

## ЗАКУСКИ

### ДИМ-САМЫ

 **200P**  
130/30гр

Дим-самы на пару в чёрном и жёлтом тесте, с четырьмя видами фарша: рыбным, свиным, куриным и с креветками

### ТЕМПУРА ИЗ КРЕВЕТОК

 **390P**  
100/30гр

Хрустящие креветки в кляре, подаются с соусом Сладкий чили

### МАРИНОВАННЫЙ ЛОСОСЬ С ЛИМОННЫМ МАРМЕЛАДОМ

**470P**  
160гр

Маринованный дикий лосось с тар-таром из свежих овощей и лимонным мармеладом

### ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА BLUEFIN

 **390P**  
140гр

Рубленый тунец на кораллах из рисовой муки с огурцом и икрой из водорослей, соусом Винегрет

### АССОРТИ ИЗ

### МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

**590P**  
380гр

Чоризо, карпаччо из индейки, куриный рулет, рулетики из ветчины с сырным салатом, колбаски охотничьи с зёрнами горчицы, буженина. Подаётся с соусом Кимчи и сметанным кремом

### ТРИО ИЗ ПАШТЕТОВ

**310P**  
190гр

Паштет куриный, грибной и сливочный с лососем, подаётся на доске с хрустящей Чиабаттой

### АССОРТИ ИЗ СЫРОВ

**510P**  
200гр

Сыры Дор-блю, Скаморца, Пармезан, мини-Моцарелла с вялеными томатами, сырными конфеты из винограда с грецкими орехами, крекеры, мёд, клубничный мармелад, мята

### БАКЛАЖАНЫ ПО-АЗИАТСКИ

**290P**  
150/30гр

Баклажаны в хрустящем темпурном кляре с салатом Чука, подаются с соусом Тонкацу

## САЛАТЫ

### ТЁПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С ШАМПИНЬОНАМИ

 **390P**  
250гр

Жареные кусочки куриного филе, шампиньоны, нежный баклажановый крем, томаты черри и вяленые томаты, руккола

### САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ ЦЫПЛЁНКОМ

**330P**  
180гр

Филе цыплёнка в хрустящем кляре, салат Айсберг, огурцы, болгарский перец, картофель пай, соус Карри

### ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

**420P**  
200гр

Тигровые креветки, обжаренные на гриле, салат Айсберг, томаты черри, яйцо перепелиное, Пармезан, гренки, соус Цезарь

### САЛАТ С ЖАРеным СЫРОМ И РОСТБИФОМ

**390P**  
250гр



Ростбиф, Адыгейский сыр, болгарский перец, томаты черри, красная капуста

### ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

**370P**  
200гр

Курица, обжаренная на гриле, салат Айсберг, томаты черри, яйцо перепелиное, Пармезан, гренки, соус Цезарь

### САЛАТ МОЯМА

  **370P**  
230гр

Тёплый салат с говядиной, миксом из свежих овощей и салатом Айсберг с фирменной заправкой Мояма

### САЛАТ МОЯМА С КРЕВЕТКАМИ

 **390P**  
170гр

Тёплый салат с тигровыми креветками, салатом Айсберг, томатами черри, редисом, болгарским перцем, красным луком и фирменной заправкой Мояма

### САЛАТ ТУНО

 **420P**  
170гр

Филе тунца, цуккини, томаты черри, маслины, салат Айсберг и руккола под соусом на основе тунца

### САЛАТ С ЖАРеным СЫРОМ И КУРИЦЕЙ

**360P**  
250гр

Куриная грудка, обжаренный в хрустящем кляре, сыр Гауда, красная капуста, томаты черри, листья салата, болгарский перец с медово-горчичной заправкой

### САЛАТ С ПЕРСИКАМИ И КРЕВЕТКАМИ

**360P**  
150гр

Креветки су-вид на тар-таре из персиков с соусом Тимьян, проростками и икрой из водорослей

## СУПЫ

### **ТОМ-ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ** **495P** 250гр

Острый тайский суп Том-Ям готовится по традиционному рецепту на кокосовом молоке, сочетающему в себе вкусы лемонграсса, морепродуктов, перца чили и свежего лайма

### **НАСТОЯЩИЙ ТОМ-ЯМ** **990P** 800гр

Рецепт супа-легенды был привезён прямым из Тайланда. Тигровые ветки, грибы шиитаке, лемонграсс, лайм, кинза, томаты и перец чили

### **ВЬЕТНАМСКИЙ СУП ФО-БО** **290P** 300гр

Вьетнамский суп с куриным филе и рисовой лапшой, с добавлением имбиря, перца чили, кинзы, мяты и зелёного лука

