

МЕНЮ
MENU



mo
mo

PAN
ASIAN KITCHEN

ГАСТРОБАР ШЕФ-ПОВАРА РОМАНА КАЛИНИНА С АВТОРСКИМИ
ПАНАЗИАТСКИМИ БЛЮДАМИ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ.

GASTROBAR FROM A CHIEF ROMAN KALININ
WITH SIGNATURE PAN ASIAN DISHES FOR EVERYDAY.





БЛЮДА ИЗ МОМО С РАДОСТЬЮ ПРИЕДУТ К ВАМ В ГОСТИ

ДОСТАВКА - В ЛЮБУЮ ТОЧКУ ГОРОДА

MOMO DISHES WILL BE DELIGHTED TO COME TO YOUR PLACE

DELIVERY TO ANY PLACE IN THE CITY

СВОЙ ЗАКАЗ ВЫ МОЖЕТЕ ОФОРМИТЬ НА НАШЕМ САЙТЕ,
ГДЕ ЕСТЬ АКТУАЛЬНОЕ МЕНЮ, А ТАКЖЕ ПО ТЕЛЕФОНУ
СЛУЖБЫ ДОСТАВКИ. НЕ ЗАБУДЬТЕ ПОДЕЛИТЬСЯ
СВОИМИ ВПЕЧАТЛЕНИЯМИ О ГАСТРОБАРЕ
И ЕДЕ С ДРУЗЬЯМИ, НАШ ХЭШТЕГ **#МОМОЕКВ**

YOU MAY ORDER MEALS ON OUR WEBSITE
CONTAINING THE APPLICABLE MENU OR VIA
DELIVERY SERVICE PHONE NUMBER. DON'T FORGET
TO SHARE YOUR GASTROBAR EXPERIENCE WITH
YOUR FRIENDS USING OUR HASHTAG **#МОМОЕКВ**

WWW.MOMOKITCHEN.RU
318-18-03



«МНЕ ХОЧЕТСЯ, ЧТОБЫ ГОСТИ ПОЛУЧАЛИ УДИВИТЕЛЬНЫЕ ЭМОЦИИ ОТ МОИХ БЛЮД И СМЕЛО ПРОБОВАЛИ ВСЕ НОВОЕ: БУДЬ ТО ЛЕТНИЕ СЕВИЧЕ С ТРОПИЧЕСКИМИ СОУСАМИ, САЛАТЫ С ПОЛЕЗНЫМИ СУПЕРФУДАМИ, РОЛЛЫ СО СВЕЖЕЙ РЫБОЙ ПО ЧЕСТНОЙ ЦЕНЕ ИЛИ СОВРЕМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ, КАКИЕ ВЫ НАЙДЕТЕ ТОЛЬКО У НАС. ЧИСТЫЙ ВКУС, ЛЕГКОСТЬ, АКЦЕНТ НА ЛУЧШИХ ПРОДУКТАХ И НЕОБЫЧНАЯ ПОДАЧА — ТАКИМ Я ЗАДУМАЛ МЕНЮ МОМО». **РОМАН КАЛИНИН**

I WOULD LIKE THE GUESTS TO GET AMAZING EMOTIONS FROM MY DISHES AND TO TRY THE NEW THINGS OUT, BE IT SUMMER SEVICHE SERVED WITH TROPICAL DRESSING, USEFUL SUPERFOOD SALADS, FRESH SUSHI ROLLS AT AN HONEST PRICE OR UP-TO-DATE DESSERTS THAT MAY BE FOUND AT OUR PLACE ONLY. PURE FLAVOUR, LIGHTNESS, EMPHASIS ON THE PREMIUM QUALITY PRODUCTS AND UNCOMMON SERVICING — THIS IS HOW I SEE MOMO'S MENU. **ROMAN KALININ**

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ



CHEF RECOMMENDS

ВЫБОР НАШИХ ГОСТЕЙ



CHOICE OF OUR GUESTS

НОВИНКА



NEW DISH

ПОДХОДИТ ДЕТЯМ



KIDS-FRIENDLY

ПОДХОДИТ ВЕГЕТАРИАНЦАМ



VEGGIE

СОДЕРЖИТ СУПЕРФУД



SUPERFOOD

ОСТРОЕ БЛЮДО



SPICY

БЕЗ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ



NO HEAT TREATMENT



ПОКЕ С КРАБОМ
и соусом из манго

.....
Crab Poke
and Mango Sauce

390.- 160 gr.



SILVANER
BIOREBE,
GERMANY

125 ml
210.-



САЛАТ
С КРАБОМ,
сыром страчателла
и гуакамоле из гуавы

.....
Crab, Stracciatella Cheese
and Guava Guacamole Salad

590.- 130 gr.



TRIE WEISS
TRIBAUER,
AUSTRIA

750 ml
2250.-



ЭКЛЕРЫ,
запеченные с крабом
и икрой тобиго

*Baked Crab
and Tobiko Caviar Eclairs*

450.- 180 gr.



ПОНЧИКИ
из краба
со сливочным
сыром

*Kamchatka Crab
Doughnuts with
Cream Cheese*

470.- 170 gr.



momo
PAN ASIAN KITCHEN



SAUVIGNON BLANC
NAU MAI MALBOROUGH,
NEW ZEALAND

125 ml

270.-



ЛАПА КРАБА,
запеченная под соусом
«Термидор»

.....
Baked Crab Leg in Thermidor Sauce

790.- 250 gr.



