



momo

momo PAN ASIAN KITCHEN



“МНЕ ХОЧЕТСЯ, ЧТОБЫ ГОСТИ ПОЛУЧАЛИ УДИВИТЕЛЬНЫЕ ЭМОЦИИ ОТ МОИХ БЛЮД И СМЕЛО ПРОБОВАЛИ ВСЕ НОВОЕ: БУДЬ ТО ЯРКИЕ ПОКЕ С ВОЗДУШНЫМИ МУССАМИ, ЛЕГКИЕ И ПОЛЕЗНЫЕ САЛАТЫ, РОЛЛЫ И САШИМИ СО СВЕЖЕЙ РЫБОЙ ПО ЧЕСТНОЙ ЦЕНЕ ИЛИ ФИРМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ, КАКИЕ ВЫ НАЙДЕТЕ ТОЛЬКО У НАС. ЧИСТЫЙ ВКУС, СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД, АКЦЕНТ НА ЛУЧШИХ ПРОДУКТАХ И НЕОБЫЧНАЯ ПОДАЧА - ТАКИМ Я ЗАДУМАЛ МЕНЮ МОМО.”

РОМАН КАЛИНИН

“I WANT TO IMPRESS AND DELIGHT OUR GUESTS WITH MY DISHES, TO ENCOURAGE THEM TO TRY NEW FLAVORS, FROM BRIGHT POKE BOWLS WITH FLUFFY MOUSSES, LIGHT AND HEALTHY SALADS TO SUSHI ROLLS AND SASHIMI MADE OF THE FRESHEST FISH AT A FAIR PRICE, OR SPECIALTY DESSERTS YOU WON'T FIND ANYWHERE ELSE. PURE TASTE, MODERN COOKING TECHNIQUES, FOCUS ON THE BEST PRODUCTS AND CREATIVE WAYS TO SERVE UP THE DISHES: THAT IS HOW I SEE THE MENU OF MOMO RESTAURANT.”

ROMAN KALININ

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту

Хороший тон — начинать и заканчивать свой ужин особым напитком.
 Аперитив — чтобы расслабиться, возбудить аппетит и подготовить рецепторы, пищеварительную систему — чтобы задержаться еще ненадолго в ресторане, пообщаться и завершить трапезу правильно.
 Мы собрали для вас небольшую коллекцию интересных напитков, алкогольных и безалкогольных, в авторской подаче от барменов. Будем рады рассказать о каждом подробнее и подобрать правильный под ваше настроение.

АПЕРИТИВЫ | Aperitifs



Хакусика Сноу Бьюти Нигори, Япония
Hakushika Snow Beauty Nigori, Japan
 0,025L. | 430.-



Алладин Юдзу, Япония
Aladdin Yuzu, Japan
 0,025L. | 450.-



Нонино Ботаникал Дринк Аперетиво, Италия
Botanical Drink Nonino L'Aperitivo, Italy
 0,05L. | 490.-

Бональ, Франция
Bonal, France
 0,05L. | 410.-

Амонтильядо Контрабандиста,
 Вальдеспино, Испания
Amontillado "Contrabandista", Valdespino, Spain
 0,05L. | 370.-



Амаро Монтенегро, Италия
Amaro Montenegro, Italy
 0,05L. | 590.-



Мартини Резерва Амбрато, Италия
Martini Riserva Ambrato, Italy
 0,05L. | 250.-



Мартини Резерва Рубино, Италия
Martini Riserva Rubino, Italy
 0,05L. | 250.-

Джинро Соджу Клубника, Корея
Jinro Soju Strawberry, Korea
 0,05L. | 250.-

Джинро Соджу Персик, Корея
Jinro Soju Peach, Korea
 0,05L. | 250.-

Джинро Соджу зеленый виноград, Корея
Jinro Soju Green Grape, Korea
 0,05L. | 250.-

Джинро Соджу Грейпфрут, Корея
Jinro Soju Grapefruit, Korea
 0,05L. | 250.-



Лиллет Блан, Франция
Lillet Blanc, France
 0,05L. | 370.-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ПЕЙРИНГ | Non-alcoholic pairing



Апельсин, сладкий перец, коломанси
Orange, sweet pepper, colomansi
 140ml. | 310.-



Грейпфрут, тимьян, лемонграсс
Grapefruit, thyme, lemongrass
 140ml. | 310.-



Апероль спритц
Aperol spritz
 140ml. | 310.-



ЛОСОСЬ

.....
Salmon

2 pc. 64 gr. 390.-



 ОСТРЫЙ
ЛОСОСЬ

.....
Spicy salmon

2 pc. 60 gr. 390.-

Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту





momo
PAN ASIAN KITCHEN



ОСТРЫЙ
ГРЕБЕШОК

.....
Spicy scallop

2 pc. 70 gr. 370.-



ОСТРЫЙ
КРАБ

.....
Spicy crab

2 pc. 64 gr. 390.-





ЛОСОСЬ
с соусом
халапеньо

.....
*Salmon
with jalapeno sauce*

8 pc. 240 gr.

