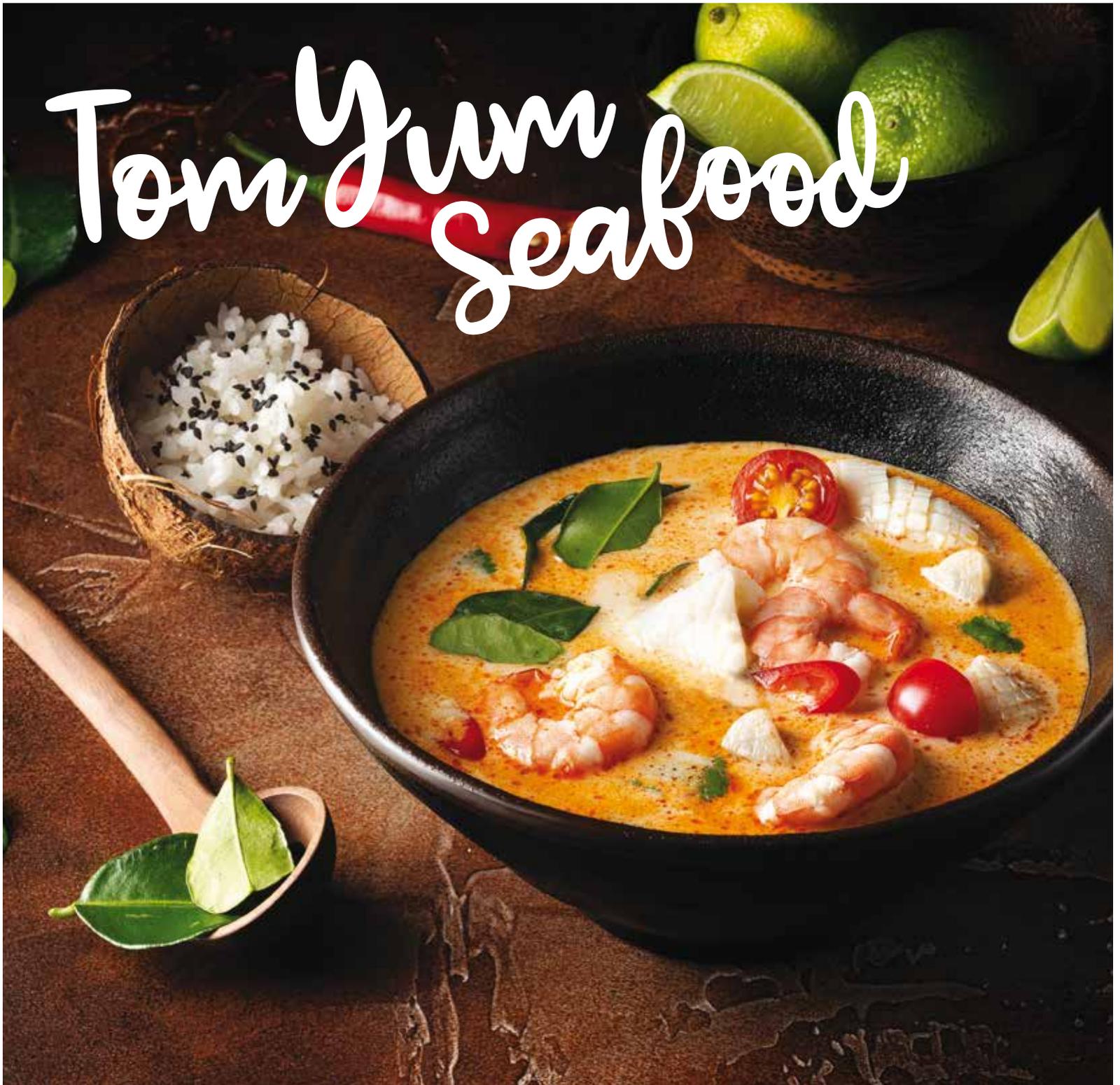


FOOD MENU

ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ

Tom Yum Seafood



-20%
ВОЗЬМИ С СОБОЙ

ПРИЕМ ЗАКАЗОВ
С 11:00 ДО 2:00 УТРА
+7 (495) 22-55-999
www.menza-cafe.ru

Загрузите в
 App Store

доступно в
 Google Play

**СПРОСИТЕ У ОФИЦИАНТА
БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ СОЕВЫЙ СОУС!**

При приготовлении наших блюд мы используем лук, орехи, специи, яйцо и другие аллергены. Если у вас есть индивидуальная непереносимость этих и других продуктов, уточните у официанта состав блюда.