CHARDONNAY-
SEMILLON CORAL REEF,
AUSTRALIA

125 ml

210.-



КРАБ
в соусе
«Черный перец»
с хрустящим картофелем

.....
*Crab in Black Pepper Sauce
with Crispy Potatoes*

750.- 200 gr.



ALBARINO
MEDUSA, RIAS BAIXAS,
SPAIN

125 ml

280.-



ЛАПА КРАБА,
приготовленная на пару,
с двумя соусами: «Черный перец»
и «Томатный чили»

.....
*Steamed Crab Leg, served with two sauces:
Black Pepper and Tomato Chili*

790.- 300 gr.



GEWURZTRAMINER-
RIESLING BUTTERFLY
RIDGE, AUSTRALIA

125 ml

210.-



РОЛЛ
«Хрустящий лосось»
с огурцом

.....
*Crunchy Salmon Rolls
with Cucumbers*

330.- 8 pc. 185 gr.



SAUVIGNON BLANC
FINCA EL PUNTAL,
MURCIA, SPAIN

125 ml

165.-



РОЛЛ

«Хрустящий тунец»
с авокадо

.....
Crunchy Tuna Rolls with Avocado

350.- 8 пс. 195 gr.



РОЛЛ

с горячим лососем,
сыром и икрой тобико

.....
*Hot Rolls with Salmon,
Cheese and Tobiko Caviar*

350.- 8 пс. 220 gr.



РОЛЛ

«Филадельфия»
с лососем, сливочным
сыром и авокадо

.....
*Philadelphia Salmon Rolls
with Cream Cheese and Avocado*

450.- 8 пс. 240 gr.





momo
PAN ASIAN KITCHEN



РОЛЛ

«Калифорния»
с камчатским
крабом, огурцом
и тобико

.....
*California Rolls
with Kamchatka Crabs,
Cucumbers and Tobiko*

570.- 8 пс. 245 gr.



РОЛЛ

«Канада» с угрем,
камчатским крабом,
лососем и авокадо

.....
*Canada Rolls
with Eel, Kamchatka Crab,
Salmon and Avocado*

590.- 8 пс. 275 gr.





**РОЛЛ С ЛОСОСЕМ,
снежным крабом
и соусом «Халапеньо»**

.....
*Salmon and Snow Crab
Sushi Roll with Jalapeno Sauce*

470.- 8 пс. 240 gr.



**РОЛЛ
«Изумрудный дракон»
с камчатским крабом,
и соусом «Манго»**

.....
*Emerald Dragon rolls
with king crab and Mango sauce*

530.- 8 пс. 230 gr.



**РОЛЛ
с лососем, авокадо, сыром
и форелевой икрой**

.....
*Salmon and Avocado Rolls
with Cheese and Trout Roe*

570.- 8 пс. 285 gr.



momo
PAN ASIAN KITCHEN



PINOT NOIR
VILLA WOLF SEMI-DRY,
PFALZ, GERMANY

125 ml

310.-



РОЛЛ

«Васаби» с креветкой,
крабом и сальсой
«Манго-маракуйя»

.....
*Wasabi Shrimp and Crab Rolls
with Mango and Passionfruit Salsa*

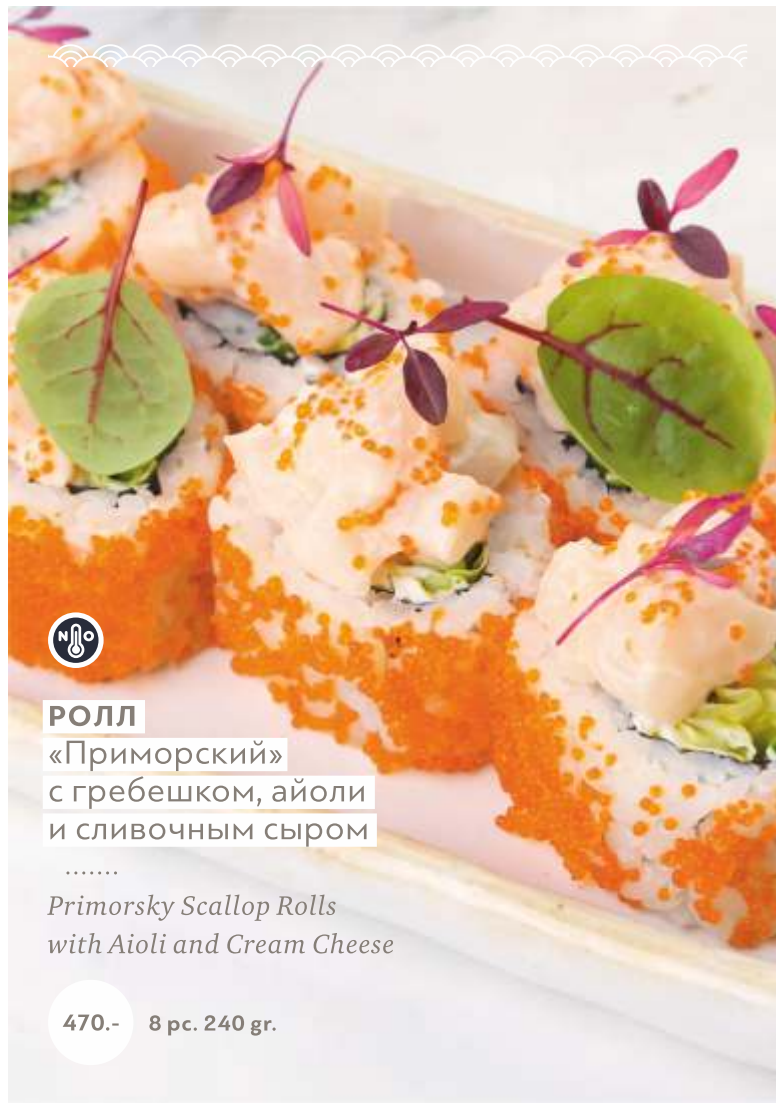
390.- 8 pc. 195 gr.



