



*by Dmitriy Bogachev*

Добро пожаловать в ресторан новых вкусов Азии Mr.Bo!

В меню Mr. Bo нет канонических традиционных рецептов:  
каждое блюдо — результат поиска нового, экстраординарного,  
неожиданного. Устрицы с томатом и юдзу, бегония и алоэ — меню читается  
как захватывающий кулинарный роман. Яркость, огромная палитра сильных  
вкусов, которыми можно бесконечно жонглировать, открывая новые оттенки —  
это неиссякаемый источник эмоций, которыми мы рады  
обмениваться с вами.

- Пожалуйста, сообщите нам о наличии аллергии перед заказом.
- На кухне ресторана возможно приготовление только тех блюд, которые представлены в меню.
- Если вы решили посетить нас с маленькими гостями, пожалуйста, обратите внимание, что детское меню не представлено в ресторане.
- Мы допускаем гостей с животными и располагаем в основном зале, так как второй зал представляет собой открытую кухню и исключает нахождение животных рядом.
- Компаниям от 6 гостей мы включаем в счет сервисный сбор в размере 10% от суммы счета.

Приятного отдыха!

## OYSTERS BAR



|                                    |     |                             |     |
|------------------------------------|-----|-----------------------------|-----|
| Устрица с соусом из томатов и юдзу | 850 | Морской ёж, шисо понзу      | 690 |
| Устрица, маракуйя и табаско        | 850 | Морской ёж, банановый понзу | 690 |
| Устрица, лимон и имбирный уксус    | 850 |                             |     |

|                                                                                                                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Плато морепродуктов<br><i>to share</i><br>лосось, тунец, угорь, гребешок,<br>устрицы, морские ежи, гунканы<br>с красной икрой, сибас,<br>креветка Ама Эби | 6700 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|

## ROLLS

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| Ролл с лососем, манго и морским ежом        | 1600 |
| Ролл с крабом, яблоком<br>и осетровой икрой | 2500 |
| Ролл с лососем, дайконом<br>и красной икрой | 1100 |
| Ролл с тунцом и креветкой темпура           | 1100 |
| Ролл с Хамачи, шиитаке и трюфелем           | 1900 |

## NIGIRI

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Лосось              | 390 |
| Хамачи              | 450 |
| Тунец               | 290 |
| Угорь               | 290 |
| Ама Эби             | 490 |
| Гребешок            | 450 |
| *цена за одну штуку |     |

## HAND ROLLS

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Хенд ролл с угрём и трюфелем* | 890 |
| Хенд ролл с лососем унаги     | 890 |

\*шеф рекомендует чёрный трюфель к этому блюду 1г/350Р

## STARTERS

|                                                          |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| Татаки из говядины с трюфельным майо и грибным кетчупом* | 1200 |
| Тунец с шиитаке и грибной икрой*                         | 1200 |
| Дальневосточный гребешок с томатным даши и маслом лайма  | 1430 |
| Тартар из говядины с угрём и соусом из копчёного чеснока | 1290 |
| Засоленный сибас с соусом из бананов и авокадо           | 1100 |
| Креветки темпура с соусом из манго                       | 1100 |
| Дим сам с креветкой и соусом табаджан                    | 950  |
| Дим сам с говядиной и трюфелем*                          | 1220 |
| Жареные пельмени со свининой и креветкой                 | 950  |
| Хрустящие гёдза с уткой                                  | 1150 |

## SALADS

|                                           |      |
|-------------------------------------------|------|
| Салат из морепродуктов с томатами и манго | 1350 |
| Салат с тунцом и печёным перцем           | 1250 |

## MAIN

|                                                         |      |
|---------------------------------------------------------|------|
| Утка в пекинском стиле                                  | 3500 |
| Филе говядины с кремом из сельдерея и соусом из лисичек | 2100 |
| Лосось с копчёным бульоном и кремом из чеснока          | 1970 |
| Щёки с пряным картофельным пюре                         | 1450 |
| Говядина с черемшой в перечном соусе                    | 1470 |
| Гребешок с пряной цветной капустой                      | 1450 |
| Чёрная треска, соус из сыворотки и копчёный творог      | 1570 |
| Цыплёнок Kung Pao                                       | 1270 |
| Равиоли с уткой и фуа гра                               | 1330 |
| Киш с угрём и трюфелем                                  | 1230 |

## SOUPS

|                                                            |      |
|------------------------------------------------------------|------|
| Рамен из говядины с капустой кимчи и маринованными грибами | 890  |
| Том Ям с морепродуктами                                    | 1390 |

## BREAD

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Хлеб и масло из водорослей | 550 |
| Трюфель 1г                 | 350 |

## DESSERTS

|                                                            |     |                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------|-----|
| Индонезийский бисквит с кремом из белого шоколада и кокоса | 740 | Батат в сиропе из мусковадо, мороженое из маскарпоне и грейпфрут | 650 |
| Моти с морошкой                                            | 490 | Шоколадный мункейк                                               | 690 |
| Кокос, маракуйя и шоколад                                  | 740 | Лист бегонии, мороженое из яблока и икра алёз                    | 590 |