Подача блюд может отличаться от изображений в меню.

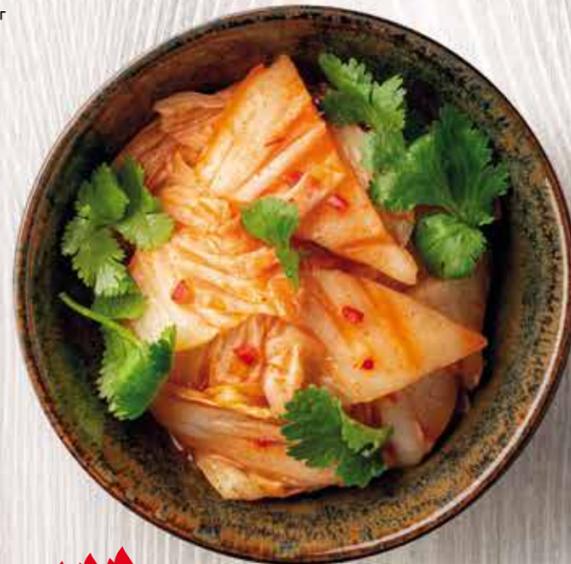
САЛАТЫ



Битые огурцы Vegetarian

Оригинальная китайская закуска с кунжутным маслом, чесноком, кешью, кинзой, чили и сладким перцем под темным соевым соусом и уксусом.

277.-
164 г



Кимчи

Пекинская капуста, маринованная в корейском стиле с соусами шрирача, кимчи и перцем чили. Подается с кинзой.

199.-
160 г

Чука

Водоросли чука и вакамэ, салат айсберг, томаты черри и кунжут. Подается с ореховым соусом.

250.-
138 г



САЛАТЫ



Зеленый салат с курицей

Курица в хрустящей панировке, на листьях салата с ростками сои, морковью, огурцами и легким дрессингом на основе соевого соуса, лайма и кунжута.

367.-
152 г



Салат со щупальцами командорского кальмара

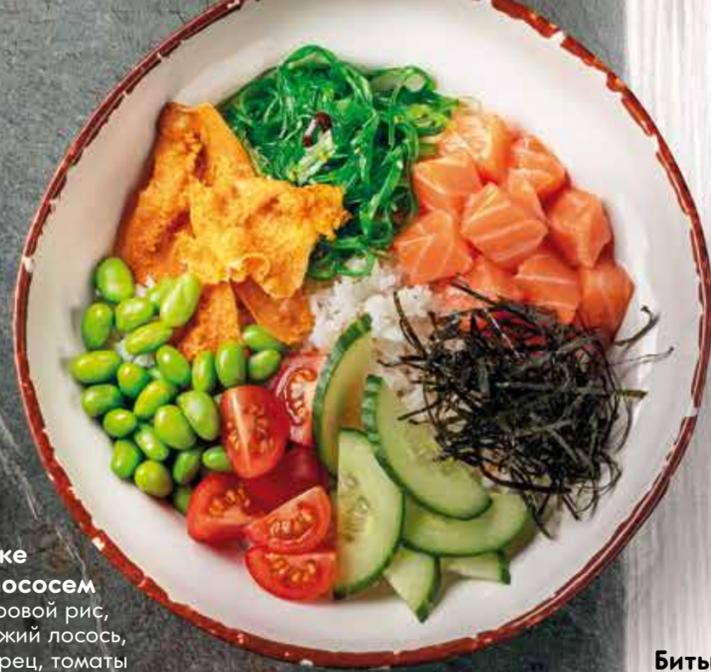
с огурцами, редисом и кинзой в пикантном дрессинге.

387.-
160 г

Фунчоза

Фунчоза с курицей, овощами и специями, маринованная в корейском стиле. Подается с кинзой.

217.-
150 г



Поке

с лососем

Паровой рис, свежий лосось, огурец, томаты черри, водоросли чука и нори, бобы эдамаэ, чипсы харумаки и кунжут. Подается с ореховым соусом.

