



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, дижестив — 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. | 530.-



Аладдин Юдзу, Япония  
*Aladdin Yuzu, Japan*  
0,025L. | 550.-



Нонино Ботаникал Дринк Аперетиво, Италия  
*Botanical Drink Nonino L'Aperitivo, Italy*  
0,05L. | 690.-



Амаро Монтенегро, Италия  
*Amaro Montenegro, Italy*  
0,05L. | 690.-



Мартини Резерва Амбрато, Италия  
*Martini Riserva Ambrato, Italy*  
0,05L. | 300.-



Мартини Резерва Рубино, Италия  
*Martini Riserva Rubino, Italy*  
0,05L. | 300.-

Джинро Соджу Клубника, Корея  
*Jinro Soju Strawberry, Korea*  
0,05L. | 350.-

Джинро Соджу Персик, Корея  
*Jinro Soju Peach, Korea*  
0,05L. | 350.-

Джинро Соджу зеленый виноград, Корея  
*Jinro Soju Green Grape, Korea*  
0,05L. | 350.-

Джинро Соджу Грейпфрут, Корея  
*Jinro Soju Grapefruit, Korea*  
0,05L. | 350.-

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ПЕЙРИНГ | Non-alcoholic pairing



Апельсин, сладкий перец, каламанси  
*Orange, sweet pepper, calamansi*  
140ml. | 370.-



Грейпфрут, тимьян, лемонграсс  
*Grapefruit, thyme, lemongrass*  
140ml. | 370.-



Апероль спритц  
*Aperol spritz*  
200ml. | 390.-





ОСТРЫЙ  
ГРЕБЕШОК

.....  
*Spicy scallop*

2 пс. 64 gr.

470.-



ОСТРЫЙ  
ЛОСОСЬ

.....  
*Spicy salmon*

2 пс. 64 gr. 490.-



ОСТРЫЙ  
КРАБ

.....  
*Spicy crab*

2 пс. 64 gr.

410.-

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





momo  
PAN ASIAN KITCHEN



## КРЕВЕТКА

.....  
*Prawn*

2 pc. 60 gr. 390.-



## ЛОСОСЬ

.....  
*Salmon*

2 pc. 60 gr. 490.-





momo  
PAN ASIAN KITCHEN

ОШИ СУШИ  
С ЛОСОСЕМ

.....  
*Salmon oshi sushi*

180 gr. 990.-



ОШИ СУШИ  
С ТУНЦОМ

.....  
*Tuna oshi sushi*

180 gr. 790.-



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







ЛОСОСЬ  
с соусом  
халапеньо

.....  
*Salmon  
with jalapeno sauce*

8 pc. 240 gr.

1 100.-

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

ФИЛАДЕЛЬФИЯ  
с тунцом

.....  
*Philadelphia  
with tuna*

8 pc. 230 gr. 790.-

ФИЛАДЕЛЬФИЯ  
с креветкой

.....  
*Philadelphia  
with prawn*

790.- 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. 690.-



## ИЗУМРУДНЫЙ ДРАКОН

с крабом

и соусом из манго

.....

*Emerald Dragon with crab  
and mango sauce*

8 пс. 225 gr. 870.-



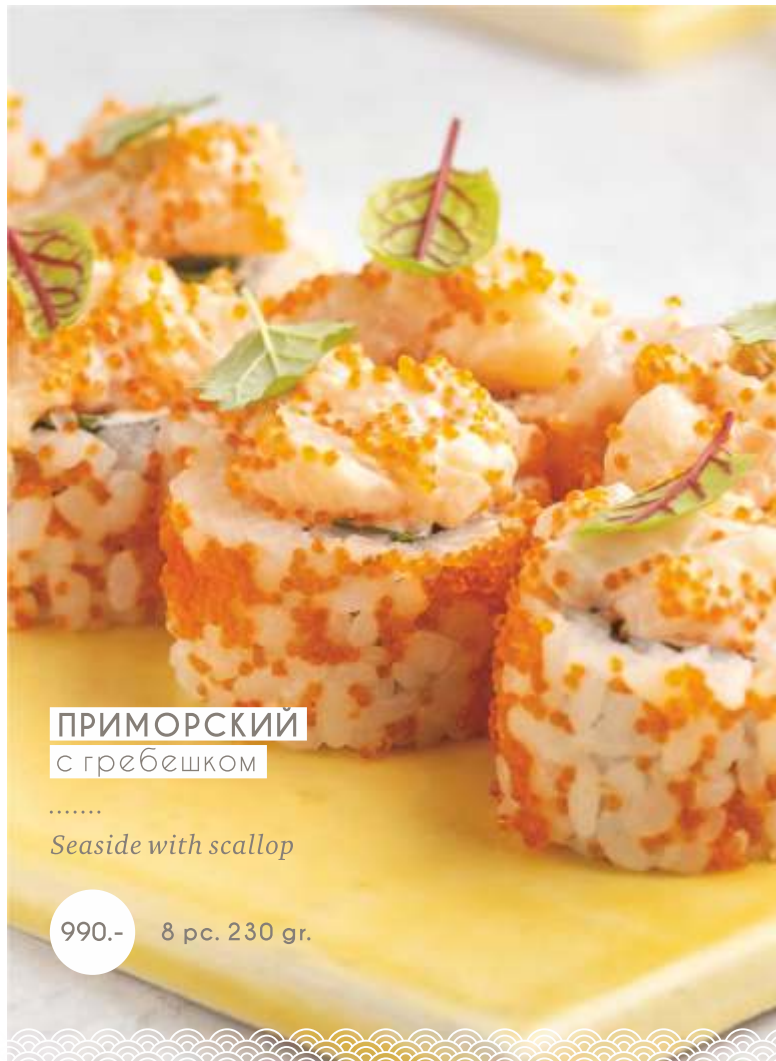
## ПРИМОРСКИЙ

с гребешком

.....

*Seaside with scallop*

990.- 8 пс. 230 gr.





ФИЛАДЕЛЬФИЯ  
с угрем

.....  
*Philadelphia  
with eel*

8 пс. 220 gr. 850.-



ОСТРЫЙ ТУНЕЦ  
с малиновым соусом

.....  
*Spicy tuna  
with raspberry sauce*

8 пс. 230 gr.