### **СУП ГРИБНОЙ КАПУЧИНО** **330P** 250гр

Нежный крем из шампиньонов со сливками и мускатным орехом

### **МИСО-СУП** **185P** 250гр

Классический рецепт с водорослями Вакамэ и сыром Тофу

## **СУП РАМЕН**

### **ЭТАП 1. ОСНОВА**

Рамен чили с курицей **375P**  
Рамен соевый с курицей **550гр**  
Рамен классический с курицей



**375P**  
550гр

Двойная порция курицы **80р**

### **ЭТАП 2. ЛАПША**

Тонкая лапша

Рамен чили с грудинкой **375P**  
Рамен соевый с грудинкой **550гр**  
Рамен классический с грудинкой



**375P**  
550гр

Двойная порция грудинки **80р**

### **ЭТАП 3. ДОПОЛНЕНИЯ**

Кальмары **80P**  
50гр

**80P**  
50гр

Шиитаке **40P**  
Цукини **50гр**  
Яйцо  
Нори

**40P**  
50гр

## ВОК

### **ЛАПША УДОН С КУРИЦЕЙ** **345P** 250гр

Лапша Удон, обжаренная с кусочками курицы, болгарским перцем и красным луком в фирменном соусе

### **ЛАПША УДОН С КРЕВЕТКАМИ** **390P** 240гр

Лапша Удон, обжаренная с креветками, болгарским перцем и красным луком в фирменном соусе

### **КУРИЦА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ** **335P** 260гр

Хрустящие кусочки курицы, обжаренные с болгарским перцем и красным луком, в кисло-сладком соусе. Подаётся с рисом с овощами

### **РИС С ОВОЦАМИ** **180P** 250гр

Обжаренный рис с болгарским перцем, красным луком, куриным яйцом и фирменным соусом

### **ТЯХАН С КУРИЦЕЙ** **320P** 300гр

Японский рис, обжаренный с курицей, красным луком, морковью, томатами черри и брокколи

### **ЛАПША УДОН С СОУСОМ САН-БЕЙ И КРЕВЕТКАМИ** **390P** 270гр

Обжаренная лапша Удон с креветками, болгарским перцем, красным луком и соусом Сан-Бей

### **ТЯХАН С МОРЕПРОДУКТАМИ** **390P** 300гр

Японский рис, обжаренный с креветками, кальмарами, мидиями, красным луком, морковью, томатами черри и брокколи

### **ВОК ТОМ-ЯМ** **420P** 210гр

Тигровые креветки, рис Басмати, мидии, болгарский перец, красный и зелёный лук, фирменный соус Том-ям




## РЫБА

**МИДИИ В СЛИВКАХ** **490P**  
280гр

Дальневосточные мидии, тушёные в сливочном соусе с Песто

**ФИЛЕ СИБАСА С ОВОЩАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**  **740P**  
170/40/60гр

Обжаренное филе сибаса в сливочном соусе с томатами черри и шампиньонами

**ЛОСОСЬ-ГРИЛЬ В ДУЭТЕ КРЕМА ИЗ БАКЛАЖАНА И ТЫКВЫ**  **690P**  
170гр

Лосось-гриль с нежными кремами из баклажана и тыквы с соусом из сладкого перца, с кораллами из рисовой муки

**КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ** **370P**  
180гр

Кальмар, обжаренный на гриле, соус Унаги, каперсы и семя кунжута

**ЛОСОСЬ НА ПАРУ** **690P**  
200гр

Лосось, приготовленный на пару с цукини, томатами черри и цветной капустой



## МЯСО

**ШПАГА ИЗ ТРЁХ ВИДОВ МЯСА** **1300P**  
1000гр

Блюдо на компанию. Говядина, свинина и курица, охотничьи колбаски, подаётся с тремя соусами и овощами-гриль: баклажан, болгарский перец, томаты

**СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ**  **630P**  
160/30гр

Свиная шея, маринованная в устричном соусе с приправами. Подаётся с итальянским перечным соусом

**СВИНАЯ ВЫРЕЗКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ** **595P**  
340гр

Свиная вырезка с устричным соусом, белыми грибами и шампиньонами, тушёными в сливках. Подаётся с картофельным пюре

**СВИНИНА С СОУСОМ ТОНКАЦУ** **475P**  
500гр

Свиная шея в панировке, под японской заправкой Тонкацу. Подаётся с овощным салатом

**СВИНИНА С СОУСОМ ПОРТО** **590P**  
420гр

Свиная грудинка, приготовленная на вулканической лаве с соусом Порто и картофельными дольками

**BRISKET BBQ**   **990P**  
320гр

Мраморная говядина Black Angus, приготовленная в смокере на вишнёвых опилках. Подаётся с Огуречным соусом, томатным джемом, ломтиками солёного огурца, салатом Коул Слоу