589.-
356 г

ПОКЕ

Авокадо*
100.-
70 г



* Специальная цена, действительна при заказе любого Поке.



Поке с тофу Vegetarian

Паровой рис, тофу, огурцы, томаты черри, водоросли чука и нори, бобы эдамаэ, постные чипсы харумаки и кунжут с постным соусом поке.

389.-
364 г



СУПЫ

Мисо-суп
Бульон мисо из соевых бобов,
с тофу, грибами и вакамэ.

137.–
160 г



Ксом Мой Фо Бо
Еще один Фо Бо
из экзотического Вьетнама
– аутентичный рецепт,
большая порция.

547.–
770 г



Суп Кимчи
Яркий корейский суп
с кусочками свинины,
капустой кимчи и яйцом.
Содержит кунжут,
зеленый лук.
Подается с рисом.

318.–
500 г



Китайский бульон
с курицей, яичной лапшой,
яйцом и укропом.

327.–
354 г



Мисо Рамен
Бульон мисо с лапшой рамен,
курицей, шпинатом, яйцом,
томатами черри и кунжутным маслом.

427.–
530 г



Салат из утиной печени
Обжаренные кусочки печени
и шампиньонов в сопровождении
мандарина и малинового соуса
с легким дрессингом Юдзу.

397.–
215 г



Салат с морепродуктами
Креветки, кальмары (филе и щупальца),
микс-салат, помидоры черри с медово-
горчичным соусом и оливковым маслом.

0.–
0 г

САЛАТЫ



Цезарь с курицей
Курица и перепелиное яйцо на листьях
микс-салата и фриззе, томаты черри,
пармезан и пшеничные гренки.

525.–
198 г



Цезарь с креветками
Креветки на листьях рукколы
и микс-салата, томаты черри,
пармезан и пшеничные гренки.

537.–
142 г



АЗИАТСКАЯ ЛАПША



Рамен с курицей дашидо и овощами (сладким перцем, пекинской капустой, морковью, фасолью и зеленым луком) в соусе дашидо.

479.-
280 г



Стекло́нная лапша с курицей в тайском соусе с овощами (сладким перцем, пекинской капустой, морковью, фасолью и зеленым луком) и яйцом.

437.-
330 г

Японский удон с говядиной в соусе чили-вок с овощами (сладким перцем, пекинской капустой, морковью, фасолью и зеленым луком), яйцом и кунжутным маслом. Содержит кунжут.

537.-
320 г



«Копченый» рамен с уткой и овощами (сладким перцем, пекинской капустой, морковью, фасолью и зеленым луком) в копченном соусе.

470.-
270 г



СУПЫ



Том Кха Кай
Тайский суп на кокосовом молоке с курицей, шампиньонами, специями и кинзой. Содержит куриный бульон, подается с рисом и кунжутом.

387.-
400 г



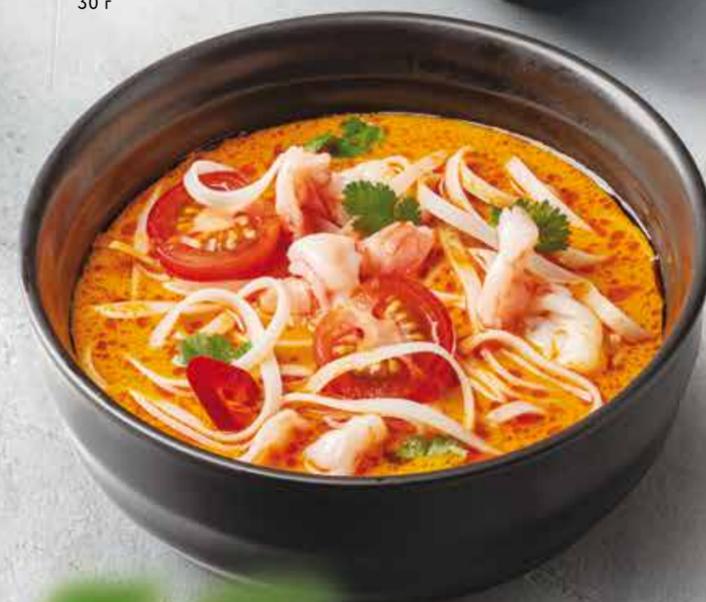
Том Ям Сифуд
Тайский суп на кокосовом молоке с креветками, кальмарами, травами, специями. Содержит куриный бульон, подается с рисом и кунжутом.