РОЛЛ
«Сливочный угорь»
с авокадо
и соусом «Унаги»

.....
*Eel Rolls, Cream Cheese,
Avocado, Unagi Sauce*

450.- 8 пс. 215 gr.



РОЛЛ
«Приморский»
с гребешком, айоли
и сливочным сыром

.....
*Primorsky Scallop Rolls
with Aioli and Cream Cheese*

470.- 8 пс. 240 gr.



РОЛЛ
«Креветка темпура»
с крабом, авокадо
и соусом из манго

.....
*Shrimp Tempura Rolls
with Crab, Avocado
and Mango Sauce*

450.- 8 пс. 250 gr.



ЧАНГ, ТАЙЛАНД
Chang

320 ml
220.-



РОЛЛ

«Том-ям» с лососем
и креветкой-темпура

.....
*Tom-Yum Salmon
and Shrimp Tempura Rolls*

550.- 8 пс. 290 gr.



РОЛЛ

«Горячая Филадельфия»
в темпурном кляре
с лососем, сыром
и авокадо

.....
*Hot Philadelphia Rolls
in Tempura Batter,
with Salmon, Cheese,
and Avocado*

470.- 8 пс. 280 gr.



РОЛЛ

«Темпура» с угрем,
лососем, икрой тобико
и соусом «Унаги»

.....
*Eel and Salmon Tempura
Rolls with Tobiko Caviar
and Unagi Sauce*

490.- 8 пс. 280 gr.



ПОКЕ

копченый угорь,
васаби-мусс
и трюфельный соус

.....
*Smoked Eel, Wasabi Mousse
and Truffle Sauce*

390.- 195 gr.



DORNFELDER BIOREBE
SEMI-DRY, RHEINHESSEN,
GERMANY

125 ml
210.-



ПОКЕ

Фарерская семга,
овощи и васаби-мусс

.....
*Faroese Salmon, Vegetables
and Wasabi Mousse*

350.- 230 gr.



СУШИ
Фарерская семга,
сушидзу, корень
васаби

.....
*Faroese Salmon,
Sushi-Su, Wasabi Root*

2 пс. 60 gr. **190.-**



СУШИ
Тунец, сушидзу,
корень васаби

.....
*Tuna, Sushi-Su,
Wasabi Root*

190.- 2 пс. 55 gr.



MAISELS ORIGINAL,
GERMANY

500 ml
390.-



СПАЙСИ СУШИ

Камчатский краб,
айоли, ким-чи

.....
*Kamchatka Crab,
Aioli, Kimchi*

290.- 2 пс. 67 gr.



СПАЙСИ СУШИ

Фарерская семга,
айоли, ким-чи

.....
*Faroese Salmon,
Aioli, Kimchi*

250.- 2 пс. 65 gr.



СПАЙСИ СУШИ

Гребешок,
айоли, ким-чи

.....
*Scallops,
Aioli, Kimchi*

270.- 2 пс. 67 gr.



momo
PAN ASIAN KITCHEN



PFEFFERER
COLTERENZIO SEMI-DRY,
TRENTINO-ALTO ADIGE,
ITALY

750ml
2550.-



САШИМИ

Суперсет: гребешок,
камчатский краб,
тунец, лосось

.....
*Super Set: Scallops,
Kamchatka Crab,
Tuna, Salmon*

850.- 200 gr.



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ
с жареным ананасом,
эдамаме и муссом
из авокадо с гуавой

.....
*Tiger Prawns,
Fried Pineapple, and Edamame
with Avocado and Guava Mousse*

450.- 150 gr.

