

SINGAPURA

АЗИАТСКАЯ ЕДА

VLADIVOSTOK



свежие морепродукты 海鮮

ПРИМОРСКИЙ ГРЕБЕШОК	1 шт	390
ПРИМОРСКАЯ УСТРИЦА	1 шт	350
РОМАРИНКА УСТРИЦА	1 шт	290
ФАЛАНГА КАМЧАТСКОГО КРАБА	200 г	1500
СОУС АЗИАТСКИЙ/ЦИТРУСОВЫЙ		+50

☛ при наличии у вас аллергии или пищевой непереносимости, пожалуйста, предупредите об этом и уточните полный состав блюда у своего официанта.

ДИМ САМЫ

Дим самы – это китайские паровые пельмени. Особенность дим самов в том, что тесто очень тонко раскатывают, отчего видно наполнение – овощи, морепродукты или мясо. В отличие от пельменей, дим самы в Китае никогда не были основным блюдом, это, скорее, снеки – легкая закуска, с которой приятно выпить чаю в рабочий полдень или пива после трудового дня. Мы предлагаем заказывать дим самы на вакуоку.

ДИМ САМЫ С ПРИМОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

4\6\8 550\790\990

ДИМ САМЫ С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ, ШПИНАТОМ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

4\6\8 550\760\990

ДИМ САМЫ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ, ОГУРЦОМ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

4\6\8 490\690\890

СЯО ЛУН БАО

4\6\8 330\410\520

Кулинарный бестселлер шанхайской кухни. Паровые китайские пельмени с начинкой из сочной свинины, наполненные бульоном на основе бадьяна, считающегося в Азии целебным ингредиентом

ДИМ САМЫ С ГОВЯДИНОЙ устричным соусом и кориандром

4\6\8 390\550\750

ШАО МАЙ СО СВИНИНОЙ, ДРЕВЕСНЫМИ ГРИБАМИ И КИТАЙСКИМ ВИНОМ

4\6\8 450\550\690



Сяо Лун Бао

Дим Самы о Камчатским крабом



ГОСТИ ЭТО ЛЮБЯТ
Дим самы о приморским
гребешком



Дим самы о говядиной



Дим самы о тигровой креветкой

Закажите к острому блюду пиво из нашей пивной коллекции. Полный ассортимент – на последнем развороте меню



Попкорн из дальневосточной мидии



Шарики из приморского гребешка



Куриные крылья в соусе Табаджан

ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ



Хрустящие спринг-роллы
с крабом

ПОПКОРН 215 г 430
ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЙ
МИДИИ с авторским соусом опайси

ШАРИКИ 220 г 580
ИЗ ПРИМОРСКОГО
ГРЕБЕШКА

КУРИНЫЕ 400 г 670
КРЫЛЬЯ В СОУСЕ
ТАБАДЖАН

СПРИНГ РОЛЛЫ 150 г 590
С КРЕВЕТКОЙ
С СОУСОМ ТОМ ЯМ

ЖАРЕННЫЕ 150 г 590
СПРИНГ РОЛЛЫ
С КРАБОМ



Помидоры черри



Битые огурцы

Закуски

Холодные

БИТЫЕ ОГУРЦЫ

хрустящие огурцы в кунжутном масле, соевом соусе и китайском уксусе, с добавлением перца чили

110 г

190

ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ

маринованные в кисло-сладком соусе из рисового уксуса и меда

100 г

190

Теплые

БУЛОЧКИ БАОЦЗЫ СО СЛАДКОЙ СВИНИНОЙ

Знаменитые китайские паровые булочки с начинкой из сочной свинины в сладком соусе с добавлением ананаса, слегка обжаренные до золотистой корочки


2 шт

320

БУЛОЧКИ МАНЬТОУ на пару/жареные

2 шт

70

 при наличии у вас аллергии или пищевой непереносимости, пожалуйста, предупредите об этом и уточните полный состав блюда у своего официанта.