567.-
500 г



Дополнительная порция креветок при заказе Том Яма или Лаксы

107.-
30 г



Малазийская Лакса с креветками на кокосовом молоке и карри, с креветками. Содержит рыбный бульон. На выбор: с лапшой рамен или рисовой.

527.-
350 г

Рамен с уткой
Утка по-пекински, лапша рамен, шпинат, ростки сои, яйцо и зеленый лук в пикантном бульоне рамен сею

0.-
0 г



АЗИАТСКАЯ ЛАПША



Королевский Пад Тай 
Рисовая тайская широкая лапша с креветками, овощами (пекинской капустой, цукини, сладким перцем, ростками сои и зеленым луком), яйцом и орехами, в соусе пад тай.

597.-
402 г

Тайская лапша с креветками в соусе эби-вок
с овощами (пекинской капустой, цукини, сладким перцем, ростками сои и зеленым луком), яйцом, кунжутном и крабовым соевым соусом.

477.-
310 г



Стеклопная лапша по-сингапурски 
с креветками, кальмарами, овощами (пекинской капустой, цукини, сладким перцем, ростками сои и зеленым луком) и яйцом.

547.-
340 г



Шпинатная лапша с древесными грибами и шампиньонами
с ростками сои, овощами, кунжутным маслом и томатами черри, в темном кокосовом соусе.

367.-
270 г





ВОК & РИС

Чикен Каннам Кунг 
Куриное филе в панировке в соусе каннам кунг на рисовой подушке.

399.-
350 г



Свинина в кисло-сладком соусе
с ананасом и овощами, на рисовой подушке. Яркое китайское блюдо с добавлением рисового уксуса. Содержит крахмал и кинзу.

417.-
345 г



Тяхан с курицей
Рис, обжаренный с овощами, курицей и яйцом, в соусе терияки.

327.-
358 г

Баттер Чикен
Курица в индийском стиле и рис в соусе баттер масала

437.-
359 г



Тяхан
Японский рис с овощами и яйцом в соусе терияки.

299.-
330 г



 **Хрустящие баклажаны по-тайски**
с кешью под соусом лемонграсс, в корзинке харумаки. Содержит картофельный крахмал и кинзу.

437.-
196 г

СУШИ- БАР

Спайси краб 🍣
Краб и снежный краб
в соусе спайси.
175.–

Спайси угорь 🍣
Копченый угорь
в соусе спайси.
149.–

Лосось
119.–

Спайси лосось 🍣
Лосось
в соусе спайси.
127.–

Креветка
117.–

**Спайси Авокадо
Креветка** 🍣
Креветка,
авокадо,
соус спайси.
119.–

**Спайси
креветка** 🍣
Креветка
в соусе спайси.
107.–

Чука
Водоросли чука,
белый кунжут,
ореховый соус.
87.–
VEG

Угорь
Копченый
угорь, соус
унаги, кунжут.
149.–

В состав всех суши и роллов
входят рис, васаби, нори.
Порция суши – 1 шт.

РОЛЛЫ



**Калифорния
с крабом**
Краб, снежный краб, авокадо,
огурец, майонез, тобико.
617.–
6 шт.



**Калифорния
снежная**
Снежный краб, авокадо,
огурец, майонез, тобико.
499.–
6 шт.
NEW



**Калифорния
с лососем**
Лосось, тамаго, авокадо,
тобико, майонез.
547.–
6 шт.



**Филадельфия
с креветкой** 🍣
Тигровые креветки, сливочный сыр,
тобико, огурец, чука,
соус чили-апельсин.
499.–
6 шт.
NEW



**Филадельфия
с креветкой и угрем**
Креветка, угорь, сливочный сыр,
огурец, соус унаги, кунжут.
617.–
6 шт.
NEW



Драгон
Копченый угорь, сливочный сыр,
огурцы, тамаго, тофу, сырный микс,
соус унаги, салат айсберг, кунжут.
647.–
6 шт.



