
momo
PAN ASIAN KITCHEN

momo PAN ASIAN KITCHEN

МОЁ ЗНАКОМСТВО С КУХНЕЙ НАЧАЛОСЬ С ПАНАЗИИ — И, КАЖЕТСЯ, ДО СИХ ПОР НЕ ЗАКОНЧИЛОСЬ. ПОСЛЕ РУССКОЙ И ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНИ Я ВЕРНУЛСЯ К ТОМУ, ЧТО УВЛЕКАЕТ МЕНЯ БОЛЬШЕ ВСЕГО: ИСКАТЬ НЕОЖИДАННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, СОЧЕТАТЬ СОУСЫ И ОТКРЫВАТЬ ВКУС С НЕЗНАКОМОЙ СТОРОНЫ.

МНЕ ИНТЕРЕСНЕЕ ХАРАКТЕР ПАН-АЗИАТСКОЙ КУХНИ: ГЛУБИНА УМАМИ, СЛОЖНОСТЬ ФЕРМЕНТАЦИИ, ТОЧНОСТЬ СПЕЦИЙ И КОНЕЧНО ЖЕ ВКУС САМОГО ПРОДУКТА.

ИЛЬЯ КАРДАПОЛОВ, ШЕФ-ПОВАР MOMO PAN ASIAN KITCHEN

MY CULINARY JOURNEY BEGAN WITH PAN-ASIAN CUISINE. AND, IN MANY WAYS, IT IS STILL UNFOLDING. AFTER EXPLORING RUSSIAN AND EUROPEAN CUISINE, I RETURNED TO WHAT FASCINATES ME MOST: DISCOVERING UNEXPECTED INGREDIENTS, BRINGING SAUCES TOGETHER AND FINDING NEW DIMENSIONS OF FLAVOUR.

WHAT DRAWS ME TO PAN-ASIAN CUISINE IS ITS DISTINCTIVE CHARACTER: THE DEPTH OF UMAMI, THE COMPLEXITY OF FERMENTATION, THE PRECISION OF SPICING AND, OF COURSE, THE FLAVOUR OF THE INGREDIENT ITSELF.

ILYA KARDAPOLOV, HEAD CHEF AT MOMO PAN ASIAN KITCHEN

АПЕРИТИВЫ. АЗИАТСКИЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ | Aperitifs. Asian specialties

Джинро Соджу
Клубника, Зелёный Виноград,
Грейпфрут, Корея, Корея
"Jinro", Soju Strawberry,
Green Grape, Grapefruit, Korea
0,04L. | 300.-

Чиёмусуби Дзюнмай Каракучи, Япония
Chiyomusubi Junmai Karakuchi, Japan
0,04L. | 500.-

Чиёмусуби Дзюнмай Гиндзё Горики, Япония
Chiyomusubi Junmai Ginjo Goriki, Japan
0,04L. | 500.-

Чиёмусуби Ультра Юдзу, Япония
Chiyomusubi Ultra Yuzu, Japan
0,04L. | 550.-

ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА ШЕФА | Chef's favourites

Ролл креветка темпура
с крабом и соусом из манго
Prawn tempura roll with crab
and mango sauce
8 pc. 225 gr | 750.-

Тартар из говядины
с соусом чипотле и эклерами
Beef tartare with chipotle sauce
and eclairs
190 gr | 730.-

Поке с копчёным угрем
и васаби-муссом
Smoked eel poke bowl
with wasabi mousse
175 gr | 670.-

Том ям
с морепродуктами
TOM YUM with seafood
350 gr | 770.-

Салат с хрустящим цыплёнком
и трюфельным айоли
Salad with crispy glazed chicken
and truffle aioli
230 gr | 690.-

Цветная капуста темпура
с лимонным айоли
Cauliflower tempura
with lemon aioli
170 gr | 450.-

Треска вок
с муссом из копчёного угря
Wok-seared cod
with smoked eel mousse
200 gr | 970.-

Тамагояки
с угрём и рисом
Tamagoyaki with eel
and rice
200 gr | 630.-

Цыплёнок кацу
с рисом и острыми огурцами
Chicken Katsu with rice
and spicy cucumbers
350 gr | 690.-

Юдзу-чизкейк
под мандариновым куполом
Yuzu cheesecake
in a mandarin dome
85 gr | 430.-

НОВИНКИ — NEW DISH
ОСТРОЕ БЛЮДО — SPICY DISH
ЛЮБИМОЕ БЛЮДО ШЕФА — THE CHEF'S FAVORITE DISH
БЛЮДО НА КОМПАНИЮ — A DISH FOR COMPANY
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ — PREPARATION TIME

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

To share



АССОРТИ СУШИ:

угорь на крабе, креветка,
лосось на крабе, тунец

Assorted sushi: eel with crab,
prawns, salmon with crab, tuna

580 gr | **3900.-**

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



АССОРТИ КУШИЯКИ:
утка, креветки, лосось,
гребешок, говядина
Kushiyaki assortment: duck,
prawns, salmon, scallop, beef
820 gr | 5900.-

СОПРОВОЖДЕНИЕ: ВИНО «КАВА ВИНАРТ БРЮТ ГАРСИА» 125мл 590.-



ТЕМПУРА МИКС:
креветки, пончики,
цукини, перец
Tempura mix: prawns,
doughnuts, courgette, pepper
860 gr | 3300.-