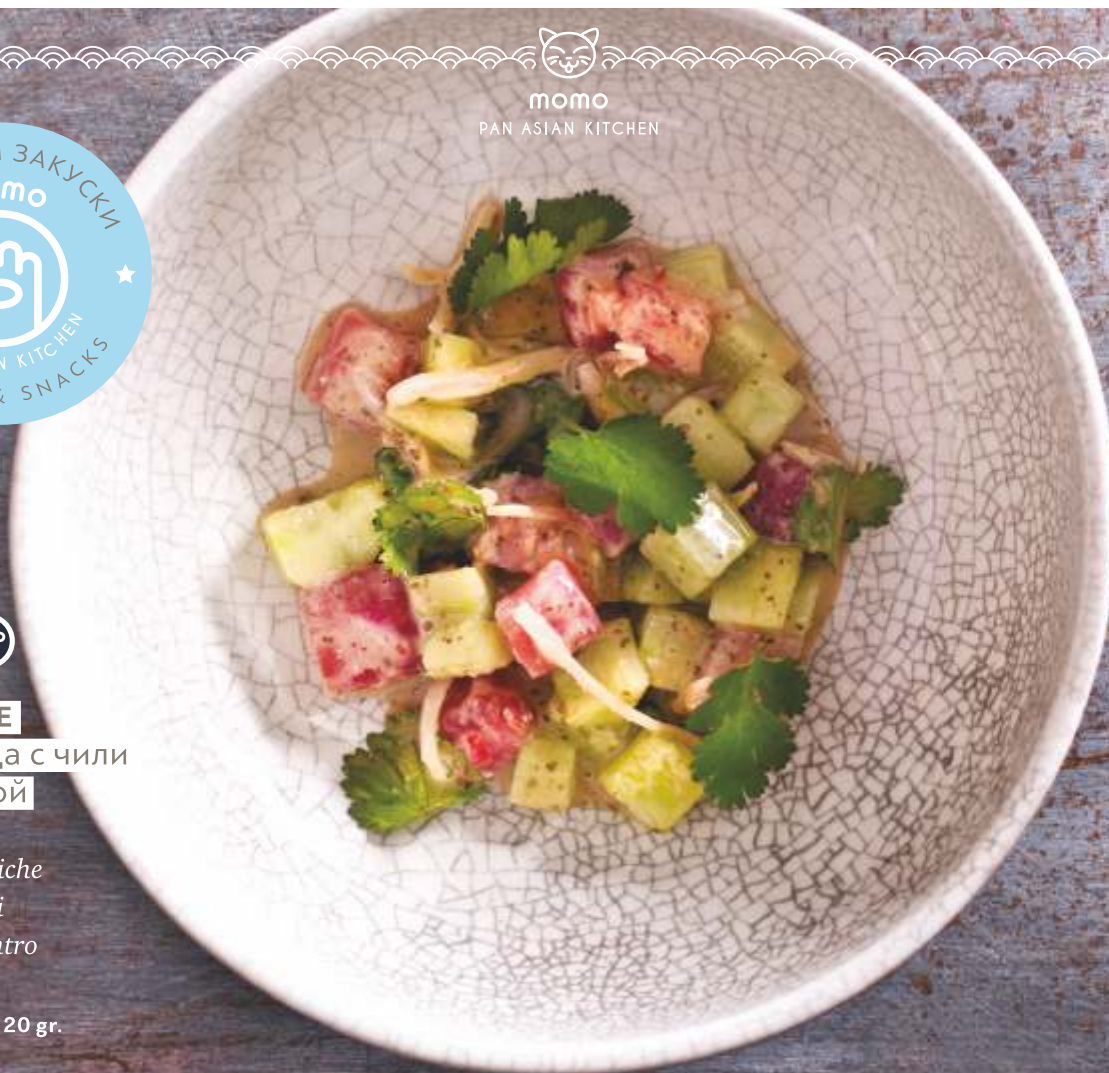


СЕВИЧЕ

из тунца с чили
и кинзой

*Tuna Ceviche
with Chili
and Cilantro*

290.- 120 gr.



VERMENTINO-
CHARDONNAY DOMAINE
VETRICCIE, CORSICA

125 ml

260.-



СЕВИЧЕ

из скумбрии
с имбирным айоли
и эдамаме

*Mackerel Ceviche
with Ginger Aioli
and Edamame*

250.- 125 gr.





СЕВИЧЕ

из тигровых креветок
с бальзамическим
кремом

.....
*Tiger Shrimp Ceviche
with Balsamic Cream*

290.- 85 gr.

