



**Ресторатор  
ЕВГЕНИЯ ЛЕВАНДОВСКАЯ:**

«На гастрономической арене нашего города есть много удивительных мест – со своей историей, кухней, посылом. Кинг-Конг Пицца & Мистер Чанг – место объединения самых актуальных течений, где есть выбор абсолютно для каждого! Это история, которая не знает ограничений – будь то американский бургер, тайский суп или итальянская пицца. Смена вкусовых предпочтений, настроения, компании, да чего угодно – это жизнь, каждый момент которой прекрасен! И мы очень хотим, чтобы вы всегда чувствовали себя на своем месте, могли среди множества блюд выбрать то, что по душе, и просто отдыхали с удовольствием в любое время вместе с нами!»



**Бренд-шеф  
ПАВЕЛ ХАРЕВИЧ:**

«Кинг-Конг Пицца & Мистер Чанг – это моя отдушина и возможность воплощать любые, даже самые непредсказуемые кулинарные идеи в жизнь. Это место, где не страшно быть собой, не страшно пробовать и рисковать. Здесь у каждого есть право на собственное видение и шанс проявить себя. Но, самое главное, здесь ты получаешь непрерывную обратную связь и вдохновение от любимых гостей, уверенность в том, что кухня – это то, что нас объединяет!»

## ТРЦ ГРИНВИЧ

5 очередь 3 этаж

+7 (343) 266-76-97

## ТЦ ПАССАЖ

4 этаж

+7 (343) 345-00-80



## РЕСТОРАН «МИСТЕР ЧАНГ И КИНГ-КОНГ ПИЦЦА» -

уникальное место, где Европа встречается с Азией. Домашняя кухня семейной Италии соседствует здесь с экзотическими паназиатскими блюдами. Каждый гость сможет выбрать для себя что-то особенное.

Не секрет, что большинство блюд паназиатской кухни - острые, поэтому обратите внимание на обозначения в меню. Если у вас есть пищевая аллергия - обязательно сообщите официанту.

**Приятного аппетита! Ваш #кингчанг**

Любимое блюдо  
Евгении Левандовской

ПП блюдо

Вегетарианское  
блюдо

Выбор наших  
гостей

Острое

Очень острое

Шеф-повар  
рекомендует

Подходит  
детям



150g

275₽

**АБОРИ** (4 шт)

обожженный лосось, тунец, икра тобико, рис, соус терияки, соус спайси



200g

380₽

**ЗАПЕЧЁННЫЕ СУШИ ОШИ** (8 шт)

рис, лосось, креветка, нори, икра тобико, томаты черри



200g

450₽

**КРУГЛЫЕ СУШИ** (6 шт)

рис, тунец, лосось, креветки, сливочный сыр, васаби

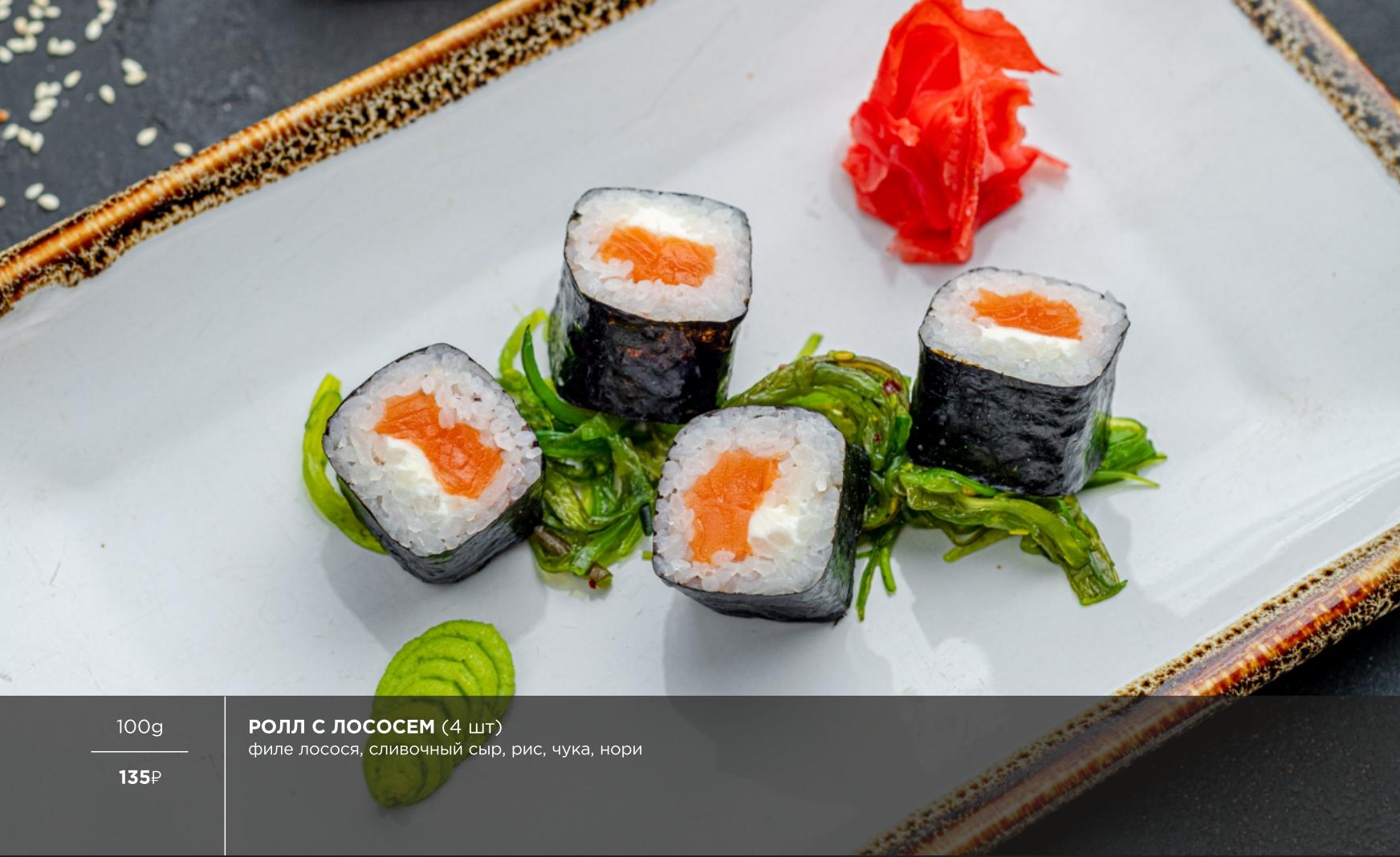


210g

430₽

**СУШИ СЕТ** (4 шт)

суши с угрем, креветкой, лососем и тунцом нори, кунжут, соус унаги



# #Роллы

## НЕМНОГО ИСТОРИИ

Если вас спросят, какие роллы самые популярные в мире, вы непременно ответите: «Филадельфия». И будете абсолютно правы! Мы готовим знаменитые роллы американского происхождения по классическому рецепту из риса, нори, сливочного сыра и лосося. Устоять практически невозможно!



Выбор наших гостей

140g

255₽

### РОЛЛ ФИЛАДЕЛЬФИЯ (4 шт)

свежий лосось, сливочный сыр, икра лососевая, икра тобико, рис, нори, соус унаги



160g

310₽

### РОЛЛ КАНАДСКИЙ (4 шт)

свежий лосось, копченый угорь, авокадо, сливочный сыр, кляр, рис, нори, соус унаги, кунжут



150g

320₽

### РОЛЛ КАЛИФОРНИЯ (4 шт)

тигровая креветка, свежий лосось, огурец, чука, рис, нори, соус спайси, икра тобико



125g/225g

190₽/310₽

### РОЛЛ С РУБЛЕНЫМ ЛОСОСЕМ ПОД СОУСОМ СПАЙСИ (8/4 шт)

огурец, зеленый лук, лосось, соус спайси, кунжут



125g/220g

350₽/720₽

### АЛЯСКА РОЛЛ (4/8 шт)

лосось, угорь, мясо краба, огурец, сливочный сыр, икра тобико



150g

330₽

**РОЛЛ ВУЛКАН (8 шт)**

тигровая креветка, свежий лосось, гребешок, грибы шиитаке, домашний майонез, икра тобико



120g/205g

350₽/720₽

**РОЛЛ ТЕНКАСУ С МЯСОМ КРАБА (4/8 шт)**

мясо краба, угорь, жареная темпURA, икра тобико, рис, нори



275g

690₽

**ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ТЕМПУРНОЙ КРЕВЕТКОЙ (8 шт)**

лосось, креветка, сливочный сыр, рис, нори,  
соус пармезан, чука, икра тобико



225g

270₽

**РОЛЛ С КУРИЦЕЙ ТОНКАЦУ (8 шт)**

курица, рис, соус тонкаку, морковь, лук зеленый



Выбор наших  
гостей

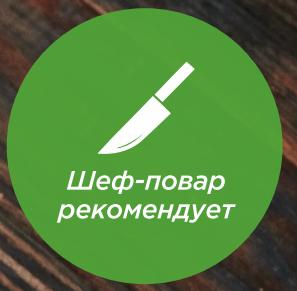


245g

680₽

**ФИЛАДЕЛЬФИЯ С КРАСНОЙ ИКРОЙ (8 шт)**

лосось, красная икра, сливочный сыр, огурец,  
нори, рис, икра тобико



Шеф-повар  
рекомендует

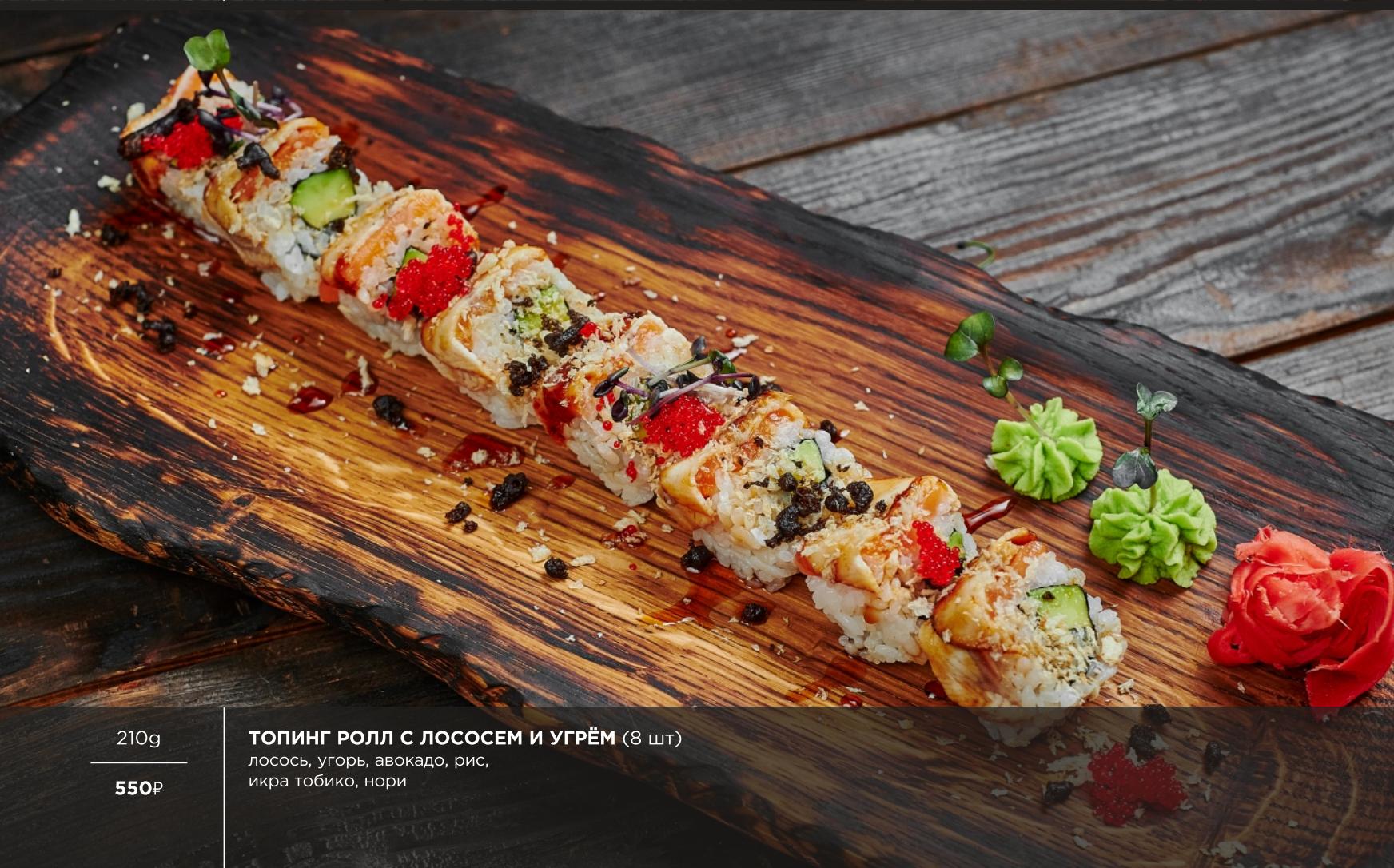


275g

750₽

**РОЛЛ ДРАКОН (8 шт)**

креветка в кляре, авокадо, угорь, рис, нори, соус унаги, икра тобико, кунжут



210g

550₽

**ТОПИНГ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ И УГРЕМ (8 шт)**

лосось, угорь, авокадо, рис, икра тобико, нори

#Роллы

горячие

### НЕМНОГО ИСТОРИИ

Когда хочется чего-то необычного, горячий тартар ролл с лососем - то, что точно придется вам по вкусу!

У этого блюда весьма необычная фирменная подача - его приносят к вашему столу в небольшом количестве алкоголя и поджигают.

В итоге: слегка поджаренный лосось, нежный вкус сливочного сыра, сочетание двух соусов - спайси и терияки, делают это блюдо одним из фаворитов!



