



МОЧИ

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.

Манго-маракуйя 50 г	199
Апельсин-мисо 50 г	199
Кассата 45 г	199
Малиновый мусс 50 г	199
Банан-соленая карамель 50 г	199
Сникерс 50 г	199

COFFEE

Эспрессо 30 мл	90
Американо 150 мл	150
Капучино/большой капучино 180/350мл	180/250
Латте 350 мл	230
Флет Уайт 180 мл	190
Харио 220 мл	170
Латте Солёная карамель 350 мл	270
Ванильный раф 350 мл	290

Кофе на растительном молоке +50₽

HOT DRINKS

Матча-латте 350 мл	290
Голубая матча 350 мл	290
Ассаи матча 350 мл	290
Ходзича-латте 350 мл	270
Матча-латте с белым шоколадом 350 мл	290
Какао 350 мл	230

TEA

Дянь Хун Мао Фэн (черный) 500 мл	290
Гун Тин (пуэр) 500 мл	290
Сенча (зеленый) 500 мл	290
Моли Чжэнь Чжу (зеленый с жасмином) 500 мл	290
Генмайча (зеленый с воздушным рисом) 500 мл	290
Хуа Кай Фу Гуй (зеленый связанный в цветок) 500 мл	290
Най Сян улун (молочный улун) 500 мл	290
Травяной сбор (мята, мелисса, фенхель, василек) 500 мл	290
❄ Тропический чай 550 мл	350
❄ Чай Матча с манго и чили 550 мл	350
❄ Чай Тайский сад 550 мл	350

COLD DRINKS

Вода с газом/без газа 250/750 мл	130/360
Лимонад в ассортименте, Азия, 330 мл	190
Фреши (апельсин/грейпфрут/яблоко/морковь) 200 мл	250
Лимонад манго-лист лайма 300/700 мл	290/650
Лимонад гуава-лайм 300/700 мл	290/650

- ❄ сезонный напиток
- 🌶 блюдо средней остроты
- 🔥 острое блюдо



MENU



Является рекламным буклетом, за подробной информацией обращайтесь к администратору.



BAO

Булочка бао родилась на Тайване и стала очень популярной во всем мире. Впрочем, свой вариант паровых пампушек есть в любой азиатской кухне: в Корее - пянсе, 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.

-  Бао бургер с рубленной говядиной и японским омлетом 220 г **370**
- Бао дог со свиными 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 свиной в соусе цитрусовый мисо 140 г **270**
-  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 терияки 150 г **350**
-  Бао с тофу, овощами и соусом ким чи 150 г **290**

Бренд шеф-повар: **АРТУР ПИРОГОВ**
Бренд шеф-кондитер: **КИРИЛЛ АБАКШЕВ**
Бренд шеф-бариста: **ИВАН ВИДИЩЕВ**

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



STARTERS

- Салат с карамелизированной курицей, киноа и арахисовым соусом 300 г **430**
- Салат с телячим языком, битыми огурцами и древесными грибами 230 г **450**
- Киноа боул с тофу и авокадо 230 г **390**
- Поке с тигровыми креветками 290 г **420**
- 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**

MAIN/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/соба с курицей в сладком чили 300 г **390**
- Рис/удон/соба с морепродуктами в устричном соусе 270 г **420**
- Рис/удон/соба с овощами в соусе терияки 270 г **390**
-  Говядина с овощами, рисом и кешью в красном карри 350 г **490**



SOUPS

-  Том ям /на кокосовом молоке 450 г **420/450**
-  Том кха с курицей 390 г **370**
- Рамен со свиной, пшеничной лапшой и маринованным яйцом 380 г **390**
- BiG Рамен 720 г **550**
- Тыквенный крем-суп на кокосовом молоке с кальмаром 300 г **350**

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