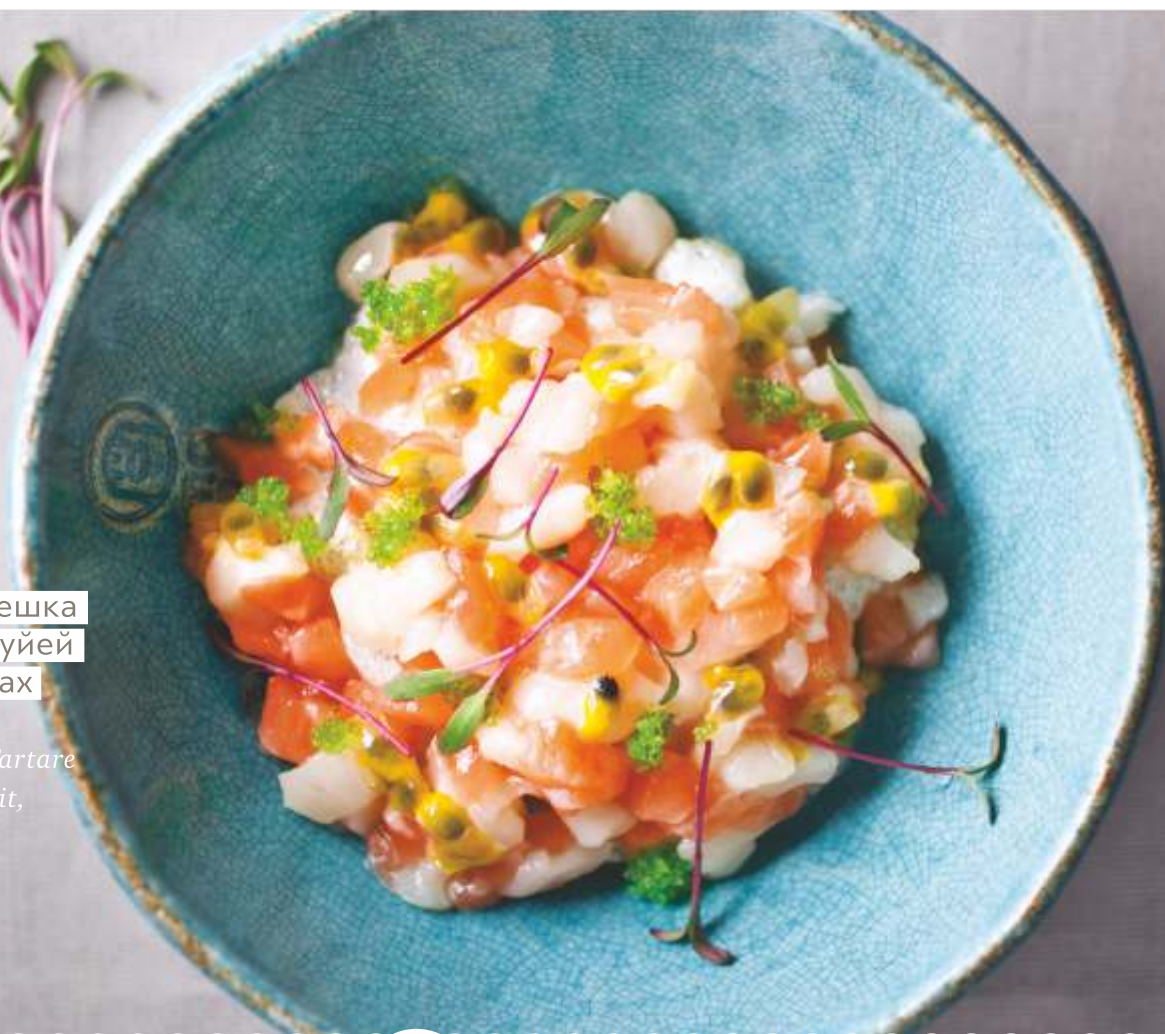


ТАРТАР

из лосося и гребешка
со свежей маракуйей
на рисовых чипсах

.....
*Salmon and Scallop Tartare
with Fresh Passionfruit,
Served on Rice Chips*

490.- 145 gr.





PINOT GRIGIO
PRADIO PRIARA,
FRIULI, ITALY

125 ml

310.-



САЛАТ
с хрустящим
цыпленком в глазури
и с трюфельным айоли

.....
*Salad with Crispy Glazed
Chicken and Truffle Aioli*

410.- 230 gr.



ТАРТАР
из гребешка
с огуречным "снегом"
и базиликовым маслом

.....
*Scallop Tartare
with Cucumber Flakes
and Basil Oil*

350.- 110 gr.



ХРУСТЯЩИЕ
БАКЛАЖАНЫ
с томатами
и сладким чили

.....
*Crispy Eggplants
with Tomatoes and Sweet Chili*

350.- 190 gr.





**ТАЙСКИЙ
БИФ-САЛАТ
С МЯТОЙ И КИНЗОЙ**

*Thai Beef Salad
with Mint and Cilantro*

370.- 150 gr.



**КРЕВЕТКИ-
ТЕМПУРА
с васаби-муссом**

*Tempura Shrimp
with Wasabi Mousse*

450.- 160 gr.



САЛАТ ИЗ БРОККОЛИ
с сыром страчателла
и кунжутным соусом

.....
*Broccoli and Stracciatella
Cheese Salad
with Sesame Sauce*

370.- 140 gr.



**ЛУКОВАЯ
ЛЕПЕШКА РОТИ**
и хумус

.....
Onion Roti and Hummus

150.- 100 gr.



ТОМ-ЯМ

Креветки, мидии, вешенки,
КОКОСОВЫЙ «СНЕГ»

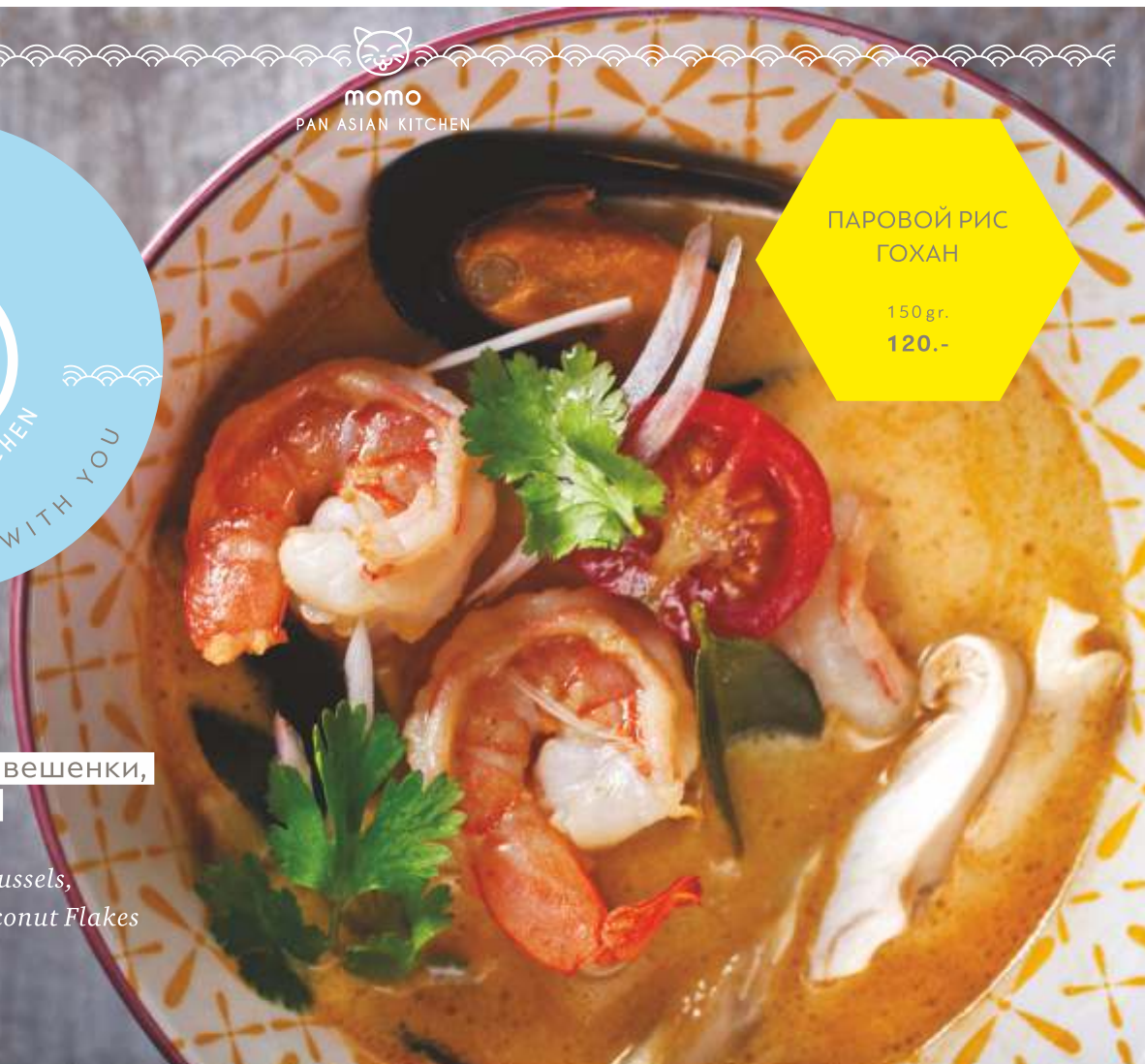
.....