**Филадельфия
с лососем и креветкой**
Лосось, креветка,
сливочный сыр, огурец.
547.–
6 шт.
NEW



**Филадельфия
с лососем и угрем**
Лосось, угорь, сливочный сыр,
огурец, соус унаги, кунжут.
637.–
6 шт.
NEW

Филадельфия
Лосось, сливочный
сыр, огурец.
617.–
6 шт.

РОЛЛЫ

**Ролл
с лососем**
317.–
6 шт.

**Ролл
с огурцом**
199.–
6 шт.
VEG

Ролл с угрем
Копченый угорь,
огурец, соус унаги,
кунжут.
360.–
6 шт.

**Ролл
с креветками**
Креветки,
сливочный сыр.
270.–
6 шт.

**Спайси ролл
с лососем** 🍣
Лосось, соус спайси.
317.–
6 шт.



**Опаленная
Филадельфия**
Лосось, сливочный сыр,
огурец, соус спайси,
авокадо, темпура,
соус терияки, тобико,
кунжут.
547.–
6 шт.





Инь-Ян
Креветки, сливочный сыр, тобико, кунжут, авокадо, майонез.
437.-
6 шт.



Биг Спайси с креветкой
Креветки, соус спайси, панировка пад тай. Содержит арахис.
427.-
6 шт.



Биг Спайси с лососем
Лосось, соус спайси, тобико.
499.-
6 шт.



Запеченный с сыром и лососем
Лосось, сливочный сыр, авокадо, тобико, тамаго, лук фри, сырный микс.
537.-
6 шт.

ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ

ВСЕ ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ
ОБЖАРИВАЮТСЯ В ПАНИРОВКЕ



Темпура ролл с лососем
Лосось, соус спайси, огурец, тобико, салат айсберг.
426.-
6 шт.



Темпура ролл с креветкой
Креветка, пряный сырный соус.
357.-
6 шт.



Темпура ролл Драгон
Копченый угорь, лосось, сливочный сыр, огурец, авокадо, соус унаги, кунжут.
499.-
6 шт.



Темпура ролл Кайсен
Пряный сырный соус, авокадо, тобико, снежный краб, темпура.
397.-
6 шт.



Темпура Филадельфия
Лосось, огурец, тобико, темпура, майонез.
399.-
4 шт.



Темпура Калифорния
Краб, снежный краб, тобико, авокадо, темпура, пряный сырный соус.
427.-
4 шт.



Темпура ролл Абогадо
Сливочный сыр, авокадо, темпура.
250.-
6 шт.



Сет №1 Классик
Роллы:
• Филадельфия с креветкой
• Калифорния с лососем
• Ролл с лососем
• Ролл с креветкой
1647.-
24 шт.
605 г



Сет №2 Темпура
Теплые роллы:
• Темпура ролл Драгон
• Темпура ролл с лососем
• Темпура ролл Абогадо
• Темпура ролл с креветкой
1377.-
24 шт.
624 г



Сет №6 Филадельфия
Роллы:
• Филадельфия с лососем и угрем
• Филадельфия с лососем и креветкой
• Филадельфия
1790.-
18 шт.
665 г



Сет №3 Темпура Сандочи
Теплые роллы:
• Темпура Калифорния
• Темпура Филадельфия
• Темпура ролл Абогадо
• Темпура ролл Кайсен
1377.-
20 шт.
665 г

Сет №4 Гункан
Гунканы:
• Спайси лосось (4 шт.)
• Спайси угорь (4 шт.)
• Спайси креветка (4 шт.)
1417.-
12 шт.
384 г



Бенто № 2

- Ролл Филадельфия с лососем 4 шт.
- Зелёный салат с курицей
- Индийский баттер чикен
- Яблоки в карамели