Салат о уткой, листьями шпината, апельсином и свежим огурцом



Салат о говядине, битыми огурцами и орехами кешью



好长时间，郭双桂，本来
的，顿足捶胸地
啊！”此后，他就
回家。人们见他发
捶胸，也没停止。
三夜，郭大椿、郭双桂，本来
开住，听到三槐突然发狂的语
赶来看望。他们拉着三槐的手，语
地说：“弟弟你为什么变成这个样子啊？”
槐又是呆呆地站在那里好久，突然抱着两
位哥哥说：“两位哥哥原来待我这么好啊！”
说着不禁悲恸地号叫数声，忽然松手往后
化！

GPS 都弱爆了！快递小
在北京做了10年快
路况非常熟悉，他给
行车，在上下班
这些地图被碾
了，相比



Салат в харбинском стиле

салаты

САЛАТ
В ХАРБИНСКОМ СТИЛЕ

150 г

250

САЛАТ С УТКОЙ,
ЛИСТЬЯМИ ШПИНАТА,
АПЕЛЬСИНОМ
И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ

220 г

510

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ,
БИТЫМИ ОГУРЦАМИ
И ОРЕХАМИ КЕШЬЮ

220 г

530

САЛАТ С ТИГРОВОЙ
КРЕВЕТКОЙ, МАНГО,
ШПИНАТОМ, ТОМАТАМИ
ЧЕРРИ, БОЛГАРСКИМ
ПЕРЦЕМ И КЕШЬЮ,
в кунжутно-кокосовом соусе

200 г

630



Сливочный суп
с вонтонами из курицы
и грибов

СУПЫ

Том Ям с тигровой
креветкой



Полыхнуть огнем, как
китайский дракон!

Пламенность блюда зависит от вашего
настроения. Сообщите официанту
о вашем предпочтении по остроте.

ТОМ ЯМ С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ,
приморским гребешком,
дальневосточным кальмаром,
вешенками и черри 420 г 670

ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ,
ВЕШЕНКАМИ И ЧЕРРИ 420 г 610

ЛАКСА С КАМЧАТКИМ КРАБОМ,
тигровой креветкой, рисовой
лапшой, ростками сои, мятой
и чили перцем 400 г 730

Блюдо популярное в юго-восточной Азии, особенно в Сингапуре. Согласно легенде название происходит из китайского языка и в переводе обозначает "острый песок". Блюдо представляет собой острый суп с морепродуктами и рисовой лапшой, в густом пикантном бульоне на основе кокосового молока.

ЛАКСА С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ
КАЛЬМАРОМ, рисовой
лапшой, ростками сои, мятой
и чили перцем 400 г 590

Лакса
с камчатским крабом



СЛИВОЧНЫЙ СУП С ВОНТОНАМИ
ИЗ КУРИЦЫ И ГРИБОВ,
капустой бок-чой
и вешенками 330 г 470

ЛЕГКИЙ СУП С ВОНТОНАМИ
ИЗ КУРИЦЫ И ГРИБОВ 250 г 350

ФО БО С ГОВЯДИНОЙ 520 г 570

Главный вьетнамский суп, придуманный в начале 20 века. С лапшой, слайсами говядины и насыщенным наваристым бульоном. Подается с нарезкой из лука, маринованного чеснока, ростков сои, мятой, лимоном и чили соусом

БУЛОЧКИ МАНЬТОУ на пару/жареные 2 шт 70

☞ при наличии у вас аллергии или пищевой непереносимости, пожалуйста, предупредите об этом и уточните полный состав блюда у своего официанта.