ОСТРЫЙ ЛОСОСЬ
Spicy salmon
2 pc. 64 gr | **490.-**



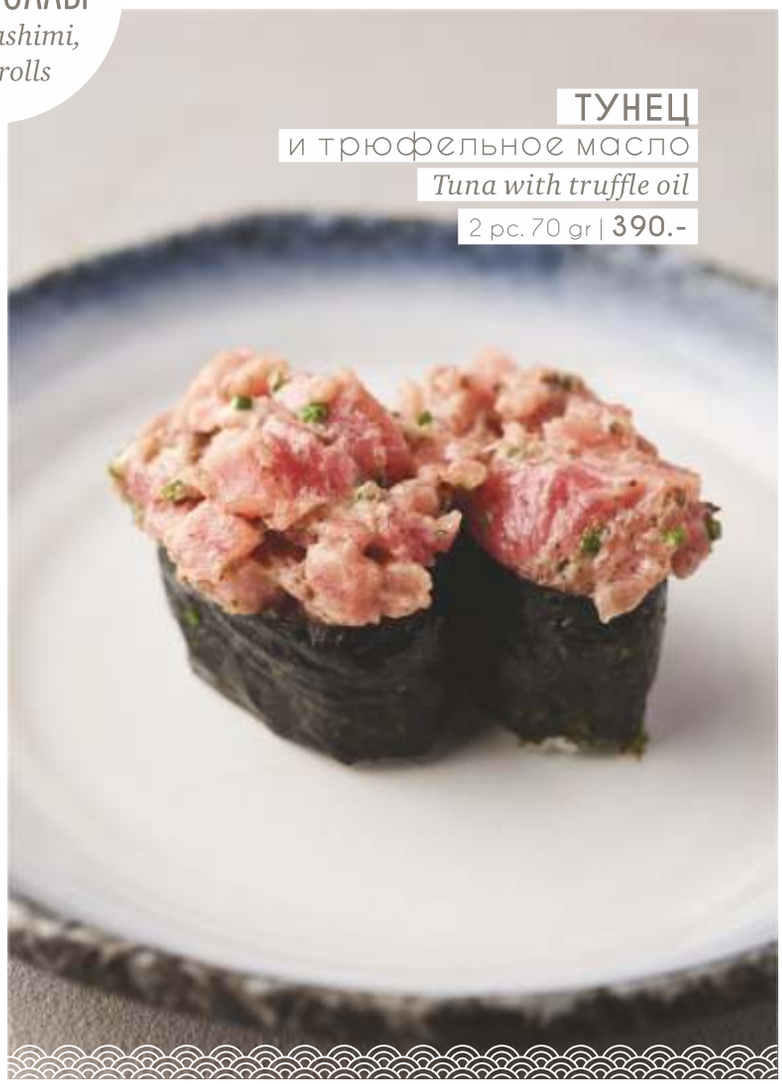
ОСТРЫЙ ГРЕБЕШОК
Spicy scallop
2 pc. 64 gr | **470.-**