TOM YUM. Shrimps, Mussels,
Oyster Mushrooms, Coconut Flakes

470.- 300 gr.

ПАРОВОЙ РИС ГОХАН

150 gr.
120.-



ЛАКСА

Кальмары и ананасы

.....

LAKSA.
Squid and
Pineapple

350.- 300 gr.





ТОМ КХА КАЙ
Куриное филе,
шампиньоны
и перец чили

.....
TOM KHA KAI.
Chicken Fillet, Button
Mushrooms and Chili Peppers

330.- 300 gr.



ВОНТОН
Куриный бульон,
Бок чой,
трюфельное масло

.....
WONTONS.
Chicken Broth,
Bok Choy, Truffle Oil

270.- 300 gr.



ГОВЯДИНА-ВОК
с томатами и вешенками
на гриле

.....
*Beef Wok with Tomatoes
and Grilled Oyster Mushrooms*

570.- 200 gr.



АПРЕСС СКИ ПИЛС,
Apres ski pils

400 ml
250.-



ПАД ТАЙ
с курицей и креветками
и соусом из тамаринда

.....
*Chicken and Shrimp Pad Thai
with Tamarind Sauce*

390.- 290 gr.





**РИЗОТТО
НЕРО ВЕНЕРЕ**
с морепродуктами
и соусом «Том-ям»

.....
*Venere Nero Risotto
with Mixed Seafood
in Tom Yum Sauce*

470.- 260 gr.