Выбор наших  
гостей

290g

660₽

### ГОРЯЧИЙ ТАРТАР РОЛЛ С ЛОСОСЕМ (5 шт)

филе лосося, сливочный сыр, икра тобико, огурец, рис, соус спайси, соус терияки

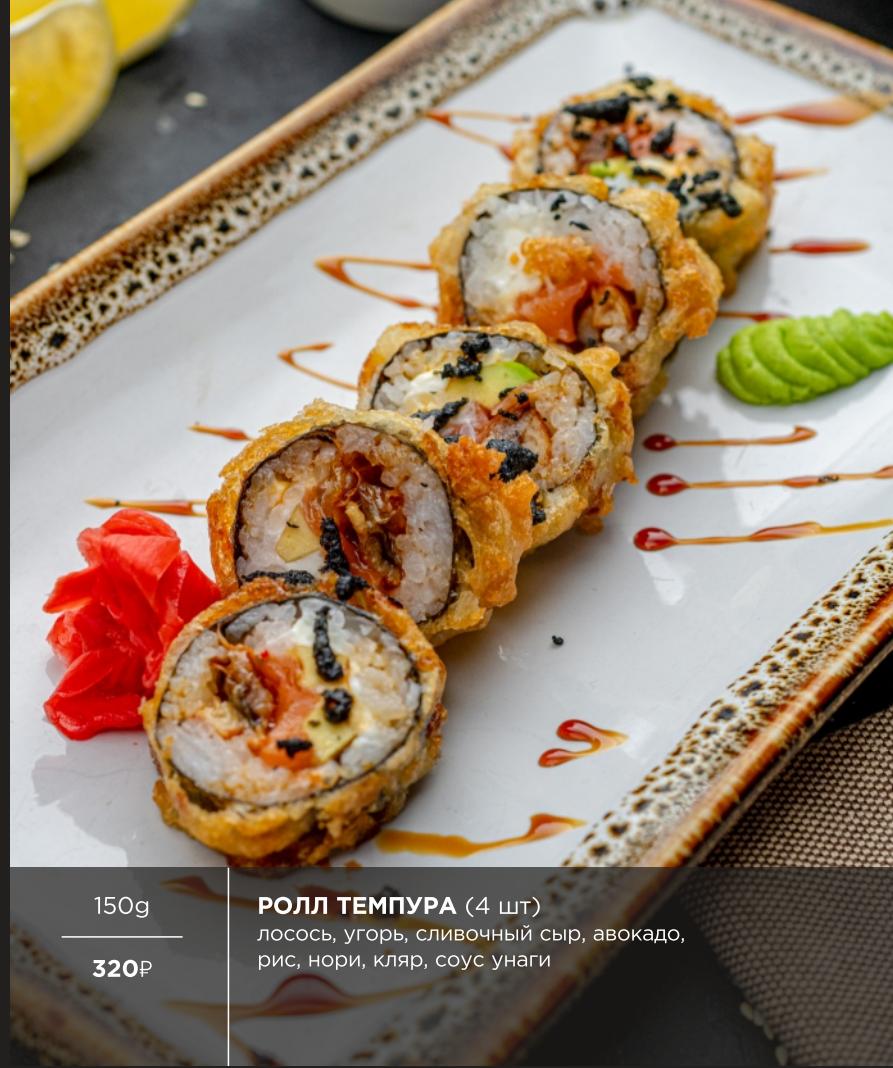


150g

280₽

**РОЛЛ ФИЛАДЕЛЬФИЯ ТЕМПУРА (4 шт)**

лосось, сливочный сыр, рис, нори,  
соус унаги, кунжут, лимон

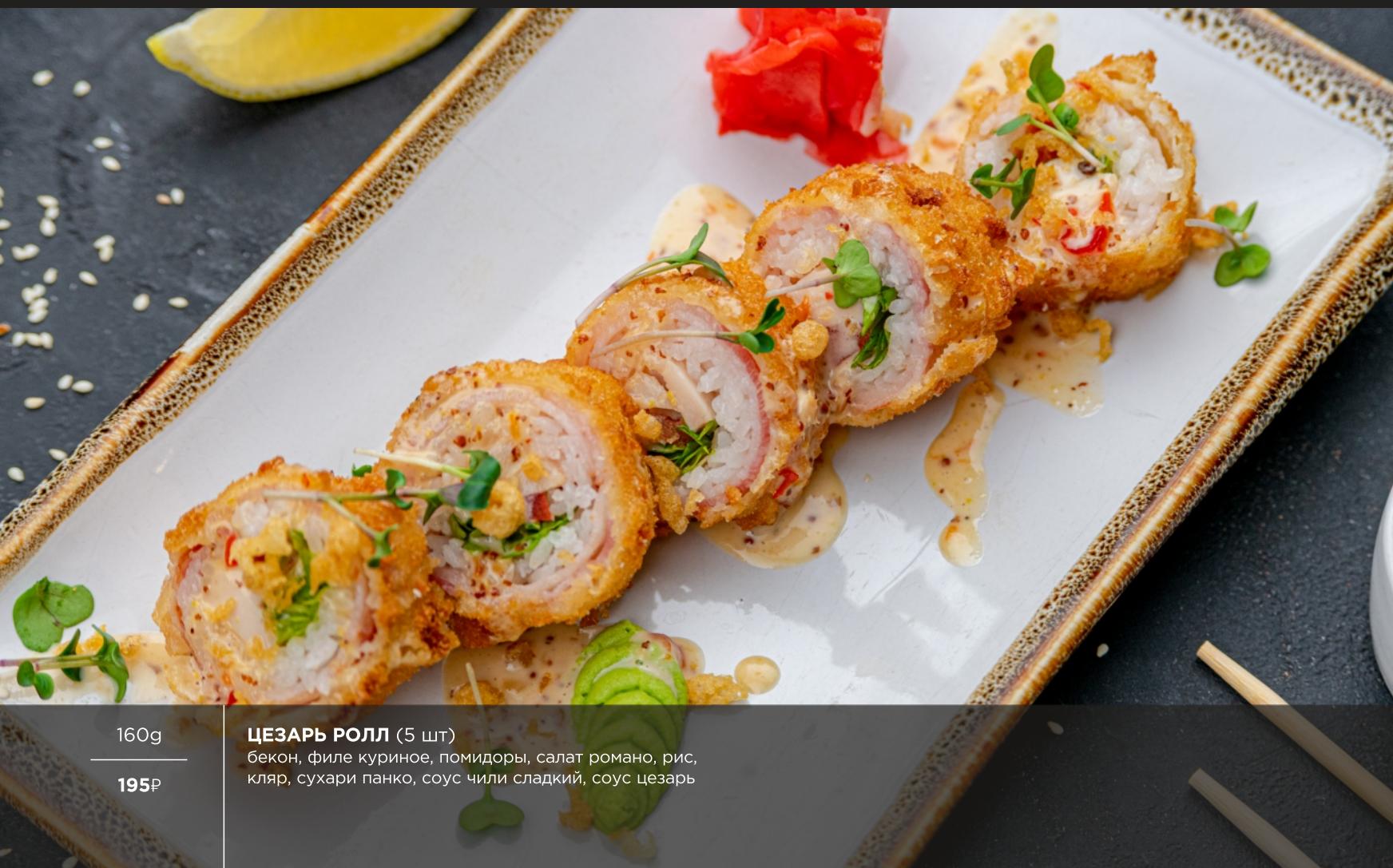


150g

320₽

**РОЛЛ ТЕМПУРА (4 шт)**

лосось, уггорь, сливочный сыр, авокадо,  
рис, нори, кляр, соус унаги



160g

195₽

**ЦЕЗАРЬ РОЛЛ (5 шт)**

бекон, филе куриное, помидоры, салат романо, рис,  
кляр, сухари панко, соус чили сладкий, соус цезарь



255g

545₽

**ТАЙСКИЙ РОЛЛ С ГРЕБЕШКОМ И МАНГО (8 шт)**

обожженный гребешок, огурец, манго, рис, нори, зеленый лук, кляр, икра тобико, соус манго, соус спайси



#СЕТЫ

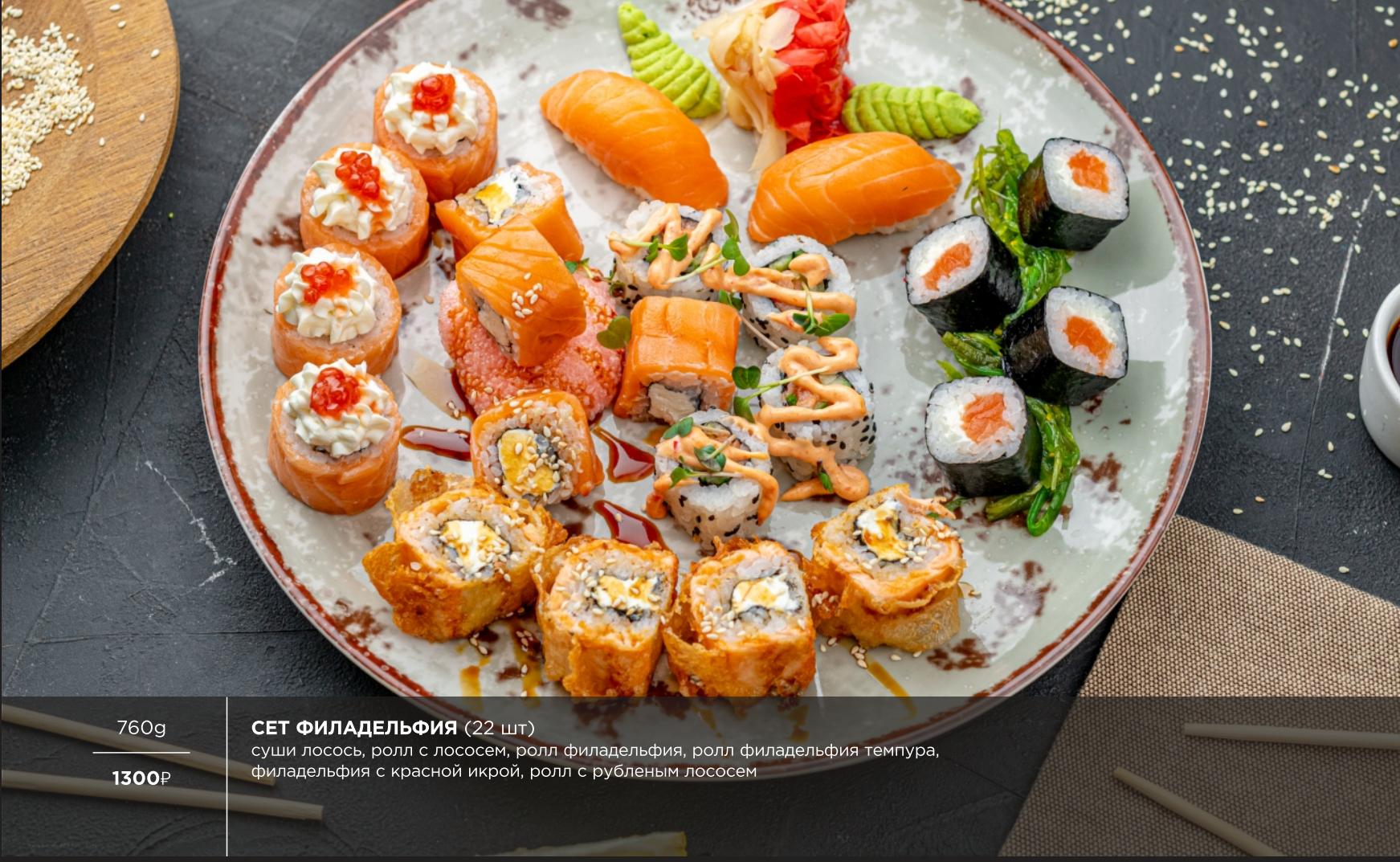


840g

1450₽

**СЕТ МИСТЕР ЧАНГ (26 шт)**

ролл с тунцом, ролл с огурцом, филадельфия с темпурной креветкой, ролл калифорния, ролл цезарь, ролл темпURA



# #ПИЦЦА

классическая



Выбор наших  
гостей

420g

385₽

## ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ

пепперони, перец халапеньо, каперсы,  
руккола, моцарелла, томатный соус





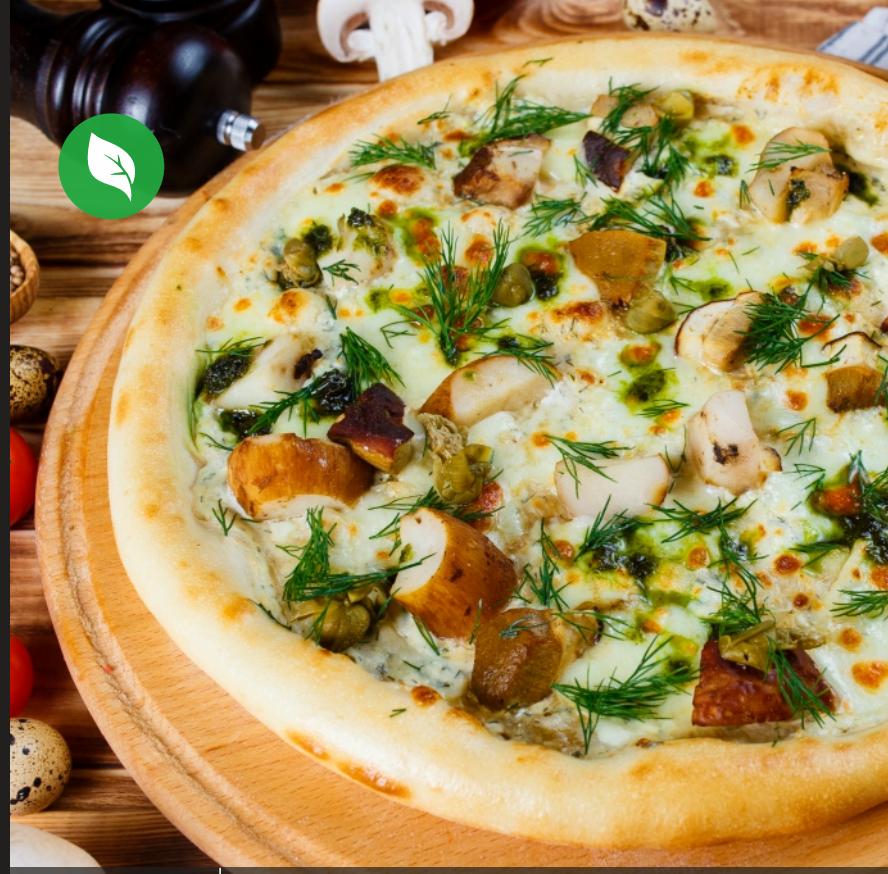


360g

410₽

### ПИЦЦА СИЦИЛИЙСКАЯ

куриное филе, томаты, лук-порей, моцарелла, пряный фирменный соус, соус песто



480g

410₽

### ПИЦЦА С ГРИБАМИ

грибы белые, шампиньоны, базилик, моцарелла, сливочный соус, каперсы, укроп



410g

410₽

### ПИЦЦА ЦЕЗАРЬ

индейка, яйцо, салат романо, помидоры, томаты черри, моцарелла, соус сметана-базилик