СУШИ, САШИМИ, ХЕНД РОЛЛЫ
Sushi, sashimi, hand rolls

ОСТРЫЙ КРАБ
Spicy crab
2 pc. 64 gr | **530.-**



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



ТУНЕЦ
и трюфельное масло
Tuna with truffle oil
2 pc. 70 gr | **390.-**

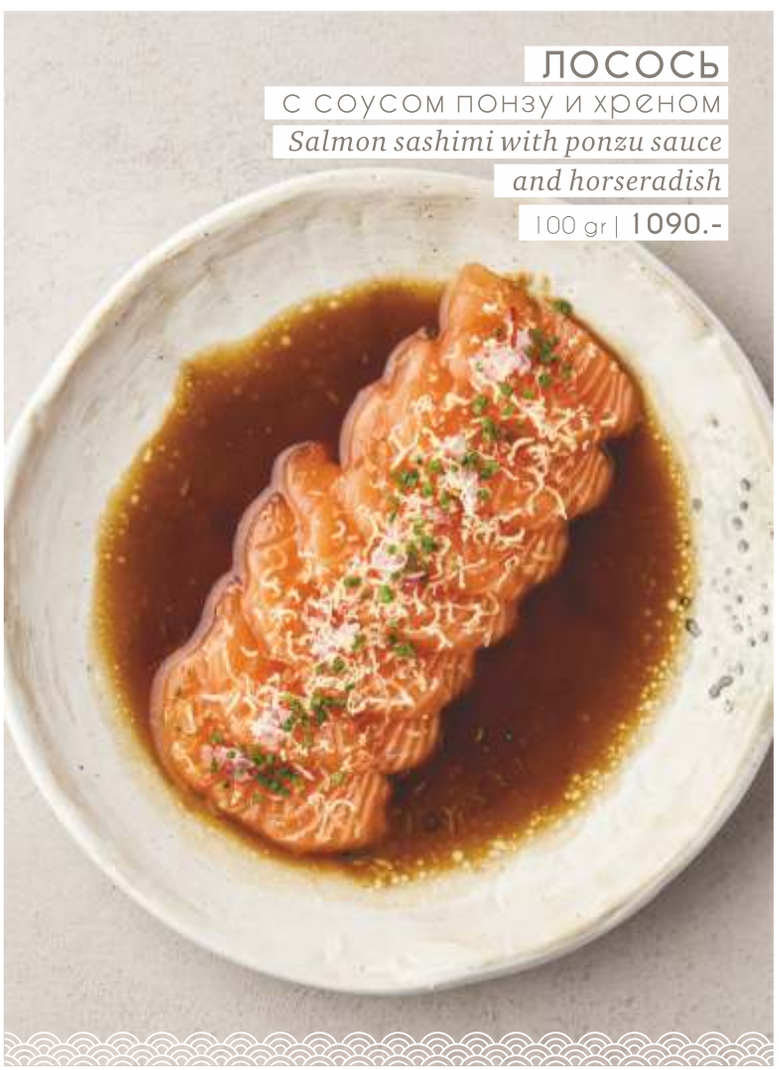


КРЕВЕТКА
Prawn
2 pc. 60 gr | **390.-**



ЛОСОСЬ
Salmon
2 pc. 60 gr | **490.-**

СОПРОВОЖДЕНИЕ: ВИНО «ВИНЬЕ ВЕРДЕ КАЗАЛЬ МЕНДЕШ» 125мл 550.-



ЛОСОСЬ
с соусом понзу и хреном
Salmon sashimi with ponzu sauce and horseradish
100 gr | **1090.-**



NEW
ГРЕБЕШОК
с сорбе из сладкого перца и с тартаром из томатов
Scallop with sweet pepper sorbet and tomato tartare
100 gr | **990.-**



NEW

ХЭНД-РОЛЛЫ

с крабом

Crab hand rolls

90 gr | 590.-



NEW

ХЭНД-РОЛЛЫ

с острым лососем

Spicy salmon hand rolls

90 gr | 530.-

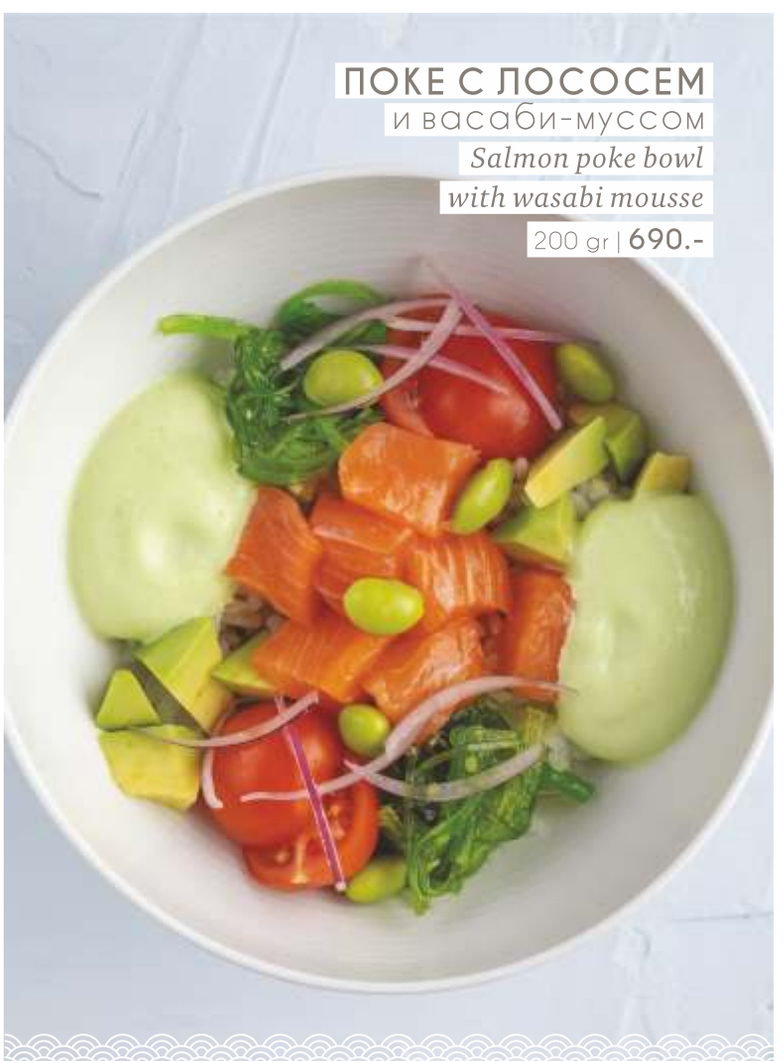
Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту

