



BAO

MEAT

 Бао бургер с рубленной говядиной и японским омлетом 220 г

370

Бао дог со свинными ребрышками и соусом BBQ 220 г

350

 Бао с курицей и корнем лотоса в соусе свит чили 120 г

320

Бао с уткой и пекинской капустой в соусе хойсин 130 г

290

Бао со свининой в соусе цитрусовый мисо 140 г

270

FISH

 Бао с тигровыми креветками и соусом васаби 140 г

320

Бао с жареным тунцом 150 г

350

Бао с камчатским крабом, бобами эдамаме и икрой тобико 150 г

490

Бао с форелью и сливочным сыром терияки 150 г

350

VEGETARIAN

 Бао с тофу, овощами и соусом ким чи 150 г

290

Булочка бао родилась на Тайване и стала очень популярной во всем мире. Впрочем, свой вариант паровых пампушек есть в любой азиатской кухне: в Корее - пансе, в Китае - баодзы или маньтоу, во Вьетнаме - бань бао. Bao by Bao Mochi готовится на пару из нежного пшеничного теста с добавлением различных начинок из мяса или рыбы со свежими овощами, приправленными для сочности яркими соусами.

 остро  умеренно остро



SALADS/STARTERS

Салат с карамелизированной курицей, киноа и арахисовым соусом 300 г

430

Салат с телячьим языком, битыми огурцами и древесными грибами 230 г

450

Киноа боул с тофу и авокадо 230 г

390

 Поке с тигровыми креветками 290 г

450

 Поке с тунцом 290 г

450

 Поке с форелью 290 г

450

Хрустящие баклажаны с томатами и маринованным тунцом 200 г

390

Спринг роллы с говядиной, кинзой и соусом чипотле 190 г

370

 Эдамаме в креветочном соусе с чили и чесноком 120 г

290

Севиче из форели с авокадо и соусом из маракуйи 180 г

550

 Креветки темпура с соусом зелёный карри 140 г

420

ROLLS

Ролл с форелью татаки 230 г

450

Ролл темпура с тигровыми креветками 230 г

420

Открытый ролл с тунцом и икрой тобико 110 г

390

Открытый ролл с камчатским крабом 110 г

490

SOUPS

 Том ям / на кокосовом молоке 450 г

450

 Том кха с курицей 390 г

370

Рамен со свининой, пшеничной лапшой и маринованным яйцом 380 г

420

BiG Рамен 720 г

550

Тыквенный крем-суп на кокосовом молоке с кальмаром 300 г

350

Холодный томатный суп с битыми огурцами 310 г

310

MAIN DISHES/WOK

 Говяжья вырезка с кремом из корня сельдерея и соусом чёрный перец 320 г

690

Голень индейки в соусе унаги с салатом из фенхеля и киноа 440 г

450

Жареные гёдза с курицей и грибами 165 г

390

Гёдза с креветками и кальмаром с имбирно-чесночным муссом 200 г

450

 Камчатский краб в сливочном соусе шичими с айсбергом и жареным рисом 260 г

650

 Рис/удон/сoba с курицей в сладком чили 300 г

390

Рис/удон/сoba с морепродуктами в устричном соусе 270 г

420

Рис/удон/сoba с овощами в соусе терияки 270 г

390

 Говядина с овощами, рисом и кешью в красном карри 350 г

490



DAIFUKU MOCHI

Манго-маракуйя 50 г

210

Апельсин-мисо 50 г

210

Кассата 45 г

210

Малиновый мусс 50 г

210

Банан-солёная карамель 50 г

210

Сникерс 50 г

210

Рафаэлло 50 г

210

Дайфуку Моти – традиционный японский десерт. Он готовится по аутентичному рецепту из специальной рисовой муки сорта Мотики, которую мы привозим из Японии. В нежном тесте разнообразная начинка из фруктов, ягод, орехов, карамели, шоколада и меренги.



Уважаемые гости!
Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт,
просьба сообщить об этом своему официанту.

С компаний от 8 человек взимается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета.

В нашем ресторане запрещено курение сигарет, в том числе электронных.