Удон с тигровой креветкой и шпинатом



Удон с говядиной



Удон с уткой

УДОНЫ

С МОРЕПРОДУКТАМИ 750
350 г

тигровая креветка,
дальневосточный кальмар,
приморский гребешок,
стрелки чеснока и томаты
черри в соусе терияки
и сладком чили

С ГОВЯДИНОЙ, 340 г 590

сладким болгарским
перцем, сельдереем,
кукурузой, чили
и имбирем

С УТКОЙ, 340 г 690

ростками сои,
шпинатом и сладким
болгарским перцем
в авторском соусе

СО СВИНИНОЙ 370 г 490

и сладким
болгарским перцем
в авторском соусе

С ТИГРОВОЙ 300 г 670

**КРЕВЕТКОЙ
И ШПИНАТОМ**
в кунжутном соусе

КИТАЙСКАЯ 340 г 470

**ЛАПША С БАКЛАЖАНАМИ,
КУРИЦЕЙ, ВЕШЕНКАМИ**
и авторским соусом

Удон с морепродуктами





Рис с кальмаром

ВОКИ С РИСОМ

КУРИЦА КАРРИ 320 г
С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ,
зеленым маслом
из шпината и рисом



450₽

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ 350 г

440₽

КАЛЬМАР, ХРУСТЯЩАЯ
МОРКОВЬ И ОГУРЕЦ
в устричном соусе
на подушке из риса

ЛОМТИКИ СВИНИНЫ, 360 г 450₽
С СЕЛЬДЕРЕЕМ, РОСТКАМИ
СОИ И СЛАДКИМ БОЛГАРСКИМ
ПЕРЦЕМ
в устричном соусе на подушке
из риса

Рис со свинойной





Чили-краб по-сингапуруки

ЧТО НУЖНО пробовать в Сингапуре:

Кухня Сингапура — невероятное смешение разных национальных азиатских кухонь. Здесь есть все: китайская кухня приправляется индийской, а тайская — малайской. К острым закускам и легким дим самам принято заказывать пиво. Сытные супы подаются с рисом. Блюда на воке на основе лапши удон или риса с овощами готовят с яркими национальными соусами.

В обновленное меню мы добавили еще больше знакомых блюд Азии в авторской интерпретации, а также обновили рецептуры удонов.

ТИПИЧНЫЙ СИНГАПУР

Полыхнуть огнем, как китайский дракон!

Пламенность блюда зависит от вашего настроения. Сообщите официанту о вашем предпочтении по остроте.



ЧИЛИ-КРАБ ПО-СИНГАПУРСКИ

500 г

1800

В 1956 году Лим Чу Нги, торговец уличной еды, захотел предложить клиентам что-нибудь новенькое и попросил жену придумать рецепт о крабом. Шер Ям Тань окунулась в пучину экспериментов и решила, что надо сменить нейтральный вкус на более яркий. В ход пошли томатная паста, чеснок, рисовый уксус и перец чили. Соус и стал секретной фишкой чили-краба. Чтобы ни одна капля пикантной подливки не пропала, краб сопровождается булочками Мантоу, которые макают в соус. И да, есть блюдо надо только руками.

КИТАЙСКАЯ КУХНЯ

СЯО ЛУН БАО

4\6\8 330\410\520

МАЛАЙСКАЯ КУХНЯ

ЛАКСА С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ КАЛЬМАРОМ

400 г

590

ЛАКСА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

400 г

730



Утка со стрелками чеснока



Спайси тигровая креветка с баклажанами и перцем чили



Курица Кунг Пао

горячие блюда на воке

СВИНИНА 320 г 550
**В КИСЛО-СЛАДКОМ
СОУСЕ**

Авторская интерпретация известного блюда Го Бао Жоу, придуманное в Харбине более 100 лет назад. Свинина, обжаренная в панировке, с ананасом и сладким болгарским перцем

**КУРИЦА
КУНГ ПАО** 250 г 530
с брокколи, черри,
эноки, стрелками
чеснока и арахисом

СПАЙСИ 280 г 690
**ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА
С БАКЛАЖАНАМИ
И ПЕРЦЕМ ЧИЛИ**

