



北極  
北極  
北極



МНОМ МНОМ  
ПОСОЛЬСТВО АЗИАТСКОЙ КУХНИ

北極  
北極

備  
牛欄粉  
麵



Если у Вас есть аллергия на определенные продукты питания — пожалуйста, сообщите об этом своему официанту заранее. Подана блюдо может отличаться от представленной на фотографии



## ГЁДЗА ЖАРЕНЫЕ

Гёдза — жареные пельмешки родом из Японии. Начинки на выбор: курица, утка или креветка. Ореховый соус прекрасно дополняет, а тонкое рисовое тесто придает хруста

4 шт **350.-**



## СПРИНГ-РОЛЛЫ ЖАРЕНЫЕ

Идеальная закуска найдена — горячая, сочная и нежная! Начинки из куриного филе с сыром и зеленью, мясистых креветок с имбирными нотками и лосося с красным луком и сливочным сыром в хрустящем спринг-тесте! Макайте, ешьте и жмурьтесь от удовольствия!

Сет 6 шт **590.-**

Курица 2 шт **190.-**

Креветки 2 шт **230.-**

Лосось 2 шт **250.-**



Пиво «Singha»  
**360.-**



## МИДИИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

Нежнейшие мидии под острым, сырным соусом. Хорошо под вино!

250 г **650.-**



## СЕТ КОРЕЙСКИХ ЗАКУСОК

Любители пожарче, Вам сюда! Острая капуста кимчи, солончатые битые огурцы, закуска из фунчозы и свежих овощей, соевая спаржа в ореховом соусе и микс из ледяных и древесных грибов в сингапурском — настоящее буйство вкусов!

275 г **450.-**

## КОЛЬЦА КАЛЬМАРЯ СО СЛАДКИМ ВАСЕБИ

Эта закуска настолько популярна, что захватила кухни многих народов мира. Хрустящее тесто с кокосовой ноткой, мягкий кальмар и яркий соус «сладкий васеби» никого не оставят равнодушным

220 г **350.-**

## КРЕВЕТКИ МАНГО-ЧИЛИ С ФУНЧОЗОЙ

Тигровые креветки, окунувшись в соус манго-чили, как и полагается королевским особам, взошли на пьедестал из жареной фунчозы!

160 г **450.-**

## КРИСПИ-ШАМПИНЬОНЫ

Идеально к пиву. Сытно, быстро и вкусно!

250 г **350.-**



# САЛАТЫ

## サラダ

### САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

Салат, фотографию которого  
Вы повесите на холодильник.  
Сочный микс салатов, авокадо,  
помидорки черри и тигровые  
креветки в соусе манго-чили.  
Заправляется манговым соусом  
с добавлением имбиря

190 г 560.-



### САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

Китай в тарелке! Вкуснейшая говядина  
со свежим миксом салатов, яйцом  
и помидорками черри. Ореховый соус  
завершает аппетитную картину

210 г 470.-





# Супы **sup**

## ЖЕМУЛЬТАН



Наш дорогой гость! Заранее просим прощения за то, что знакомим Вас с этим блюдом, потому что этот суп невозможно забыть. Он будет преследовать Вас во снах и грезиться наяву. Вы будете думать о нём и только о нём. Итак, представляем вашему вниманию — корейский суп Жемультан! Бульон, насыщенный специями и пастой кимчи. В нём море как есть: тигровые креветки, командорский кальмар, мидии киви-гигант, сурими. А ещё мы добавили цуккин, дайкон и водоросли вакаме. Это новейшая, наша фирменная, пропущенная через лучшие фибры души вариация популярного в Корее супа Жемультан. И главный ингредиент в нём, который Вы не найдете больше нигде — наша любовь! Этот суп уже имеет своих фанатов, добро пожаловать в наш фан-клуб!

560 г. **690.-**



## ТОМ ЯМ

Тот самый Том ям «как в Таиланде». Повысили медийность любимого супа, сделали его бульон на кокосовом молоке еще более красочным, а чили — еще более обжигающим. Щедро насыпали креветок, кальмаров, приправили кинзой и лимонграссом и украсили этот шедевр свежими асценками. Казань, встречай нового героя!

