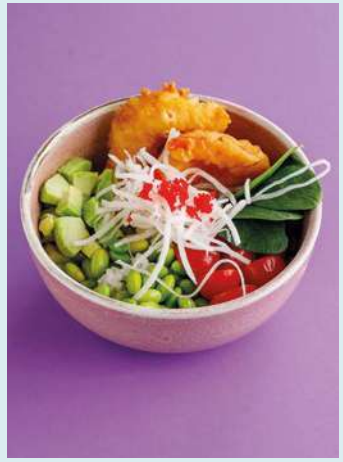




BAO MOCHI

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

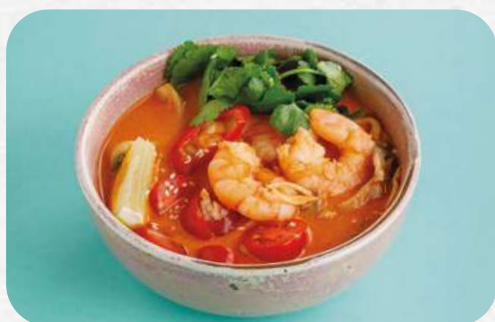
✎ Хрустящий тофу 650

✎ 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, мелисса, 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	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

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

LUNCH TIME

Бенто + напиток на выбор



С кальмаром темпура 750

салатом коул слоу, корейской морковью, рисом, соусом шичими и пряным бульоном



С хрустящим тофу 750

салатом из фунчозы, чукой, рисом, трюфельным унаги и пряным бульоном



С хрустящим цыплёнком 850

овощным салатом, битыми огурцами, рисом, соусом тартар и пряным бульоном



С креветками темпура 850

овощными норимаки, маринованными огурцами, соусом Bang Bang, рисом, и пряным бульоном

НАПИТОК

Ягодный лимонад

Чёрный или зелёный чай

Эспрессо или американо

Классическое молоко +50 или альтернативное +100

ДОПОЛНИТЬ ОБЕД НЕЖНЫМ МОТИ

из рисовой муки со сливочно-фруктовой начинкой на выбор +280



ДЕТСКОЕ МЕНЮ



Сырники с муссом из варёной сгущёнки и кокоса	350
Омлет тамаго с паприкой	350
Мини-бургер с куриной котлеткой и сыром чеддер	390
Сливочный Рамен с митболами и яйцом	390
Удон с митболами в ореховом соусе	390

МОТИ



290

Традиционный японский десерт из рисовой муки со сливочно-фруктовыми начинками



Манго-
маракуйя



Малина



Орехи-
сливочный крем



Кокос-
миндаль



Лемонграсс-
юдзу



Банан-солёная
карамель