УТКА 220 г 630
**СО СТРЕЛКАМИ
ЧЕСНОКА, ЦУКИНИ
И СЛАДКИМ БОЛГАРСКИМ
ПЕРЦЕМ**

ГОВЯДИНА 350 г 650
**СО СЛАДКИМ БОЛГАРСКИМ
ПЕРЦЕМ, КАРТОФЕЛЕМ,
И ДРЕВЕСНЫМИ ГРИБАМИ**
в авторском соусе

**БАКЛАЖАНЫ,
КАРТОФЕЛЬ
МОРКОВЬ И СЛАДКИЙ
БОЛГАРСКИЙ
ПЕРЕЦ** в авторском соусе 340 г 450

Говядина со сладким болгарским перцем, картофелем, и древесными грибами в авторском соусе


гарниры

РИС НА ПАРУ 150 г 150

**РИС С ЯЙЦОМ
И ОВОЩАМИ** 170 г 250

**БУЛОЧКИ
МАНЬТОУ** 2 шт 70
на пару/жареные

☛ при наличии у вас аллергии или пищевой непереносимости, пожалуйста, предупредите об этом и уточните полный состав блюда у своего официанта.



Зелёный чай с кусочками манго
и ягод облепихи, с апельсинами
и пюре груши

Цитрусовый с имбирем,
мёдом и мятой

С юзёу, мятой и мёдом

Зелёный чай с клубникой,
кусочками манго, личи и каламанси

десерты

АССОРТИМЕНТ УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА

кофе

ЭСПРЕССО	30 мл	170
АМЕРИКАНО	180 мл	190
ФЛЭТ УАЙТ	200 мл	250
КАПУЧИНО	200 мл	250
ЛАТТЕ	300 мл	270
РАФ	300 мл	300
ВЬЕТНАМСКИЙ КОФЕ холодный\горячий	200 мл	270

Кофе на альтернативном молоке на выбор
кокосовое\миндальное\банановое + 80

МАТЧА-ЛАТТЕ розовая\зеленая\голубая 300
НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ МОЛОКЕ + 80
кокосовое\миндальное\банановое


чай листовой

ЧЕРНЫЙ\ЗЕЛЕНый ЧАЙ	600 мл	260
АЗИЯ НIT	600 мл	300

Зеленый чай-зеленое вино
Лаванда-кокос
Персик дракона

фирменные чаи

ЧАЙ С ЮДЗУ, МЯТОЙ И МЁДОМ	800 мл	470
ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ С КУСОЧКАМИ МАНГО И ЯГОД ОБЛЕПИХИ	800 мл	470
ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ С КЛУБНИКОЙ, КУСОЧКАМИ МАНГО, ЛИЧИ И КАЛАМАНСИ	800 мл	470
ЧАЙ С МАРАКУЙЕЙ И ЛЕМОНГРАССОМ	800 мл	490
ЦИТРУСОВЫЙ ЧАЙ С ИМБИРЕМ И МЯТОЙ	800 мл	470



Алоэ – Фиалка

Юдеу – Лемонграсс

Огурец – Маракуйя

Малина – Киви

Манго – Маракуйя – Асай

фирменные лимонады

ЮДЗУ-ЛЕМОНГРАСС	450 мл	350
ОГУРЕЦ-МАРАКУЙЯ	450 мл	350
МАЛИНА-КИВИ	450 мл	350
АЛОЭ-ФИАЛКА	450 мл	350
МАНГО-МАРАКУЙЯ-АСАИ	450 мл	350
РОЗА-АРБУЗ-ГРЕЙПФРУТ	450 мл	350

