

Том и Ям

ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ

БАР

СУПЫ

ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ  400гр/800гр 450.-/560.-

Приготовленный по классическому рецепту на кокосовом молоке с тигровыми креветками, кальмарами, лемонграссом, мидиями, шампиньонами, зелёным луком и кинзой. Подается с рисом и черри.

ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ  400гр/800гр 370.-/470.-

Приготовленный по классическому рецепту на кокосовом молоке с курицей, лемонграссом, шампиньонами, зелёным луком и кинзой. Подается с рисом и черри.

ТОМ КХА С МОРЕПРОДУКТАМИ 400гр/800гр 430.-/540.-

Нежный тайский суп, с тигровыми креветками, кальмарами, мидиями, лемонграссом, шампиньонами, зеленым луком и кинзой. Готовится на кокосовом молоке и подается с рисом и черри.

ТОМ КХА С КУРИЦЕЙ 400гр/800гр 330.-/430.-

Нежный тайский суп, с чудесным орехово-молочным вкусом, с курицей, лемонграссом, шампиньонами, зеленым луком и кинзой. Готовится на кокосовом молоке, подается с рисом и черри.

ФО БО 550гр/850гр 330.-/430.-

Главный вьетнамский суп из наваристого говяжьего бульона с кусочками говядины, рисовой лапшой, кинзой, зеленым и красным луком. Горячий и пряный, так как готовится с добавлением различных вьетнамских специй. Бульон варится не менее 8 часов. Подается с маринованными ростками сои и лаймом.

ФО ГА 550гр/850гр 310.-/410.-

Вариант распространенного вьетнамского супа с курицей, рисовой лапшой, зеленым и красным луком. Суп очень вкусный и пряный, с кинзой и долькой лайма. Подается с маринованными ростками сои и лаймом.

САКАНА СИРУ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ 300гр/600гр 380.-/480.-

Насыщенный рыбный бульон с добавлением кокосового молока, свежайшего лосося и риса. Подается с ломтиком лимона и кинзой.

РАМЕН 450гр 370.-

Японское блюдо с пшеничной лапшой, пряный говяжий бульон с куриной грудкой, огурцами, маринованным яйцом, луком и чесноком.

САЛАТЫ

ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН  280гр 430.-

Теплый салат из жаренных во фритюре баклажанов, помидоров, с соусом сладкий чили и кинзой.

ПЕКИНСКИЙ С МАНГО 200гр 370.-

Пекинская капуста, манго, маринованное куриное филе, свежие огурцы, соус дрессинг «Пекин», кунжут.

ХОА СЕН С ГОВЯДИНОЙ 190гр 370.-

Маринованные ростки лотоса, морковь, дайкон, фунчоза, слайсы говядины, маринованные древесные грибы «муэр», свежий огурец, личи, кинза, красный лук, арахис.


ПОККЕ С ЧУКОЙ И ТУНЦОМ 175гр 380.-

Кусочки плотного филе тунца с огурцом и дайконом, в сочетании с хрустящей водорослью чука и листовым салатом. Вкус становится богаче с добавлением соуса «Цитрусовый понзу».

САЛАТ КУНГ ПЕД 165гр 340.-

Жареные во фритюре креветки, подаются с древесными грибами, стручковой фасолью, тонкой соломкой из огурца и дайкона, красным перцем и соусом сладкий чили.

ЗАКУСКИ

КРЕВЕТКИ ВАСАБИ  9 шт. 640.-

Креветки в оригинальном соусе (сгущенка, майонез, васаби, икра масаго), жаренные во фритюре.

КРЕВЕТОЧНЫЕ ЧИПСЫ 75гр 180.-

Креветочные чипсы с ароматным кисло-сладким соусом.

КРЕВЕТКИ БОН-БОН 5шт. 490.-

Креветки в пряном кляре с соусом челси и майонезом.

СПРИНГРОЛЛЫ 290гр 390.-

Популярные китайские рулетики с куриным фаршем и овощами (болгарский перец, пекинская капуста, лук репчатый, морковь) с отварной фунчозой, обернутые в спринг тесто и обжаренные во фритюре. Подаются с соусом сладкий чили.

ГОЙ КУОН с курицей+манго / с креветкой+манго 2шт. 370.- /460.-

Вьетнамские роллы Гой Куон – это сочная, вкусная и красивая закуска из тончайшей рисовой бумаги, в которую завернуты вареные креветки (или курица) с мякотью манго, с морковью, огурцами и фунчозой. Подается со сладким чили соусом и арахисом.

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 110гр 590.-

Холодная закуска из лосося, мякоти спелого авокадо и красного лука. Подается в креветочных чипсах.