ПОКЕ
Poke bowls

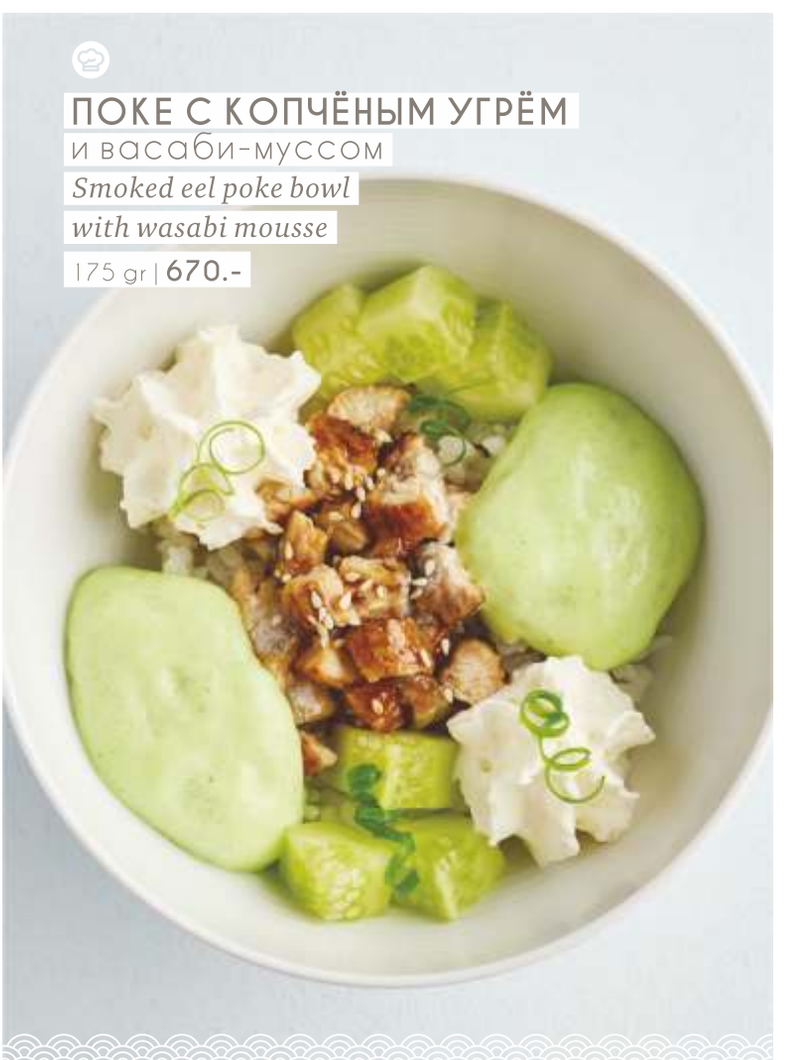


ПОКЕ С КРАБОМ
и соусом из манго
Crab poke bowl
with mango sauce
170 gr | 850.-

СОПРОВОЖДЕНИЕ: ВИНО «ЛЕВИТЕЙШН СОВИНЬОН БЛАН» 125мл 630.-



ПОКЕ С ЛОСОСЕМ
и васаби-муссом
Salmon poke bowl
with wasabi mousse
200 gr | 690.-



ПОКЕ С КОПЧЁНЫМ УГРЁМ
и васаби-муссом
Smoked eel poke bowl
with wasabi mousse
175 gr | 670.-

РОЛЛЫ
Sushi rolls

ФРЕШ-РОЛЛЫ ИЗ ЛОСОСЯ С КРАБОМ
Fresh salmon rolls with crab
5 pc. 190 gr | **1390.-**



СОПРОВОЖДЕНИЕ: ВИНО «ПРОСЕККО ТРЕВИЗО ЭКСТРА ДРАЙ» 125мл 570.-

РОЛЛ С ОПАЛЁННЫМ УГРЁМ
и икрой тобико
Seared eel roll with tobiko
8 pc. 250 gr | **990.-**



ФИЛАДЕЛЬФИЯ
с угрём
Philadelphia roll with eel
8 pc. 220 gr | **890.-**



ЛОСОСЬ С МАНГО
И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ
Salmon and mango roll

8 pc. 240 gr | **790.-**

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

ФИЛАДЕЛЬФИЯ
С КРЕВЕТКОЙ
Philadelphia roll with prawns

8 pc. 240 gr | **790.-**



ФИЛАДЕЛЬФИЯ
С ЛОСОСЕМ
Philadelphia roll with salmon

8 pc. 240 gr | **1090.-**





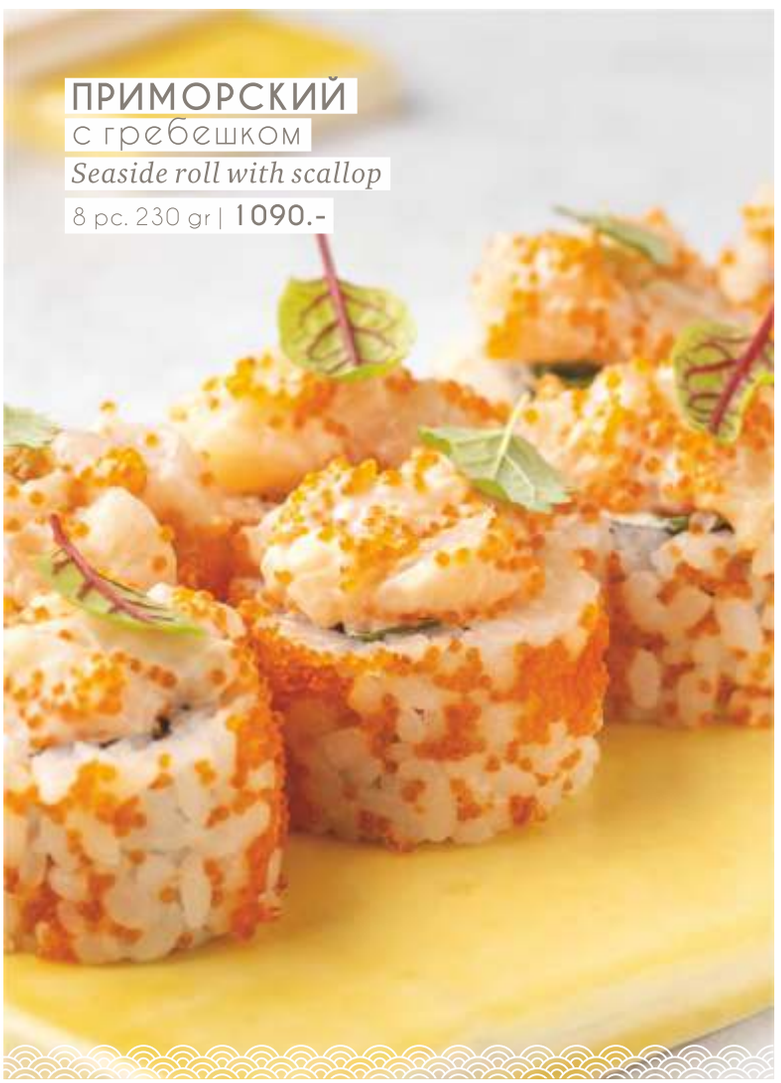
КРЕВЕТКА ТЕМПУРА
с крабом
и соусом из манго
Prawn tempura roll with crab and mango sauce
8 pc. 225 gr | 750.-