790.-

Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту

ФИЛАДЕЛЬФИЯ
с тунцом

.....
*Philadelphia
with tuna*

8 pc. 230 gr. 750.-

ФИЛАДЕЛЬФИЯ
с креветкой

.....
*Philadelphia
with prawn*

750.- 8 pc. 240 gr.



momo
PAN ASIAN KITCHEN

КРЕВЕТКА-ТЕМПУРА

с крабом

и соусом из манго

.....

*Prawn tempura with crab
and mango sauce*

8 пс. 225 gr. 630.-



ИЗУМРУДНЫЙ ДРАКОН

с крабом

и соусом из манго

.....

*Emerald Dragon with crab
and mango sauce*

8 пс. 225 gr. 790.-



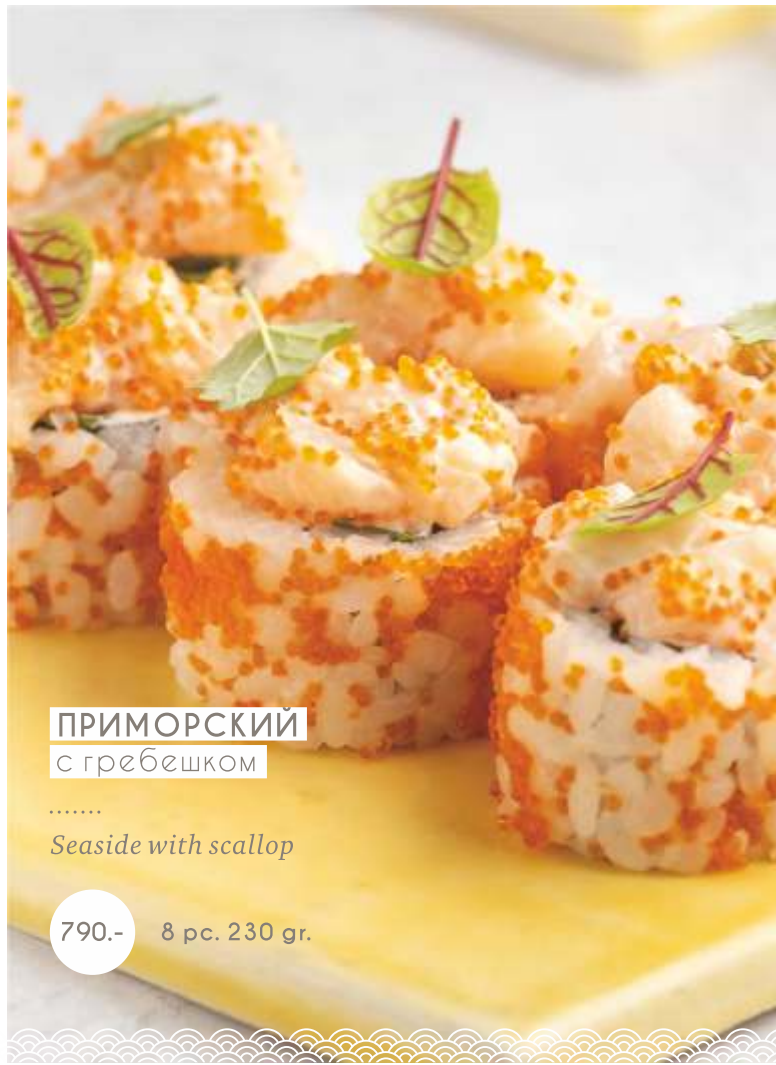
ПРИМОРСКИЙ

с гребешком

.....

Seaside with scallop

790.- 8 пс. 230 gr.



ФИЛАДЕЛЬФИЯ
с угрем

.....
*Philadelphia
with eel*

8 пс. 220 gr. 750.-



ФИЛАДЕЛЬФИЯ
с лососем

.....
*Philadelphia
with salmon*

8 пс. 240 gr. 830.-



ГОРЯЧИЙ ЛОСОСЬ
с сыром
и икрой тобико

.....
*Hot salmon with cream
cheese and tobiko caviar*

650.- 8 пс. 200 gr.



Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту

КАЛИФОРНИЯ
с крабом

.....
California with crab

8 пс. 210 gr. **850.-**



СЛИВОЧНЫЙ УГОРЬ
с авокадо
и соусом унаги

.....
*Creamy eel with avocado
and unagi sauce*

8 пс. 210 gr. **590.-**



ХРУСТЯЩИЙ
ЛОСОСЬ
с огурцом

.....
Crispy salmon with cucumber

8 пс. 190 gr. 590.-

ГОРЯЧАЯ
ФИЛАДЕЛЬФИЯ
с лососем

.....
Hot Philadelphia with salmon

830.- 8 пс. 250 gr.



ТОМ-ЯМ
с лососем
и креветкой-темпура

.....
*Tom yum with salmon
and prawn tempura*

850.- 8 пс. 260 gr.



САШИМИ
ИЗ ЛОСОСЯ
с соусом
васаби

.....
*Salmon sashimi
with mango*

80 gr.

590.-



САШИМИ
ИЗ ЛОСОСЯ
с трюфельным
соусом

.....
*Salmon sashimi
with truffle sauce*

630.- 90 gr.

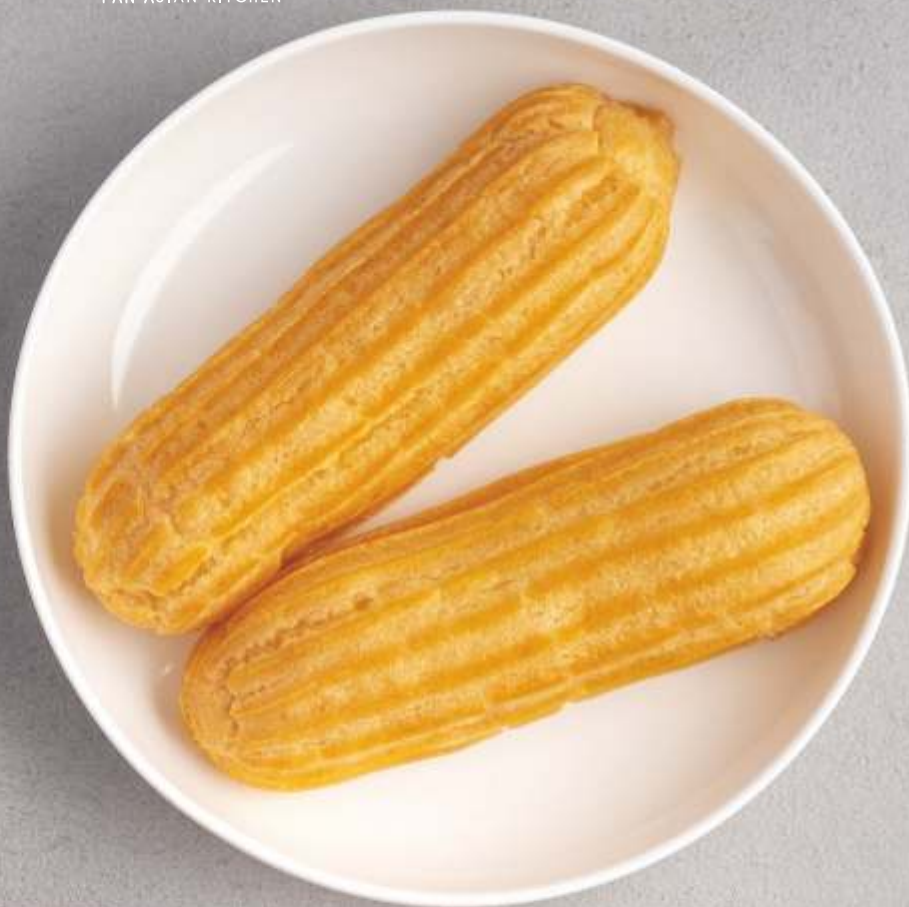


Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту



*Beef tartare
with chipotle sauce
and eclairs*

590.- 190 gr.





ПОКЕ С КРАБОМ
и соусом из манго

.....
*Crab poke bowl
with mango sauce*

190gr. 550.-

Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту

ПОКЕ С ЛОСОСЕМ
и васаби-муссом

.....
*Salmon poke bowl
with wasabi mousse*

220 gr.

550.-

ПОКЕ
С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ
и васаби-муссом

.....
*Smoked eel poke bowl
with wasabi mousse*

195 gr.

530.-



САЛАТ
С КРЕВЕТКАМИ
И СТЕКЛЯННОЙ
ЛАПШОЙ

.....
*Prawn
and glass
noodle salad*

250 gr. 570.-



ХРУСТЯЩИЕ
БАКЛАЖАНЫ
И ТОМАТЫ
со сладким чили

.....
*Crispy Eggplants
and Tomatoes
with sweet chili*

470.- 210 gr.

Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту



САЛАТ С ТУНЦОМ
И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

.....
*Salad with tuna
and nut sauce*

190 gr.

670.-



"НИСУАЗ"
С КРАБОМ
И СОУСОМ
С КИМ-ЧИ

.....
*Crab nicoise
with kim chi
sauce*

190 gr.

590.-



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ И ВЕШЕНКАМИ

.....
*Warm salad with beef tenderloin
and oyster mushrooms*

200 gr.

650.-

Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ

.....
*Green salad
with pumpkin seeds*

140 gr. 530.-

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ ЦЫПЛЕНКОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ АЙОЛИ

.....
*Salad with crispy chicken
and truffle aioli*

230 gr.

570.-



КРЕВЕТКИ-ТЕМПУРА
с васаби-муссом

.....
*Prawn tempura
with wasabi mousse*

120/20 gr. 530.-



ПОНЧИКИ ИЗ КРАБА
со сливочным сыром

.....
*Donuts with crab
and cream cheese filling*

110/30 gr. 790.-

С КУРИЦЕЙ
И КРЕВЕТКАМИ

.....
*Chicken and prawn
dim sum*
6 пс. 105 gr.

370.-

СО СВИНИНОЙ
И КРЕВЕТКАМИ

.....
*Pork and prawn
dim sum*
6 пс. 105 gr.

370.-



С ГРЕБЕШКАМИ

.....
Scallop dim sum

6 пс. 105 gr. 550.-

АССОРТИ
ДИМСАМОВ

.....
*Dim sum
assortment*
10 pc. 170 gr.

670.-

Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту

Все димсамы
мы подаем с соусом
"имбирный чили"

С КРЕВЕТКАМИ

.....
Prawn dim sum
6 pc. 105 gr.

430.-

С ГОВЯДИНОЙ
И ЧИЛИ

.....
*Beef and chili
dim sum*
6 pc. 105 gr.

370.-



ЯПОНСКАЯ УХА
с "неидеальным
лососем"

.....
*Japanese soup
with "imperfect salmon"*

360 gr. 430.-



**ЛУКОВАЯ
ЛЕПЕШКА РОТИ**
с хумусом

Onion roti with hummus
100 gr. 250.-

**КРЕМ
ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ**
с хрустящей уткой

.....
*Celery cream
with crispy duck*

330 gr. 530.-



momo
PAN ASIAN KITCHEN

Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту



ТОМ-ЯМ с морепродуктами

.....
Seafood Tom Yum

590.- 350 gr.



ЧИЛИ-БИФ РАМЕН

.....
Chili beef ramen

420 gr.

690.-



ПАСТА
С ТЕЛЯЧЬИМИ
ЩЕЧКАМИ
и соусом
амарилло

Pasta with veal cheeks
and amarillo sauce

300 gr. 690.-



СИНГАПУРСКАЯ
ЛАПША
со свиной
и креветками

Singapore style noodles
with pork and prawns

300 gr. 590.-



ПАД ТАЙ
с курицей
и креветками

Pad Thai with chicken
and prawns

530.- 300 gr.

КРЕВЕТКИ
ПО-СЫЧУАНЬСКИ

С СОУСОМ КИМ-ЧИ

.....

*Szechuan shrimps
with kimchi sauce*

215 gr. 750.-



КОКОСОВЫЙ РИС
С КРЕВЕТКАМИ,

ананасами

и соусом карри

.....

*Coconut rice
with prawns,
pineapple and
curry sauce*

230 gr. 590.-



Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту

ЛОСОСЬ
С БРОККОЛИ
и сыром страчателла

.....
*Salmon with broccoli
and stracciatella cheese*

950.- 240 gr.

ТРЕСКА ВОК
с муссом
из копченого угря

.....
*Wok-seared cod
with smoked eel mousse*

240 gr. 630.-

ПАЛТУС
С ВЕШЕНКАМИ
и картофельным пюре

.....
*Halibut with oyster mushrooms
and mashed potatoes*

890.- 300 gr.



КРАБ

в соусе "Черный перец"
с картофелем фри

.....
*Crab in "black pepper" sauce
with french fries*

1300.-

210 gr.



ХРУСТЯЩИЙ СИБАС

в пряном соусе с чили,
подаем с рисом

.....
*Crispy sea bass
in spicy chili sauce,
served with rice*

180/100 g

790.-

Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту

Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту

ЦЫПЛЕНОК КАЦУ
с рисом
и острыми огурцами

.....
*Chicken Katsu with rice
and spicy cucumbers*

350 gr. 590.-



**УТИНАЯ
ГРУДКА**
С МАНГО

.....
*Duck breast
with mango*

750.- 160 gr.



