

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Зеленый салат с авокадо, бобами эдамаме и огурцом	✓ 340
Севиче из трех видов томатов	✓ 290
Тако с камчатским крабом, манго и лепестками миндаля	320
Тако с уткой и джекфрутом в соусе хойсин	290
Салат из битых огурцов с древесными грибами	✓ 270
Острый тунец с икрой палтуса на хрустящем рисе	380
Камчатский краб с авокадо и соусом азиатский гуакомоле	570
Тар тар из тунца на авокадо	530
Севиче из тигровых креветок с редисом и соусом лимонграсс	430
Татаки из лосося в темпуре из чернил каракатицы	480
Севиче из лосося с огурцом в кимчи соусе	480
Татаки из тунца с маринованным дайконом	480
Тар тар из говядины в трюфельном соусе	450

К закускам с насыщенным и ярким вкусом рекомендуем байцзю и соджу

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хрустящий тофу с соусом из манго и чили	✓ 290
Спринг роллы с овощами и грибами шиитаке	✓ 330
Брокколи с кремом из цветной капусты и соусом из соленой карамели	✓ 350
Салат с копченым угрем, капустой и шпинатом в сливочно-заварном соусе	440
Теплый салат с баклажаном, томатом и зеленью	✓ 360
Татаки из гребешка с кремом из корнеплодов	530

✓ — блюдо без мяса; 🔥 — острое блюдо.
Вы можете попросить официанта сделать блюдо острее.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть пищевые аллергии.
10% сервисный сбор за обслуживание компаний от 8 человек.

САШИМИ

Сашими из атлантического лосося	450
Сашими из креветки	440
Сашими из копченого угря	540
Сашими из тунца	460
Сашими из дальневосточного гребешка	480
Сашими из камчатского краба	540
Плато сашими (гребешок, тунец, лосось, угорь, креветка, камчатский краб)	1900

К сашими, как и к другим блюдам из свежей рыбы и морепродуктов, мы рекомендуем sake. Напиток подчеркивает их вкус, а дрожжи коджи, содержащиеся в sake, помогают усвоению белка.

ДИМ САМЫ И БАО

Дим самы с креветкой	410
Дим самы с курицей и вешенками	360
Дим самы с лососем, сибасом и креветкой	410
Дим самы с китайскими грибами	✓ 310
Дим сам сет (дим сам с креветкой, курицей и вешенками, лососем и сибасом, с китайскими грибами, курицей и креветкой)	840

Дим самы (點心 с китайского — «тронуть сердце») — традиционные китайские пельмени из тонкого рисового теста с различными начинками.

Жареные гедза с говядиной и кунжутным понзу соусом	390
Жареные гедза с курицей и вешенками	360
Жареные гедза с креветкой	410
Гедза сет (жареные гедза с говядиной, креветкой, курицей и грибами)	840
Бао с разорванной свиной и барбекю соусом	260
Бао с хрустящей уткой и огурцом	260



KITCHEN

20% СКИДКА НА ВСЮ ЕДУ ПО БУДНЯМ
С 12:00 ДО 16:00

СУПЫ

Кукурузный крем-суп с крабом / грибами шиитаке	390 / 340
Суп с вонтонами и ромейном	370
Сычуаньский суп с яичной лапшой и соевой спаржей	🌿🔥 330
Суп с уткой и ростками сои	370

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Хрустящая утка с лепешками и овощами	530
Корейский пибимпаб с говядиной и овощами в черном перечном соусе	🔥 490
Сибас с брокколи и пак чой в соусе из кафирского лайма	560
Лосось с жареными томатами и древесными грибами	560
Поке с тунцом и соусом из икры масаго	🔥 590
Поке с креветкой, кимчи огурцом и ростками сои	🔥 590

Поке — традиционное блюдо гавайских рыбаков, появившееся на островах под влиянием кухни соседней Японии и ставшее популярным во всем мире. Слой воздушного риса покрывает яркий набор из кубиков свежей рыбы, хрустящих овощей и пряного соуса

Хрустящий цыпленок в темпуре с ананасами и кешью в тропическом соусе	440
Говядина в трюфельном соусе с сезонными овощами	670
Лапша с креветками и кальмаром по-кантонски в остро-чесночном соусе	🔥 470
Лапша с говядиной и овощами в соусе из ферментированных бобов	470
Гречневая лапша с тофу и стейком из цукини	🌿 380

Жареные булочки с маслом из водорослей нори	120
Рис на пару	120

ДЕСЕРТЫ

Кокосовая сфера с пюре манго и сезонными фруктами	310
Моти с голубикой/малиной	370
Слоеный матча торт с икрой из маракуйи	350
Мороженое и сорбеты	150

НАПИТКИ

ЯПОНСКИЕ ЛИМОНАДЫ	330 мл
Sangaria Los Angeles Cola	250
Sangaria Cider	250
Sangaria Lemon / Lemon-Lime	250
Sangaria Red Grape	250

НЕКТАРЫ	330 мл
Гуава	270
Личи	270
Манго	270
Маракуйя	270

ВОДА	500 мл
Меве без газа	250
Байкальская жемчужина с газом	250

КОФЕ	
Эспрессо / американо	130
Капучино	180
Флэт уайт	250
Латте	220
Капучино на кокосовом молоке	260
Кунжутный раф	260
Кофе по-вьетнамски со сгущенным молоком	260

ЧАЙ	400 мл
Зеленый	
Ганпаудер	250
Жасмин	250
Жареный тигуанинь	250
Генмайча	250

Черный	
Диан Хон	250
Да Хун Пао	250
Лапсанг Сушон	250



KITCHEN

20% СКИДКА НА ВСЮ ЕДУ ПО БУДНЯМ
С 12:00 ДО 16:00

🌿 — блюдо без мяса; 🔥 — острое блюдо.
Вы можете попросить официанта сделать блюдо острее.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть пищевые аллергии.
10% сервисный сбор за обслуживание компаний от 8 человек.

FB/Inst: @madeinchinacafe
Wi-Fi: madeinchinacafe