РОЛЛ С ОПАЛЁННЫМ ЛОСОСЕМ
и спайси-соусом
Seared salmon roll with spicy sauce
8 pc. 250 gr | 950.-



ХРУСТЯЩИЙ ЛОСОСЬ
с огурцом
Crispy salmon roll with cucumber
8 pc. 190 gr | 690.-



ПРИМОРСКИЙ
с гребешком
Seaside roll with scallop
8 pc. 230 gr | 1090.-



КАЛИФОРНИЯ
с крабом
California roll with crab
8 pc. 210 gr | 1090.-

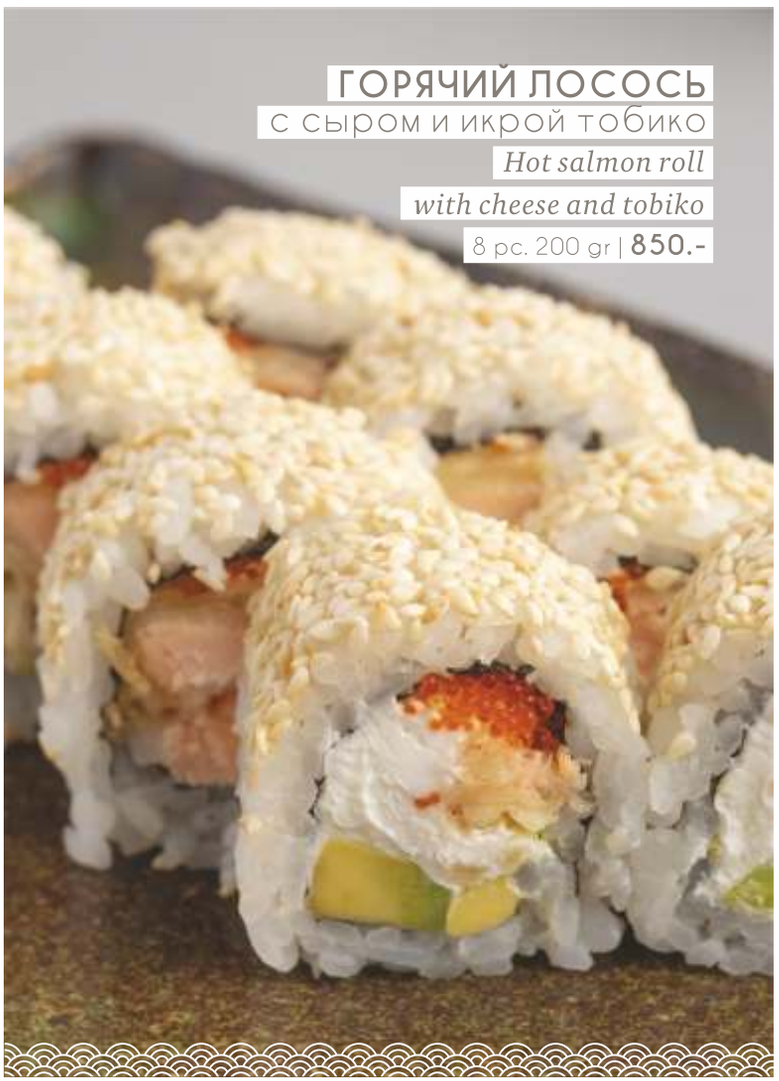


ИЗУМРУДНЫЙ ДРАКОН
с крабом
и соусом из манго
Emerald Dragon roll with crab
and mango sauce
8 pc. 225 gr | 870.-