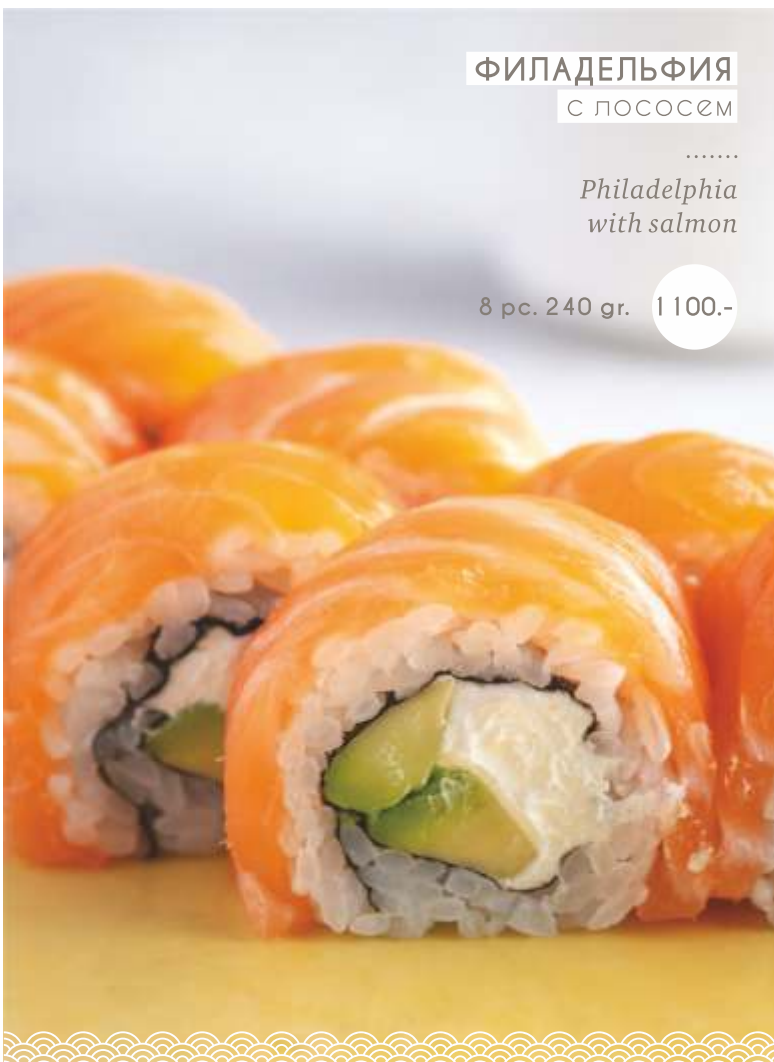
670.-



ФИЛАДЕЛЬФИЯ  
с лососем

.....  
*Philadelphia  
with salmon*

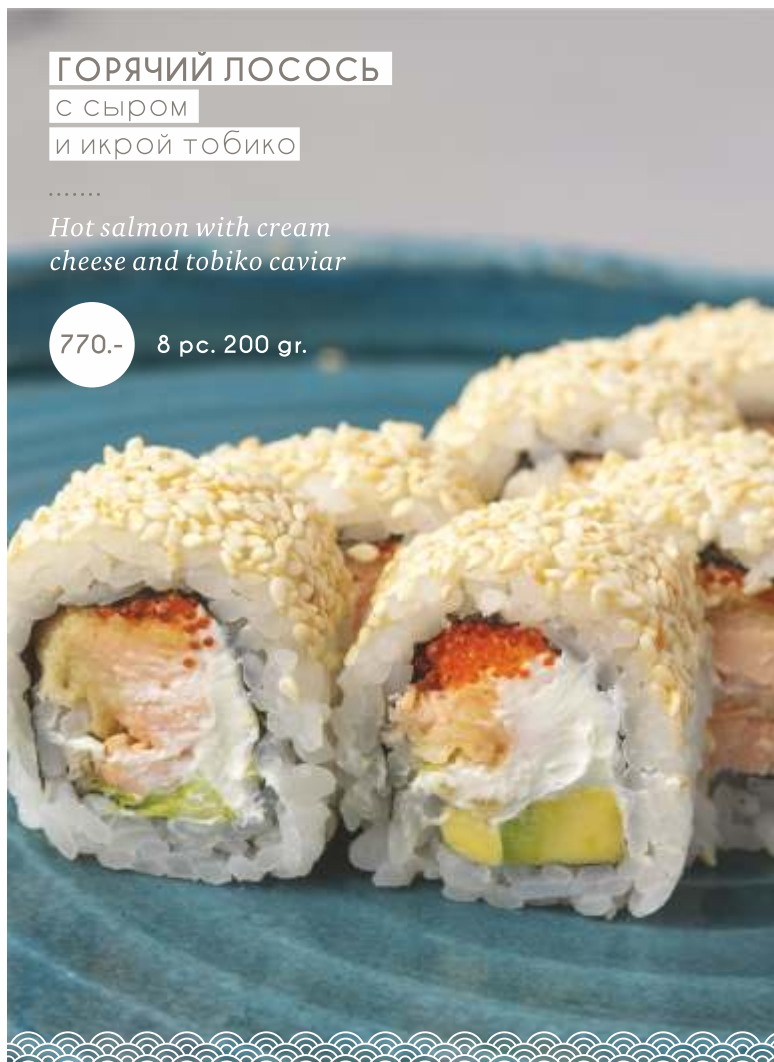
8 пс. 240 gr. 1 100.-



ГОРЯЧИЙ ЛОСОСЬ  
с сыром  
и икрой тобико

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

770.- 8 пс. 200 gr.





