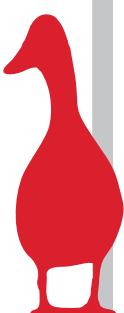


汤姆·杨

Том
YANG
БАР



ОНИГИРИ

Японский сэндвич



Онигири
«Калифорния»
с креветками, тобико,
и сливочным сыром

Онигири «Магуро»
с тунцом, огурцом
и сливочным сыром

Онигири Унаги
с угрем, огурцом
и сливочным сыром

Онигири
«Филадельфия»
с лососем, огурцом
и сливочным сыром



СТАРТЕРЫ

небольшие закуски

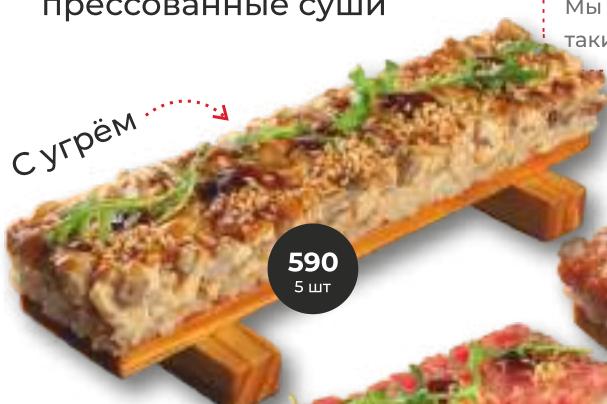


Огурцы
кимчи

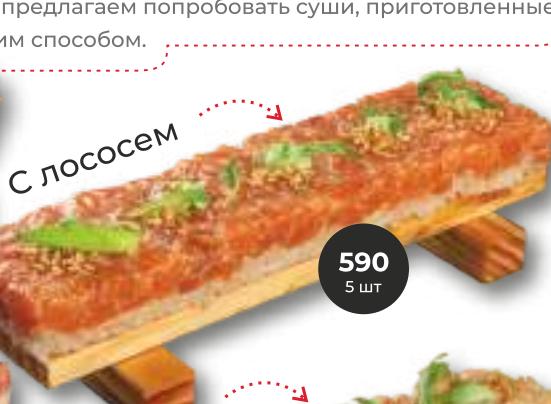
Томаты
кимчи

ОШИДЗУСИ

прессованные суши



С угрём



С лососем



С тунцом



С креветками

Прессованные суши, которые делаются из слоёв рыбы и риса. Прессуются в специальной коробке «Осибако». Именно эти суши можно назвать самыми древними! Мы предлагаем попробовать суши, приготовленные таким способом.



ЖАРЕНЫЕ ОНИГИРИ |

Онигiri - это как сэндвич, только для тех, кто хочет погуствовать себыя сытнинами!

290
120 г
1 шт

Жареные
онигири «Магуро»

330
120 г
1 шт

Жареные
онигири «Филадельфия»

290
120 г
1 шт

Жареные
онигири «Калифорния»

330
120 г
1 шт

Жареные
онигири «Унаги»

Абури - это способ приготовления рыбы, легкая обжарка. Отjem быстро обжарят кусочки рыбы, обжигая внешнюю поверхность

Абури с креветкой

390
5 шт



Абури с лососем

590
5 шт



Абури с тунцом

390
5 шт



Абури с угрем

590
5 шт



鱼奇司

ЗАКУСКИ ФРАЙ

К закускам фрай советуем взять светлое пиво ЧУАНЛАН – оригинальное в традиционном китайском стиле.

Смесь ячменного и пшеничного солода в сочетании с мягким ароматом аргентинского хмеля создают композицию вкуса и аромата

Смотрите карту бара

Днем ЗОЖ
Вечером «Лапши»

Харумаки
со снежным
крабом

350

140 г

510

120 г

Хрустящие креветки

Пирожки фило
с курицей и грибами

350

140 г

240

120 г

Картофель фри

Хрустящие закуски не оставят
вас равнодушными

Пирожки фило
с морепродуктами

370

140 г

Сырные шарики

350

150 г

350

150 г

Пирожки
с бараниной

«Аппетит приходит
во время еды... А потом ешё
раз и ешё...
Задыхает, что ли,
что приходил...»