Фирменный 375 г	с морепродуктами 1/2 240 г	с курицей 1/2 290 г
<b>490,-</b>	<b>330,-</b>	<b>290,-</b>
+ Рис 90 г <b>70,-</b>		



## Массамант карри с сыром

Индия раскрывается через самую популярную приправу карри, в которой томится картофель, брокколи и кукуруза. За сливочность отвечает сыр Панир и кокосовое молоко, а долька лимона вносит цитрусовые нотки!

380 г **460,-**



## Кукси с говядиной

Корейцы знают том в сочетании сладкого и соленого, горячего и холодного. Аутентичный Кукси — это яркий карнавал из фундука, яйца, нежной говядины, хрустящей красной капусты, салата из помидоров и огурца и холодного солено-сладкого бульона, насыщенного как вкусом, так и цветом.

425 г **430,-**



## Острый со свинойной

Острый супчик на курином бульоне с маринованным бамбуком, вешенками, яйцом и свинойной. Зеленый лук и чили для украшения. Все элементарное — вкусно!

360 г **430,-**

## Лакса

Поприветствуем популярный супчик, который прилетел к нам первым рейсом из Индонезии, чтобы порадовать Вас своими непредсказуемыми сочетаниями: сливочный, наваристый бульон, яичная лапша, шпинат, кусочки преной курочки и море морепродуктов!

480 г **490,-**







## РАМЁН С КУРИЦЕЙ

Традиционный китайский суп на прозрачном говяжьем бульоне с курицей, яичной лапшой, яйцом, кукурузой, грибами шиитаке и нори.

450 г **460.-**



## РАМЁН С ГОВЯДИНОЙ

Традиционный китайский суп на прозрачном говяжьем бульоне со говядиной, яичной лапшой, яйцом, кукурузой, грибами шиитаке и нори.

450 г **490.-**



## РАМЁН СВИНИНА ТЯСЮ

Традиционный китайский суп на прозрачном говяжьем бульоне со свиной, яичной лапшой, яйцом, кукурузой, грибами шиитаке и нори.

450 г **460.-**



## ХЛЕБ

Роти парата  
Роти со специями  
Чапати  
Чизнан  
Алу парата

**90.-**





# БО УЛ Ы

## С КРЕВЕТКАМИ



310 г

# 560

Что Вы знаете о гармонии? В этом боуле собраны только самые полезные ингредиенты, которые прекрасно дополняют друг друга — авокадо, яйцо, черри, шпинат, красная капуста... и всё это на подушке из булгура под медово-горчичным соусом с азиатским акцентом. Сливочный сыр с базиликом — словно точка в этом цветном ансамбле!

## С КУРЫЦЕЙ



310 г

# 530



## БАО С КУРИЦЕЙ КАЦУ

Курица в кatsu-панировке  
с соусом Там ям

## БАО СО СВИНИНОЙ ТЯСЮ

Свинина Тясю в соусе  
сладкой васаби

## БАО С СЫРОМ ПАНИР

Сыр Панир в хрустящей  
панировке с соусом карри

## БАО С ТУНЦОМ ТАТАКИ

Тунец татаки с яйцом  
и японским майонезом

### Бао-наслаждение!

Сверху бережно обнимает паровая  
булочка. Внутри — шпинат, красная  
маринованная капуста, арахис  
и самые разные начинки!

200 г **330.-**



куриное филе  
в банановой  
панировке

Самодельный  
банановый кляр  
и сочная  
курочка!

куриное филе  
в острой  
панировке

Вариант поострее.  
После такого  
начинаешь понимать  
по-корейски

КОРЕЙСКИЙ ЧИЖЕН



200 г

390.-



Соджу «Jingo»  
860.-



Ш  
О  
К  
Ш  
О  
К  
Ш  
О  
К  
Ш  
О  
К

## Вок с курицей в соусе терияки

Курица, брокколи, черри,  
морковь, соус терияки

345 г 390.-

## Вок с овощами в кокосово-соевом соусе

Перец болгарский, кукуруза-мини,  
морковь, фасоль стручковая,  
соус кокосово-соевый

350 г 390.-

Выбирайте  
любой из 6  
вариантов –  
любой эталон!