КАЛИФОРНИЯ  
с крабом

.....  
*California with crab*

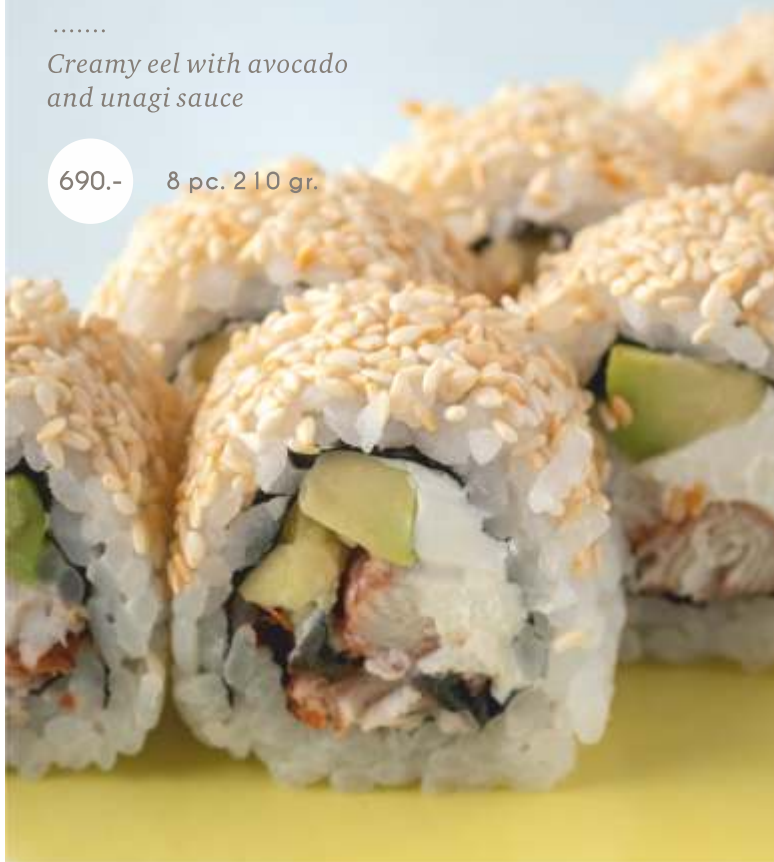
8 пс. 210 gr. 990.-



СЛИВОЧНЫЙ УГОРЬ  
с авокадо  
и соусом унаги

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

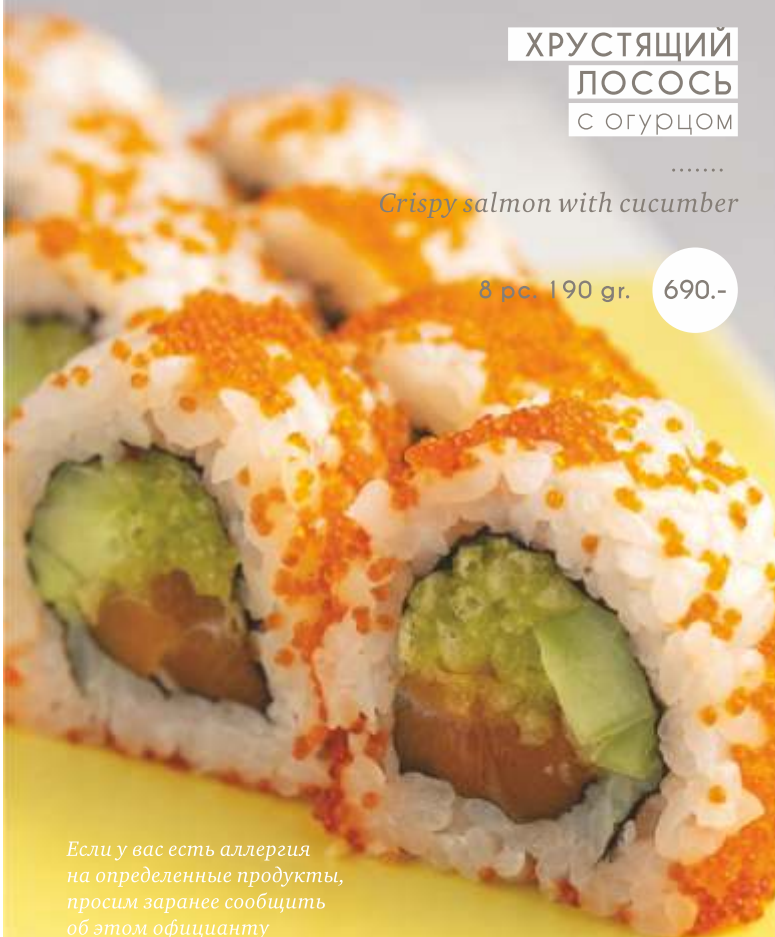
690.- 8 пс. 210 gr.



ХРУСТЯЩИЙ  
ЛОСОСЬ  
с огурцом

.....  
*Crispy salmon with cucumber*

8 пс. 190 gr. 690.-



ГОРЯЧАЯ  
ФИЛАДЕЛЬФИЯ  
с лососем

.....  
*Hot Philadelphia with salmon*

1100.- 8 пс. 250 gr.



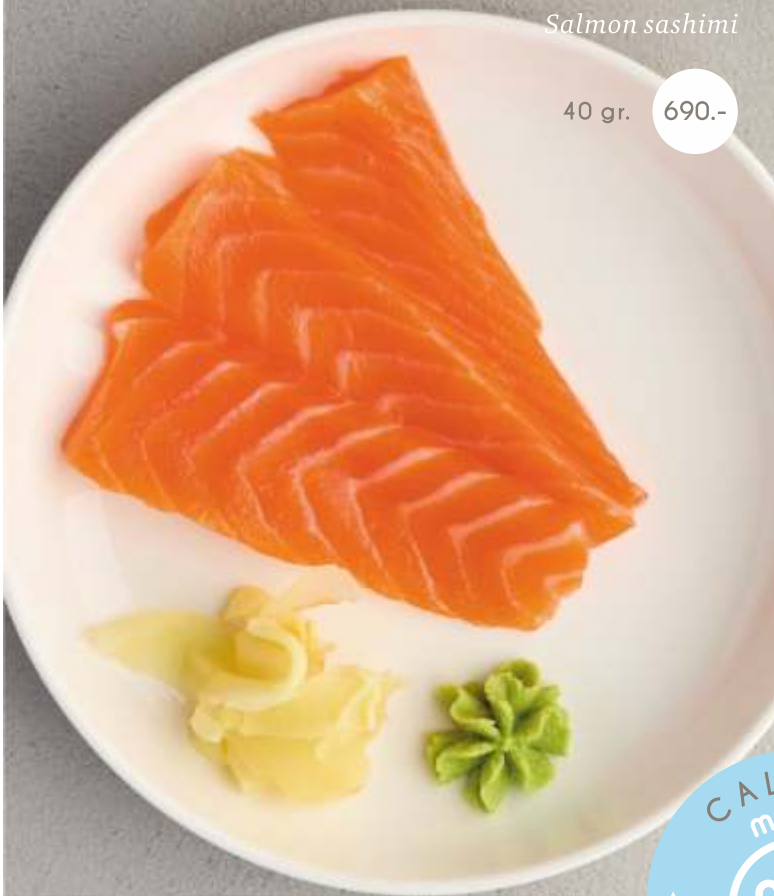
Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту



### САШИМИ ИЗ ЛОСОСЯ

.....  
*Salmon sashimi*

40 gr. 690.-



### САШИМИ ИЗ ЛОСОСЯ

с кунжутным соусом  
и трюфельным муссом

.....  
*Salmon sashimi with sesame  
sauce and truffle mousse*

890.- 80 gr.



### САШИМИ ИЗ КРЕВЕТКИ

.....  
*Prawn sashimi*

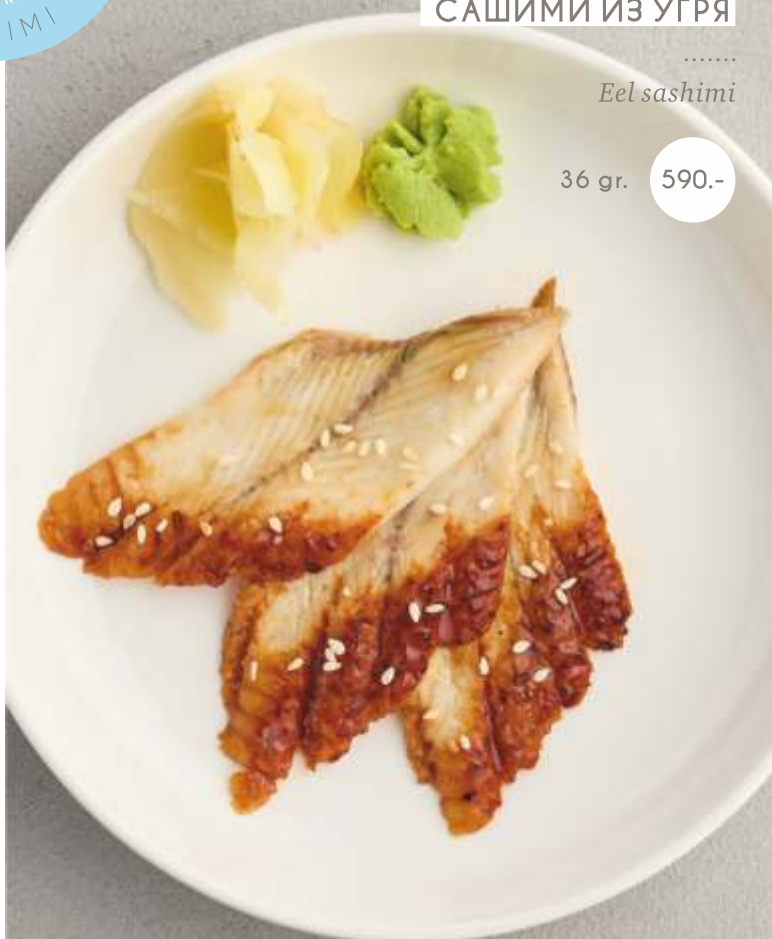
450.- 40 gr.



### САШИМИ ИЗ УГРЯ

.....  
*Eel sashimi*

36 gr. 590.-





### ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с соусом чипотле  
и эклерами

.....  
*Beef tartare  
with chipotle sauce  
and eclairs*

190 gr. 670.-

### ТАРТАР ИЗ УГРЯ

с сыром страчателла

.....  
*Eel tartare  
with stracciatella cheese*

650.- 110 gr.



### СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ

с заправкой из томатов

.....  
*Salmon Ceviche  
with Tomato Dressing*

790.- 160 gr.

### СЕВИЧЕ ИЗ СКУМБРИИ

с имбирным айоли

.....  
*Mackerel ceviche  
with ginger aioli*

160 gr. 630.-



**ПОКЕ С КРАБОМ**  
И СОУСОМ ИЗ МАНГО

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

170gr. 670.-

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*

200 gr.

690.-





ПОКЕ С КРЕВЕТКАМИ,  
МАНГО И ПОМЕЛЛО

.....  
*Prawn poke with mango  
and pomelo*

190gr. 650.-



ПОКЕ  
С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ  
и васаби-муссом

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

175 gr.