577.-



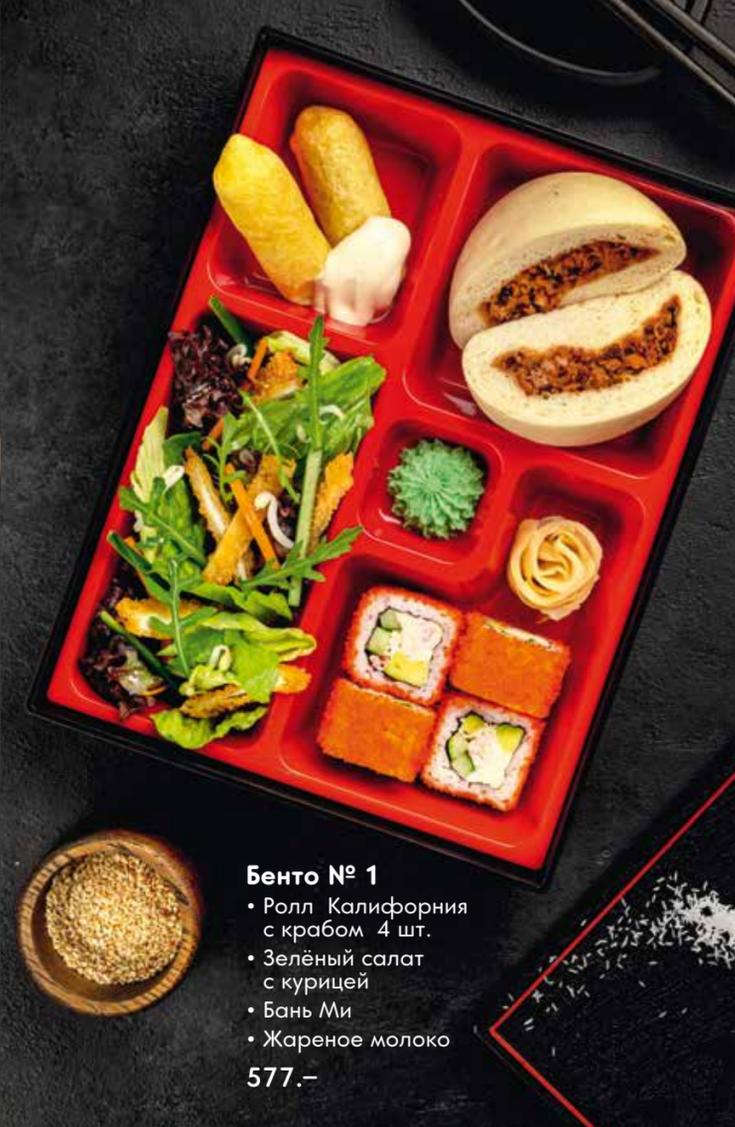
Бенто

• японская классика •

Бенто № 4

- Ролл Калифорния снежная 4 шт.
- Цезарь с курицей
- Шницель из куриного филе
- Блинчики с ягодным соусом

647.-



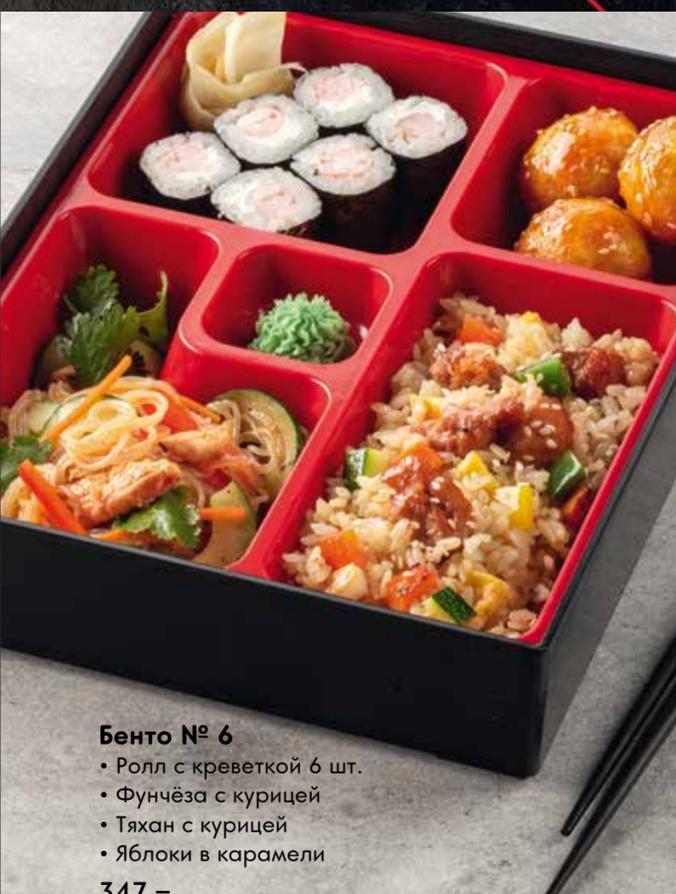
Бенто № 1

- Ролл Калифорния с крабом 4 шт.
- Зелёный салат с курицей
- Бань Ми
- Жареное молоко

