусом Том ям **650**
- Хрустящая утка с соусом хойсин и сливой **670**
- Фланк стейк с ромейном и сычуаньским перцем **690**

## СУПЫ



- Пайтан Рамен с хрустящим цыплёнком **570**
- Тонкацу Рамен с домашней лапшой **570**
- Фо Бо с говядиной **590**
- Том Ям с морепродуктами **690**
- Сливочный Рамен с древесными грибами и куриными митболами **590**

## 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



Креветки темпура с манго-соусом 690

Опалённый тунец с бонито айоли 750

Сет хенд-роллов: лосось, креветка, тунец 750

Можем сделать острым

Опалённый лосось с трюфельной карамелью 950

## ДЕСЕРТЫ



Кокосово-ванильный мусс с мисо-карамелью и облепихой 390

Бао-мороженое с бобами тонка 390

Павлова клубника-юдзу 450

## МОТИ



280

Традиционный японский десерт из рисовой муки со сливочно-фруктовыми начинками



МАНГО-МАРАКУЙЯ



ОРЕХИ-СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ



МАЛИНА



КОКОС-МИНДАЛЬ



БАНАН-СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ



БАБЛ ГАМ-ЮДЗУ

## BUBBLE TEA 500 мл

С тапиокой 420 | джус боллами 470

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, 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	250
Капучино s/m	290/320
Латте	320
Флэт уайт	290
Латте солёная карамель	390
Раф с бурбонской ванилью	390
Какао с топлёным бельгийским шоколадом тёмным или молочным	390
 Растительное или безлактозное молоко Любой кофе можем приготовить без кофеина	+100

## СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

Какао с мисо-карамелью	390
Облепиховый чай со спелым манго и имбирём	450

## МАТЧА СПЕШЛ

Матча шот	270
Матча латте зелёная/голубая	370
Матча с эвкалиптом	420
Матча мята-лемонграсс	390
Матча с солёной фисташкой	390
Матча ананас-лайм*	370

Любую можем приготовить горячей или холодной, кроме\*

\*подаем только холодной

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ 420

Спелые яблоки / Насыщенные грейпфруты  
Сладкие апельсины / Сочная морковь

## ЧАЙ 370

Чёрный Дянь Хун Мао Фэн	
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, мелисса, фенхель, василёк	

## ДРУГИЕ НАПИТКИ

Домашний лимонад ягодный/ клубника-личи	350/370
Азиатские лимонады в ассортименте	250
Лимонад Bonsai	320
Вода Petroglyph	350

## ИГРИСТОЕ ВИНО

Pelagia Spumante Brut Italy	490
Cava Musa Brut Vallformosa Spain	590

## 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 40 мл

Tselovalnik / Absolut Original	290
Jinro Soju	350

## САКЕ

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



## КРЕПКИЕ НАПИТКИ

Tselovalnik Джин	290
Carta Vieja Extra Claro 4 Ром	320
Beach House White Spice Ром	350
Maker's Mark Бурбон	490
Nikka Days Японский виски	590

## ПИВО

Weissgluck, Unser Hefeweizen Russia, Пшеничное	500 мл 550
On Base, West-Coast Russia, ИПА	550
DaDa №1 Russia, Сухой сидр	550
Sweet Touch Lichee Taiwan, Фруктовое	330 мл 550
Limburgse Witte Peach and Mango Belgium, Фруктовое	550
Singha Thailand, Лагер	550
Tsingtao China, Пшеничное	550

## КОКТЕЙЛИ

590



Golden Horizon



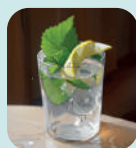
Gin&Tonic



Kanko-hi



Orchid



Pink Glow



Geisha's Whisper



Aperol Spritz



Negroni