650.-



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



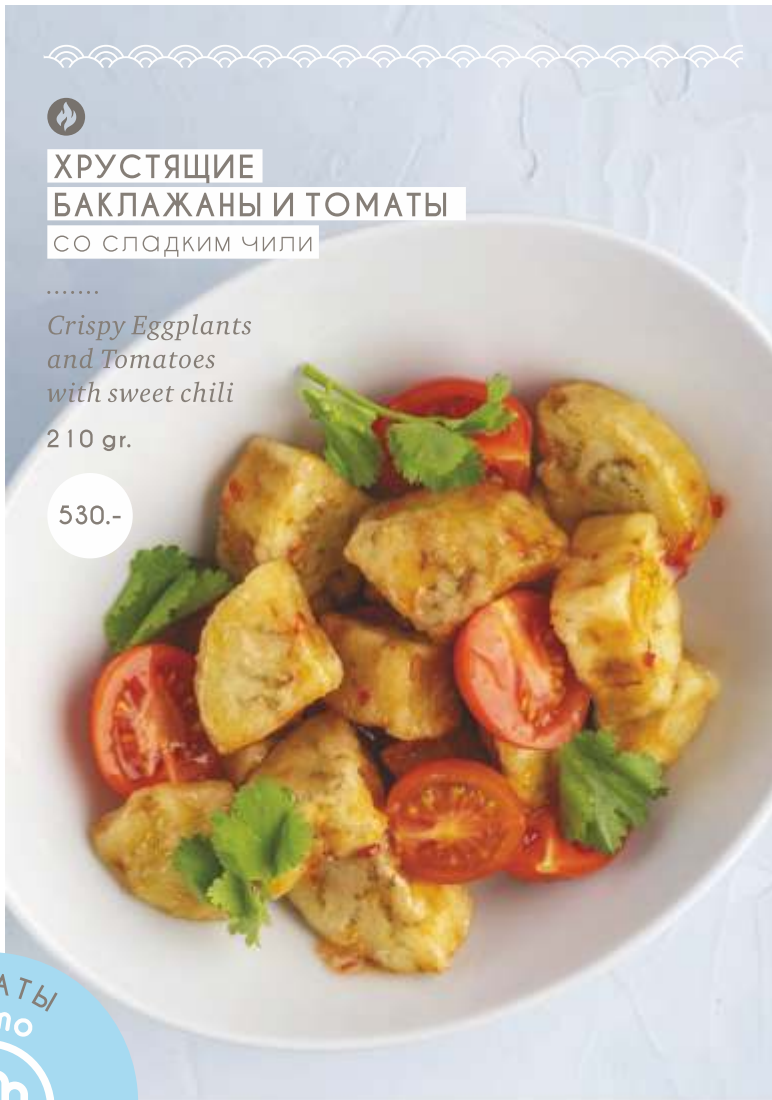


**ТЕПЛЫЙ САЛАТ  
С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ  
И ВЕШЕНКАМИ**

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

200 gr.

790.-

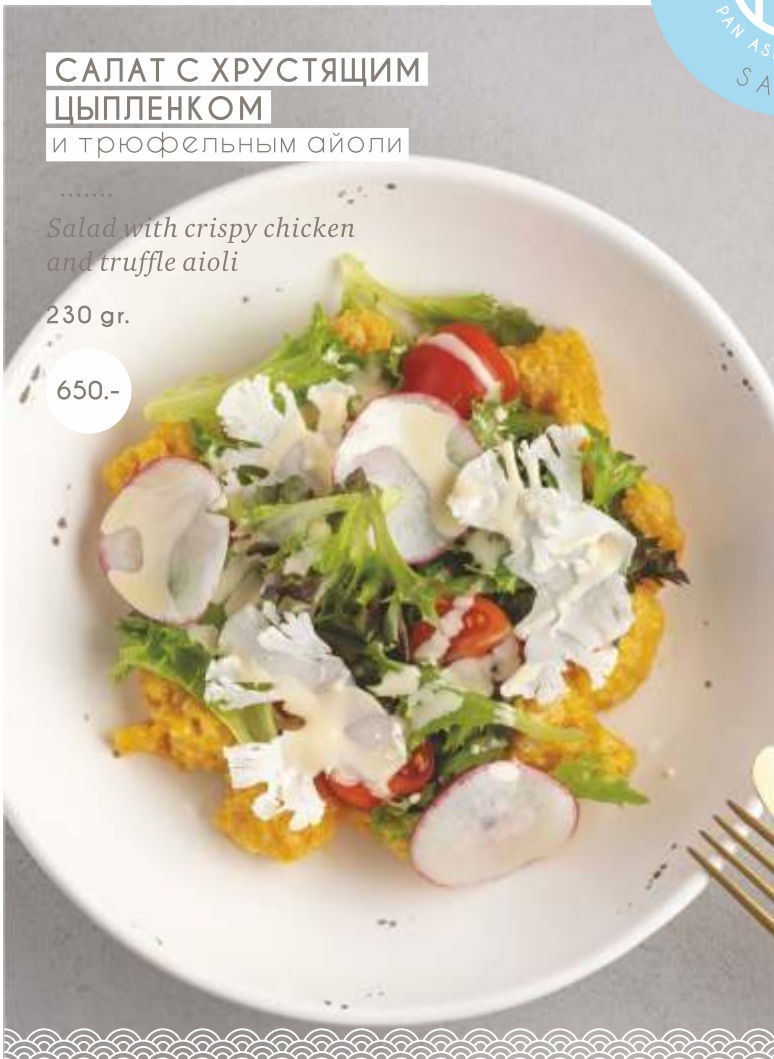


**ХРУСТЯЩИЕ  
БАКЛАЖАНЫ И ТОМАТЫ  
СО СЛАДКИМ ЧИЛИ**

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

210 gr.

530.-

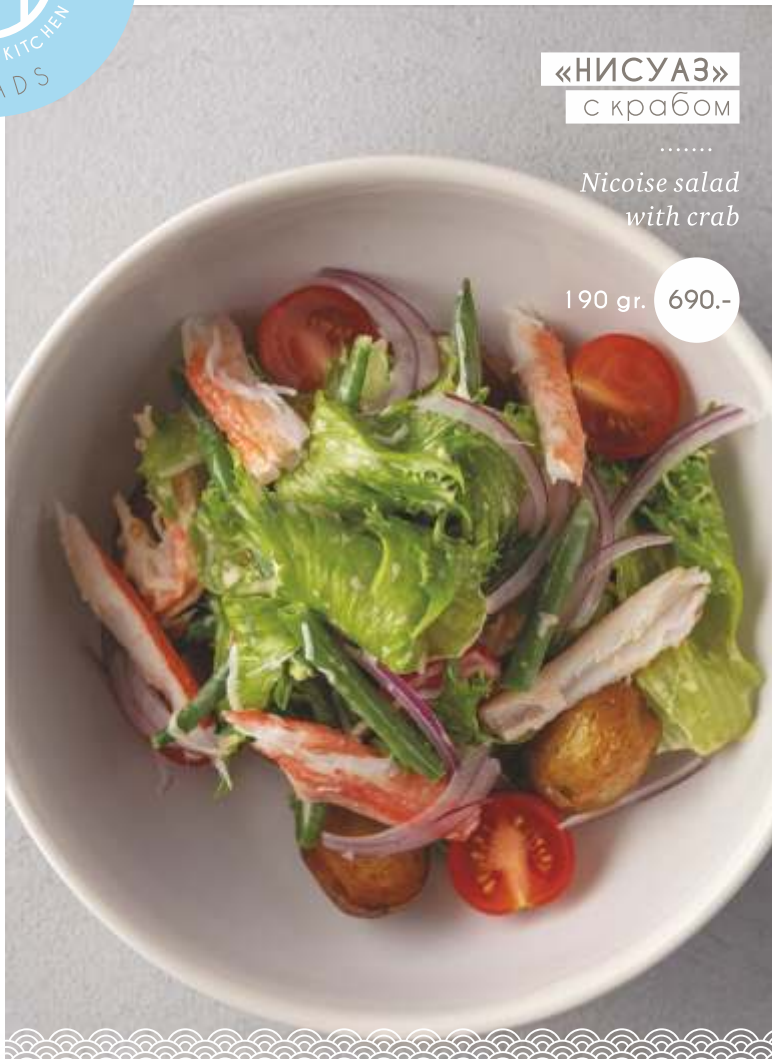


**САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ  
ЦЫПЛЕНКОМ  
И ТРЮФЕЛЬНЫМ АЙОЛИ**

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

230 gr.