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА |



От нас скрыли
этот рецепт,
но мы его
крякнули!



Утка по-азиатски

Утка маринуется 48 часов.

Подается с пшеничными блинчиками, свежим огурцом, луком-пореем, салатными листьями, утиным бульоном и с соусами сливовый, кунжутный кисло-сладкий

1980
1/2 шт
1250 г

3600
1 шт
2500 г

Блинчики
дополнительно

100
5 шт

ДОПОЛНИТЕ

Салатные
листья,
лук порей
и огурец

270
130 г

Пшеничные
блинчики

100
5 шт

叉燒肉

Флама фрименная свинина
маринуется 27 часов
в семи азиатских специях
и запекается при высоких
температурах

690
250 г

Свинина BBQ



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Рулька в китайском соусе

Рулька варится в соевом соусе, шаосинском вине, рисовом уксусе и большом количестве специй, отличается насыщенным темным цветом, характерным вкусом и нежностью.

Рульку варят до того момента пока кость можно будет легко удалить

60

100 г

600

350 г

Токпокки мак & чиз

590

235 г

690

340 г

Токпокки с телячим и щёчками в соусе тонкацу

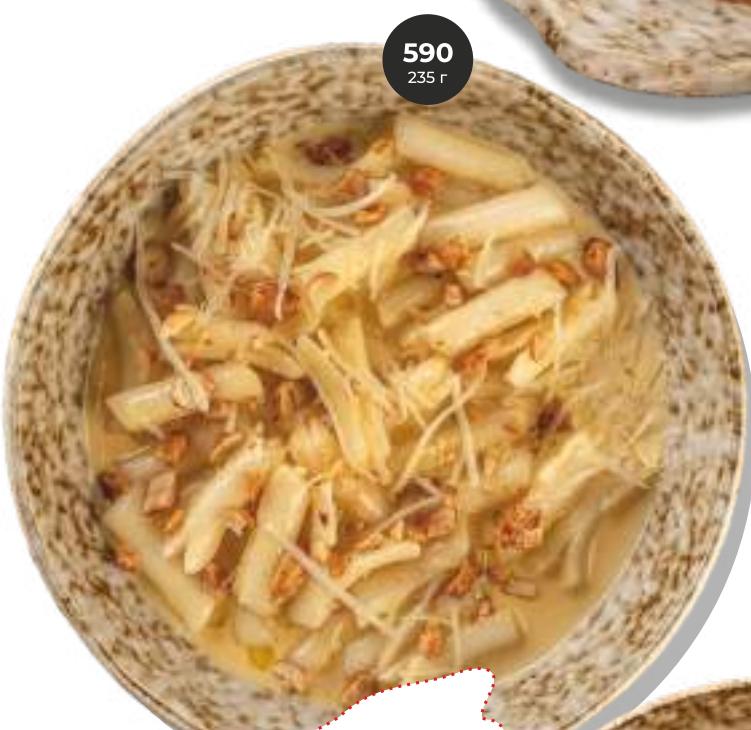
460

350 г

Цыпленок в кисло-сладком соусе с рисом

Токпокки –
традиционный
корейский
раструб

Вкуснее морепродуктов!



ГЁДЗА / ДИМ-САМЫ / БАОЦЗЫ |

подаются по 3 шт.



Дим-самы
с угрем
и грибами

380
90 г



Баоцзы
с курицей,
креветкой,
кальмаром

290
110 г

包子

«Баоцзы»
китайское блюдо,
представляющее собой
небольшой пирожок,
приготовленный
на пару
с разнообразной
начинкой



430
90 г

Дим-самы на пару
с креветками

Интересное наблюдение:
настриолы начинают
жарить сразу же,
как только перестаёт
варить.