Также  
Вы можете  
выбрать рис  
или лапшу –  
пшеничная,  
гречневая,  
рисовая, фунчоза?

Решать  
только Вам!

## Вок с морепродуктами в кокосово-устричном соусе

Креветки, кальмары, мидии,  
перец болгарский, морковь, красный лук,  
соус кокосово-устричный

350 г 430.-







Вок со свинойной  
в соусе  
тайский чили

Свинина, перец болгарский,  
морковь, соус тайский чили

330 г 390.-

Вок  
с кальмаром  
и яичной  
лапшой  
в соусе  
Black Pepper

Кальмар, шпинат, чили,  
соус Black Pepper

320 г 460.-

Вок с говядиной  
в соусе Black Pepper

Говядина, перец болгарский,  
фасоль стручковая,  
соус Black Pepper

345 г 430.-

中華なへ中華なへ中華なへ中華なへ中華なへ





## КАЛИФОРНИЯ С ЛОСОСЕМ

Тобико, авокадо, лосось,  
сливочный сыр

8 шт **460.-**



## КАЛИФОРНИЯ

Тобико, огурец, сурими

8 шт **390.-**



## ФИЛАДЕЛЬФИЯ С КРЕВЕТКОЙ

Лосось, креветка-темпура,  
лист салата, соус вьетнамский

8 шт **490.-**



## ФИЛАДЕЛЬФИЯ ЗАПЕЧЁННАЯ

Лосось, авокадо,  
сливочный сыр, унаги

8 шт **490.-**



## ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Лосось, огурец, авокадо, сливочный сыр

8 шт **560.-**



## КАНАДА

Угорь, авокадо, сливочный сыр, унаги

8 шт **560.-**



В Гонконге жизнь летит быстрее, чем в Москве. Поэтому коренные жители придумали церемонию, позволяющую остановить время. Мандаринский блинчик смазывают соусом хойсин, используя вместо кисточки перья зеленого лука, после чего выкладывают их на него вместе со слайсами утки, соломки из свежего огурца и сворачивают в конвертик. Каждый ингредиент здесь вносит свой штрих и раскрывает вкус и аромат блюда!

# УТКА ПО-ГОНКОНГСКИ

535 г 1390.-



不方谷中首蘇華為和勝高竹竹竹



祝體節大食務再入換單云燕香香主



### Кунг Пао рыбный

Хрустящие, упругие слайсы окуня, играющие на языке в опасные игры с кисло-сладким соусом и хрустящим, поджаренным арахисом. Перчик чили не даст опомниться, когда Вы потянетесь за второй порцией

250 г 430.-



### Рис по-тайски

Самый распространенный вид риса в Таиланде! Мидии и кольца кальмара на сильном огне обжариваются с ананасом, яйцом и болгарским перцем. Затем добавляется рис басмати, зелень и тайский соус. Наслаждайтесь!

310 г 490.-



### Пад Тай с королевской креветкой

Самый популярный стрит-фуд Таиланда! Вкуснейшие тигровые креветки обжариваются в соусе Пад-тай с добавлением яйца и рисовой лапши. Подается с зеленым лучком, дробленым арахисом, лаймом и ростками сои

300 г 490.-



### Поке на рисе с лососем и креветками

Эти гавайские ребята — звезды мирового масштаба! Собрали все премии у себя на родине, господа Лосось, Креветка, Рис, Чика, Кукуруза, по прозвищу «Сладкая» и малючки черри, отправились покорять мир. Встречаем бурными аплодисментами!

350 г 490.-





必食

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

メインディッシュ



### ТОКПОККИ

Если гастрономический рай можно приготовить, то мы это сделали! Палочки из рисового теста утопают в остром соусе из бобовых и перца, а цуккини и вешенки добавляют блюду изюбриги!