650.-



**«НИСУАЗ»  
с крабом**

.....  
*Nicoise salad  
with crab*

190 gr. 690.-



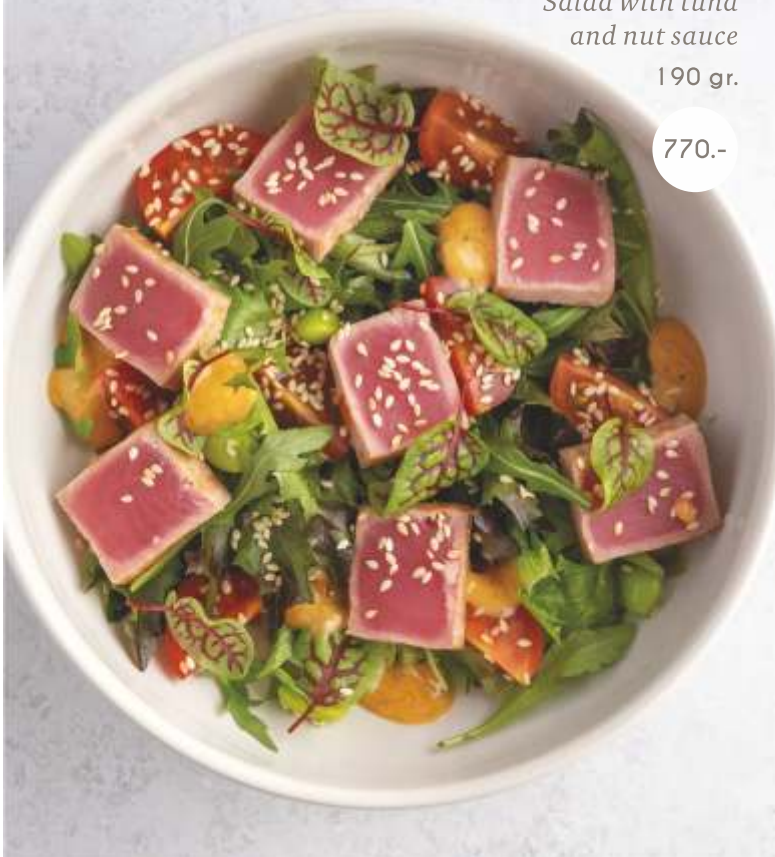
Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту

### САЛАТ С ТУНЦОМ и ореховым соусом

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

190 gr.

770.-



### ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

.....  
*Green salad  
with shrimps*

200 gr.

770.-



Можно  
заказать  
без креветок  
140 gr. 630.-

### САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ и стеклянной лапшой

.....  
*Salad with prawns  
and glass noodles*

220 gr.

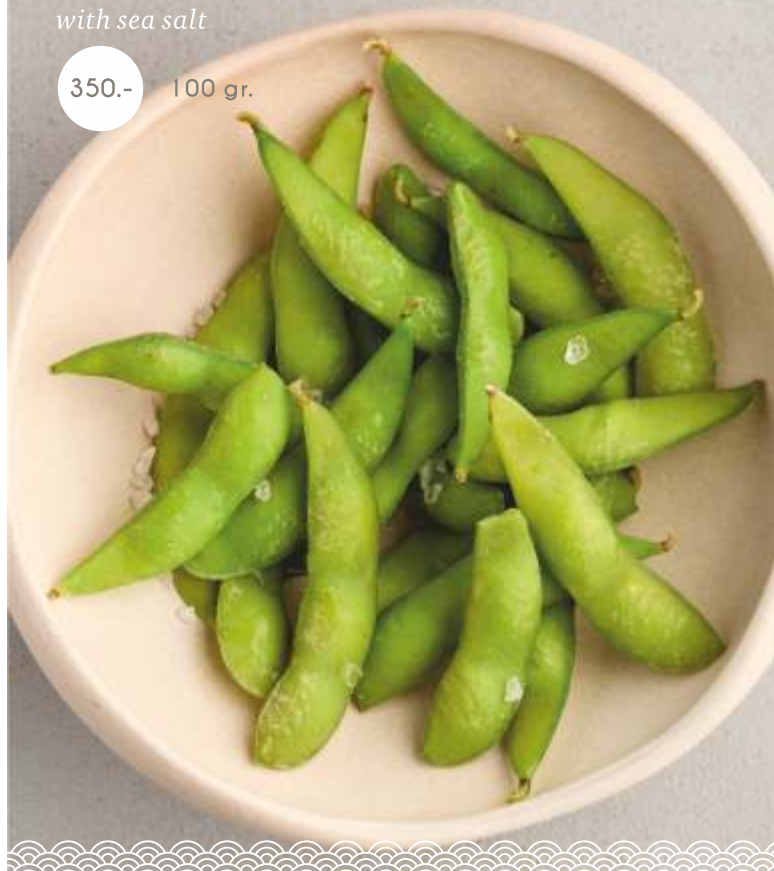
590.-



### БОБЫ ЭДАМАМЕ с морской солью

.....  
*Edamame beans  
with sea salt*

350.- 100 gr.







**КРЕВЕТКИ-ТЕМПУРА**  
с васаби-муссом

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

120/20 gr. 570.-



**СПРИНГ РОЛЛЫ**  
с уткой

.....  
*Duck Spring Rolls*

120/30 gr.

470.-



**ПОНЧИКИ ИЗ КРАБА**  
со сливочным сыром

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

10/30 gr. 890.-



**ЖАРЕННЫЕ ГЕДЗА**  
с бараниной

.....  
*Fried lamb gyoza*  
6 pc. 105 gr.