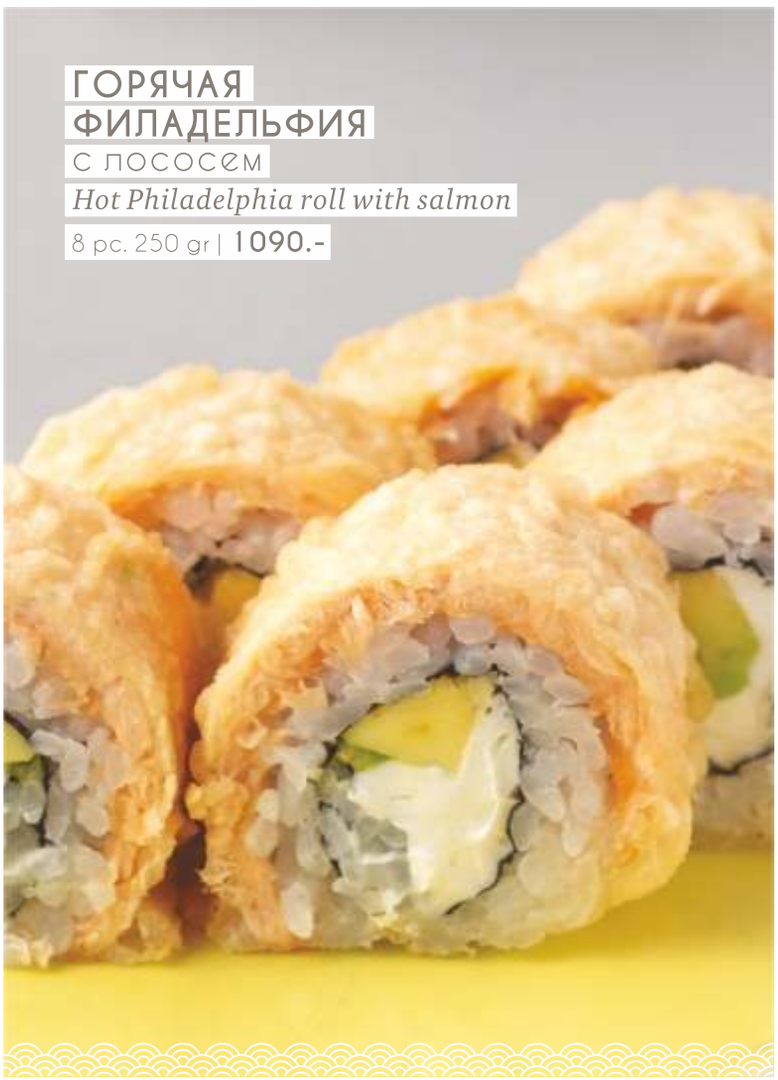
Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту



СЛИВОЧНЫЙ УГОРЬ
с авокадо и соусом унаги
Creamy eel roll with avocado
and unagi sauce
8 pc. 210 gr | **690.-**



ГОРЯЧИЙ ЛОСОСЬ
с сыром и икрой тобико
Hot salmon roll
with cheese and tobiko
8 pc. 200 gr | **850.-**



ГОРЯЧАЯ ФИЛАДЕЛЬФИЯ
с лососем
Hot Philadelphia roll with salmon
8 pc. 250 gr | **1090.-**



ЗАКУСКИ
Starters

КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА
С ВАСАБИ-МУССОМ
Tempura prawns
with wasabi mousse
| 120/20 gr | **590.-**



ПОНЧИКИ ИЗ КРАБА
СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ
Crab doughnuts
with cream cheese
| 110/30 gr | **1090.-**

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



ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ТЕМПУРА
С ЛИМОННЫМ АЙОЛИ
Cauliflower tempura
with lemon aioli
170 gr | **450.-**

СОПРОВОЖДЕНИЕ: ВИНО «ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР ГРИН СМАРТ КРИКЕТ» 125мл 575.-



КАРПАЧЧО ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
С ЛЁГКИМ САЛАТОМ
Marbled beef carpaccio
with light salad
85 gr | **790.-**

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

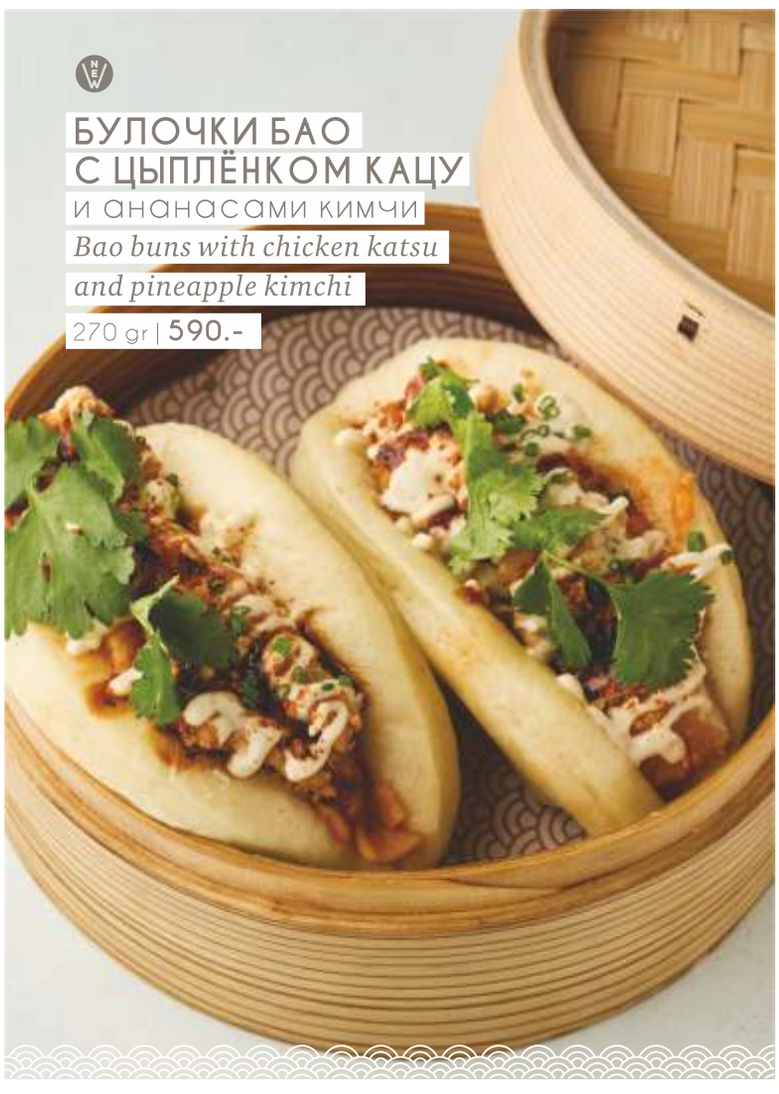


ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
с соусом чипотле
и эклерами
Beef tartare with chipotle sauce
and eclairs
190 gr | **730.-**