220 г **490.-**

с говядиной **+100P**



### СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Классика от OmNomNom. Квартет из свинины, сельдерея, ананаса и болгарского перца начнут сиять в гастрономических снах

300 г **490.-**



### ПУЛЬКОГИ С ФАСОЛЬЮ

Говядина, приправленная не только остротой, но и сладостью груши — в лучших корейских традициях. Подается в тандеме с хрустящей зеленой фасолью

300 г **590.-**



### БИБИМПАП С ГОВЯДИНОЙ И РИСОМ

Рис басмати, обжаренный в сингапурском соусе, нежная говяжья вырезка, острая капуста кимчи, шпинат, маринованный лук, микс из ледяного и древесного гриба и глазунья! Приятного аппетита!

300 г **520.-**







### Цыплёнок по-сычуаньски с овощами

Мы взяли нежное филе цыплёнка, обжарили его на воке с болгарским перчиком, капустой брокколи, луком пореем, чесноком и имбирём, добавили туда обжаренной пасты чили и смесили соевым соусом. Право выбора гарнира за тобой!

240 г **490.-**



### Курица в апельсиновом соусе

Нежная курочка в апельсиновом соусе с чили!

280 г **460.-**



### Курица генерала Цао с рисом

Кусочек к кусочку, эта курица навечно займет своё место в гастрономическом отделе Вашей памяти. Глянцевая, кисло-сладкая основа, нежная куриная мякоть, чесночно-имбирный акцент. Подается с рисом басмати.

350 г **490.-**



### Фасоль в чесночно-соевом соусе

Идеально подойдет к любому мясному блюду — гарнир из зелёной фасоли в чесночно-соевом соусе

150 г **190.-**



### Брокколи в чесночном соусе

Сочные брокколи в чесночно-сливочном соусе

150 г **190.-**



### Малай Кофта

Индийский вариант гарнира — шарики из картофеля и сыра Панир в соусе кокосовый карри. Кстати, «кофта» в переводе с хинди означает фрикадельки, а «малай» — соус-крем

240 г **190.-**





### РОЛЛ-САЛАТ С ТУНЦОМ

Японские мотивы. Основа — круглозерный рис. Сверху — тунец, угорь, свежий авокадо, водоросли чука и хрустящие икринки тобики. Поливается ореховым соусом и унаги

280 г 560.-



### САЛАТ С УТКОЙ И ЛИЧИ

Тонко нарезанная нежная томлёная утка в обрамлении нашинкованного огурца и болгарского перца. Личи вносит сладковатую нотку, сбалансированно сочетается со сладко-острым соусом из рисового вина, тамаринда и лайма. Этот салат достоин поста в инстаграм!

180 г 490.-



# БАНГЛА

Пряная индийская лепёшка чизнан, рассыпчатый рис басмати и густой томатный карри, который объединяет палитру вкусов. Свинина или курица? Выбор за Вами.

330 г

**580**

КУРИЦА

330 г

**580**

СВИНИНА





### КАРРИ С КУРИЦЕЙ КАЦУ

Куриная грудка в хрустящей панировке, приготовленная по традиционному индийскому рецепту, с пряным карри и легкой чапати и легкой чапати со специями. Это три фьюжен, детка!

265 г 460,-

### УТКА В КОКОСОВОМ КАРРИ С ЛИЧИ

Нежная утиная грудка томится в кокосовом молоке и приправах. Главным аккордом выступает карри. Подается с рисом басмати. Личи ставит многоточие в этой индийской песне

260 г 590,-

### ФИШ-КАРРИ

Авторский соус карри с кислинкой лимонгасса, немного имбиря для терпкости и сочной охоты. Необычно, приятно!

200 г 430,-

### МОМО СО СВИННОЙ

Предлагаем отправиться на экскурсию в тибетскую кухню и отведать популярнейшее блюдо — момо! А в качестве начинки поприветствуем тандем из свинины, пекинской капусты и сливочно-устричного соуса

300 г 330,-

### КАДАН ПАНИР С ОВОЩАМИ

Творожный сыр обжаривается во фритюре, подается в томатном карри с добавлением болгарского перца и красного лука. Вегетарианцы, это наш воздушный поцелуй Вам!