410.-





momo  
PAN ASIAN KITCHEN



### С КУРИЦЕЙ

.....  
*Chicken dim sum*

6 пс. 105 gr.

410.-



### С ГРЕБЕШКОМ И КРЕВЕТКАМИ

.....  
*Scallop and shrimp  
dim sum*

6 пс. 105 gr.

670.-





АССОРТИ  
ДИМСАМОВ

.....  
*Dim sum  
assortment*  
9 pc. 155 gr.

690.-

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.

470.-





ЯПОНСКАЯ УХА  
с "неидеальным  
лососем"

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

360 gr. 570.-



ЛУКОВАЯ  
ЛЕПЕШКА РОТИ  
с хумусом

*Onion roti with hummus*  
100 gr. 270.-



ОСТРЫЙ СУП  
«КИМЧИ-ТИГЕ»

.....  
*Spicy Kimchi-Tige Soup*

350 gr. 490.-



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*

670.- 350 gr.

+

ПАРОВОЙ РИС

*We recommend  
to add steamed rice*

150 gr. 130.-

+



### ЧИЛИ-БИФ РАМЕН

.....  
*Chili beef ramen*

420 gr.

890.-







СИНГАПУРСКАЯ  
ЛАПША  
со свиной  
и креветками

*Singapore style noodles  
with pork and prawns*

300 gr. 670.-



ПАД ТАЙ  
с курицей  
и креветками

*Pad Thai with chicken  
and prawns*

590.- 300 gr.







**КРЕВЕТКИ  
ПО-СЫЧУАНЬСКИ**  
С СОУСОМ КИМ-ЧИ

.....  
*Szechuan shrimps  
with kimchi sauce*

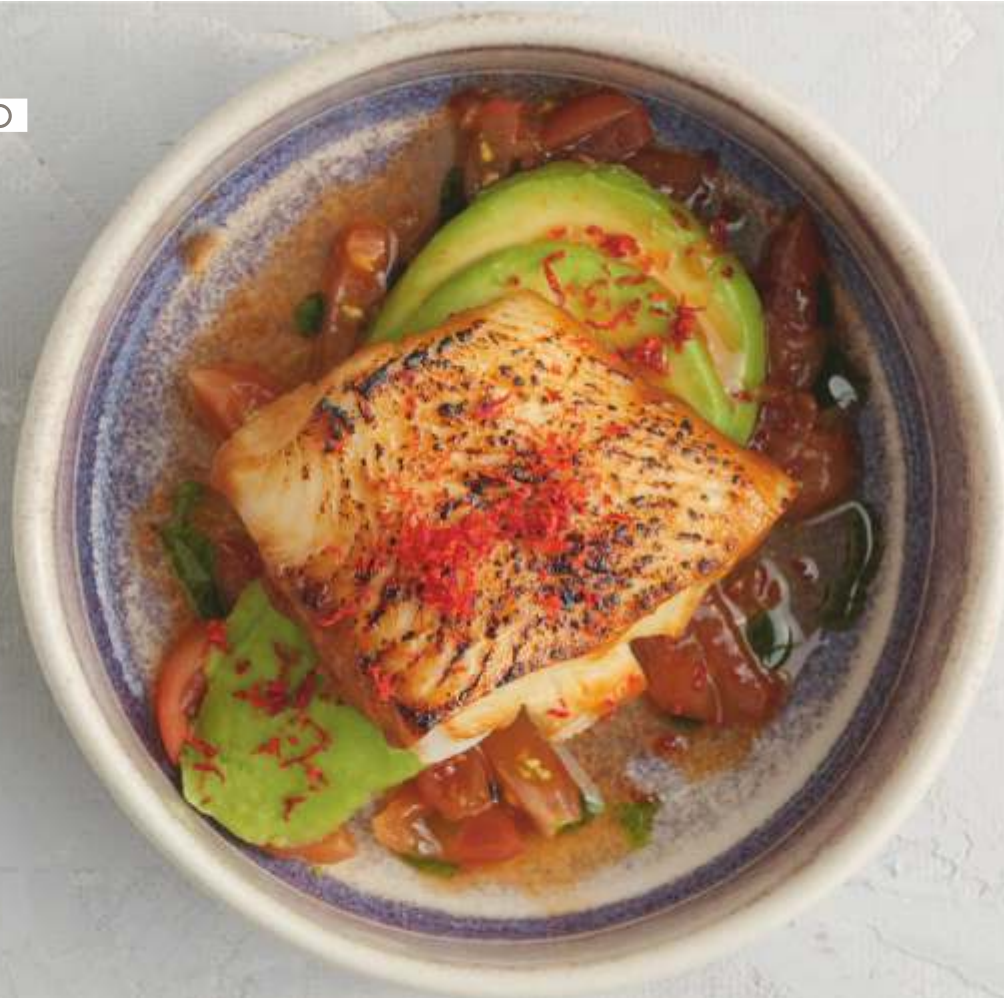
215 gr. 790.-



**ПАЛТУС С АВОКАДО**  
и маринованными  
ТОМАТАМИ

.....  
*Halibut with avocado  
and marinated tomatoes*

990.- 180 gr.



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



## ТРЕСКА ВОК

с муссом

из копченого угря

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

970.-

200 gr.



## ХРУСТЯЩИЙ СИБАС

в пряном соусе с чили,  
подаем с рисом

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

180/100 gr.

990.-



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



**ПАСТА ОРЗО  
С МОРЕПРОДУКТАМИ**  
и зеленым карри

.....  
*Seafood Orzo  
with Green Curry*

670.- 240 gr.