NEW

БУЛОЧКИ БАО С ТОМЛЁНОЙ УТКОЙ
и салатом коул-слоу
Bao buns with slow-cooked duck
and coleslaw
220 gr | **590.-**



NEW

БУЛОЧКИ БАО С ЦЫПЛЁНКОМ КАЦУ
и ананасами кимчи
Bao buns with chicken katsu
and pineapple kimchi
270 gr | **590.-**



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С КРАБОМ,
АВОКАДО И ТОМАТАМИ
Green salad with crab, avocado and tomatoes
170 gr | 990.-

NEW

САЛАТЫ
Salads



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ
С КРЕВЕТКАМИ
Green salad with prawns
200 gr | 790.-

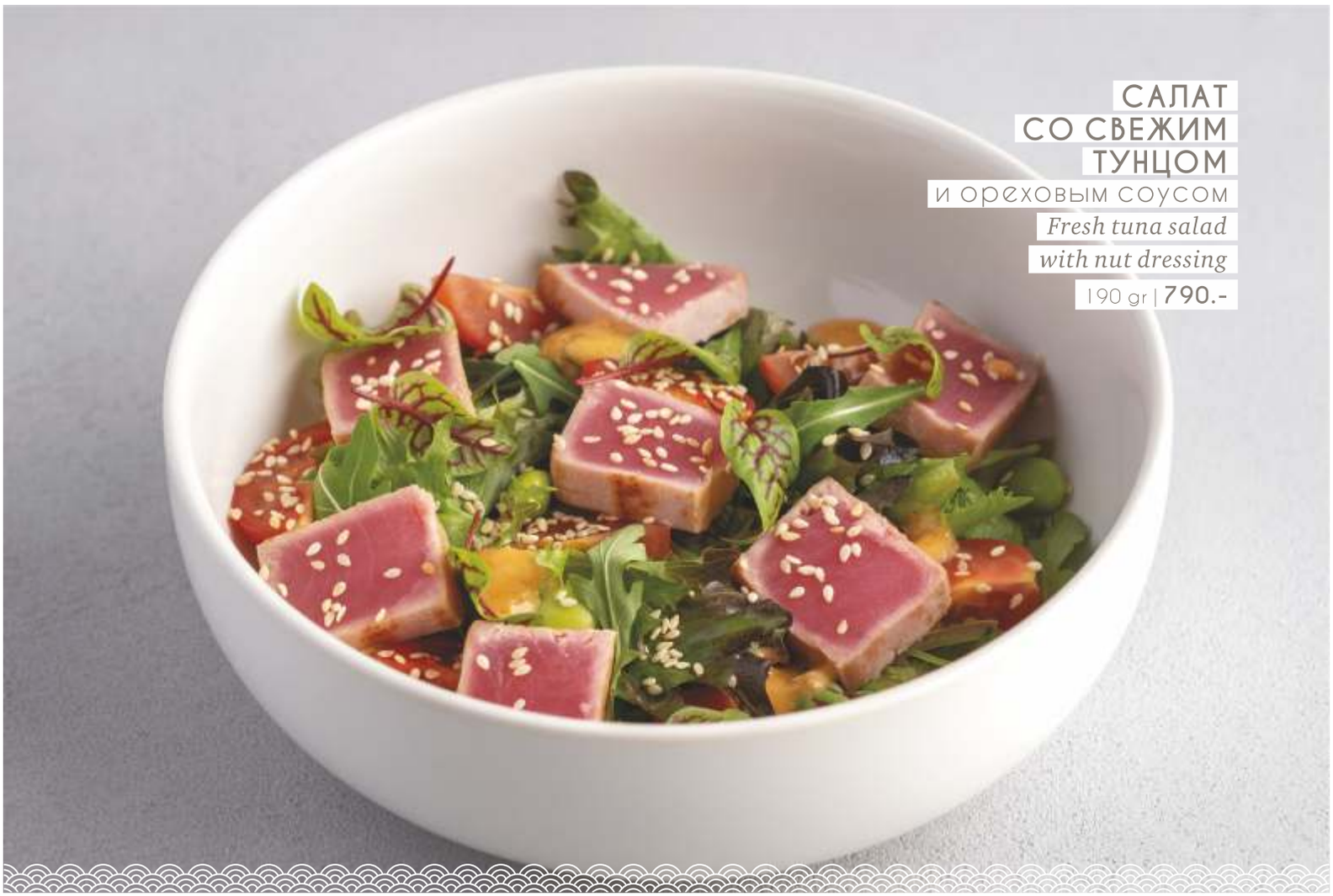
МОЖНО
СДЕЛАТЬ
БЕЗ КРЕВЕТОК
without shrimps
140 gr 630.-

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



САЛАТ С РОСТБИФОМ
и имбирным соусом
Salad with roast beef
and ginger dressing
| 140 gr | 650.-