430g

470₽

### ПИЦЦА ГАВАЙСКАЯ

куриное филе, ананас, перец болгарский, томаты, маслины, моцарелла, томатный соус, базилик



420g

430₽

**ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ**

сыр чеддер, шампиньоны, оливки, маслины, филе цыпленка, моцарелла, лук-порей, черри, шпинат, томатный соус, соус песто



440g

410₽

**ПИЦЦА КАРБОНАРА**

яйцо куриное, бекон, сыр моцарелла, сливки, базилик



410g

450₽

**ПИЦЦА ДЕРЕВЕНСКАЯ**

шампиньоны, огурцы консервированные, филе цыпленка, колбаски охотничьи, свинина BBQ, помидоры, моцарелла, томатный соус, лук-порей



430g

480₽

*Рекомендуем  
заказать*

**ЧЕЛО ПИНО НУАР**

белое, сухое, Италия

1600₽

**ПИЦЦА С РОСТБИФОМ**

каперсы, руккола, ростбиф из говядины, моцарелла, вяленые черри, томатный соус, карамелизованный лук, бальзамический соус

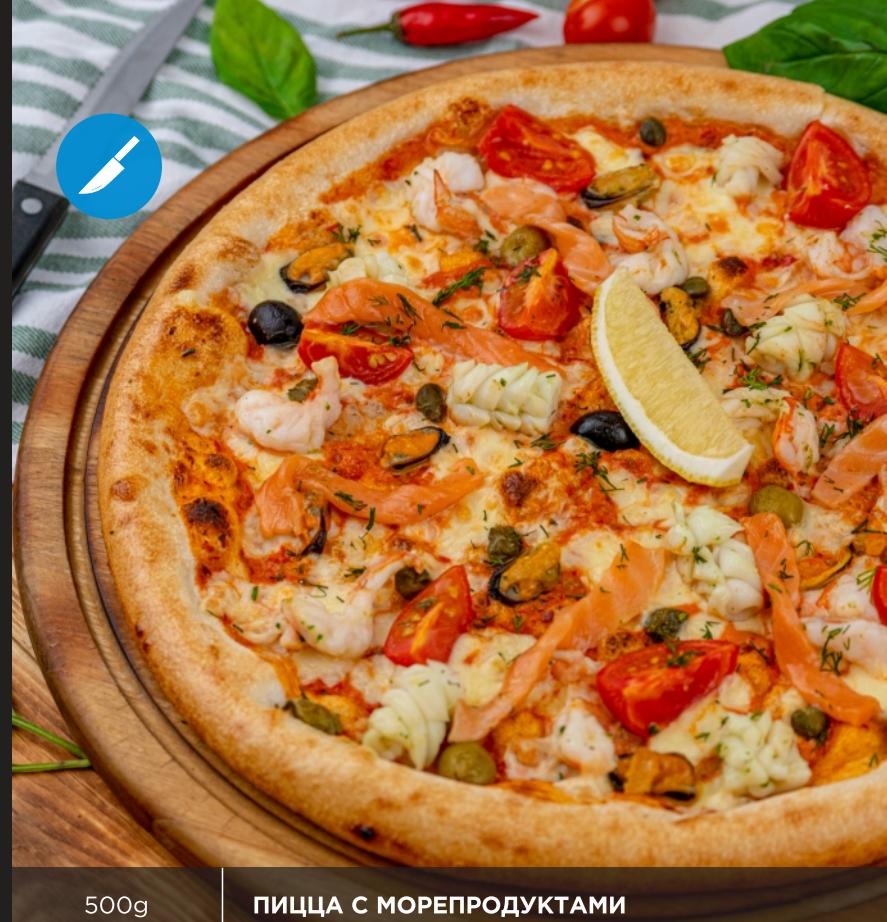


480g

480₽

**ПИЦЦА МЯСНОЕ АССОРТИ**

ветчина, салями пепперони, бекон, каперсы, оливки, маслины, перец болгарский, соус BBQ, лук-порей



500g

720₽

**ПИЦЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ**

кальмар, креветки, мидии, лосось, томаты черри, каперсы, оливки, маслины, моцарелла, сливочно-томатный соус



420g

420₽

**ПИЦЦА С ТУНЦОМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ**

тунец консервированный, сыр моцарелла, томатный соус, зелень, красный лук



420g

475₽

**ПИЦЦА С ТУНЦОМ И ПЕППЕРОНИ**

красный лук, лук-порей, соус табаско, томатный соус, моцарелла



#РИМСКАЯ

### НЕМНОГО ИСТОРИИ

Главное отличие римской пиццы от классической — ее фундамент, тесто. Оно не той породы, что любят крутить на пальце повара. Оно жидкое.

Буквально! В нём 80% воды.

Чтобы замесить тесто древним римским женщинам требовалось три дня.

Теперь технология упростилась - в ресторане перед отправкой в печь, тесто проводит сутки.

Оно напоминает сыр страчателла — это такое жидкое нечто, на тесто не похожее вовсе.

Задача: превратить его в пиццу.

Начинка может быть абсолютно любой.

Римляне рассуждали так: «всё что есть в доме нужно мелко порубить и поставить в духовку». В нашем ресторане представлено 12 вариантов начинки. Выбирай какая ближе к сердцу.

35/60/100cm

590/970/1215g

565/1110/1670р

### ПЕППЕРОНИ И ТОМАТЫ ЧЕРРИ

томаты черри, базилик, пепперони, моцарелла, пармезан, томатный соус



35/60/100cm

570/960/1280g

**670/1310/2100₽**

### ПИЦЦА С БАКИНСКИМИ ТОМАТАМИ, РУККОЛОЙ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

томаты, руккола, сыр страчателла, пармезан, томатный соус, соус песто



35/60/100cm

420/790/1100g

**630/1250/1850₽**

### ПИЦЦА 5 СЫРОВ

сыр чеддер, сыр Дорблю, сыр пармезан, моцарелла, сливочный соус, базилик



35/60/100cm

570/790/1050g

**425/850/1270₽**

### МАРГАРИТА

### С МОЛОДОЙ МОЦАРЕЛЛОЙ

томатный соус, моцарелла, пармезан, оливковое масло, базилик, соус песто



35/60/100cm

660/1130/1340g

**690/1380/2070₽**

### ТУНЕЦ, ПЕППЕРОНИ И КРАСНЫЙ ЛУК

тунец консервированный, моцарелла, пармезан, пепперони, лук-порей, красный лук, томатный соус, табаско, петрушка



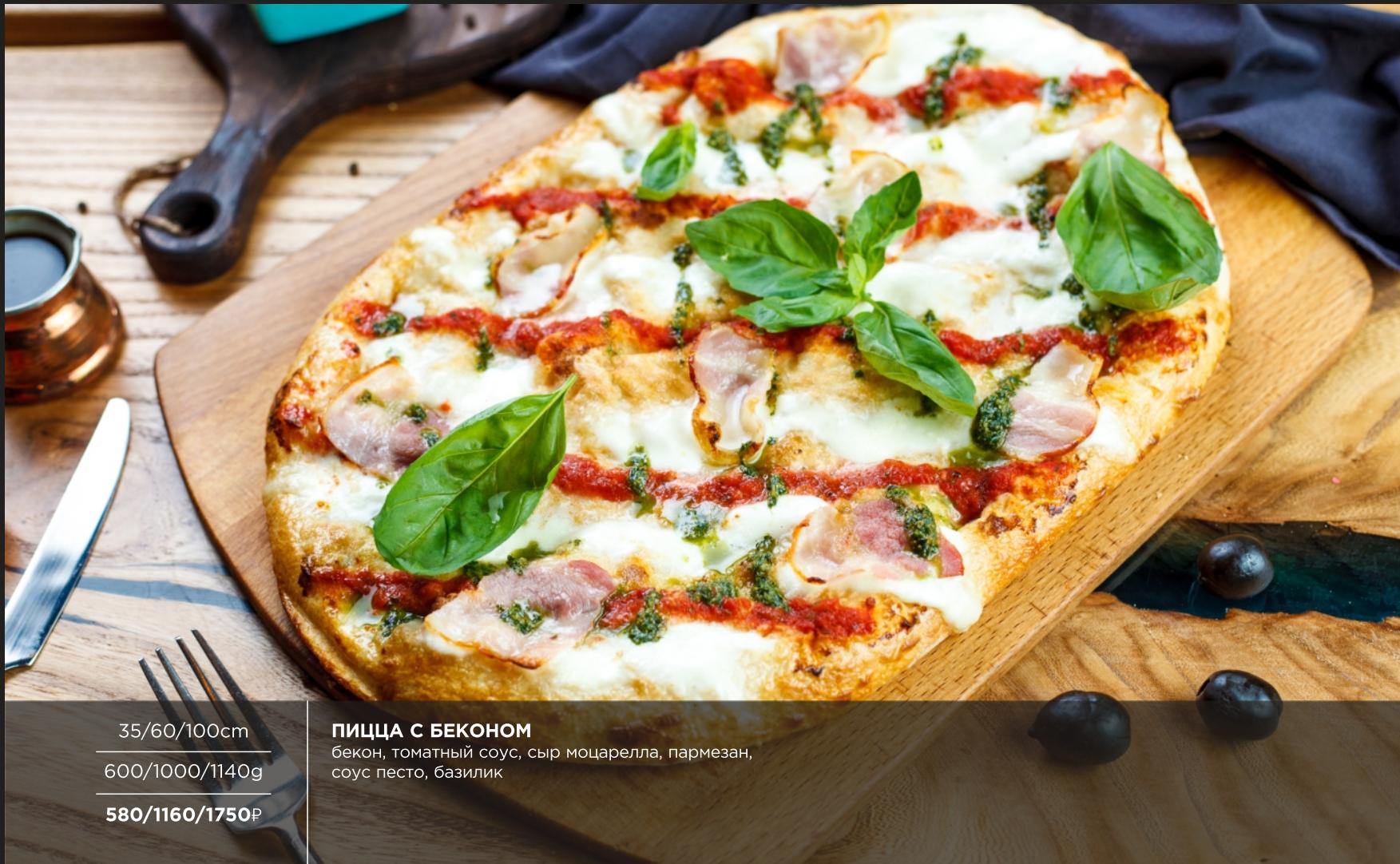
35/60/100cm

600/980/1240g

**730/1450/2190₽**

### МЯСНОЕ АССОРТИ

пепперони, ветчина, бекон, каперсы, соус BBQ, моцарелла, болгарский перец, томатный соус, оливки, лук-порей, пармезан



35/60/100cm

600/1000/1140g

**580/1160/1750₽**

### ПИЦЦА С БЕКОНОМ

бекон, томатный соус, сыр моцарелла, пармезан, соус песто, базилик



35/60/100cm

540/930/1230g

**690/1380/2070₽**

### ПИЦЦА СИЦИЛИЙСКАЯ

куриное филе, томаты, лук-порей, моцарелла, пармезан, пряный фирменный соус, соус песто



35/60/100cm

630/1010/1340g

**480/900/1450₽**

### ВЕГЕТАРИАНСКАЯ

сыр тофу, кабачок, томаты черри, перец болгарский, шампиньоны, брокколи, пармезан, масло чесночное, руккола, томатный соус



35/60/100cm

570/1020/1380g

**660/1320/1980₽**

### С ФЛАМБИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ

груша фламбированная, руккола, гранат, моцарелла, пармезан, сливочный соус, сыр Дорблю, карамель



35/60/100cm

590/1010/1760g

**650/1290/1950₽**

### ПИЦЦА ГАВАЙСКАЯ

куриное филе, ананас, маслины, перец болгарский, томаты, моцарелла, пармезан, томаты черри, томатный соус, базилик



35/60/100cm

520/890/1150g

**630/1260/1890₽**

#### **ВЕТЧИНА, ГРИБЫ И СОУС ПЕСТО**

шампиньоны, грибы белые, сливки, ветчина, моцарелла, чеснок, соус песто, томатный соус, сыр пармезан