**ЛОСОСЬ  
В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ**  
с грибным муссом

.....  
*Salmon in puff pastry  
with mushroom mousse*

200 gr. 890.-

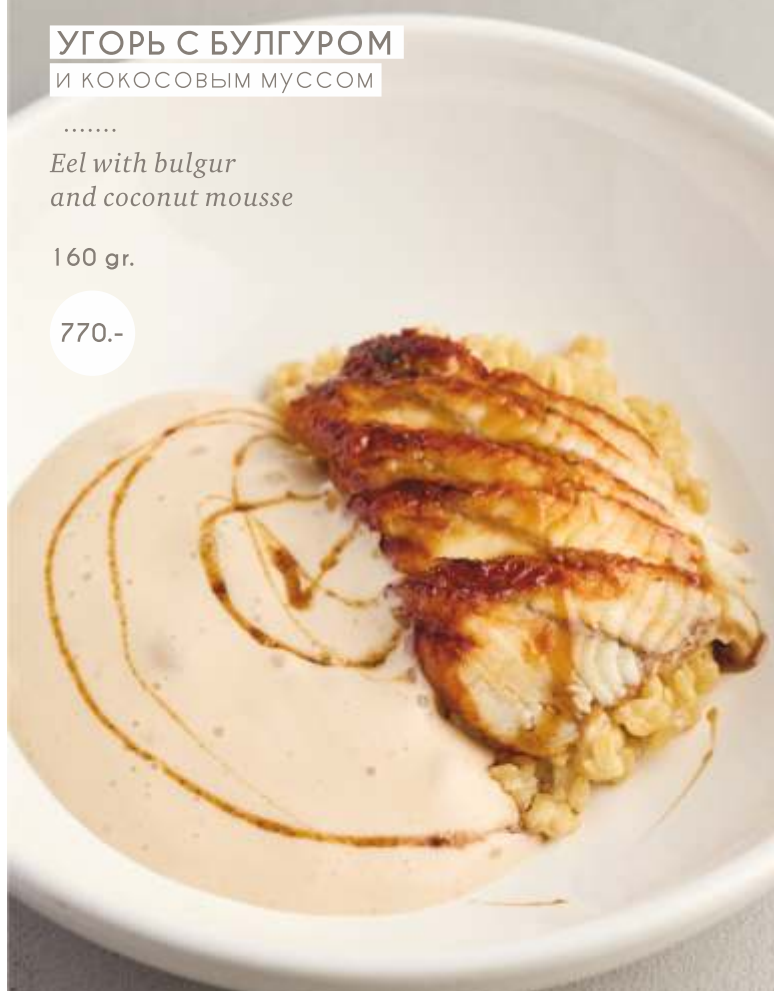


**УГОРЬ С БУЛГУРОМ**  
и кокосовым муссом

.....  
*Eel with bulgur  
and coconut mousse*

160 gr.

770.-





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. 670.-



**УТИНАЯ  
ГРУДКА**  
с манго

.....  
*Duck breast  
with mango*

790.- 160 gr.





**СТЕЙК**  
**ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ**  
 с картофельными ньокки

*Beef tenderloin steak*  
*with potato gnocchi*

260 gr. 1250.-

**ВОК С ГОВЯДИНОЙ**  
 и грибами

*Beef and mushrooms*  
*wok stir fry*

200 gr. 950.-

**ВОК С ГОВЯЖЬИМ**  
**ЯЗЫКОМ**  
 и картофелем

*Beef tongue and*  
*potatoes wok stir fry*

790.- 300 gr.





**ШОКОЛАДНЫЙ МУСС**  
с кофейным мороженым  
и малиной

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

110 gr. 390.-



**ЧЕРНОСЛИВ**  
с соленой  
карамелью

.....  
*Prunes with salted caramel*

140 gr. 490.-



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





momo  
PAN ASIAN KITCHEN

**ЮДЗУ-ЧИЗКЕЙК**  
ПОД МАНДАРИНОВЫМ  
КУПОЛОМ

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

410.- 85 gr.



**ЕЛОВОЕ МОРОЖЕНОЕ**  
с голубикой

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

95 gr. 490.-





СМЕТАННИК  
С МАРАКУЙЕЙ

Sour cream cake  
with passion fruit

160 gr. 450.-

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

БАГАСИ МОТИ  
с каркаде

Hibiscus wagashi mochi

95 gr. 410.-

БАГАСИ МОТИ  
с манго

Mango wagashi mochi

410.- 95 gr.





момо  
PAN ASIAN KITCHEN

## ДИЖЕСТИВЫ | Digestifs

### ИЗ ВИНОГРАДА | From grapes

Граппа Мардзадро, "Ле Жиаре"  
Гевюрцтраминер, Италия  
*Marzadro, "Le Giare" Gewurztraminer, Italy*  
0,05L. | 730.-



Портвейн Портвейн Бэронс  
Файн Порто Тони, Португалия  
*Baron's Port Fine Tawny, Portugal*  
0,08L. | 650.-



Херес Вальдеспино  
Крем Изабелла, Испания  
*Sherry Valdespino Cream Isabella, Spain*  
0,08L. | 790.-

Писко "БарСоль" Примеро Куебранта, Перу  
*Pisco "BarSol" Primero Quebranta, Peru*  
0,05L. | 630.-

### ИЗ СМОЛЫ | From resin



Скинос, Греция  
*Skinos, Greece*  
0,05L. | 570.-

### ИЗ ЯБЛОК | From apples

Кальвадос Де Пэй Д'ож Бюснель ХО  
12лет выдержки, Франция  
*Busnel, Pays d'Auge XO 12 y. o., France*  
0,05L. | 1100.-

### ИЗ ОРЕХОВ | From nuts

43 Орочата, Испания  
*43 Orochata, Spain*  
0,05L. | 550.-

### НА ТРАВАХ | On herbs



Амаро Монтенегро, Италия  
*Amaro Montenegro, Italy*  
0,05L. | 690.-

Бехеровка, Чехия  
*Becherovka, Czech Republic*  
0,05L. | 490.-

Ягермайстер, Германия  
*Jägermeister, Germany*  
0,05L. | 550.-

## ДЕЛАЕМ САМИ | Homemade

Настойка еловая №1  
*Spruce tincture №1*  
0,05L. | 290.-

Кофейный ликер крафт  
*Craft Coffee Liqueur*  
0,05L. | 290.-

Сливочный ликер крафт  
*Craft Cream Liqueur*  
0,05L. | 290.-



Милк - панч персик - абрикос  
*Milk - punch peach - apricot*  
0,05L. | 300.-



Милк - панч смородина - пломбир  
*Milk - punch currant - ice cream*  
0,05L. | 300.-



Джин на черной смородине крафт  
*Craft Blackcurrant gin*  
0,05L. | 330.-



