

The image features three large, textured circles arranged vertically. The top circle is blue, the middle one is pink, and the bottom one is yellow. They are set against a white background filled with small, black, confetti-like specks. The text "BAO MOCHI" is centered over the pink circle.

BAO MOCHI



BAO

MEAT

Бао бургер с рубленой говядиной и японским омлетом 200г **270**

 С цыпленком, корнем лотоса и соусом свит чили 110г **190**

Со свиными ребрами и пряной грушей 120г **250**

С куриными сердцами в соусе терияки 110г **190**

Со свиной грудинкой и арахисом 120г **190**

 С говядиной и острой морковью 120г **230**

С телячьим языком 140г **230**

С уткой и пекинской капустой в соусе хойсин 120г **250**

С рагу из ягненка и домашним кимчи 110г **250**

С телячьими щечками 130г **250**

FISH

С креветками в соусе васаби 110г **270**

С угрем, ореховым соусом и водорослями чука 120г **290**

С тунцом 120г **250**

С лососем и сливочным сыром 120г **270**

С жареной треской и хе из баклажанов 120г **250**

VEGETARIAN

С хрустящим тофу и свежими овощами 140г **190**

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

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



DAIFUKU MOCHI

С белой фасолью и юдзу 50г	160
Винная груша , крем чиз и корица 50г	160
Шоколад с чили 50г	160
Фундук, соевый соус и сгущенка 50г	160
Вишня-нутелла 50г	160
С малиновым муссом 45г	160
Манго-маракуйя 50г	160
С кассатой 50г	160
Черника и кофе 45г	160
Парфе ваниль-кокос 40г	160

DESSERTS

Панна Котта с сезонными фруктами и пряным соусом 150г	250
---	-----

-15%

с 12:00 до 16:00

-10%

с собой

Дайфуку моти – японский десерт из рисовой муки «Мотику», сахара и воды. В качестве начинки выступает сладкая паста из фасоли, сезонные фрукты и шоколад. Древнейший рецепт приготовления десерта сохраняется в тайне и передается японцами из поколения в поколение. Мы стали счастливыми обладателями уникальной рецептуры, благодаря чему можем познакомить с этим удивительным вкусным десертом.



SALADS/ STARTERS

Салат с цыпленком карри
и кукурузой 260г **320**

Овощной салат
с кунжутно-имбирной
заправкой 180г **250**

Теплый салат
с говядиной и печеной
паприкой 220г **350**

Салат с лапшой харусаме
и морепродуктами 230г **450**

Севиче из лосося
с жареным авокадо
и соусом маракуйя 200г **550**

Ахи поке с тунцом 220г **510**

 Острая говядина
с битыми огурцами 200г **390**

 Тигровые креветки
с муссом том ям 130г **410**

 Эдамаме в креветочном
соусе с чесноком
и чили 120г **270**

 Спринг роллы с овощами,
ледяным грибом
и соусом кимчи 220г **270**

Татаки из тунца
с томатами
и шисо соусом 230г **410**

Брокколи с муссом
из грибов шиитакэ
и арахисом 200г **300**

SOUPS

Рамен со свиной
грудинкой 380г **350**

Суп мисо с курицей/
с тофу и вакаме 300г **250/190**

 Суп том ям 450г **390**

Крем-суп из цветной капусты
со спайси крабом 300г/ **300**

 Big Рамен 400/150г **450**

MAIN DISH

Цыпленок в соусе сатай
с красной чечевицей 370г **450**

Свинные ребра в анисовой
глазури с пюре из белой
фасоли 450г **490**

Фиш энд чипс
в азиатском стиле 210г **390**

Тальята из тунца с соусом
черный перец 200г **490**

Удон с курицей 300г **350**

Рис с морепродуктами 340г **430**

Соба с овощами 300г **300**

 Говядина в красном карри
с овощами и рисом 370г **450**

Мини осьминоги с мини
кукурузой и бамией в соусе
чимичури 270г **490**



подается с японским омлетом и безалкогольным напитком



остро



умеренно остро



можем приготовить с кокосовым молоком

COFFEE

Эспрессо 30мл	100
Американо 150мл	130
Капучино/Большой капучино 180/350мл	180/250
Латте 350мл	250
Флет Уайт 180мл	180
Американ-пресс/ Харио 220мл	190
Какао 350мл	250
Матча-латте 350мл	280
Ходзича-латте 350мл	280
Ванильный раф 350мл	280
Латте Юдзу 350мл	280
Латте Сакура 350мл	280
Латте Лаванда 350мл	280
Латте Солёная карамель 350мл	280

HOT DRINKS

Матча-Мандарин 500мл	280
Анчан-Личи 500мл	280

FRESH JUICE

Апельсин/грейпфут/яблоко/ морковь 200мл	250
--	-----

TEA

Сенча (Зелёный) 450мл	230
Кукича (Зелёный) 450мл	230
Моли Чжэнь Чжу (Зелёный с жасмином) 450мл	230
Генмайча (Зелёный с воздушным рисом) 450мл	230
Хуа Кай Фу Гуй (Зелёный связанный в цветок) 450мл	230
Най Сян улун (Молочный улун) 450мл	230
Дянь Хун Мао Фэн (Чёрный) 450мл	230
Гун Тин (Пуэр) 450мл	230
Катуаба (Напиток из коры Бразильского можжевельника) 450мл	230

LEMONADE

Манго + Лист лайма 300мл	290
Миндаль + Гуава + Огурец 300мл	290

ASIAN LEMONADE

В ассортименте 350мл	190
----------------------	-----

WATER

Surgiva (с газом/без) 250/750мл	190/360
------------------------------------	---------





СПб, ул. Жуковского, 2 ☎ 812 320 42 42

BAOMOSHI.RU