250 г 430,-





## СЕУЛ

Кальмар в панировке, банан, сливочный сыр, авокадо, огурец, соус манговый, кокосовая стружка

8 шт **430.-**



## СИНЬСЯН

Жареный лосось, лист салата, соус халапеньо

8 шт **460.-**



## КИОТО

Рисовые шарики, авокадо, сливочный сыр, креветка, соус спайси

8 шт **490.-**



## ДАО-ЛАО С УГРЁМ

Спринг-тесто, сливочный сыр, угорь, унаги, арахис

8 шт **430.-**



## ЮЙШУ

Хрустящая панировка, лосось, авокадо, огурец, зелёный лук, соус спайси

8 шт **460.-**



## АКИХАБАРА

Лист маменори, сливочный сыр, авокадо, лосось, угорь, сурими, тобико

8 шт **590.-**



# КИМБАЛ



Наверное, самая распространённая закуска в Корее, которую берут с собой на обед, пикник или в поход. Предлагаем отправиться с нами в гастрономическое путешествие и попробовать нашу вариацию популярного блюда

250 г **330.-**

# СУШИ СЕТ







### ЛАНЬЧЖОУ

Хрустящая панировка, курица, сыр моцарелла, соус спайси

10 шт **390.-**



### ДУНГУАНЬ

Спринг-тесто, авокадо, сливочный сыр, водоросли чука, физалис

8 шт **390.-**



### ЦЗЯНСУ

Хрустящая панировка, угорь, лосось, авокадо, сливочный сыр, тобики

6 шт **430.-**



### ШАОСИН

Кранч-панировка, угорь, авокадо, соус спайси

8 шт **390.-**



### ДАО ЛАО

Спринг-тесто, сливочный сыр, креветка, лосось, унаги, арахис

8 шт **460.-**



### НИНБО

Угорь, креветка-темпура, авокадо, сливочный сыр, тобики

6 шт **390.-**



### ГУАНЧЖОУ

Тунец, снежный краб, огурец, лук зелёный, тобики, соус спайси

8 шт **430.-**



### СЕНДАЙ

Тунец, угорь, лосось, огурец, авокадо, сливочный сыр

8 шт **590.-**



相可子有火豆



# Майяси

糖臻鯛  
香麻筑



Японское печенье в форме рыбки. Для начинки мы используем сливочный крем, а украшаем взбитыми сливками, подушкой маршмеллоу и сезонными ягодами

250 г **390.-**



## Бананы в кляре с мороженым и манговым соусом

Мы обжарили кусочки банана в кокосовом тесте и бережно уложили на подушку из сливочного гломбира с добавлением мангового соуса

380 г 360.-



## Шу

Безумно вкусные пирожные со сливочной начинкой из заварного крема и хрустящей корочкой с соленой карамелью!

50 г 230.-



## Моти

Моти — это вид рисового теста, из которого японцы готовят традиционные сладости: катают шарики, наполняют их различными начинками и подают на десерт. А мы представляем Вашему вниманию моти с манговым и малиновым джемом!

10 г 290.-



福 薈 芥 末 多 夫

陸 路 飛 船 船 隻

福 薈 芥 末 多 夫





**OmNomNom** — это уже вольше, чем просто посольство азиатской кухни, потому что это уже Азиатский дом. Дом, в котором каждого встречают как давнего друга и где любой найдет что-то для себя. Мы объехали 9 стран Азии, чтобы собрать самые крутые рецепты для Вас.

Это меню мы начали собирать задолго до реализации, потому что хотели совместить разные стили жизни, все пять главных вкусов, наш опыт путешествий и пожелания постоянных гостей.

Здесь и яркий корейский стрит-фуд, сложные в приготовлении китайские блюда, дух Шантарамы и японская классика в обновлённой рецептуре.

Вместе с шеф-поваром мы по крупицам собрали необычайные сочетания вкусов со всего света и, надеемся, что Вам эти смелые сочетания будут по душе.

Иллюстрации мы решили смешать так же, как и вкусы, поэтому они все — **творчество нейросети**. С гордостью представляем тебе первое меню в Мире, оформленное с помощью искусственного интеллекта!



Мы хотим сказать «СПАСИБО» всем, кто уже 10 лет с нами, а если Вы читаете эти строки впервые, то

こんにちは!

Будем дружить?



@OMNOMNOM\_KAZAN