290
110 г

Гёдза
с бараниной
жареные



290
110 г

Гёдза
со свининой
жареные



290
110 г

БАО

нежные паровые булочки
с начинкой / 2 шт. /

Бао с уткой

430

220 г



370

250 г

Бао со свининой

430

240 г

Бао с томлённой говядиной



430

240 г

Бао с креветкой

- А мне мой говорит:
«Ты погему такой грустный!»
Закажи БАО!»

- А твой, это кто?

- Внутренний голос

430

240 г

Бао с тунцом

Идеально
для тех,
кто хочет
перекусить



МИДИИ I

Только русский
человек знает,
чем еда отличается
от закуски.

Двусторчатые мидии
в соусе «Том ям»
с картофелем фри
и лепешкой



720
320 г

Двусторчатые
мидии в соусе
«Сливочный
трюфель»
с лепешкой
и картофелем фри



720
320 г

Хочется простого
человеского,
свежий две тарелки
мидий одному!

Двусторчатые мидии
в соусе «Блю чиз» с манго,
лепешкой и картофелем фри



720
320 г

ЛАПША

Выберите лапшу: удон или яичная



Лапша
с угрем

650
400 г



Лапша
с уткой,
грибами
и трюфельным
маслом

650
450 г



530
400 г

Лапша
с кальмаром

Дорогой повар!
от шеф-повара!

650
450 г

Лапша
с креветками
в соусе том ям



590
400 г

Лапша
с татаки из тунца
в соусе тамаринд



530
400 г

Лапша
со свининой
и овощами

Если ты будешь,
что большая тарелка удоча
сделает тебя счастливым...
правильно думашив, сделает!



САЛАТЫ I



Теплый салат с ростбифом и соусом дорблю

Салат с креветочными пончиками, сыром страчателла и рукколой



Салат с креветками и кальмарами, ростками сои, нори и сливочно-имбирно-чесночным соусом



Салат с лососем, огурцом и авокадо, тобико, сельдереем, миксом салата, соусом спайси и кунжутом

Жить понятно - «переел». Есть такое понятие - «надо подождать, пока не уляжется и закащать седе еще салатик!»



Если вы еще не определились, что хотите больше: покушать или покушать? Выиграйте салат!



САЛАТЫ

Боул с татаки из тунца
бобами эдамаме, маринованым
яйцом и сливочно-кунжутным
соусом

570
200 г

Салат с уткой и манго
с цукини, миксом салата
и арахисом кимчи

470
160 г

Зелёный салат
с авокадо и кинзой,
водорослями чука, огурцом,
миксом салата и цукини