СТЕЙК
ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ
с картофельными ньоки

.....
*Beef tenderloin steak
with potato gnocchi*

260 gr. 970.-

СТЕЙК "МАЧЕТЕ"
с картофелем
"Steak house"

.....
*Machete steak with
steakhouse fries*

1 190.- 220 gr.

"МИЛК КЕЙК"

с миндалем
и малиной

.....
*Milk cake
with almonds
and raspberries*

390.- 110 gr.



МАТЧА-КЕКС

с мороженым из щавеля

.....
*Matcha cake
with sorrel ice cream*

125 gr. 450.-

ЕЛОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

с голубикой

.....
*Spruce ice cream
with blueberries*

450.- 120 gr.



ЧЕРНОСЛИВ
с соленой
карамелью

.....
Prunes with salted caramel

140 gr. 450.-



ЮДЗУ-ЧИЗКЕЙК
под мандариновым
куполом

.....
*Yuzu cheesecake
with tangerines on top*

390.- 85 gr.



ШОКОЛАДНЫЙ МУСС
с кофейным мороженым
и малиной

.....
*Chocolate mousse with coffee
ice cream and raspberries*

110 gr. 370.-



Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту

"ИСЧЕЗАЮЩИЙ"
ТРЮФЕЛЬ
 с брауни и малиной

.....
"Disappearing truffle"
with brownie
and raspberries

490.- 220 gr.

Если у вас есть аллергия
 на определенные продукты,
 просим заранее сообщить
 об этом официанту

БАГАСИ МОТИ
 с гуавой

.....
Guava wagashi mochi

90/30 gr. 390.-

БАГАСИ МОТИ
 с манго

.....
Mango wagashi mochi

390.- 95 gr.

ДИЖЕСТИВЫ | Digestifs

ИЗ ВИНОГРАДА | From grapes

Граппа Мардзадро, "Ле Жиаре"
Амароне, Италия
Marzadro, "Le Giare" Amaroneo, Italy
0,05L. | 570.-



Портувейн Оуро Де Терра
Руби Порт, Португалия
"Ouro da Terra" Ruby Port, Portugal
0,08L. | 470.-



Херес Осборн Педро Хименес
Вери Свит, Испания
Osborne, Pedro Ximenez "1827" Very Sweet, Spain
0,08L. | 590.-

Писко "БарСоль" Примеро Кuebaбранта, Перу
Pisco "BarSol" Primero Quebranta, Peru
0,05L. | 570.-

ИЗ ЯГОД МИРТА | From myrtle berries

Мирто Ди Сарденья Бреска Дорада, Италия
Mirto di Sardegna Bresca Dorada, Italy
0,05L. | 490.-

ИЗ МЕЛАССЫ | From molasses



Шерманс Спайсед Резерв, Сент-Люси
"Chairman's" Reserve Spiced, St Lucie
0,05L. | 530.-

ИЗ СМОЛЫ | From resin



Скинос, Греция
Sikinos, Greece
0,05L. | 530.-

ИЗ АГАВЫ | From agave

Мескаль Артесаналь Нобль Койоте
Эспадин-Тобала, Мексика
Noble Coyote Artesanal Espadin-Tobala, Mexico
0,05L. | 790.-

ИЗ КУКУРУЗЫ | From corn

Никста, Мексика
Nixta, Mexico
0,05L. | 590.-

ИЗ ЯБЛОК | From apples

Кальвадос Де Пэй Д'ож Бюснель ХО
12лет выдержки, Франция
Busnel, Pays d'Auge XO 12 Years Old, France
0,05L. | 850.-

ИЗ ОРЕХОВ | From nuts

43 Орочата, Испания
43 Orochata, Spain
0,05L. | 450.-

НА ТРАВАХ | On herbs



Амаро Монтенегро, Италия
Amaro Montenegro, Italy
0,05L. | 570.-

Бехеровка, Чехия
Becherovka, Czech Republic
0,05L. | 430.-

Ягермайстер, Германия
Jägermeister, Germany
0,05L. | 490.-

ДЕЛАЕМ САМИ | Homemade

Настойка еловая №1
Spruce tincture №1
0,05L. | 270.-

Кофейный ликер крафт
Craft Coffee Liqueur
0,05L. | 270.-

Сливочный ликер крафт
Craft Cream Liqueur
0,05L. | 270.-

Лимончелло
Limoncello
0,05L. | 270.-