**ДОБАВЬТЕ  
К СВОЕЙ ПИЦЦЕ**

**ПЕППЕРОНИ**

25g, **60₽**

**БЕКОН**

25g, **60₽**

**ВЕТЧИНА**

25g, **60₽**

**СЫР**

50g, **60₽**

**МАСЛО ОСТРОЕ**

30g, **30₽**



90g

130₽

**ФОКАЧЧА С ОЛИВКАМИ И ВЯЛЕНЫМИ ЧЕРРИ, РИМСКАЯ**

оливки, маслины, вяленые черри,  
пармезан, соус песто



130g

130₽

**ФОКАЧЧА С ОЛИВКАМИ И ВЯЛЕНЫМИ ЧЕРРИ, КЛАССИЧЕСКАЯ**

оливки, маслины, вяленые черри,  
пармезан, соус песто



120g

95₽

**ФОКАЧЧА С ПЕСТО И ПАРМЕЗАНОМ,  
КЛАССИЧЕСКАЯ**

соус песто, сыр пармезан, чеснок



120g

95₽

**ФОКАЧЧА С ПЕСТО И ПАРМЕЗАНОМ,  
РИМСКАЯ**

соус песто, сыр пармезан, чеснок

# #ЗАКУСКИ

К ПИВУ



700g

1500₽

## КРЕВЕТКИ МАГАДАНСКИЕ

вареные и копченые, соус BBQ, соус васаби, соус кимчи, лимон



270g

350₽

### КРЫЛЬЯ ЦЫПЛЕНКА В СОУСЕ БАРБЕКЮ

томаты черри, соус BBQ, кунжут, кинза

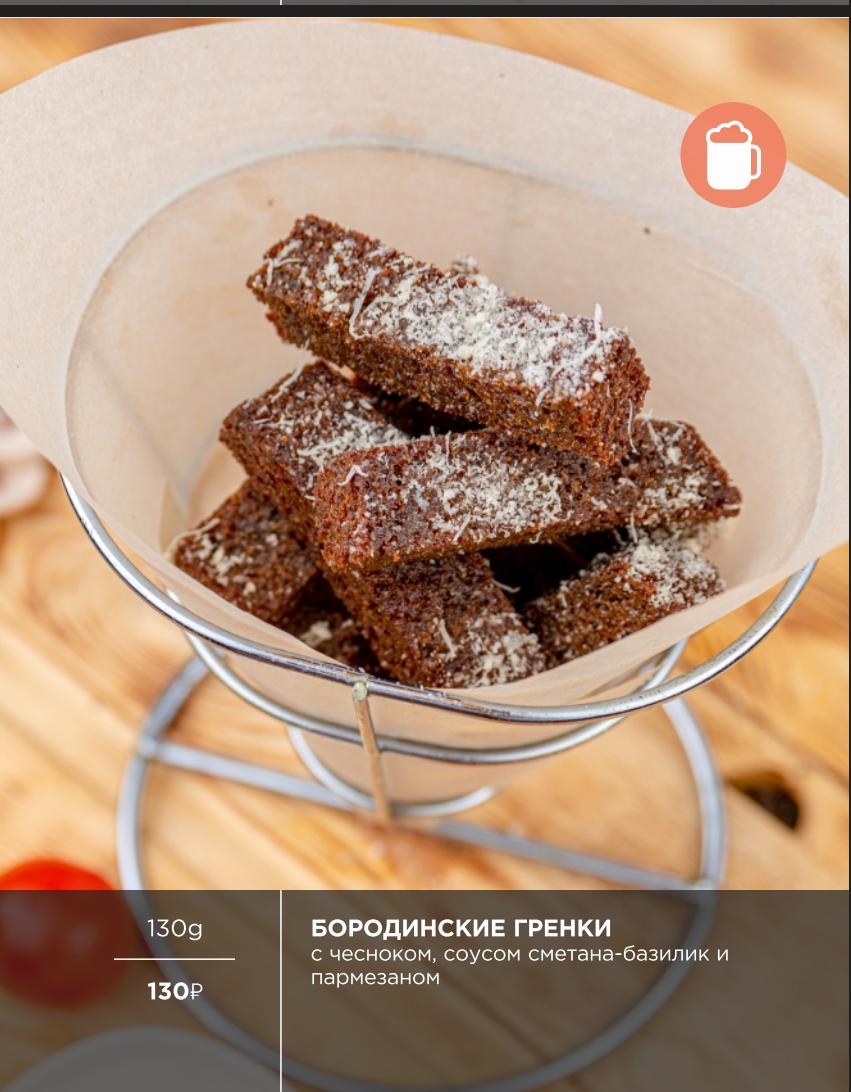


200g

460₽

### СЕТ К ПИВУ

хурумаки с сыром фета, бородинские гренки с чесноком, куриные крылышки BBQ, куриные наггетсы, соус BBQ и соус сметана-базилик

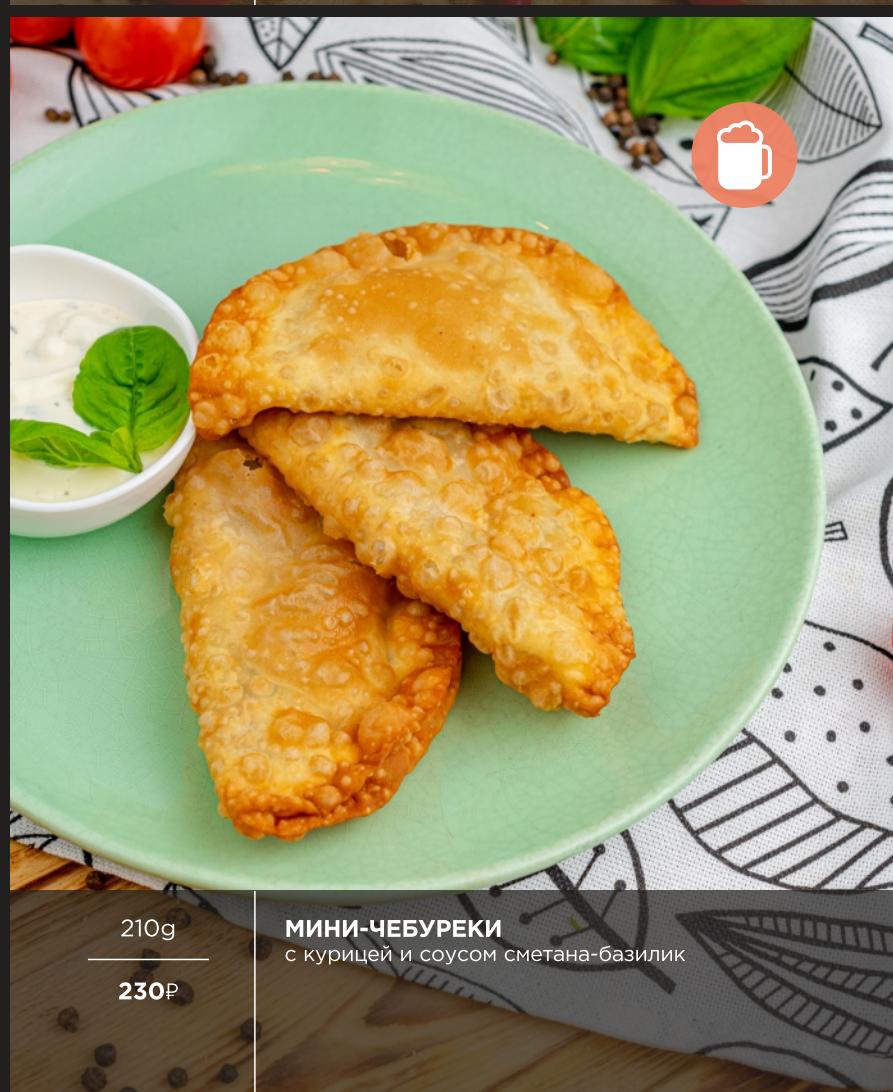


130g

130₽

### БОРОДИНСКИЕ ГРЕНКИ

с чесноком, соусом сметана-базилик и пармезаном



210g

230₽

### МИНИ-ЧЕБУРЕКИ

с курицей и соусом сметана-базилик



# #БУРГЕРЫ

## БУРГЕР С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

с молодой моцареллой и соусом пармезан, свежим огурцом и помидором, салатом романо, соусом сметана-базилик

390г/340₽

## БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ И БЕКОНОМ

с сыром чеддер, помидором, салатом романо, салатом коул-слоу, соленым огурцом и соусом сметана-базилик

370г/370₽

## БУРГЕР С ДВОЙНОЙ КОТЛЕТОЙ

из мраморной говядины, с беконом, яйцом, с сыром чеддер, помидором, салатом романо, салатом коул-слоу, соленым огурцом и соусом сметана-базилик

520г/650₽

к бургеру на выбор: картофель фри / деревенский картофель



# #ЗАКУСКИ К ВИНУ



1.



4.



3.



2.

**Рекомендуем  
заказать**

набор из 4х штук  
**1100₽**

**ВИНО**  
**МАЛЬВАЗИЯ ИСТРИАНО ДЖУЛИЯ**  
белое, сухое, Италия  
**3200₽**

250g/200g/  
250g/200g

**450₽/390₽/**  
**255₽/250₽**

## **БРУСКЕТЫ С КРАБОМ / ЛОСОСЕМ / РОСТБИФОМ / ТОМАТАМИ**

1. мясо краба, огурец, помидор, яйцо, дижонская горчица, домашний майонез
2. лосось, соус песто, вяленый томат, сыр пармезан, авокадо, сливочный сыр
3. ростбиф из говядины, яйцо пашот, редис, печенный болгарский перец
4. соус песто, бакинские томаты, сыр страчателла, базилик



210g

430₽

**АССОРТИ МОЛОДЫХ СЫРОВ**

моцарелла твёрдая, моцарелла молодая, сыр пармезан, сыр Дорблю, сыр песто, грецкий орех, мёд, мята



165g

395₽

**АССОРТИ ЗАКУСОК К ВИНУ**

пармский окорок, оливки каламата, оливки халкидики, маслины гигант, помидоры вяленые, сливочный сыр, чиабатта, соус песто, сыр песто, зелень

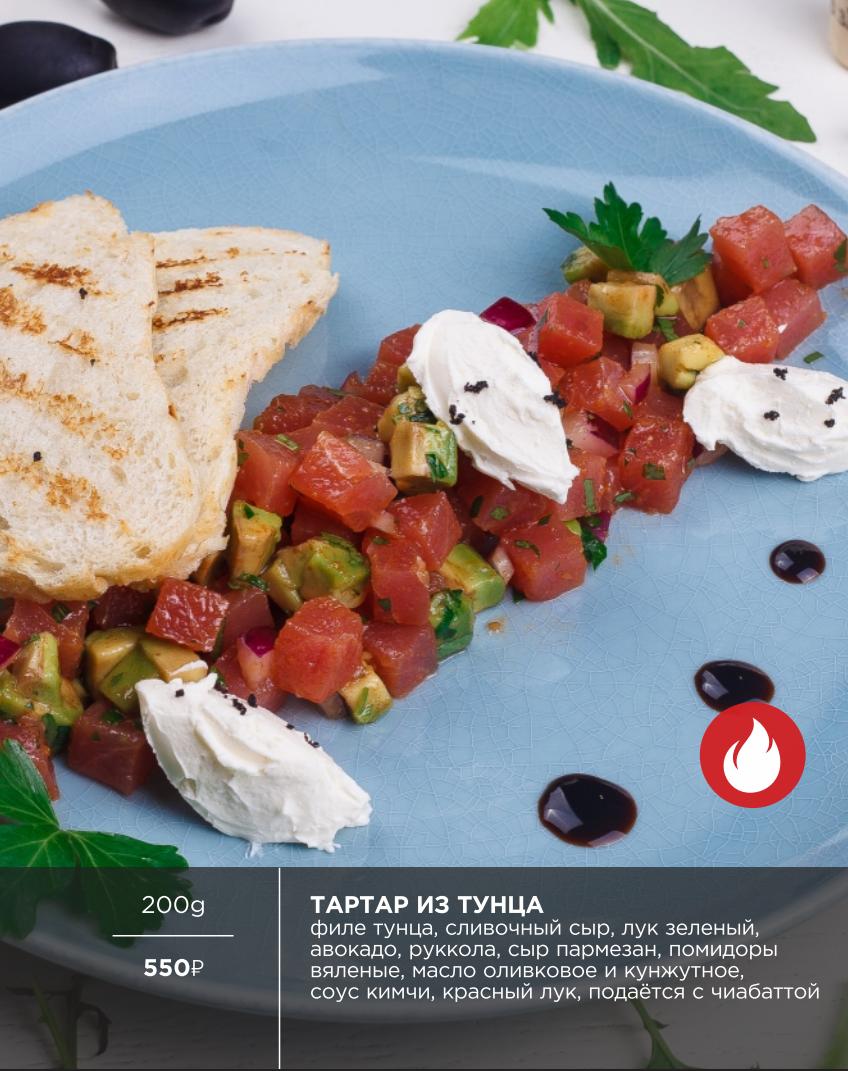


120g

350₽

**АССОРТИ ОЛИВОК**

оливки халкидики, оливки каламата, маслины гигант



200g

550₽

**ТАРТАР ИЗ ТУНЦА**

филе тунца, сливочный сыр, лук зеленый, авокадо, руккола, сыр пармезан, помидоры вяленые, масло оливковое и кунжутное, соус кимчи, красный лук, подается с чиабаттой

