

Том и Ям

ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ

БАР

СУПЫ

ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

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

400гр/800гр 470.-/570.-

ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ

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

400гр/800гр 390.-/490.-

ТОМ КХА С МОРЕПРОДУКТАМИ

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

400гр/800гр 440.-/550.-

ТОМ КХА С КУРИЦЕЙ

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.

400гр/800гр 350.-/450.-

ФО БО

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.

550гр/850гр 350.-/450.-

ФО ГА

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.

550гр/850гр 330.-/430.-

САКАНА СИРУ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ

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

300гр/600гр 390.-/490.-

КАЙ СО

Суп на перекрестье трех кухонь: тайской, китайской и индийской. Пряный суп карри на кокосовом молоке с яичной лапшой и курицей.

540гр 460.-

САЛАТЫ

ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН

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

280гр 430.-

ПЕКИНСКИЙ С МАНГО

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

200гр 390.-

ХОА СЕН С ГОВЯДИНОЙ

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

190гр 390.-

МАГУРО НО НАТСУТСУ СОСУ

Лёгкий салат из смеси свежих салатных листьев с тунцом, маринованным луком, сочным грейпфрутом. Заправлен ореховым соусом.

165гр 430.-

ПОКЕ С ЧУКОЙ И ТУНЦОМ

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».

175гр 390.-

САЛАТ КУНГ ПЕД

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

165гр 370.-

ЗАКУСКИ

КРЕВЕТКИ ВАСАБИ

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

9 шт. 640.-

КРЕВЕТОЧНЫЕ ЧИПСЫ

Креветочные чипсы с ароматным кисло-сладким соусом.

75гр 180.-

КРЕВЕТКИ БОН-БОН

Креветки в пряном кляре с соусом челси и майонезом.

5шт. 500.-

СПРИНГРОЛЛЫ

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

290гр 390.-

ГОЙ КУОН с курицей+манго / с креветкой+манго

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.

2шт. 370.-
/460.-

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

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

110гр 590.-

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

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

170гр 560.-

ПОПКОРН ИЗ МИДИЙ

Мясо мидий, жаренное в пряном крахмале с соусом «Челси».

110гр 310.-

КАЛЬМАРЫ ПО-СЫЧУАНЬСКИ

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

110гр 350.-

МИНИ-ЗАКУСКИ

70г - порция 1 мини-закуски

1 на выбор / 120.-

3 на выбор / 310.-

все 5 / 490.-

КАПУСТА КИМЧХИ / БИТЫЕ ОГУРЦЫ / ОГУРЦЫ КИМЧХИ

ГРИБЫ ИНЬЕР / ГРИБЫ МУЭР

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

СЫТЫЙ ПАНДА С КУРОЧКОЙ И КРЕВЕТКАМИ - для НАШИХ МАЛЕНЬКИХ ГОСТЕЙ 320гр/310гр 360.-/380.-

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 380гр 420.-

С МАРИНОВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ И УСТРИЧНЫМ СОУСОМ 380гр 440.-

С МОРЕПРОДУКТАМИ (КАЛЬМАРЫ / КРЕВЕТКИ / МИДИИ) И РЫБНО-ЛАЙМОВЫМ СОУСОМ 380гр 490.-

С ТОФУ И СОУСОМ ХОЙ СИН 380гр 420.-

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 430.—
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 430.—
Нежные кусочки куриного бедра, обжаренные в кисло-сладком соусе с болгарским перцем, красным луком, кусочками ананаса и кунжутом. 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 610.—
Блюдо является неотъемлемой частью китайской кухни, в котором прекрасно сочетается свинина, ананас, болгарский перец и красный лук в кисло-сладком соусе.

УНАДЗЮ С ТОМЛЕННЫМИ ОВОЩАМИ 420гр 890.—
Классическое блюдо японской кухни с угрем в соусе Унаги, ароматным рисом, томленным кабачком с апельсинами и помидорами черри.

КУРИЦА ТЕРИЯКИ 330гр 510.—
Терияки - это японская техника, обжаривание с глазированием: «тери» - это блеск, а «яки» - жарить. Блюдо приобретает карамельный блеск, который дает ему маринад из соевого соуса, саке 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 Ананас.

ДОРАДО С АПЕЛЬСИНАМИ ПО-ТАЙСКИ 1 шт. 890.—
Оригинальное блюдо из аппетитной дорадо с ароматными цитрусовыми.

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА 140гр 680.—
Стейк из нежного тунца с обжаренными бобами Эдамаме с соевым творогом тофу.

РЫБА ПО-КИТАЙСКИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ 400гр 650.—
Традиционное китайское горячее блюдо с треской и пекинской капустой, подается в кисло-сладком соусе с черри, рисом, зеленым луком, в сухарях панко.

УДОН С КРЕВЕТКАМИ И ШПИНАТОМ 300гр 520.—
Пшеничная лапша с обжаренными тигровыми креветками со шпинатом в устрично-лаймовом соусе.

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

№2 540.—
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 605.—

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

Кара-age 565.—

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

Торри 635.—

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

Добавить бульон Том Ям / Фо Бо к своему бенто 200гр 80.-

РОЛЛЫ

ТЕПЛЫЙ РОЛЛ ХАНОЙ 290гр 540.—

Угорь, крабовые палочки «Снежный краб», авокадо, японский майонез.

ТЕПЛЫЙ РОЛЛ БАНГКОК 320гр 430.—

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

ДРАКОН 300гр 690.—

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

ФИЛАДЕЛЬФИЯ 260гр 570.—

Лосось, сливочный сыр.

КАЛИФОРНИЯ 290гр 430.—

Крабовые палочки «Снежный краб», икра масаго, авокадо, японский майонез.

ОСТРЫЙ С КУНЖУТОМ 350гр 520.—

Такуан, авокадо, лосось, крабовые палочки «Снежный краб», сливочный сыр, чукка, кунжут, японский майонез, соус спайси, соус унаги.

ФУДЗИЯМА 320гр 490.—

Переосмысленная классика в новых традициях с сочетанием лосося, крабовых палочек «Снежный краб», сливочного сыра, огурца, авокадо и икры масаго.

МАКИ 170гр 150.—

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

БАНЗАЙ 225гр 440.—

Креветки, огурец, авокадо, сливочный сыр.

САМУРАЙ 210гр 390.—

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

РОЛЛ ЧИЗ 260гр 460.—

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.—

Жареные бананы, шоколадный топтинг, жареный арахис.

ЧИЗКЕЙК МАТЧА 130гр 350.—

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

ЖАРЕНОЕ 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.