

СУПЫ

КУРИНЫЙ СУП ПО-ТАЙСКИ С АРАХИСОМ И КОКОСОМ

Со свежим кориандром и лимоном лайм



ЮКГЕДЖАН - (КОРЕЙСКИЙ ОСТРЫЙ СУП ИЗ ГОВЯЖЬИХ РЕБЕР)

Говяжьи ребрышки с грибами шиитаке и проростками сои



ЗАКУСКИ

ВЬЕТНАМСКИЙ САЛАТ ИЗ РИСОВОЙ ВЕРМИШЕЛИ

С рисовым уксусом и рыбным соусом



ЯПОНСКИЙ КАНИ САЛАТ

С крабовым мясом и японским майонезом



КРЕВЕТКИ ПО ВЬЕТНАМСКИ НА ШПАЖКЕ

С кисло-сладким и острым соусом



КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА

Со сливовым соусом



КИТАЙСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ С ТЕЛЯТИНОЙ И ОВОЩАМИ

Острый чесночный соус



ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА

С салатом из микропроростков



ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА ТЕМПУРА

С имбирным соусом понзу



Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, Пожалуйста, поговорите со своим официантом об ингредиентах в наших блюдах, прежде чем заказывать еду.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ХРУСТЯЩАЯ УТКА С АПЕЛЬСИНОВЫМИ ОЛАДЬЯМИ

С апельсиновыми блинчиками и соусом хойсин



ТЕЛЯТИНА В МОНГОЛЬСКОМ СОУСЕ

Рис басмати, имбирь и острый перец



ШАШЛЫК ПО-ЯПОНСКИ “КУШИЯКИ”

Соте из китайской капусты, моркови, имбиря и лимон лайм



ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ

С отварным эндивием и домашним соусом терияки



ТАЙСКИЙ ЦЫПЛЕНОК С БАЗИЛИКОМ

Разноцветный перец, свежий базилик, рис басмати и устричный темный соевый соус



КУРИЦА ПХАД ТАЙ

С дробленным арахисом и зеленью



БАКЛАЖАН С БАЗИЛИКОМ (ВЕГАН)

С рисом басмати



КИТАЙСКАЯ КАПУСТА “БОК ЧОЙ” С КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ (ВЕГАН)

Рис басмати с грибами и дробленным миндалем



ДЕСЕРТЫ

КОКОСОВОЕ ПАРФЕ

С соусом из маракуйи и кусочками свежих фруктов



ТОРТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЧАЯ С ТЕМНЫМ ШОКОЛАДОМ

С дробленными фисташками



МЕДОВЫЕ ЖАРЕННЫЕ ФРУКТЫ С ОРЕХАМИ ПЕКАН

Банан, яблоко, ананас и ломтики апельсина



САЛАТ ИЗ ЭКЗОТИЧЕСКИХ ФРУКТОВ

С лимонным мороженым



Диоксид Серы



Соя



Ракообразны



Рыбы



Глютен



Сельдерей



Молоко



Моллюски



Горчица



Ореки



Арахис



Кунжут



Вегетарианец



Веган



Острая Специя



Очень Острый



Чеснок



Лук



Алкоголь



Свинина



Яйцо

Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, Пожалуйста, поговорите со своим официантом об ингредиентах в наших блюдах, прежде чем заказывать еду.