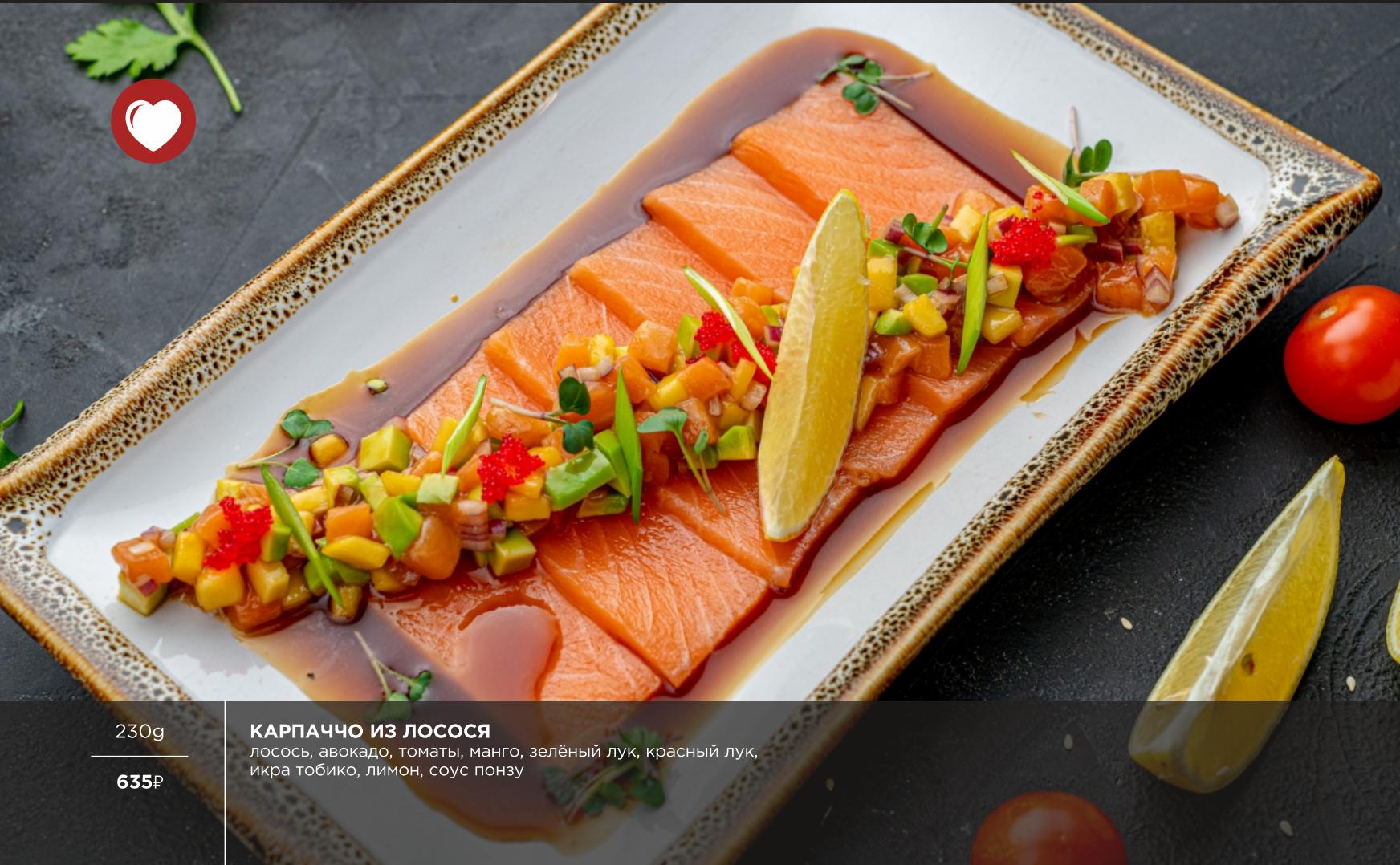


200g

420₽

**ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ**

лосось, сливочный сыр, лук зеленый, авокадо, руккола, сыр пармезан, масло оливковое и кунжутное, соус кимчи, красный лук, подается с чиабаттой



230g

635₽

**КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ**

лосось, авокадо, томаты, манго, зеленый лук, красный лук, икра тобико, лимон, соус понзу





145g

460₽

**РОСТБИФ С КАРАМЕЛЬНЫМ ЛУКОМ, ВЯЛЕНЫМИ ЧЕРРИ И ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ**

говядина, лук маринованный, томаты черри, базилик, болгарский печенный перец, карамельный лук



120g

410₽

**КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН**

говяжья вырезка, сыр пармезан, соус песто, руккола, вяленые черри, лимон

# #САЛАТЫ

## НЕМНОГО ИСТОРИИ

Хрустящие и сочные креветки-темпURA, микс салата, спелые томаты и даже манго - самый популярный и любимый салат среди работников ресторана. В среднем в месяц его заказывают больше 1000 раз!



Рекомендуем  
заказать

### СУЛА СОВИНЬОН БЛАН

белое, сухое, Индия

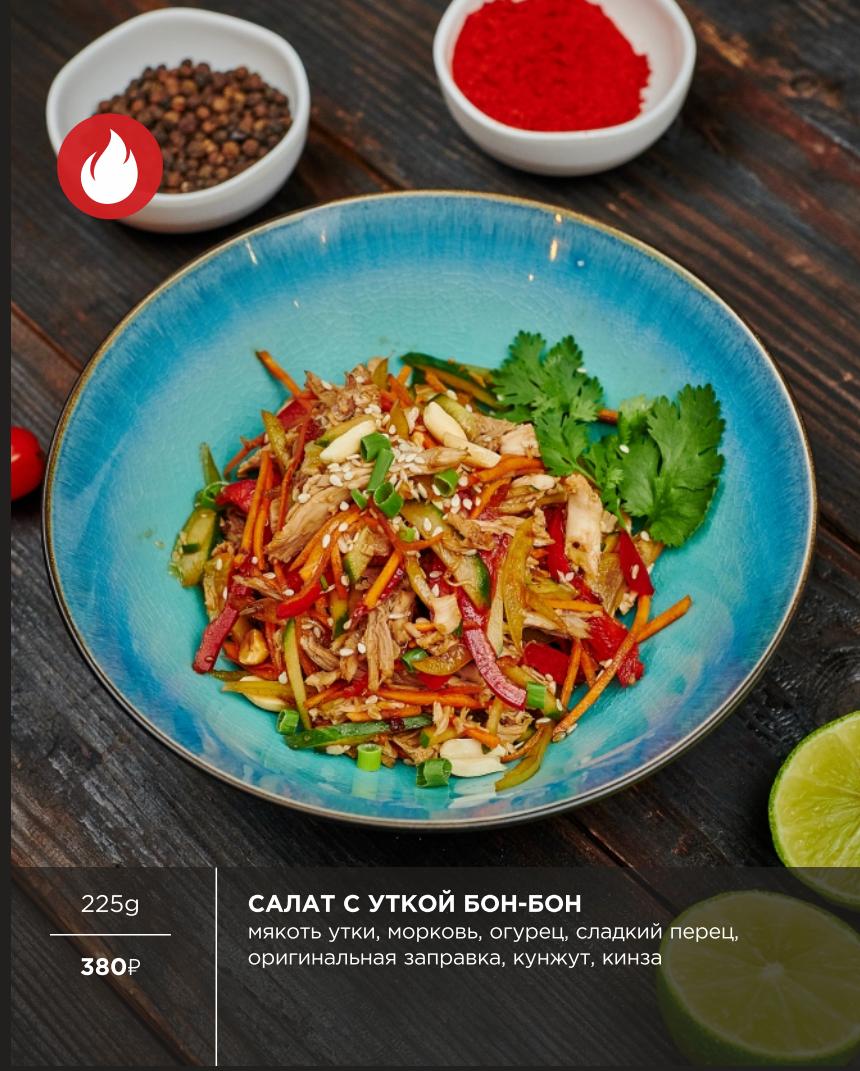
1900₽

190g

385₽

### САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КРЕВЕТКАМИ ТЕМПУРА В СОУСЕ СЛАДКИЙ ЧИЛИ

куриное филе, тигровые креветки, микс салата, физалис, томат черри, манго, халапеньо, кинза, кляр, кунжут





Шеф-повар  
рекомендует

230g

480₽

### САЛАТ МИСТЕР ЧАНГ

тигровые креветки, кальмар, осьминог, огурец, томат, красный лук, классическая рыбная заправка



210g

390₽

### САЛАТ С МАНГО

перец болгарский, огурец, морковь, манго, помидоры черри, кинза



215g

630₽

### САЛАТ С МАНГО И КРАБОМ

мясо краба, огурец, томаты черри, перец болгарский, манго, морковь, кинза, кунжут

**Рекомендуем  
заказать**

**ГАВИ АЛАЗИЯ**  
белое, сухое, Италия  
**2100₽**



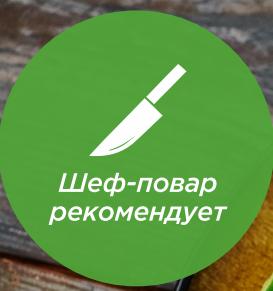
**ПП блюдо**

220g

**540₽**

**САЛАТ ТУНА КАТАЛАНА**

филе тунца, свежие томаты, маринованный лук, базилик, оливковое масло, петрушка, винный уксус



Шеф-повар  
рекомендует



185g

390₽

### ЛЕГКИЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ, ГРЕЙПФРУТОМ И АПЕЛЬСИНОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

филе лосося, микс салатов, огурец, томаты черри, грейпфрут, авокадо, редис, руккола, апельсиновая заправка



225g

470₽

### САЛАТ С ТУНЦОМ В КУНЖУТЕ

тунец обжаренный в кунжути, спаржа, яйцо перепелиное, картофель, редис, томаты, огурец, листья салата, красный лук, оливковое масло, винный уксус



190g

345₽

**ГРИЛЬ-САЛАТ С РОСТБИФОМ**

говяжья вырезка, кабачок, баклажан, помидор, красный лук, перец болгарский, микс салатов, редис, масло растительное, соус манго-апельсин



255g

350₽

**КЛАССИЧЕСКИЙ КАПРЕЗЕ С СОУСОМ ПЕСТО И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ**

моцарелла, помидоры, оливковое масло, крем бальзамик, орехи, соус песто



180g

595₽

**САЛАТ С МЯСОМ КРАБА НА ПОДУШКЕ ИЗ АВОКАДО**

авокадо, мясо камчатского краба, лимон, микс салата, руккола, томаты, огурец, домашний майонез



220g

250₽

**САЛАТ 7 ОТТЕНКОВ ЗЕЛЕННОГО**

йогуртовая заправка/оливковое масло  
перец болгарский, яблоко, огурец, авокадо, спаржа, брокколи, микс салата



195g/180g

**395₽/450₽**

### ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ/КРЕВЕТКАМИ

салат романо, томаты черри, перепелиное яйцо, соус цезарь, чиабатта



220g

**410₽**

### САЛАТ С ГРЕБЕШКАМИ И КРЕВЕТКАМИ

грибы шиитаке, морковь, сельдерей, томаты черри, микс салата, лук-порей, сливки, чеснок, руккола, лимонный соус



265g

**330₽**

### САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

томаты, сыр фета, листья салата, редис, красный лук, маслины, огурец, перец болгарский, бальзамический соус, соус песто



# #ПОКЕ



220g

490₽

## ПОКЕ С ЛОСОСЕМ/ТУНЦОМ (на выбор)

лосось/тунец, авокадо, чука, рис, бобы эдамаме, красный лук, лайм, икра тобико, мусс из васаби, соус спайси



210g

495₽

## ПОКЕ С УГРЕМ

угорь, чука, авокадо, бобы эдамаме, рис, томаты черри, чеснок, красный лук, мусс из васаби, кисло-сладкий соус



225g

570₽

## ПОКЕ С КРАБОМ

краб, авокадо, манго, огурцы, томаты черри, рис, икра тобико, мусс из васаби, ореховый соус

# #ДИМ САМЫ

## НЕМНОГО ИСТОРИИ

Обыкновенно дим сам подают с утра, до обеденного времени, они считаются легкой пищей.

Главное в этом повседневном ритуале, пожалуй, разнообразие изысканных шариков и мешочек из теста. Разного цвета, размера и формы, украшенные икрой или овощами, их принято подавать к чаю, зеленому или пуэр. Обычно заказывают сразу несколько разных видов и раздумчиво, не торопясь, завтракают

470g

## АССОРТИ ДИМ САМОВ

все дим самы Мистер Чанг (2 шт. каждого)

990₽

Шеф-повар  
рекомендует





140g

470₽

**ДИМ САМ С МЯСОМ КРАБА  
И МОРКОВЬЮ КИМ-ЧИ**

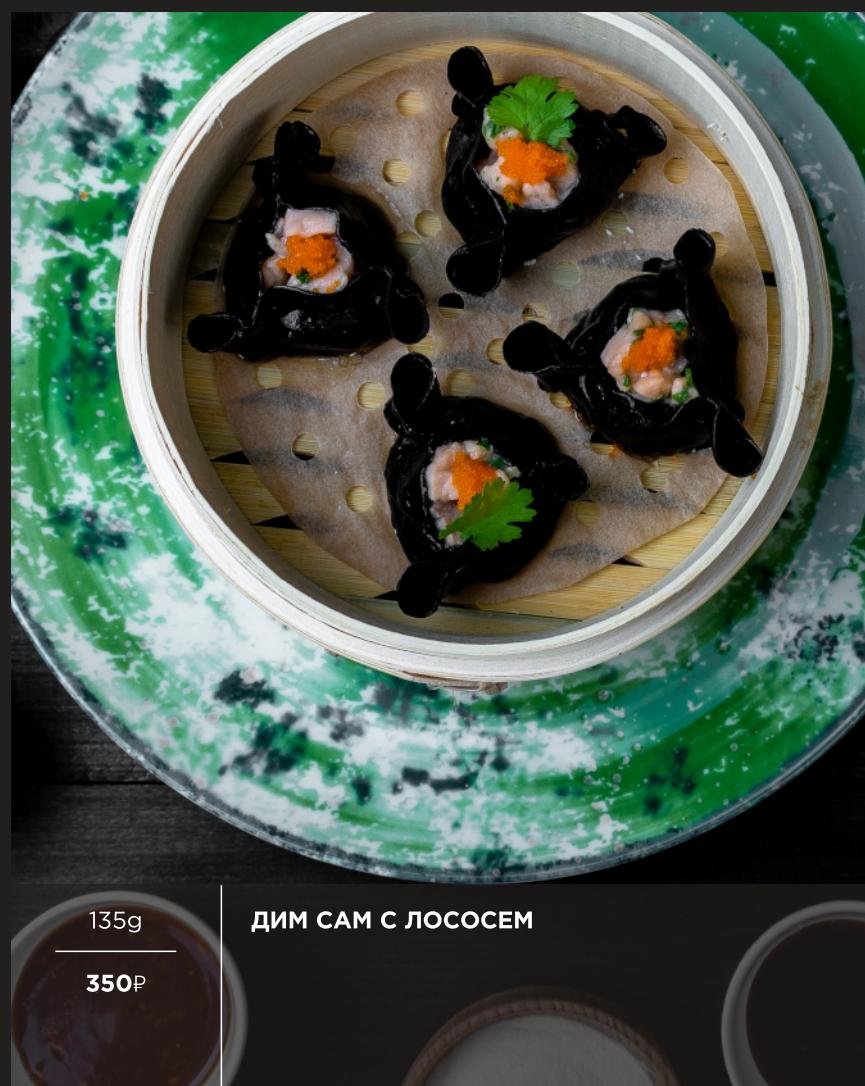
135g

350₽

**ДИМ САМ  
С ТИГРОВЫЙ КРЕВЕТКОЙ**

150g

210₽

**ДИМ САМ С ОВОЩАМИ  
И СЫРОМ ТОФУ**

135g

350₽

**ДИМ САМ С ЛОСОСЕМ**



135g

330₽

ДИМ САМ СО СВИНИНОЙ  
И КРЕВЕТКОЙ



135g

190₽

ДИМ САМ  
С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА



145g

260₽

ДИМ САМ С ГОВЯДИНОЙ



135g

210₽

ДИМ САМ СО СВИНИНОЙ

# #ЗАКУСКА

Лодка

## НЕМНОГО ИСТОРИИ

Отправиться к Неаполитанскому заливу, чтобы отведать вонголе? Легко! Это экзотическое лакомство пришло к нам прямиком из Италии и полюбилось многим. Мясо моллюска отличается невероятно нежным вкусом и умеренной соленостью.

