СЕЗОННОЕ МЕНЮ

MENU

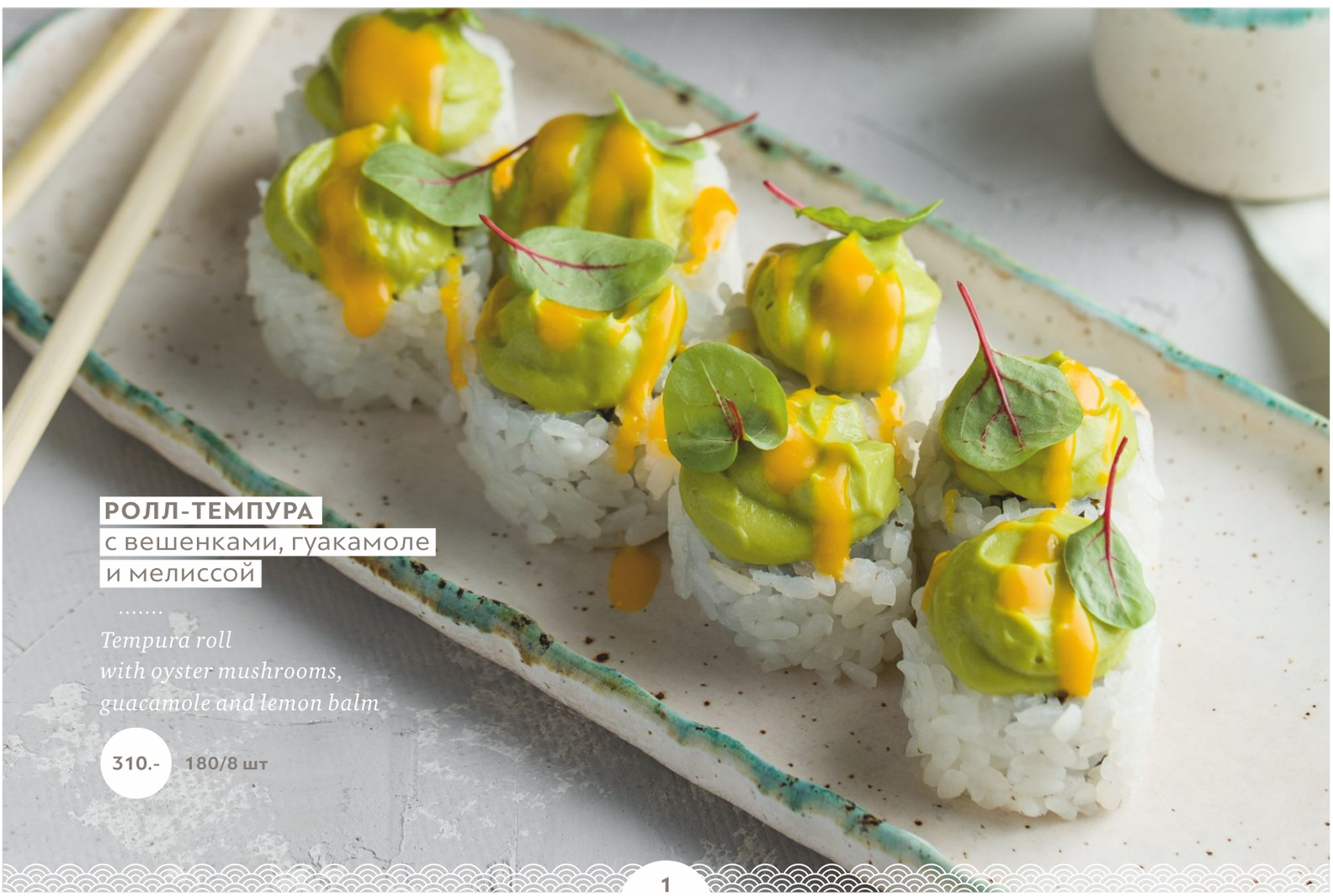
momo

PAN ASIAN KITCHEN

СЕЗОННАЯ УСТРИЦА
с тоником из зеленого горошка и лайма

Seasonal oysters with green pea and lime tonic

370.- 1 шт



РОЛЛ-ТЕМПУРА
с вешенками, гуакамоле и мелиссой

Tempura roll with oyster mushrooms, guacamole and lemon balm

310.- 180/8 шт

КРАБОВЫЙ «КУЛАК»-ТЕМПУРА
с лаймовой сметаной

Tempura crab claw with lime sour cream

570.- 120/30 gr.

КРЕВЕТКИ-ТЕМПУРА
с васаби-муссом

Tempura shrimps
with wasabi mousse

430.- 160 gr.

КАМЧАТСКИЙ КРАБ,
запеченный в конверте
в соусе «Черный перец»

Red king crab baked
in paper bag
with Black Pepper sauce

790.- 200/100 gr.

КРЕВЕТКИ,
жаренные с костным мозгом
в устричном соусе с мусковадо

Shrimps fried with bone marrow in oyster sauce with muscovado

530.- 120 gr.

УГОРЬ С КИНОА,
булгуром
и кокосовым муссом

.....

Eel with quinoa,
bulgur and coconut mousse

490.- **200 gr.**

FINE ORANGE
апельсиновый фреш,
виски, мед
Fresh orange juice,
whiskey, honey
320 ml.
490.-

NUT MILK
какао, молоко,
арахисовая паста, меренга
Cocoa, milk,
peanut butter, meringue
200 ml.
190.-

HOT CHILI CHOCOLATE
бренди, настоянный на
перце чили, бельгийский
шоколад, кокосовое молоко
и специи
Chili infused brandy,
Belgian chocolate,
coconut milk and spices
185 ml.
490.-

YUZU PIE
ванильная и лимонная
водка, сок лимона,
миндальная пена
Vanilla and lemon vodka,
lemon juice, almond foam
230 ml.
390.-