## ПТИЦА

**КУРИЦА КУНГ ПАО**  **330P**  
280гр

Обжаренное в соусе Кунг ПАО с добавлением перца чили куриное филе, рис Басмати, зелень, чеснок, кунжут, арахис, лук

**КУРИЦА ПО-ШАНХАЙСКИ**   **345P**  
370гр

Кусочки курицы, обжаренные с болгарским перцем, огурцом, пекинской капустой, грибами шиитаке и красным луком в миксе азиатских соусов, с рисом Басмати, перцем чили и кунжутом

**КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ В СЛИВОЧНО-ГРИБНОМ СОУСЕ** **300P**  
250гр

Куриные котлеты в сливочно-грибном соусе с цукини. Подаются с картофельным пюре

**КУРИЦА В ЛАЙМОВОМ СОУСЕ** **370P**  
200гр

Куриное бедро, обжаренное в крахмальном кляре. Подаётся с лаймовым соусом и перцем чили

**УТКА ПО-ПЕКИНСКИ**   **1100P**  
250/60/30/150гр

Нежная утка, приготовленная по классическому рецепту. Подаётся с соусом Хойсин, мандаринскими блинами, огурцом и луком порей



## СТЕЙКИ

**МАЧЕТЕ** **990P**  
200гр

Стейк высокой степени мраморности из диафрагмы, обладает ярким и интенсивным вкусом, подаётся с соусом Перрег

**СТРИПЛОЙН**   **1470P**  
250гр

Нежная говядина Black Angus зернового откорма с ореховым соусом

**РИБАЙ** **1770P**  
250гр

Стейк из толстого края говядины Black Angus с перечным соусом

**БУРГЕР BLACK ANGUS** **590P**  
400гр

Классический бургер с котлетой из мраморной говядины прожарки medium. Подаётся с картофельными дольками

**БУРГЕР BRISKET BBQ**  **470P**  
300/100/30

Бургер с говядиной BRISKET BBQ, корнишонами, салатом Айсберг, красным луком, томатами. Подаётся с картофельными дольками и соусом Айоли

## ГАРНИРЫ

Рис паровой.....	100гр	<b>90P</b>
Картофель румяный в кожуре.....	100гр	<b>120P</b>
Картофель фри.....	100гр	<b>120P</b>
Картофельное пюре.....	100гр	<b>120P</b>
Овощи гриль.....	160гр	<b>220P</b>

## ДЕСЕРТЫ

### **ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА 790P**

750/10/10гр

Кусочки свежего ананаса в сладком сиропе, дольки апельсина с пудрой из корицы, виноград, кусочки банана в горьком шоколаде с грецким орехом, свежая мята

### **БРАУНИ С ВИШНЕЙ 330P**

110/30/50гр

Классический шоколадный десерт с компоте из вишни, красного вина и шариком ванильного мороженого

### **МАНГОВЫЙ МУСС 365P**

180гр

Нежное манговое пюре с мёдом и сливками, кусочками персика, под мятным соусом

### **ЧИЗКЕЙК 390P**

110гр

Мусс из сливок и творожного сыра с ароматом лайма, желе из маракуйи, в основе пряный корж из бретонского теста

### **МОРОЖЕНОЕ 90P**

50гр

Ванильное, клубничное, шоколадное, фисташковое

### **ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН 240P**

170гр

Фондан с мороженым, апельсиновой пастой, грецким орехом, шоколадным топпингом и мятой

### **НАТСУ 390P**

85гр

Мусс из молочного шоколада. Начинка с пастой арахиса и хрустящими карамельными шариками. Шоколадный бисквит. Покрытие из шоколадной глазури и арахиса. Вкус шоколадно-ореховый

### **ЭКИТАЙ 390P**

130гр

Мусс из молочного шоколада. Начинка из сливок и белого шоколада с кучочками какао-бобов. Тёмная шоколадная глазурь. Шоколадное песочное печенье. Вкус выраженный шоколадный.

### **ГАНДЖУ 390P**

110гр

Крем-мусс на основе апельсинового сока, миндальный цитусовый бисквит. Покрытие – имитация апельсиновой корки. Вкус цитрусовый, с выраженной кислинкой

### **СЫРНАЯ КОРЗИНКА С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ 290P**

150/30гр

Сыр Пармезан, сливочный сыр, персик консервированный, карамельный апельсин

### **БЛЮБЕРИ 390P**

110гр

Сочный бисквит с ягодами черники и муссом на основе сливок, тёртой черники, белого шоколада и освежающего лимонного курда

## УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



Острое блюдо



Хит продаж



Блюдо от шефа



Шеф-повар рекомендует



Кухня Тайланда



Кухня Японии



Кухня Китая



Кухня Вьетнама