380
200 г

И никаких
лишних
калорий

Хрустящие баклажаны
с томатами и кинзой
в соусе тайский чили

470
220 г

Хрустящие баклажаны
с томатами и кинзой
в соусе тайский чили

СУПЫ

Рамен с угрем
в сливочном бульоне

650
490 г

Рамен с уткой
и арахисовым
бульоном

650
490 г

по рецепту
от шеф-повара

для тех, кто
любит всё с сыром

650
490 г

Рамен
крем-чиз
с говяжьей
щековиной

идеален для тех
кто любит пельмени

Рамен
с куриными
вонтонами

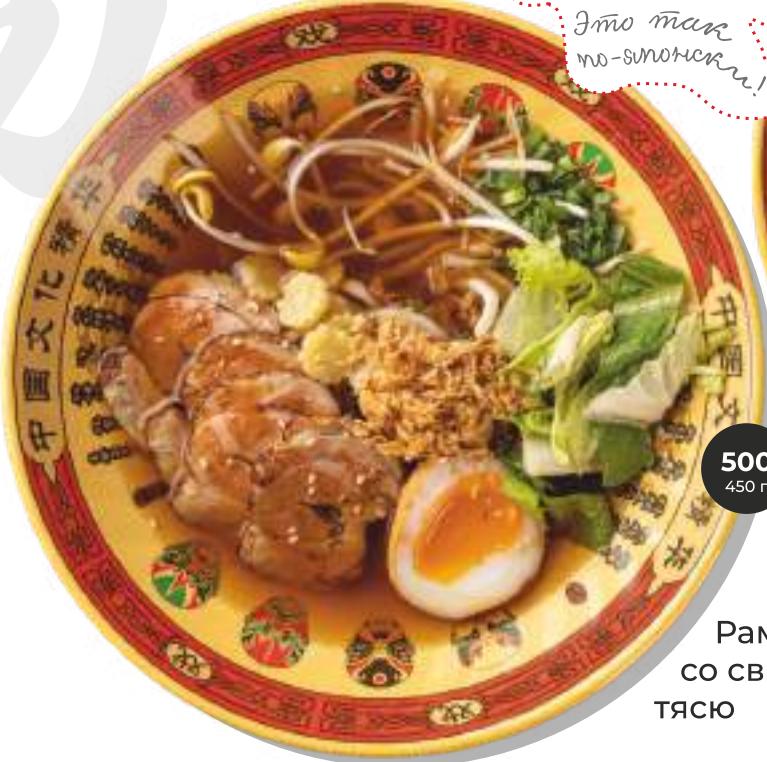
410
490 г

Рамен
со свининой

500
440 г

Рамен — одно из популярных
японских блюд, основой
которого является лапша
в насыщенном горячем
бульоне.

СУПЫ



Возьмите к супу
сёто.
Это так
по-японски!



500
450 г

500
450 г

Рамен
со свининой
тясию

Рамен
с креветочными пончиками

Дословно название супа переводится как «варить острый салат».

ТОМ ЯМ — это традиционный тайский суп.

В нём есть ароматная пряность, приятная кислинка и слегка обжигающая острота.

Любой
плохой день
может исправить
хорошим
том ямом

Каш
фирменный



600
520 г

650
490 г

Том ям
с морепродуктами
креветки и кальмары
с томатами черри,
вешенками
и кинзой

Том ям рамен с курицей



ДЕСЕРТЫ I

Хочется простого
человеческого,
съесть три десерта
одному!

390
90 г

Утёнок Манго

Жареное
молоко

260
110 г

410
150 г

Тирамису
с шоколадным
моти

550
150 г

Токпокки
сникерс

180
75 г

Лунные
пряники

Как завоевать мое сердце:
Заказать мне десерт
Приготовить мне десерт
Быть десертом

ДЕСЕРТЫ

моти — необычный десерт, который подают одновременно и на пирожное, и на мороженое

Моти
соленая
карамель

250
75 г

250
75 г

Моти
с клубникой

310
75 г

Моти
дубайский
шоколад



Банановый
нама

310
80 г



Смотрите
карту бара!

Kong Kong style milk tea —
насыщенный чёрный чай
с добавлением сладкого
молока, идеально подходит
к нашим десертам



МЕРЧ |



Футболка



Панама



Кружка



Вьетнамский
кофе

КАРТА БАРА



ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Харбин Премиум 5 %	610 мл	580
Сайгон Лагер 4,3 %	330 мл	380
Циндао Премиум 4,7 %	330 мл	380
Харбин Премиум 5,5 %	330 мл	350
Чуанлан	1 л	1100
Скай дракон	1 л	950
Корона	330 мл	480
Крушовице светлое	500 мл	300
Крушовице тёмное	500 мл	300
Вкусовое пиво имбирь, груша, лимон, манго, вишня	500 мл	300
Кульмбахер безалкогольное	500 мл	550