VERMENTINO-
CHARDONNAY DOMAINE
VETRICCIE, CORSICA

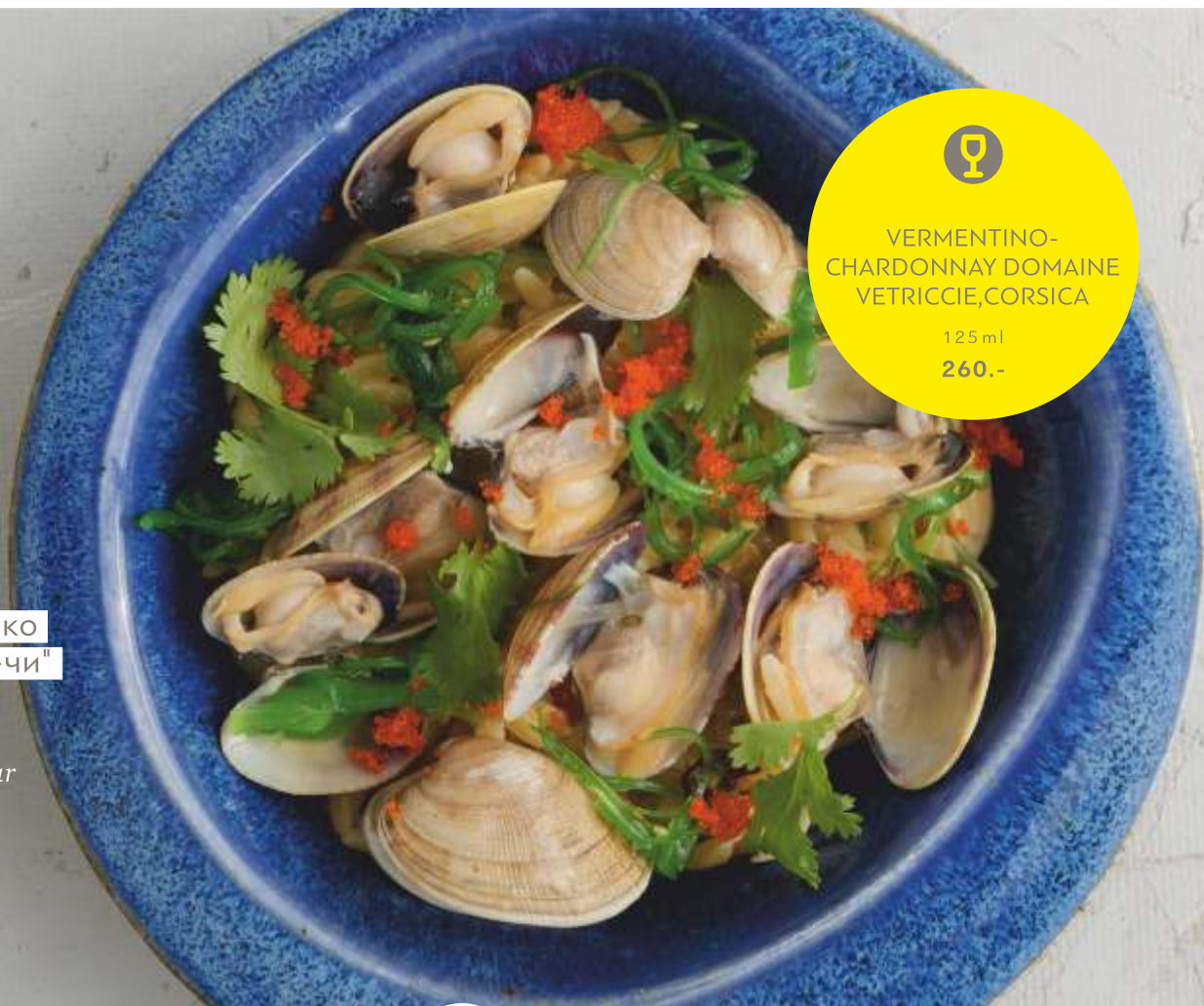
125 ml
260.-



**ОРЗО
С ВОНГОЛЕ**
и икрой тобико
в соусе "Ким-чи"

.....
*Clam Orzo
and Tobiko Caviar
in Kimchi Sauce*

490.- 260 gr.





ЖАРЕННЫЙ РИС
с креветками,
кальмарами
и вонголе

.....
*Fried Rice
with Shrimps,
Squids and Clams*

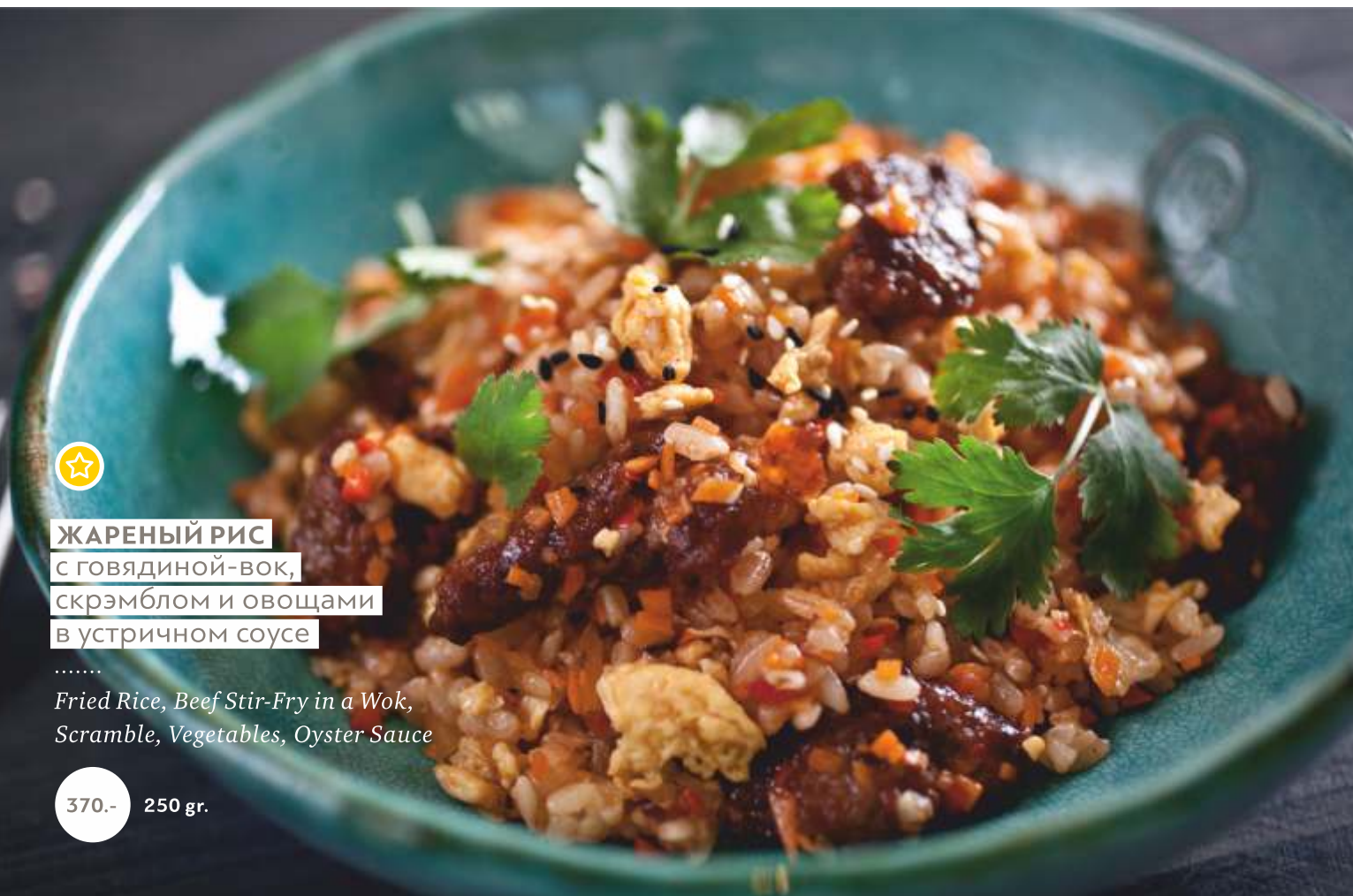
450.- 220 gr.