шейки

МАНГО-КОКОС	450 мл	430
КИВИ-ВИШНЯ	450 мл	430
ЯГОДНЫЙ ЛАССИ	450 мл	430

вьетнамские лимонады

ЛИЧИ	330 мл	250
МАНГОСТИН	330 мл	250
ГУАВА	330 мл	250
МАРАКУЙЯ	330 мл	250
СМЕТАННОЕ ЯБЛОКО	330 мл	250

вода

SINGAPURA	500 мл	270
ВОДА С ЛИМОНОМ И МЯТОЙ	500 мл / 1л	150 / 200

софты

ТОНИК	330 мл	230
КОЛА	330 мл	250
СОК IL PRIMO В АССОРТИМЕНТЕ		
вишня\яблоко\томат\ананас	200 мл	200
ASIA MORC	200 мл	130



Слайс

ЭЛМОНД

ПИВО РАЗЛИВНОЕ

КРУШОВИЦЕ СВЕТЛОЕ	290мл\600мл	300\450
КРУШОВИЦЕ ТЕМНОЕ	290мл\600мл	300\450
SINGAPURA РИСОВОЕ	290мл\600мл	250\350
ЦИНДАО ДРАФТ СВЕТЛОЕ	290мл\600мл	390\500

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

АСАХИ СУПЕР ДРАЙ 330 мл Светлый лагер, крепость 5%, Япония	450
САППОРО БЛЮКАП 330 мл Светлый лагер, крепость 4,5%, Вьетнам	450
КИРИН ИЧИБАН 330 мл Светлый лагер, крепость 4,5%, Япония	460
БАЛИ ХАЙ ДРАФТ 500 мл Светлый лагер, крепость 4,9%, Индонезия	390
ХАРБИН ПРЕМИУМ 610 мл Светлый лагер, крепость 5,5%, Китай	420
ЦИНДАО ПШЕНИЧНОЕ 330 мл Эль, нефилтрованное, крепость 4,7%, Китай	350
ЦИНДАО БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ 330 мл Китай, крепость 0%	250
ЧИРДЭЙ ПРЕМИУМ 488 мл Светлый лагер, крепость 4,8%, Китай	370
ЛАККИ БИР БУДДА 330 мл Светлый Лагер, крепость 4,7%, Китай	650
САЙГОН 330 мл Светлый лагер, 4,3%. Вьетнам	450
САБЕКО 333 330 мл Светлый лагер, 5,3%. Вьетнам	450
САН МИГЕЛЬ 330 мл Светлый лагер 5%. Филиппины	490

ПИВНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ДЖИНДЖЕР Имбирный коктейль на основе светлого рисового пива, имбирного фреша и лимонного сока, с добавлением варенья из алоэ на меду. Подается с цукатами имбиря.	350 мл	370
ТРОПИКАЛ Цитрусовый коктейль на основе светлого рисового пива, сиропа личи и фирменного сиропа из лемонграсса. Подается с долькой лайма.	350 мл	370
ЭЛМОНД Миндальный коктейль на основе темного пива, сиропа тирамису и амаретто. Подается с ягодой вишни в сиропе тирамису.	350 мл	370
МАРАКУЙЯ Фруктовый коктейль на основе светлого рисового пива, сиропа фиалки и пюре маракуйи. Подается со свежей маракуйей.	350 мл	370

ВЛАДИВОСТОК
符拉迪沃斯托克

▣ АДМИРАЛА ФОКИНА | 1А
▣ 8 | 423 | 262.11.01
▣ SINGAPURA.REST

Регистрируйтесь в программе лояльности KUKSOV GROUP –
любимые рестораны города всегда под рукой!

KUKSOV
restaurants group

МОЛОКО
и МЁД

CRUST
NAPOLI
PIZZA & WINE

ラーメンメンタラ
UMAMI
RAMEN-CLUB

Tobissimo
RESTAURANT
BAR

Фудборк & Бар
ПИРЕ
№1

Michel
bakery

SINGAPURA
ASIA-TASTE RESTRO

Sun set
ASHRAM

Detache
вино бар проект

MONO
COFFEE



ОКАНИРУЙТЕ КОД
-
ПЕРЕХОДИТЕ ПО ССЫЛКЕ
И РЕГИСТРИРУЙТЕСЬ!