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА 170гр 550.-

Тунец, авокадо, красный лук, каперсы, болгарский перец, перепелиное яйцо.


ПОПКОРН ИЗ МИДИЙ 110гр 310.-

Мясо мидий жареное в пряном крахмале с соусом «Челси».

КАЛЬМАРЫ ПО СЫЧУАНЬСКИ 110гр 350.-

Нежные кольца кальмара жаренные с ароматными специями с соусом сладкий чили.

МИНИ-ЗАКУСКИ

 70г - порция 1 мини-закуска

1 на выбор / 120.- 3 на выбор / 310.- все 5 / 490.-

КАПУСТА КИМЧХИ / БИТЫЕ ОГУРЦЫ / ОГУРЦЫ КИМЧХИ
ГРИБЫ ИНЬЕР / ГРИБЫ МУЭР

МОРСКИЕ ВОДОРΟΣЛИ ЧУКА С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ 70/20г - 160.-

СЫТЫЙ ПАНДА С КУРОЧКОЙ И КРЕВЕТКАМИ - для наших маленьких гостей 320гр 360.-

Мягкое куриное филе / либо креветочки под аппетитной корочкой с ломтиками отборного картофеля. Подается с соломкой овощей и фирменным соусом.



ВОКИ - СОБЕРИ СВОЙ

ВЫБЕРИТЕ ОСНОВУ:

АРОМАТНЫЙ РИС

ЯИЧНАЯ ЛАПША

СТЕКЛЯННАЯ ЛАПША ИЗ СЛАДКОГО КАРТОФЕЛЯ

РИСОВАЯ ЛАПША

ВЫБЕРИТЕ ЛЮБОЙ НАПОЛНИТЕЛЬ:

С КУРИЦЕЙ И СОУСОМ ХОЙ СИН 410.-

С МАРИНОВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ И УСТРИЧНЫМ СОУСОМ 430.-

С МОРЕПРОДУКТАМИ (КАЛЬМАРЫ / КРЕВЕТКИ / МИДИИ)
И РЫБНО-ЛАЙМОВЫМ СОУСОМ 490.-

С ТОФУ И СОУСОМ ХОЙ СИН 410.- 

БАЗОВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Морковка, перец болгарский, лук, кинза, лук зеленый, кунжут, пекинская капуста

Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты.

Том и Ям

ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ

БАР

ГОРЯЧЕЕ

ГОВЯДИНА ПО-ПЕКИНСКИ В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ 350гр 410.-
Кусочки говядины в перечно-устричном соусе, с морковью, перцем, зеленым и репчатым луком. Подается с лапшой удон.

ЛАПША ПАД-ТАЙ 380гр 450.-
Классическое блюдо тайской кухни из обжаренной рисовой лапши с морковью, перцем, зеленым и репчатым луком, яйцом, куриным бедром и ароматным соусом пад-тай. Подается с кусочком лайма и обжаренным арахисом.

КУРИЦА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ С РИСОМ 380гр 450.-
Нежные кусочки куриного бедра, обжаренные в кисло-сладком соусе с болгарским перцем, красным луком, кусочками ананаса и кунжутном. Подается с рисом.

ЦЫПЛЕНОК ГУНБАО 380гр 430.-
Классическое блюдо в западном Китае. Готовится из куриного бедра, обжаренного в соусе терияки с арахисом, болгарским перцем, красным луком и рисом.

ВАТАЦУМИ МИ 300гр 640.-
Лапша с креветкой, лососем, кальмаром и мидиями, под сливочно-устричным соусом из кокосового молока. Подается с долькой лайма.

СВИНИНА ГАБАДЖОУ 350гр 590.-
Блюдо является неотъемлемой частью китайской кухни, в котором прекрасно сочетается свинина, ананас, болгарский перец и красный лук в кисло-сладком соусе..

УНАДЗЮ С ТОМЛЕННЫМ ОВОЩАМИ 420гр 870.-
Классическое блюдо японской кухни с угрем в соусе Унаги, ароматным рисом, томленным кабачком с апельсинами и помидорами черри.

КУРИЦА ТЕРИЯКИ 330гр 500.-
Терияки - это японская техника, обжаривание с глазированием: «тери» - это блеск, а «яки» - жарить. Блюдо приобретает карамельный блеск, который дает ему маринад из соевого соуса, сакке и сахара. Рис, курица, зеленый и красный лук, паприка, ростки сои, такуан.

ТАЙСКИЙ РИС С МОРЕПРОДУКТАМИ В АНАНАСЕ 750гр 890.-
Ароматный жареный рис с кусочками ананаса, креветками, кальмарами и мидиями. Подается со смузи ананасом.