У нас вы можете попробовать вонголе с тремя соусами на выбор.



В КРАСНОМ СОУСЕ



В СОУСЕ ТОМ ЯМ



550g

680₽

### ВОНГОЛЕ В БЕЛОМ/КРАСНОМ СОУСЕ

морковь, лук репчатый, сельдерей, белое вино, сливки, сыр пармезан, зелень, чеснок, чиабатта

750g/450g

1500₽/750₽

### ВОНГОЛЕ В СОУСЕ ТОМ ЯМ

вонголе, репчатый лук, сливки, рыбный бульон, паста том ям, кинза, томаты черри, зеленый лук

В КРАСНОМ СОУСЕ



В СОУСЕ ТОМ ЯМ



750g/375g

890₽/490₽

**МИДИИ В БЕЛОМ/КРАСНОМ СОУСЕ**

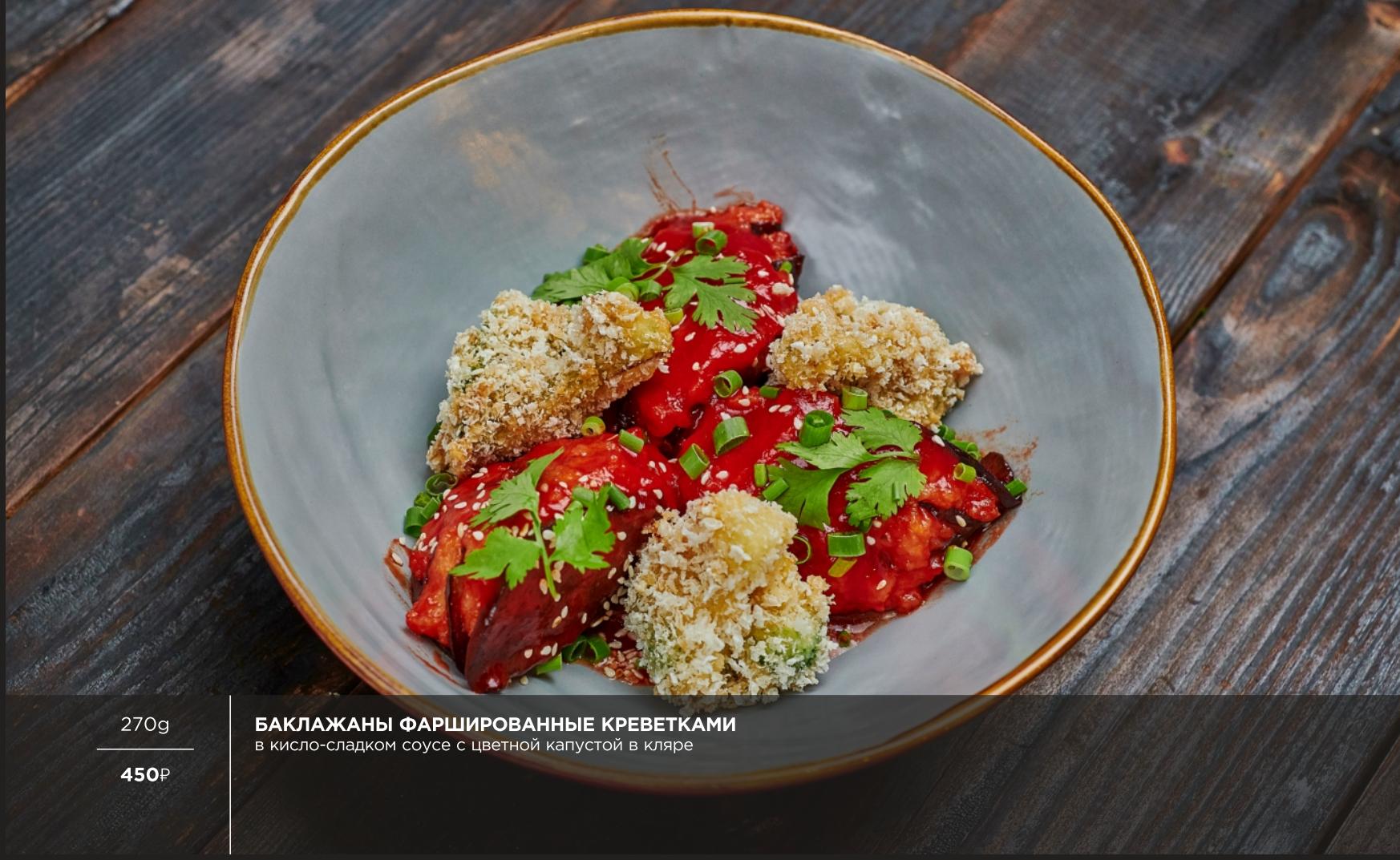
морковь, лук репчатый, сельдерей, белое вино, сливки, сыр пармезан, зелень, чеснок, чиабатта

750g/400g

890₽/490₽

**МИДИИ В СОУСЕ ТОМ ЯМ**

мидии, репчатый лук, сливки, рыбный бульон, паста том ям, кинза, томаты черри, зеленый лук



270g

450₽

### БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКАМИ

в кисло-сладком соусе с цветной капустой в кляре



215g

390₽

### УТИНЫЕ ЯЗЫЧКИ В СОУСЕ КУНБАО



210g

350₽

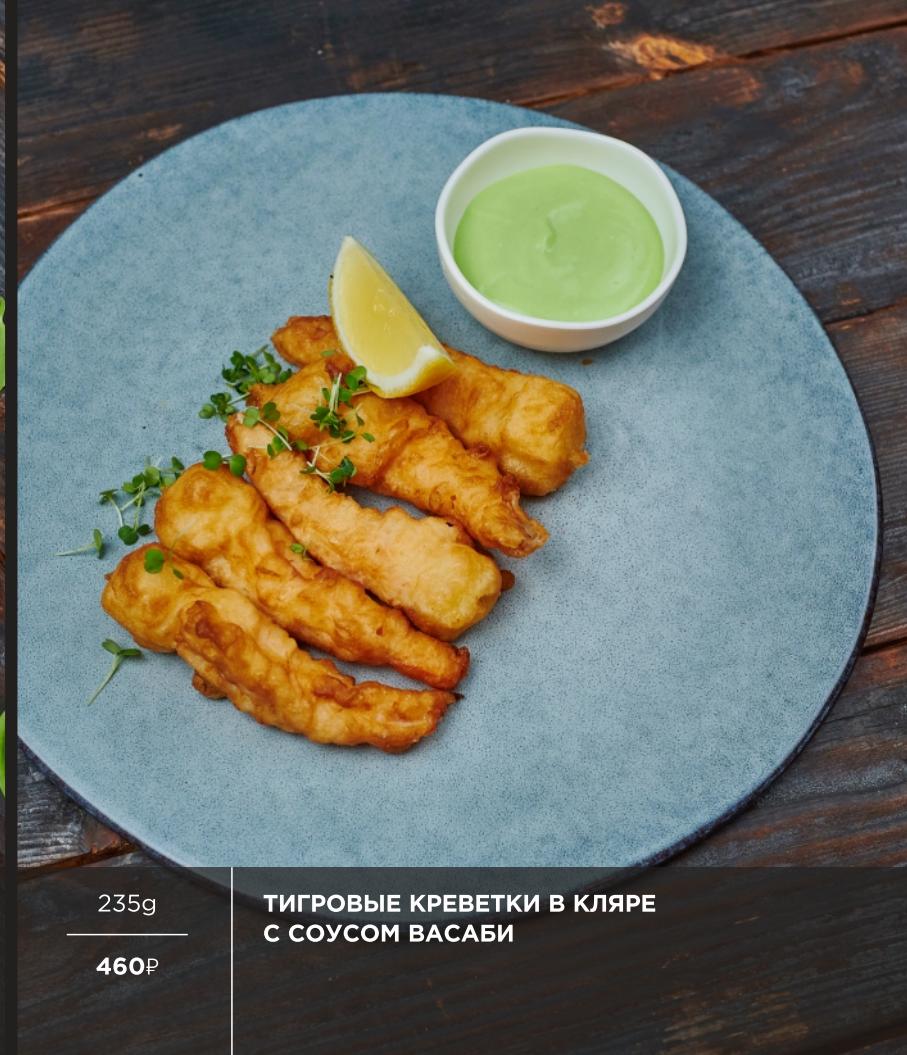
### ЖАРЕНЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ЛИЧИ В СОУСЕ СЛАДКИЙ ЧИЛИ



210g

610₽

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ  
С СОУСОМ РАНЧ



235g

460₽

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ  
С СОУСОМ ВАСАБИ



165g

210₽/210₽/  
145₽

ХУРУМАКИ С СЫРОМ ФЕТА/  
С СУДАКОМ/ С КАРТОФЕЛЕМ



165g/165g

450₽/330₽

СПРИНГ-РОЛЛ С МЯСОМ КРАБА/  
С УТКОЙ И ОВОЩАМИ

соус на выбор:  
сладкий чили/фирменный/гедзэ

#супы

### НЕМНОГО ИСТОРИИ

История рамэна, как части японской кухни, началась тогда, когда вместе соединили бульон, китайскую лапшу, приготовленную в соленой воде, и соевый соус. После этого рамэн распространился по всей стране: появилось множество различных вкусов.

Это блюдо продолжает развиваться год от года, и стиль его приготовления меняется. Сегодня можно найти бесчисленное количество рецептов рамэна, в которых используются как традиционные ингредиенты, так и ингредиенты и методы, характерные для западной кухни.



600g

460₽

### ЧАНГ РАМЭН

говядина, креветка в кляре, куриный бульон, ростки сои, яичная лапша, шампиньоны, яйцо, водоросли вакаме, зеленый лук



500g

360₽

**ФО-БО С ГОВЯДИНОЙ (ВЬЕТНАМ)**

наваристый говяжий бульон, отварная телятина, рисовая лапша, ростки сои, лук зеленый, лук красный, кинза



500g

495₽

**ФО-ТОМ С КРЕВЕТКАМИ (ВЬЕТНАМ)**

куриный бульон, креветки, кальмары, мидии, рисовая лапша, томаты черри, подается с укропом, кинзой, петрушкой и лаймом



500g

330₽

**ФО-ГА С КУРИЦЕЙ (ВЬЕТНАМ)**

курица, рисовая лапша, ростки сои, лук зеленый, кинза, томаты



350g

395₽

**ЛАКСА** суп на основе кокосового молока  
карри, китайские специи, подается с яйцом,  
кальмаром, мидиями, тигровой креветкой,  
рисовой лапшой и ростками сои