РАЗЛИВНОЕ

Кузница	330 мл	220	500 мл	300
Литовель Чехия		350		430

JIU (джиу) 联检组

Водка	Царская Оригинальная	200
Водка	Онегин	350
Водка	Байцзю (Укиё Райс)	550
Водка	Сётю Коме Чинмокурю 5 лет	550
Водка	LAB 50%	280
	LAB 38% Груша/Айва	200
	LAB 38% Ваниль/Бобы тонка	200
	LAB 38% Клюква/Мята	200
	LAB 38% Черная смородина/Крыжовник	200
Бренды	Бодуен 7 л	380
Виски	Япония. Купажированный виски Мидай	550
Виски	Ирландия. Даблинер	450
Ром	Гран Каду 3 года	450
Текила	Пуэбло Бланка	450
Джин	Япония. Укиё Юдзу	550
Вермут	Бьянко / Экстра Драй / Фиеро	250
Ликер	Егермейстер	380

+
ТОНИК
100 р



КАРТА БАРА

БАЙЦЮ

Облепиха на миндале
Черная Смородина на ревене и липе
Вишневая на попкорне
Лимончелло

50 мл 200

БЛЕНД-ШОТ 20%

Маракуйя / Груша
Клубника / Брусника
Персик / Манго
Лимонный Тарт / Апельсин
Клюква / Розмарин
Лаванда / Земляника

50 мл 200

БАЙЦЮ СЕТ 4 - 700

4 вида по 50 мл

БАЙЦЮ СЕТ 6 - 1000

6 видов по 50 мл

БАЙЦЮ СЕТ 9 - 1600

9 видов по 50 мл

КОКТЕЙЛИ

Апероль спритц	180 мл	650
Мартини фиери-тоник	150 мл	550
Мартини фиери-тоник 2+1	450 мл	1200
Мохито	250 мл	450
Джин-тоник	180 мл	550
Арбузный джин	300 мл	600
Корона санрайз	330 мл	650
Инжир маргарита	140 мл	600
Беллини 75	160 мл	600
Basil smash	120 мл	550
Сауэр гуанабана / персик	140 мл	550
Джин-тоник груша / абрикос	180 мл	550

КОКТЕЙЛИ

удобно взять с собой в баночках

330 мл | 1200

Банка №1

Апероль спритц
апероль, брют, содовая

Банка №2

Мартини фиери
мартини фиери, тоник

Банка №3

Маракуйя спритц
маракуйя, брют, содовая

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Розовый кактус / Каламанси / Калина	250 мл	750 мл	370	900
Гуанабана / Личи / Манго			370	900
Драгонфрукт / Ассай / Клубника			370	900
Облепихово-вишнёвый компот	330 мл		250	
Морс	330 мл		250	
Манго-маракуйя молкшейк	300 мл		380	
Клубника-банан молкшейк	300 мл		350	

BUBBLE TEA

Bubble tea	250 мл	300
Соленая крамель		
Bubble tea	250 мл	300
Манго / Маракуйя с фисташковой пеной		
Bubble tea	300 мл	300
Малина / Персик с сырной пеной		

ЛИМОНАДЫ — удобно взять с собой в баночках

- Манго / Гуанабана
- Персик / Груша
- Маракуйя / Персик
- Клубника / Бузина



ВИННАЯ КАРТА

ВИНА ПО БОКАЛАМ

125 мл

Игристые

Италия	Монтефьоре Просекко ДОК	брют	550
Италия	21 Кюве Экстра Брют	экстра брют	400
Франция	Дюк Де Шеранс Пале Де Версаль	полусладкое	400
Россия	Нуволе	брют / полусладкое	350

Белые вина

Франция	Пер Гийо Совиньон	сухое	450
Италия	Пино Гриджио	сухое	450
Италия	Монтефьоре Пино Гриджио	полусухое	450
Новая Зеландия	Совиньон Блан	сухое	550
Россия	Локантита Море Совиньон Блан	сухое	350

Красные вина

Франция	Пер Гийо Мерло	сухое	450
Италия	Монтефьоре Кьянти Колли Сенези	сухое	450

ВИНА ПО БУТЫЛКАМ

750 мл

Игристые вина

Италия	Мартини Просекко DOC	брют	3900
Италия	Монтефьоре Просекко DOC	брют	3700
Италия	Монтефьоре Асти DOCG	садкое	3900
Италия	21 Кюве Экстра Брют	экстра брют	2400
Франция	Дюк Де Шеранс Пале Де Версаль	полусадкое	2400
Россия	Балаклава Пино Нуар	брют	2900
Россия	Нуволе розовое	брют	2200