ЖАРЕННЫЙ РИС
с говядиной-вок,
скрэмблом и овощами
в устричном соусе

.....
*Fried Rice, Beef Stir-Fry in a Wok,
Scramble, Vegetables, Oyster Sauce*

370.- 250 gr.





**СИНГАПУРСКАЯ
РИСОВАЯ ЛАПША
со свининой
и креветками**

*Pork and Shrimp
Singapore Rice Noodles*

390.- 300 gr.



**УДОН
с лососем, гребешком,
креветками и копчеными
сливками**

*Udon Noodles
with Salmon, Scallops,
Shrimps and Smoked Cream*

490.- 220 gr.



**LISON
CLASSICO MAZZOLADA,
VENETO, ITALY**

125 ml
250.-



momo
PAN ASIAN KITCHEN



**УГОРЬ С КИНОА,
булгуром
и кокосовым муссом**

.....
*Eel with Quinoa,
Bulgur and Coconut Mousse*

510.- 200 gr.



МУРМАНСКИЙ ПАЛТУС
с авокадо и
маринованными
томатами

.....
*Murmansk Halibut
with Avocado and Pickled Tomatoes*

650.- 210 gr.



**КРЕВЕТКИ
ПО-СЫЧУАНЬСКИ
СО СЛИВОЧНЫМ
СОУСОМ «Ким-чи»**

.....
*Szechuan Shrimp
with Creamy Kimchi Sauce*

490.- 215 gr.



**RIESLING TIEFGANG
TROCKEN, PFALZ,
GERMANY**

125 ml
250.-



**ЧЕРНЫЕ ГРЕБЕШКИ
с пюре из брокколи
и с соусом из
водорослей комбу**

.....
*Black Scallops
with Broccoli Puree
and Kombu Seaweed Sauce*

550.- 170 gr.





VINHO VERDE
ESPIRAL,
PORTUGAL

125 ml
210.-



ТРЕСКА-ВОК

с острыми огурцами
и муссом из копченого угря

.....
*Codfish Wok with Spicy Cucumbers
and Smoked Eel Mousse*

450.- 180 gr.



SHIRAZ-CABERNET
CORAL REEF,
AUSTRALIA

125 ml
210.-



ШЕСТИМИНУТНЫЙ СТЕЙК ЛОСОСЯ

с салатом и щавелевым
йогуртом

.....
*Six-Minute Salmon Steak
with Salad and Sorrel Yogurt*

590.- 210 gr.



ТРАЙ ТИП СТЕЙК
с обожженным
острым картофелем
и огурцами ким-чи

.....
*Tri-Tip Steak with
Spicy Roasted Potatoes
and Cucumber Kimchi*

690.- 250/140 gr.



УТИНАЯ ГРУДКА
с тыквенным пюре
и кофейным соусом

.....
*Duck Breast
with Pumpkin Puree
and Coffee Sauce*

650.- 220 gr.



ОСТРЫЙ
ЦЫПЛЕНОК КИМ-ЧИ
с битыми огурцами
и кешью

.....
*Spicy Chicken Kimchi
with Whipped Cucumbers
and Cashews*

390.- 200 gr.





ВАГАСИ МОТИ
с каркаде
и маракуйей

.....
*Wagashi Mochi
with Karkade
and Passionfruit*

330.- 90 gr.



**ЧЕРНОСЛИВ
С КРЕМОМ,
пеканом и соленой
карамелью**

.....
*Prunes, Cream,
Pecans, Salty Caramel*

350.- 135 gr.



**МАТЧА-КЕКС
с мороженым
из щавеля
и гуавой**

.....
*Matcha Cupcake with
Sorrel Ice Cream
and Guava*

350.- 90 gr.



**PASSIONFRUIT
AND JASMINE
TEA**

90 ml
350.-



momo
PAN ASIAN KITCHEN



ВАГАСИ МОТИ
с манго

.....
Mochi Wagashi
with Mango

330.- 90 gr.



КРЕМ
на тайском синем чае
и кокосовое безе
с манго и гуавой

.....
Butterfly Pea Tea
and Coconut Meringue
with Mango and Guava

290.- 120 gr.



**ИСЧЕЗАЮЩИЙ
ТРЮФЕЛЬ**
с малиновым соусом

«Disappearing Truffle»
with Raspberry Sauce

175 gr. 350.-



momo
PAN ASIAN KITCHEN



ЮДЗУ-ЧИЗКЕЙК
под мандариновым
куполом

.....
Yuzu Cheesecake
Under a Tangerine Dome

330.- 100 gr.



ЛИМОНАД
«ЛИЧИ И ВАНИЛЬ»
LYCHEES AND VANILLA
LEMONADE

300 ml
290.-



КОКОСОВЫЙ МУСС
с арахисовым
кранблом и
малиновым пюре

.....
Coconut Mousse
with Peanut Crumble
and Raspberry Puree

290.- 130 gr.