300g

260₽

**ТОМ КХА С КУРИЦЕЙ**  
куриный бульон на кокосовом молоке,  
курица, грибы муэр, шампиньоны, кинза



300g

270₽

**МИСО СУП С КРЕВЕТКОЙ**  
насыщенный рыбный бульон из бобовых  
паст, с водорослями вакаме, сыром тофу  
и креветками



300g

265₽

**МИСО СУП С ЛОСОСЕМ**  
насыщенный рыбный бульон из бобовых паст,  
с водорослями вакаме, сыром тофу и лососем



**Дополнительные  
морепродукты**

100g, 230₽

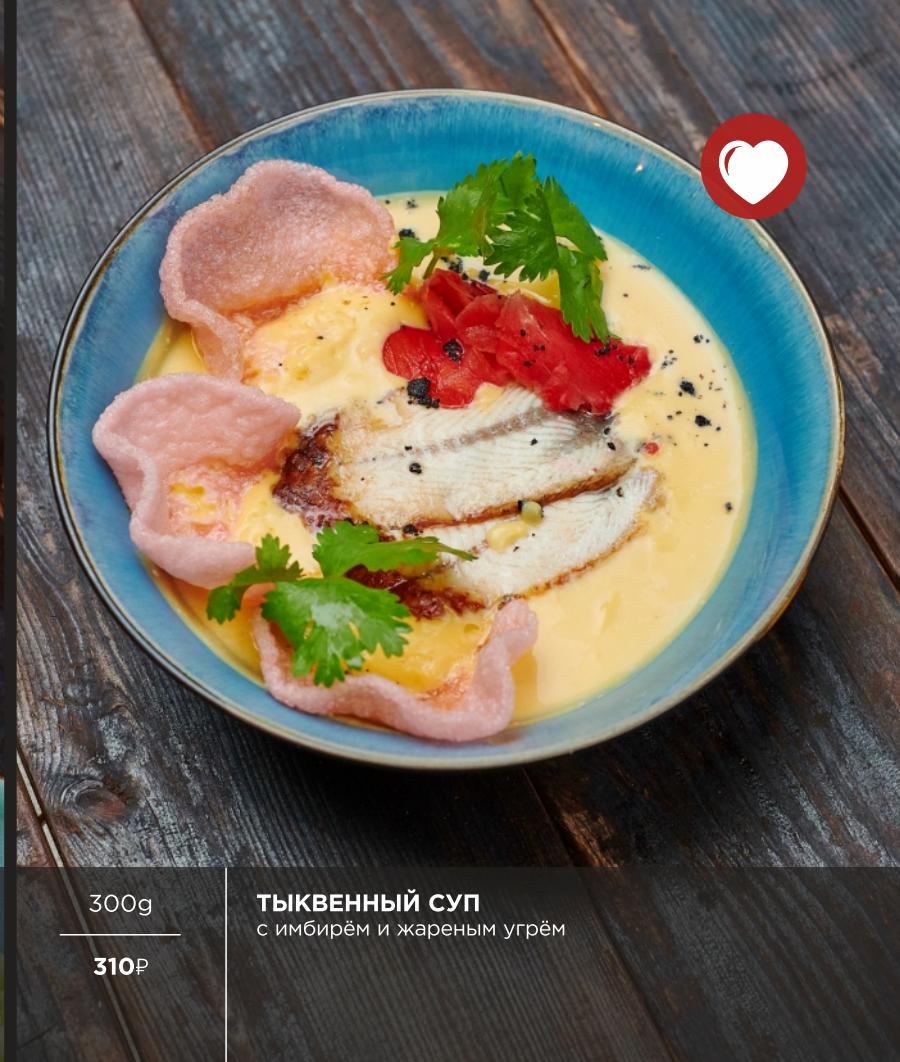
450g

480₽

**ТОМ ЯМ КОРОЛЕВСКИЙ**

бульон на кокосовом молоке, кальмар, мидии,  
тигровые креветки, белая рыба,  
грибы шиитаке, кабачок

подается с рисом и перцем чили

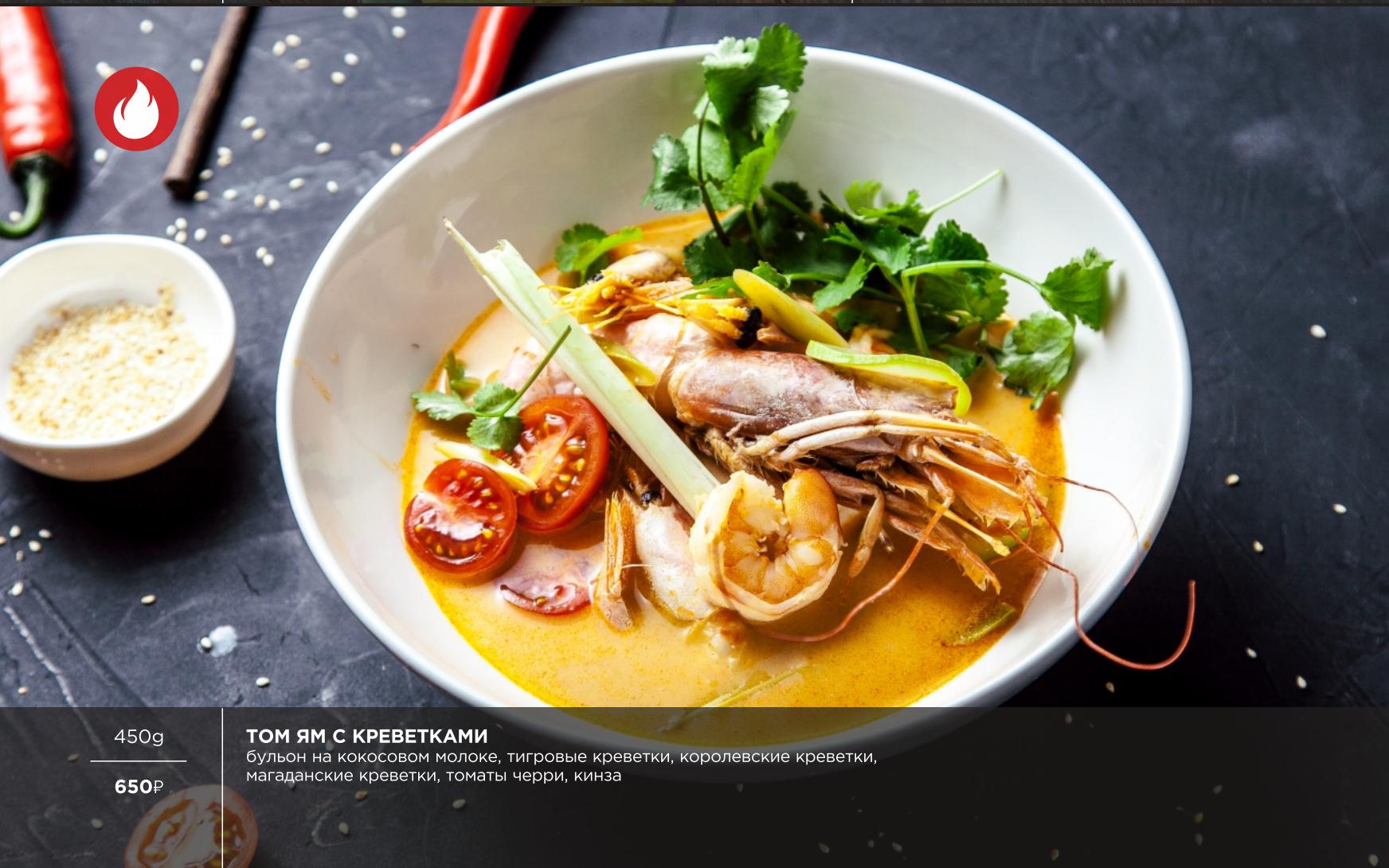


**ТЫКВЕННЫЙ СУП**

с имбирем и жареным угрем

300g

310₽



450g

650₽

**ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ**

бульон на кокосовом молоке, тигровые креветки, королевские креветки,  
магаданские креветки, томаты черри, кинза



250g

255P

### **СУП-КАПУЧИНО ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ**

грибы белые, шампиньоны, лук, растительное масло, чеснок, молоко, сливки, трюфельная паста



400g

**495P**

## СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

рыбный бульон, томаты мутти, мидии, вонголе, кальмары, королевские креветки, белая рыба, оливки, зелень, чеснок, чиабатта



250g

**210** ₪

## СУП С КУРИЦЕЙ И ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

куриное филе, куриный бульон, домашняя яичная лапша, зелень, морковь, лук зеленый, картофель



250g

**280P**

YXA

рыбный бульон, лосось, судак, помидор  
черри, зелень



300g

**280₽**

#### **КРЕМ-СУП ОВОЩНОЙ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА**

картофель, морковь, лук репчатый, капуста цветная, сыр страчателла, базилик, помидоры, соус песто

#### **РЕКОМЕНДУЕМ ЗАКАЗАТЬ К СУПАМ**

##### **ОСТРАЯ ЧИЛИ ПАСТА**

40g, **50₽**

##### **СМЕТАНА**

40g, **50₽**

##### **ЧИАБАТТА**

60g, **100₽**

##### **ФОКАЧЧА**

с оливками и вялеными черри  
90g, **130₽**

с песто и пармезаном

120g, **95₽**

##### **ЧЕСНОЧНАЯ АЙОЛИ**

40g, **50₽**

##### **ЗЕЛЕНЬ РУБЛЕННАЯ**

15g, **50₽**

##### **МАСЛО ЗЕЛЁНОЕ**

40g, **50₽**

# #WOK

## НЕМНОГО ИСТОРИИ

По одной из версий, вок появился в Кантоне, и уже после этого проделал огромный путь, чтобы попасть в Россию.

Его использовали тогда, когда не было возможности ставить дорогие печи, и приходилось топить свои специальные небольшие плиты травой, которая не давала слишком много тепла.

Такие блюда быстро стали популярными, как раз благодаря их скорости приготовления.

Сегодня WOK считается вкусным и доступным блюдом, которое подают во многих странах мира.



300g/320g

290₽/460₽

## ЛАПША ПАД ТАЙ С КУРИЦЕЙ/ С КУРИЦЕЙ И КРЕВЕТКАМИ

фунчоза, яйцо, перец сладкий, ростки сои, перец чили, огурец, лук репчатый, кунжут, арахис

**ЛАПША С КРЕВЕТКАМИ ПО-СИНГАПУРСКИ**  
рисовая лапша, тигровые креветки, мидии, яйцо, огурец, лук порей, перец сладкий, перец чили, ростки сои

280g  
430₽

**ФУНЧОЗА С КРЕВЕТКАМИ**  
рисовая лапша, тигровые креветки, яйцо, лук, грибы шиитаке, перец сладкий, ростки сои, морковь, перец чили

**ЛАПША РИСОВАЯ С КАЛЬМАРОМ И ГРЕБЕШКОМ**  
пекинская капуста, спаржа, ростки сои, лук, томаты черри, укроп, петрушка, зеленый лук

350g  
480₽

**УДОН С КУРИЦЕЙ**  
перец болгарский, пекинская капуста, кукуруза, грибы шиитаке, ростки сои, кинза, пшеничная лапша удон



270g

**470₽**

**ЯИЧНАЯ ЛАПША С ГОВЯДИНОЙ**  
соус унаги, ростки сои, яйцо, перец чили, грибы муэр, пекинская капуста, лук



270g

**470₽**

**ЛАПША СОБА С УГРЕМ**

соус унаги, ростки сои, яйцо, перец чили, грибы муэр, пекинская капуста, лук



280g

**360₽**

**СОБА С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ**

лук, морковь, перец болгарский, имбирь, чеснок, грибы муэр, халапеньо, ростки сои, перец чили, зеленый лук, кинза, кунжут



280g

370₽

**РИС МАЛАЗИЙСКИЙ С КУРИЦЕЙ И КРЕВЕТКАМИ**

курица, тигровые креветки, жареное яйцо, лук, морковь, перец болгарский, ростки сои, перец чили



290g

390₽

**РИС С МОРЕПРОДУКТАМИ**

тигровые креветки, мидии, рыба белая, морковь, сладкий перец, яйцо, ростки сои, перец чили, лук



260g

250₽

**РИС С ОВОЩАМИ**

томаты черри, кукуруза, перец, морковь, зеленый лук, зеленый горошек, спаржа, рис, ростки сои, яйцо



#ПАСТА



270g/270g

250Р/280Р

**СПАГЕТТИ ПОМОДОРО/ ПОМОДОРО С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА**

томатами черри, базилик, паста, томатный соус, пармезан



320g

330₽

**СПАГЕТТИ КАРБОНАРА**

(можем приготовить без сливок)

паста, бекон, сливки, вино, базилик, сыр пармезан



**Рекомендуем  
заказать**

**РИСЛИНГ ХАНС БАЙЕР**

белое, п/сух, Германия

1850₽

310g

490₽

**ПАСТА НЕРИ С МОРЕПРОДУКТАМИ**

креветки, кальмары, вонголе, спагетти нери, сливки, соевый соус,  
сыр пармезан, томаты, базилик



320g

495₽

**ПАППАРДЕЛЛЕ С ГОВЯДИНОЙ  
И ОВОЩАМИ**

паста домашняя, говяжья вырезка, вино,  
перец болгарский, кабачок, баклажан, табаско,  
томатный соус, базилик, рубленая зелень



400g

390₽

**ФЕТТУЧИНИ С ГРИБАМИ**

паста, грибы белые, грибы муэр, шампиньоны,  
сливки, сыр пармезан, базилик



300g

420₽

**ФЕТТУЧИНИ С КРАСНОЙ ФОРЕЛЬЮ**

филе форели, паста, вино, сливки,  
томатный соус, рыбный бульон, каперсы, сыр  
пармезан, базилик



270g

310₽

**ПАППАРДЕЛЛЕ С ИНДЕЙКОЙ,  
СОУСОМ ПЕСТО И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ**

домашняя паста, филе индейки, соус песто,  
куриный бульон, сыр пармезан, базилик



270g

**290₽**

#### **СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ**

свинина, говядина, паста, лук, морковь, помидор, вино, сельдерей, томатный соус, сыр пармезан, зелень