577.-

Бенто № 5

687.-



Бенто № 6

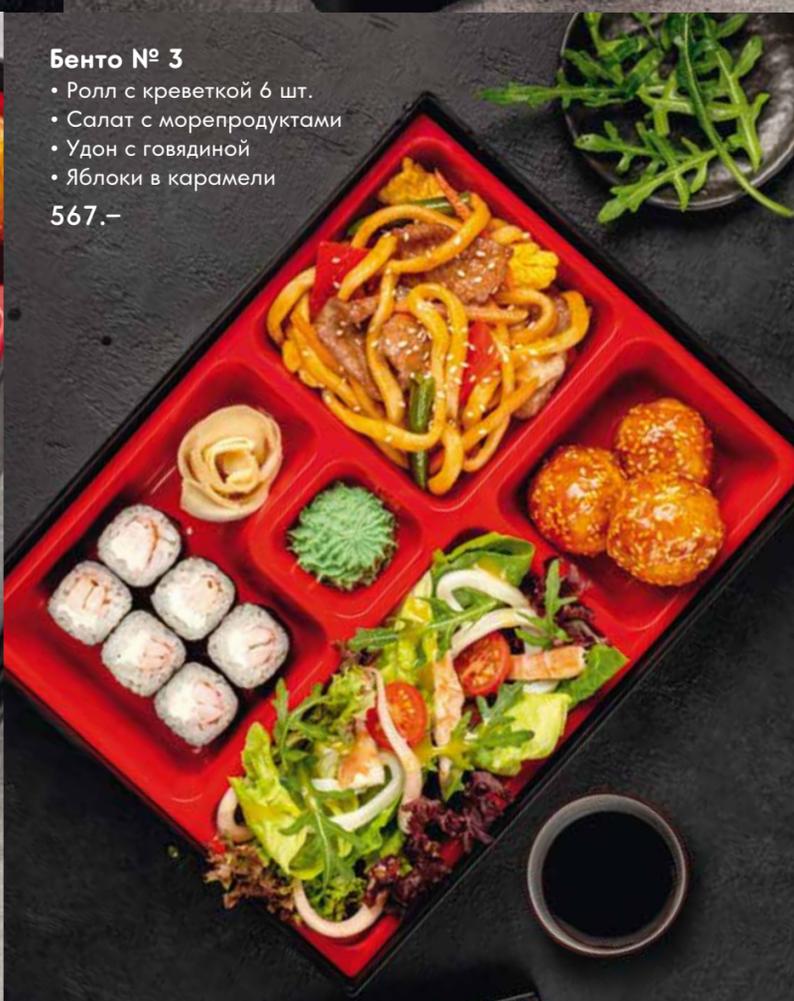
- Ролл с креветкой 6 шт.
- Фунчеза с курицей
- Тяхан с курицей
- Яблоки в карамели

347.-

Бенто № 3

- Ролл с креветкой 6 шт.
- Салат с морепродуктами
- Удон с говядиной
- Яблоки в карамели

567.-



ЗАКУСКИ

Креветочные чипсы
199.-
60 г

Сулугуни Темпура
с соусом из клубники и черной смородины.
0.-
0 г

Сырные палочки с соусом блю чиз
Сыр гауда в панировке с соусом блю чиз.
257.-
118 г

Роти Парата
Культовая индийская лепешка из слоеного теста.
167.-
78 г

Лосось на пару
подается с салатом, рисом и киноа.
599.-
258 г

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Фиш энд чипс
Белая рыба в воздушной панировке.
427.-
194 г

Креветки темпура
Креветки, сладкий перец и цукини, приготовленные в японском стиле темпура. Подаются с креветочными чипсами и соусом лемонграсс
0.-
0 г

Самоса
Индийские пирожки с начинкой из гороха, овощей и соуса карри. Подаются с соусом карри.
347.-
5 шт.
184 г

Вонтоны
со свиной (6 шт.)
360.-
132 г

Бань Ми
Вьетнамская паровая булочка с начинкой из куриного фарша, овощей, грибов моэр и фунчозы.
199.-
125 г

Индийская лепешка Чапати
99.-
86 г

Шницель из куриного филе
в темпуре и панировке. Подается с микс-салатом под соусом чинсу, картофелем по-деревенски и горчичным соусом.
499.-
352 г

Говядина с шампиньонами и луком
в сливочном соусе со специями. Подается с картофелем фри.
547.-
276 г



Куриные крылышки 
в сладком чили
 подаются в соусе сладкий чили, с капустой кимчи.