ДОРАДО С АПЕЛЬСИНАМИ ПО-ТАЙСКИ 1 шт. 870.-
Оригинальное блюдо из аппетитной дорадо с ароматными цитрусовыми.

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА 140гр 670.-
Стейк из нежного тунца с обжаренными бобами Эдамаме с соевым творогом тофу.

РЫБА ПО-КИТАЙСКИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ 400гр 630.-
Традиционное китайское горячее блюдо с треской и пекинской капустой, подается в кисло-сладком соусе с черри, рисом, зеленым луком, в сухарях панко.

СЕТЫ с 11 до 17 пн-пт

№1 580.-

ФО БО (1/2 порции) + ЛАПША РИСОВАЯ С КУРИЦЕЙ + МОРС /
ФО БО (1/2 порции) + РИС С КУРИЦЕЙ + МОРС

№2 530.-

ФО ГА (1/2 порции) + ЛАПША РИСОВАЯ С КУРИЦЕЙ + МОРС /
ФО ГА (1/2 порции) + РИС С КУРИЦЕЙ + МОРС

№3 630.-

ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ (1/2 порции) +
ЛАПША РИСОВАЯ С КУРИЦЕЙ + МОРС /
ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ (1/2 порции) + РИС С КУРИЦЕЙ + МОРС

№4 680.-

ТЕПЛЫЙ РОЛЛ БАНГКОК + КАЛИФОРНИЯ + МОРС

БЕНТО-ЛАНЧИ с 11 до 17 пн-пт

Бутаники

Ролл «Самурай», свинина в кисло-сладком соусе, удон в соусе Хойсин, грибы черные Муэр

585.-

Кара-аге

Ролл «Маки огурец», азиатские наггетсы, рис жареный с яйцом, спринг ролл

545.-

Торри

Ролл «Фиджи», курица терияки, рисовая лапша в соусе хойсин, огурцы кимчи

635.-

Добавить бульон к своему бенто + 75.-

РОЛЛЫ

ТЕПЛЫЙ РОЛЛ ХАНОЙ 290гр 520.-

Угорь, снежный краб, авокадо, японский майонез.

ТЕПЛЫЙ РОЛЛ БАНГКОК 320гр 410.-

Чука, такуан, сливочный сыр, куриное филе, икра масаго.

ДРАКОН 300гр 690.-

Угорь, сливочный сыр, авокадо, соус унаги, кунжут.

ФИЛАДЕЛЬФИЯ 260гр 560.-

Лосось, сливочный сыр.

КАЛИФОРНИЯ 290гр 420.-

Снежный краб, икра масаго, авокадо, японский майонез.

ОСТРЫЙ С КУНЖУТОМ 350гр 510.-

Такуан, авокадо, лосось, снежный краб, сливочный сыр, чукка, кунжут, японский майонез, соус спайси, соус унаги.

ФУДЗИЯМА 320гр 470.-

Переосмысленная классика в новых традициях с сочетанием лосося, снежного краба, сливочного сыра, огурца, авокадо и икры масаго.

МАКИ 170гр 150.-

Вегетарианские моно роллы на выбор: огурец, болгарский перец, авокадо.

БАНЗАЙ 225гр 430.-

Креветки, огурец, авокадо, сливочный сыр.

САМУРАЙ 210гр 390.-

Куриное бедро, сливочный сыр, унаги, лист салата, огурец.

РОЛЛ ЧИЗ 260гр 450.-

Креветки, сливочный сыр, авокадо, жидкий сыр Чеддер, огурец, кунжут.

ДЕСЕРТЫ

ТРОПИК РОЛЛ 250гр 390.-

Сладкий ролл с тропическими фруктами (киви, апельсин, банан, ананас) и нежным сыром, заправленными фруктовым соусом и завернутыми в спринг тесто.

ШОКО РОЛЛ 250гр 390.-

Тропические фрукты, нежный крем-сыр, шоколадный соус с кокосовой стружкой.

РАС ТАЙ 150гр 270.-

Шарики мороженого со вкусом (в ассортименте) и топпинги на выбор.

ЧУШИ ЧИЕН 300гр 350.-

Жаренные бананы, шоколадный топпинг, жаренный арахис.

ЧИЗКЕЙК МАТЧА 130гр 350.-

Экстракт чая матча, творожный сыр, сахар, сливки, желток, масляный бисквит, желатин

ЖАРЕННОЕ МОЛОКО 160гр 350.-

Нежное кокосовое молоко, обжаренное в кукурузной корочке с карамельным соусом.

ГОРЯЧИЙ СНЕГ 160гр 350.-

Мороженое в кукурузных хлопьях и карамельном соусе.

Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты.