

पान
आम्र!
पान
आम्र!

МЕНЮ

Мы задумали ресторан Pan Am! как воплощение наших лучших воспоминаний об Азии.

Знакомые вкусы, большой выбор, демократичные цены.

Всё разнообразие гастрономических традиций Азии для каждого и на каждый день!

Наши блюда содержат кунжут, кунжутное масло и орехи. Если у вас есть аллергия на эти и любые другие продукты, то убедительная просьба сообщать об этом официанту заранее.

Данное издание является рекламным материалом.
Точную информацию о составе, калорийности и массе блюд вы можете узнать у администратора.

Подача блюд может отличаться от представленной на фото.



вегетарианское блюдо



острое блюдо

Pan Am!

паназиатская кухня



закуски



Огурцы Чу Ксянг

Закуска из огурцов
в остром маринаде
с арахисом и луком.

150 гр **190. -**



Салат с маринованными овощами и тофу

Салат из маринованных
в Кимчи соусе водорослей
Комбу, моркови и древесных
грибов моэр.

170 гр **190. -**



Салат китайский «Золотые нити»

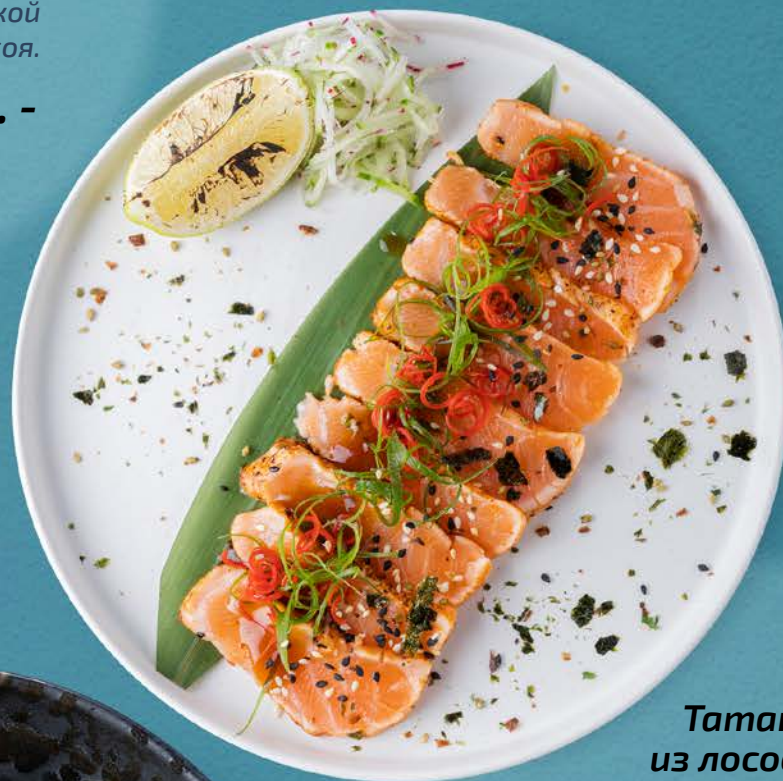
Легкий салат из овощей
с грибами еноки, фунчозой
и куриным филе, заправленный
кунжутным маслом и соевым
соусом с чесноком.

220 гр **250. -**

**Салат
из томатов Кумато
с бальзамической соей**

Салат из черных
томатов с авокадо,
фенхелем и заправкой
бальзамическая соя.

205 гр **320. -**



**Татаки
из лосося**

Свежий лосось, поре-
занный небольшими
слайсами со свежими
овощами с цитрусовой
заправкой, соусом юдзу
и кунжутным маслом.

130 гр **450. -**

**Татаки
из говядины**

Свежая говядина,
порезанная небольшими
слайсами с кунжутно-
трюфельным соусом
с чесноком, с лаймом,
шпинатом и свежими
овощами.

160 гр **420. -**





**Зеленый салат
с листьями ромейна,
шпинатом, дайконом
и гомо дрессингом**

Салат с листьями ромейна,
шпината и дайкона
с ореховым соусом.

145 гр **250. -**



**Креветки
с васаби-кремом**

Креветки с нежным
соусом из васаби.

90 гр **390. -**



**Севиче тунец
с соусом из маракуйи**

Легкая закуска
из тунца с авокадо
и соусом из маракуйи.

90 гр **450. -**





дамплинги

**Гедза с говядиной
(4 штуки)**

Японские жареные пельмешки с начинкой из говядины с овощами и специями.

195 гр **320. -**



**Сяолун Бао
с говядиной
и крабом (4 штуки)**

Шанхайские паровые пельмешки из пшеничного теста с сочной говядиной и снежным крабом.

160 гр **290. -**



**Пельмени со
шпинатом и тофу
(4 штуки)**

Острые пельмешки из пшеничного теста с тофу с добавлением грибов шиитаке и древесных грибов моэр, пекинской капусты и пряных специй.

170 гр **250. -**

Сладкий
чили

Тёмный
рисовый уксус
с имбирём

Фирменный
острый

**Сю Май с креветками,
луком и лемонграсом
(4 штуки)**

Нежные пельмешки на основе
пшеничного и картофельного
крахмала с креветками, икрой
тобико и специями.

150 гр **390. -**

**Димсамы
с уткой (4 штуки)**

Нежные пельмешки
на основе пшеничного
и картофельного крахма-
ла с уткой, древесными
грибами моэр и специями.

140 гр **290. -**

**Димсамы
с цыпленком
(4 штуки)**

Нежные пельмешки на основе
пшеничного и картофельного
крахмала с курицей и специями.

140 гр **250. -**





супы



**Корейский суп
Кимчи с говядиной**

Острый корейский суп на мисо бульоне с капустой кимчи, говядиной, грибами шиитаке.

360 гр **270. -**



**Малазийская
Лакса
с цыпленком**

Пряный слабоострый суп с карри, лапшой с куркумой, курицей и кокосовым молоком.

350 гр **350. -**



**Китайский
суп с куриными
вонтонами**

Ароматный суп на курином бульоне с пшеничной лапшой, шпинатом и куриными вонтонами.

390 гр **390. -**



Вьетнамский суп Фо-Бо

Вьетнамский суп
на насыщенном говяжьем
бульоне, с рисовой лапшой,
ростками сои,
овощами, специями
и соусом Нам Пла.

350 гр **390. -**



Том Ям с креветками и рисом

Тайский кисло-острый
суп с морепродуктами,
кокосовым молоком, грибами
и урингами, шампиньонами
и специями.

370 гр/40 гр **450. -**



Суп с водорослями

Густой суп
на курином бульоне
с тофу, креветками,
водорослями вакаме
и яичным белком.

340 гр **350. -**



wok



Креветки и кальмары в кантонском стиле

Пряное блюдо,
приготовленное
в вок сковороде
с креветками
и кальмарами,
в соусе black pepper.

215 гр **690. -**

Пад Тай с курицей

Классическое блюдо тайской
кухни из обжаренной в вок
сковороде рисовой лапши
с курицей, яйцом, овощами
с ароматным соусом.

270 гр **290. -**



Пад Тай с креветками

Классическое блюдо тайской
кухни из обжаренной в вок
сковороде рисовой лапши
с креветками, яйцом и овоща-
ми с ароматным соусом.

270 гр **450. -**



Сингапурская лапша с креветками и курицей

Рисовая лапша
с креветками и курицей,
приготовленная в вок
сковороде с добавлением
болгарского перца, красного
и зеленого лука, соевого соуса.

250 гр **370. -**



Рис с овощами и яйцом

Обжаренный в вок сковороде рис с овощами (пекинская капуста, перец болгарский, зеленый лук), яйцом и бобами эдмаме.

270 гр **250. -**



Лепша гречневая с тофу и спаржей

Обжаренная в вок сковороде пряная гречневая лепша со спаржей, тофу и овощами.

240 гр **250. -**

Лепша пшеничная с говядиной

Пшеничная лепша с говядиной, шпинатом, стручковой фасолью, болгарским перцем, луком и имбирем, приготовленная в вок сковороде с пряным соусом.

245 гр **290. -**





горячее



Тайское карри с говядиной и ананасом

Острая говядина, приготов-
ленная с карри, ананасом,
кокосовым молоком и тради-
ционными тайскими специями.
Подается с рисом.

240 гр / 80 гр **470. -**



Говядина в соусе Black Pepper

Говядина в соусе black
перрер, приготовленная
со стручковой фасолью,
болгарским перцем, корнем
лотоса и специями.

240 гр **490. -**

Карамелизированная говядина

Говядина, обжаренная
с орехами кешью
и арахисом
в фирменном соусе.

200 гр **390. -**



Цыпленок в кисло-сладком соусе

Блюдо из нежного цыпленка
в тягучем пряном кисло-сладком
соусе с ананасами, личи
и болгарским перцем.

200 гр **370. -**

Цыпленок Кунг Пао

Готовится в одноимённом соусе
из кусочков маринованного
куриного филе, обжаренных
с кешью и овощами.

220 гр **350. -**

Цыпленок с древесными грибами моэр

Пряный цыпленок с чесноком,
вешенками и древесными
грибами, приготовленные
в соевом соусе.

220 гр **350. -**



Судак Цветы Хризантемы

Судак, приготовленный
целиком с овощами
в кисло-сладком соусе.

530 гр **890. -**



суши бар



Нигири лосось
33 гр **100. -**



Нигири угорь
35 гр **120. -**



Нигири тунец
33 гр **100. -**



Нигири авокадо 
35 гр **90. -**



Нигири
тигровая креветка
33 гр **100. -**



Суши
острый тунец
38 гр **100. -**



Суши
острая креветка
38 гр **100. -**



Суши
острый угорь
38 гр **150. -**



Суши
острый лосось
38 гр **100. -**



Суши
запечённый
угорь
47 гр **150. -**

Суши
запечённый
тунец
47 гр **130. -**

Суши
запечённая
креветка
47 гр **130. -**

Суши
запечённый
лосось
47 гр **130. -**

Сашими
креветка
140 гр 420. -



Сашими
угорь
135 гр 420. -



Сашими
тунец
130 гр 390. -



Сашими
лосось
130 гр 350. -



Калифорния

Рис, нори, снежный краб,
авокадо, огурец, икра тобико.

210 гр/40 гр **390. -**



Филадельфия

Рис, нори, сыр сливочный,
авокадо, огурец, лосось.

225 гр/40 гр **390. -**

Маки ролл с лососем 100 гр 270. -

Рис, нори, лосось.

Маки ролл с тунцом 100 гр 270. -

Рис, нори, тунец.

Маки ролл с угрем 110 гр 290. -

Рис, нори, угорь, соус унаги, кунжут.

Маки ролл с креветкой 100 гр 270. -

Рис, нори, креветка.

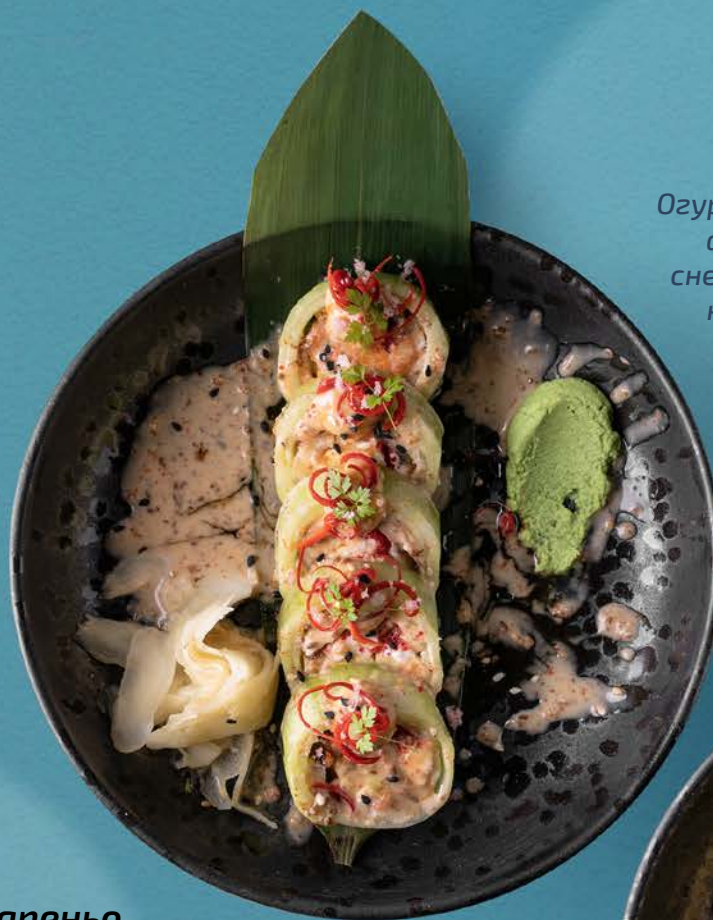
Маки ролл с огурцом 105 гр 190. -

Рис, нори, огурец, кунжут.

Маки ролл с авокадо 105 гр 190. -

Рис, нори, авокадо, кунжут.





Сашими ролл с угрем в огурце

Огурец, угорь, икра тобико,
авокадо, сливочный сыр,
снежный краб, спайси соус,
кунжутно-острый соус,
сливочный унаги соус,
кунжут, перец чили.

200 гр/40 гр **470. -**

Ролл с лососем, снежным крабом и соусом юдзу-халапеньо

Рис, нори, снежный краб,
авокадо, лук зеленый, лук кранч,
лосось, соус юдзу-халапеньо,
соус унаги, соус ширачи,
картофель пай, микрозелень,
сливочный соевый
соус, кунжут.

230 гр/40 гр **470. -**



Сашими ролл с лососем в огурце

Огурец, лосось, тунец, снежный
краб, икра тобико, картофель
пай, сливочный сыр, кунжут-
но-острый соус, унаги соус,
соус ширачи, микрозелень.

210 гр/40 гр **470. -**



Ролл с тунцом тартар

Рис, нори, авокадо, кинза,
огурец, тунец, тайский
соус, сливочный соевый
соус, чили сальса.

175 гр/40 гр **450. -**



Ролл с угрем в груше

Рис, нори, угорь, груша,
соус манго, соус унаги,
соус яблочный.

215 гр/40 гр

470. -



Ролл с лососем тартар

Рис, нори, авокадо, лосось,
соус спайси, тайский соус,
сливочный соевый соус,
икра тобико, лук зеленый,
чипсы креветочные.

175 гр/40 гр **450. -**



**Ролл манго
Калифорния**

Рис, нори, снежный краб, авокадо, кляр, соус манго, соус унаги, икра тобико, кокосовые чипсы, креветочные чипсы, микрозелень.

220 гр/40 гр **350. -**



**Ролл
запеченный с угрем
и яблочным соусом**

Рис, нори, сливочный сыр, яблоко, угорь, спайси соус, соус унаги, соус яблочный, микрозелень.

210 гр/40 гр **470. -**



**Ролл
запеченный
с лососем
и снежным
крабом**

Рис, нори, сыр сливочный, лосось, снежный краб, соус унаги, картофель пай, кунжут.

200 гр/40 гр **450. -**



десерты



Мороженое (1 шарик) 55 гр **90.-**

Без красителей и консервантов.

100% натуральный продукт.

Ваниль, шоколад, фисташка, банан, кокос,
черная смородина, соленая карамель.

Сорбеты (1 шарик) 55 гр **90.-**

Без красителей и консервантов.

100% натуральный продукт.

Манго, лайм, апельсин.

**Чизкейк
с вишневым кули**

Покрытое молочным шоколадом пирожное из сливочного сыра с азиатскими нотками лимонграса, с добавлением вишни и кешью.

155 гр **290.-**



**Тирамису с юдзу
и чаем матча**

Нежный десерт
из сыра маскарпоне
с чаем матча
и соком юдзу.

135 гр **270. -**



**Кокосовый мусс
с лимонной грушей**

Нежный мусс из кокосового молока
со сливками, украшенный том-
леной грушей с ярким лимонным
вкусом и кокосовыми чипсами.

150 гр **250. -**