437.-
 260 г

Шашлычки из курицы
 с цукини, шампиньонам и томатами черри. Подаются с кетчупом.

327.-
 128 г



Свинина Тонкацу
 Подается с паровым рисом.

0.-
 0 г

Печенье с предсказанием

67.-
 6 г



ДЕСЕРТЫ

Мороженое

- ванильное
- шоколадное
- клубничное
- сливочное с кленовым сиропом и грецкими орехами.

137.-
 1 шарик
 50 г



Соусы к десертам

47.-
 25 г

- ванильный
- шоколадный
- клубничный
- из черной смородины



Блинчики

с соусом на выбор: ягодный конфитюр, шоколадный или клубничный.

297.-
 3 шт.
 186 г

Жареное молоко
 с ванильным соусом.

327.-
 141 г



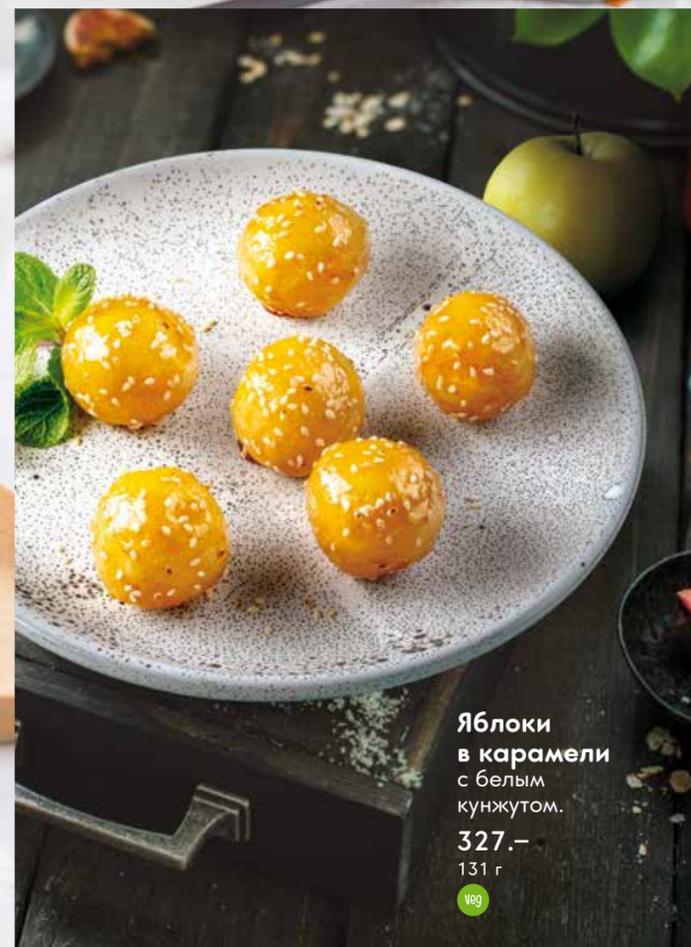
Торт морковный

0.-
 0 г



Торт «Красный бархат»

0.-
 0 г



Яблоки в карамели
 с белым кунжутом.

327.-
 131 г

ГАРНИРЫ

Рис на пару

99.-
 120 г



Овощи гриль

277.-
 134 г



Картофель фри

167.-
 90 г



Микс-салат
 с дрессингом чинсу, кунжутным маслом и соком лайма.

167.-
 62 г



Генеральный директор _____

 новое блюдо

Главный бухгалтер _____

 вегетарианское блюдо

Шеф-повар _____

Все блюда представлены в формате дизайнерской съемки. Подача блюд может отличаться от изображения в меню.

Цены указаны в рублях. Данная брошюра является информационным материалом. С подробным составом блюд, их пищевой и энергетической ценностью вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего предприятия. Апрель 2022