Белые вина

Франция	Пер Гийо Совиньон	сухое	2700
Франция	Мари Манес Шардоне	сухое	2700
Италия	Пино Гриджио	сухое	2700
Италия	Монтефьоре Пино Гриджио	полусухое	2700
Новая Зеландия	Совиньон Блан	сухое	3100
Россия	Крю Лермонт Рислинг	сухое	2600
Россия	Локантита Море Совиньон Блан	сухое	1900

Красные вина

Франция	Пер Гийо Мерло	сухое	2700
Италия	Монтефьоре Кьянти Колли Сенези	сухое	2700

ЧАЙ и КОФЕ

НАПИТКИ

Апельсиновый фреш	250 мл	350
Кока-кола /стекло/		300
Эвервейс в ассортименте	250 мл	250
Бонаква с/г, б/г	330 мл	290
Байкал с/г, б/г	500 мл	290
Сок в ассортименте	200 мл	250
Энергетик	250 мл	250

КИТАЙСКИЙ ЧАЙ

Сенча Асамуши

Чай с зеленовато-золотистым цветом, свежим ароматом и балансом цветов и трав.
Количество завариваний - 3

Генмайча

Сенча с добавлением чая маття и жареным рисом. Мягкий ореховый вкус с ароматом попкорна
Количество завариваний - 2

Жасмин

Цветы из провинции Гуанси, чай из провинции Чжэцзян. Нежный оттенок цветов жасмина с оттенками трав и легкими цитрусовыми нотками
Количество завариваний - 2

Молочный улун Най Сян (Тайвань)

Сладковатый, чуть цветочный аромат со вкусом сливочного масла и молока
Количество завариваний - 3

Пуэр Юньнань

Листья асамской разновидности чайного куста из провинции Юньнань на юге Китая. Глубокий, насыщенный вкус, в котором чувствуются сладость, горчинка и ощущаются нотки чернослива и шоколада
Количество завариваний - 3

Маття

Ореховый привкус с легким сладким и незначительным горьким вкусом
Количество завариваний - 1

500 мл **300**

КЛАССИЧЕСКИЙ ЧАЙ **250/400**

Чёрный чай

Ассам Меленг GFBOP / Ройал Эрл Грэй

0,5/1л

Зелёный чай

Жу-Ча Ружейный порох / Грюн Матинэ

Травяной чай

Женьшеневая Долина / Ромашка / Шиповник

Грецишный чай

Пахнет орехом, на вкус как печенька

По мнению счастливых гостей и команды «Том Яйл Бар»

ЧАЙ С НАТУРАЛЬНЫМИ **280/550**

ФРУКТАМИ И ЯГОДАМИ

0,5/1л

Облепиха / Калина / Инжир

Черная смородина / Брусника / Земляника

Клубника / Розовый кактус / Каламанси

Дополните
на выбор
кокосовое или
миндальное
молоко

КОФЕ **150 мл 220**

Кофе по-вьетнамски
100 % robusta сильной обжарки, цитрусовое сгущённое молоко

Эспрессо **30 мл 200**

Американо **150 мл 200**

Капучино **150 мл 270**

Латте Макиато **220 мл 320**
с сиропом на выбор

Какао **200 мл 220**

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Сливки 10 %	50 мл	150
Молоко	100 мл	100
Миндальное молоко	100 мл	120
Кокосовое молоко	100 мл	120
Лимон	50 гр	100
Лайм	50 гр	130
Мята	5 гр	50
Чабрец	1 гр	25

На выбор
горячий /
холодный

Hong Kong style milk tea **150 мл 190**

Ассам Меленг GFBOP, молоко,
сгущенное молоко

220
150 мл

Кофе
по-вьетнамски