#### **ДОБАВЬТЕ К СВОЕЙ ПАСТЕ**

##### **МОРЕПРОДУКТЫ**

25g, **60₽**

##### **СЫР**

50g, **60₽**

##### **БЕКОН**

25g, **60₽**



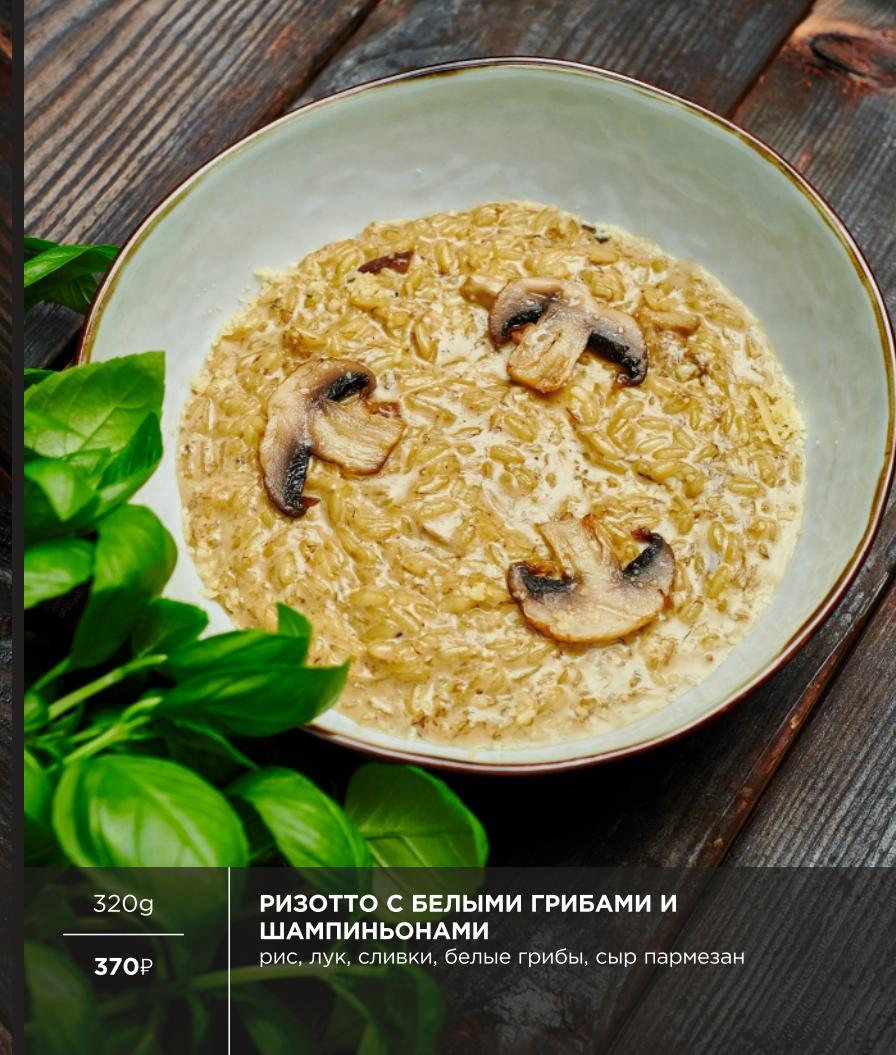


320g

450₽

### РИЗОТТО С ЛОСОСЕМ

рис, филе лосося, лук, сливки, томатный соус, сыр пармезан



320g

370₽

### РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ШАМПИНЬОНАМИ

рис, лук, сливки, белые грибы, сыр пармезан



300g

540₽

### РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

рис, мидии, вонголе, кальмары, тигровые креветки, томаты черри

# #ГОРЯЧЕ

блюда



240g

690р

## СТЕЙК ИЗ ТУНЦА С ОВОЩНЫМ САЛАТОМ

филе тунца, микс салатов, помидор, картофель печеный, спаржа, руккола, соус манго-апельсин, соус ким-чи

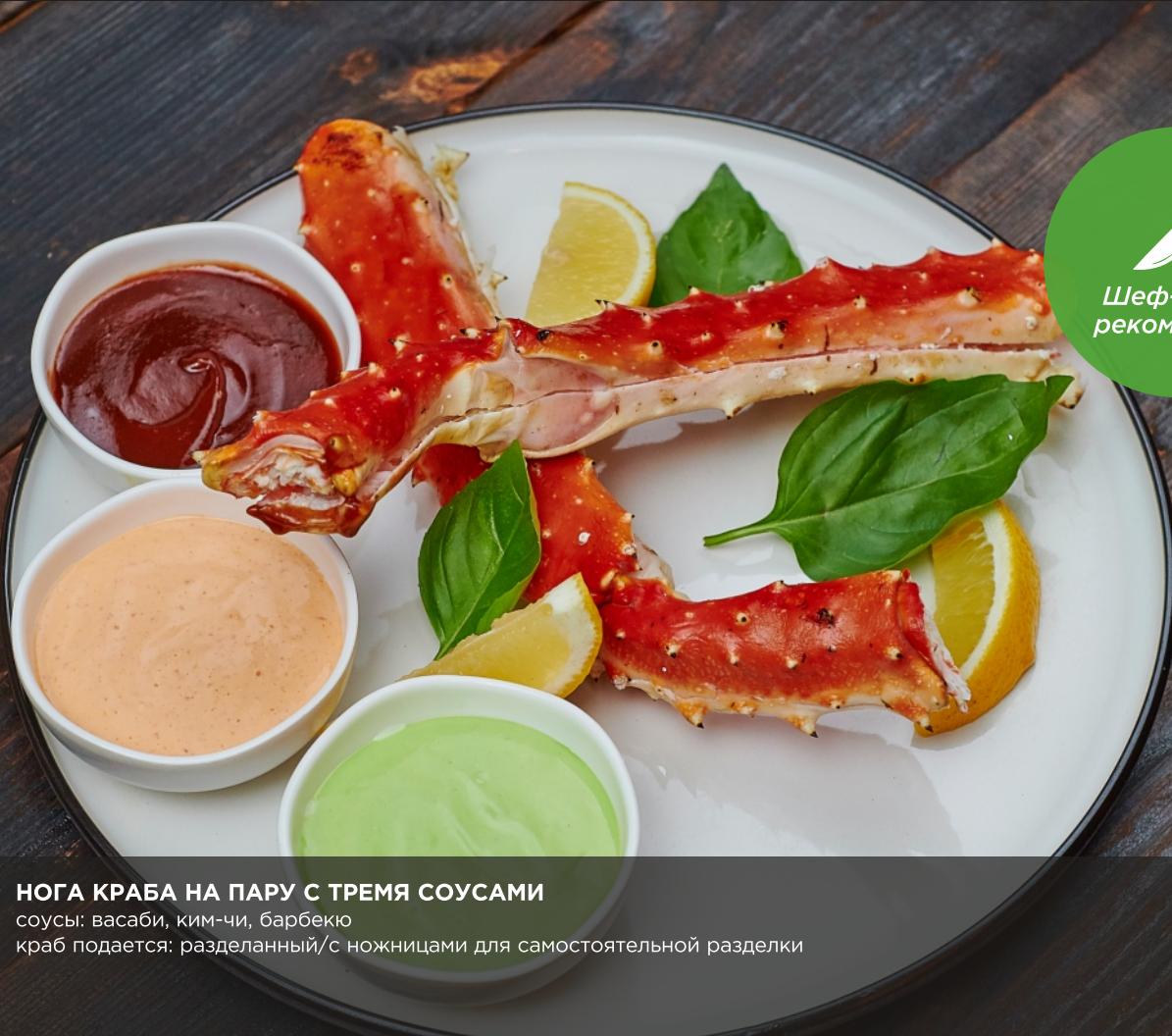


270g

**630₽**

**ФИЛЕ ДОРАДО НА ГРИЛЕ, СО ШПИНАТОМ  
И ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ**

сливки, помидоры черри, лимон, базилик



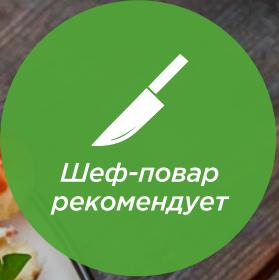
240g

**890₽**

**НОГА КРАБА НА ПАРУ С ТРЕМЯ СОУСАМИ**

соусы: васаби, ким-чи, барбекю

краб подается: разделанный/с ножницами для самостоятельной разделки



Шеф-повар  
рекомендует



300g

450₽

**КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ И СОУСОМ ПЕСТО**

молоко, помидоры черри, лимон, базилик



270g

630₽

**ФИЛЕ СЕМГИ С ЛАПШОЙ ИЗ ОВОЩЕЙ В ОРЕХОВОМ СОУСЕ**

филе семги, кабачок, морковь, баклажан, болгарский перец, томаты черри, зелень, ореховый соус



270g

650₽

**ФИЛЕ СЕМГИ С ОВОЩНЫМИ СПАГЕТТИ И СОУСОМ МАНГО-АПЕЛЬСИН**

кабачок, морковь, баклажан, болгарский перец, томаты черри, зелень, соус манго-апельсин

280g

590₽

**ФИЛЕ ФОРЕЛИ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ**

филе форели, кабачок, баклажан, болгарский перец, помидор, соус томатный, оливки, базилик



400g

690₽

### ФИЛЕ ЛОСОСЯ В СОУСЕ МАРТИНИ

филе лосося, рис, шпинат, икра тобико, мартини бьянко, сливки, икра красная лососевая, базилик

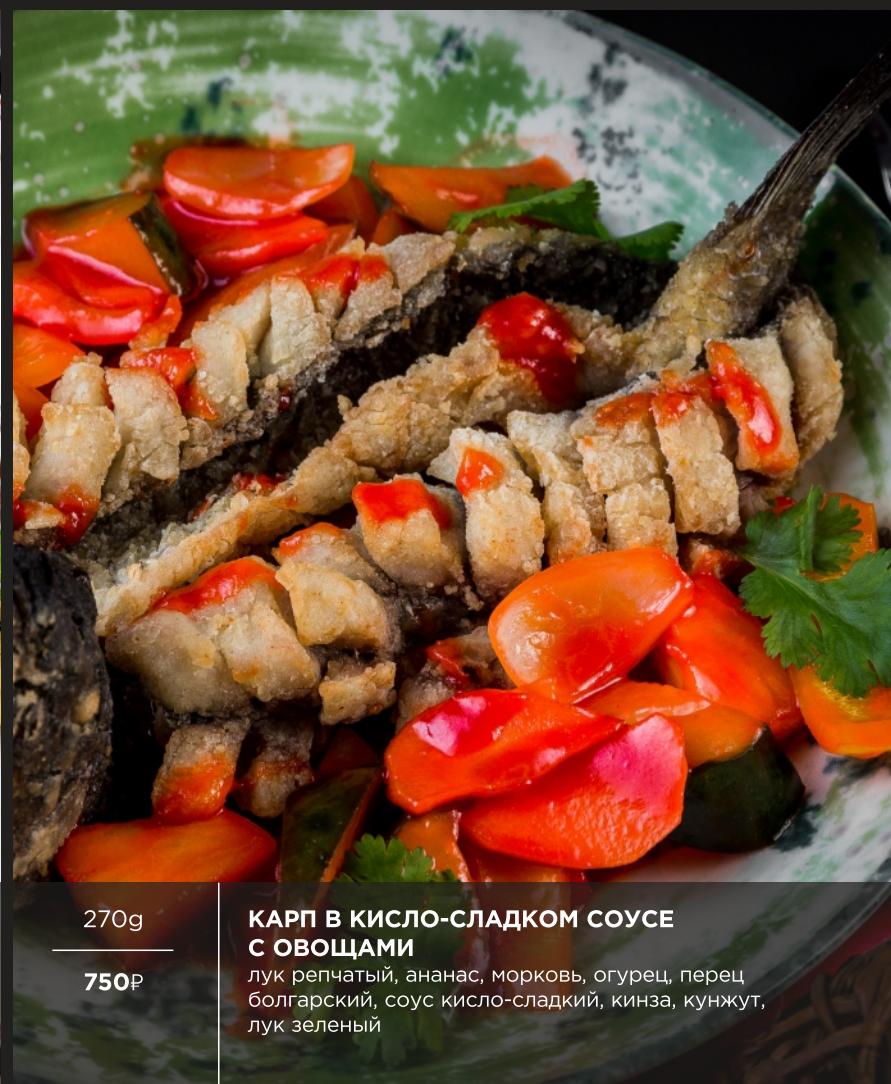


275g

390₽

### СУДАК С ОВОЩАМИ В СОУСЕ ЧАНЬ ЮНЬ

филе судака, морковь, красный лук, кабачок, огурец, перец болгарский, кинза, кунжут, лимон, соус сладкий чили



270g

750₽

### КАРП В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ

лук репчатый, ананас, морковь, огурец, перец болгарский, соус кисло-сладкий, кинза, кунжут, лук зеленый



270g

420₽

**КУРИЦА ПО-СИНГАПУРСКИ**

рис, желтый китайский салат, кляр, сухари панко, кунжут, кинза, острый фирменный соус

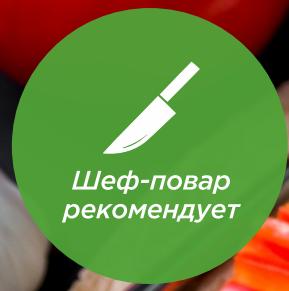


270g

410₽

**КУРИЦА КУНБАО**

рис, желтый китайский салат, лук репчатый, перец болгарский, перец чили, соус кунбао, кунжут, кинза



320g

1150₽

**УТКА ПО-ПЕКИНСКИ**

Подается со свежей лепешкой, соломкой лука-порей, сочным болгарским перцем и огурцом

**Рекомендуем  
заказать**

**КАЛИСА ЛА МАНЧА**

красное, сухое, Испания

1600₽



295g

650₽

**УТИНАЯ ГРУДКА С ВИШНЕВЫМ СОУСОМ**

утиная грудка, картофельный крем пармезан, куркума

**УТИНАЯ НОЖКА**

куркума, полента, сливки, соус песто, пармезан, лук репчатый, мускатный орех, соус шассер, груша, помидоры черри

320g

730₽



370g

680₽

**ЦЫПЛЕНОК ПО-МИЛАНСКИ С КАРТОФЕЛЕМ**

цыпленок корнишон, бейби картофель, сметанный соус, соус песто



360g

440₽

**КУРИНАЯ ГРУДКА КАПРЕЗЕ С КАБАЧКОМ**

куриное филе, помидоры, сыр моцарелла, базилик, кабачок, соус песто



340g

390₽

**НОЖКА ФЕРМЕРСКОГО ЦЫПЛЕНКА**

с фителло из молодого кабачка, с соусом из базилика и сметаны



260g

395₽

**СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ**

индейка филе, картофельное пюре, зернистая горчица, сливки, шампиньоны, соевый соус



290g

385₽

### КУРИЦА ПОД СОУСОМ ИЗ ТОМАТОВ, КАПЕРСОВ И ОЛИВОК

куриная грудка, томатный соус, оливки, каперсы, запеченный картофель, зелень



300g

450₽

### СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ

свиная шея, бейби картофель с розмарином и чесноком, соус BBQ



250g

650₽

### МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ И СОУСОМ BBQ

говядина вырезка, кабачок, баклажан, томат, шампиньоны, перец болгарский, картофель



290g

595₽

### ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ

под соусом из томатов, каперсов и оливок, с запеченным картофелем