СОПРОВОЖДЕНИЕ: ВИНО «ПЕКОРИНО ОРО ДЕЛЬ МАРЕ, серия ИДИ ДИ МАРЦО» 125мл 590.-



САЛАТ СО СВЕЖИМ ТУНЦОМ
и ореховым соусом
Fresh tuna salad
with nut dressing
| 190 gr | 790.-



ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ
и томаты с соусом «Сладкий чили»
Crispy eggplants with tomatoes
and sweet chilly sauce
190 gr | 550.-



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ ЦЫПЛЁНКОМ
и трюфельным айоли
Salad with crispy glazed chicken
and truffle aioli
230 gr | 690.-



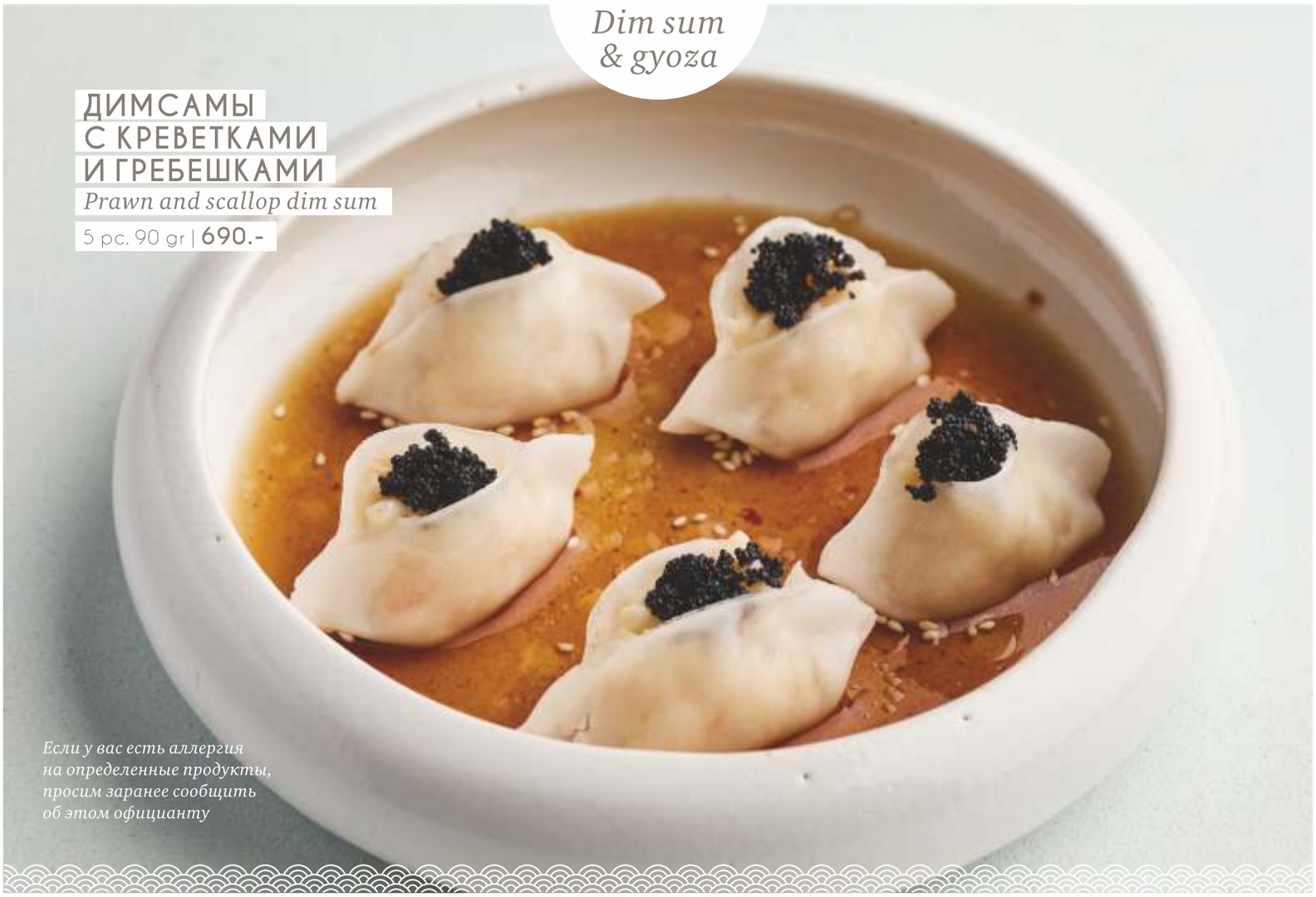
ДИМСАМЫ С КРЕВЕТКАМИ
Prawn dim sum

5 pc. 90 gr | **490.-**

ГЁДЗА и ДИМСАМЫ
Dim sum & gyoza

ДИМСАМЫ С КРЕВЕТКАМИ И ГРЕБЕШКАМИ
Prawn and scallop dim sum

5 pc. 90 gr | **690.-**



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



АССОРТИ ДИМСАМОВ
с соусом «имбирный чили»:
курица, креветка,
гребешок с креветкой
Dim sum assortment
with ginger chili sauce:
chicken, prawns, scallop and prawns
9 pc. 155 gr | **770.-**



ГЁДЗА С УТКОЙ
и соусом «Чёрный перец»
Duck gyoza with black pepper sauce
5 pc. 160 gr | **450.-**

NEW

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

СУПЫ
Soups

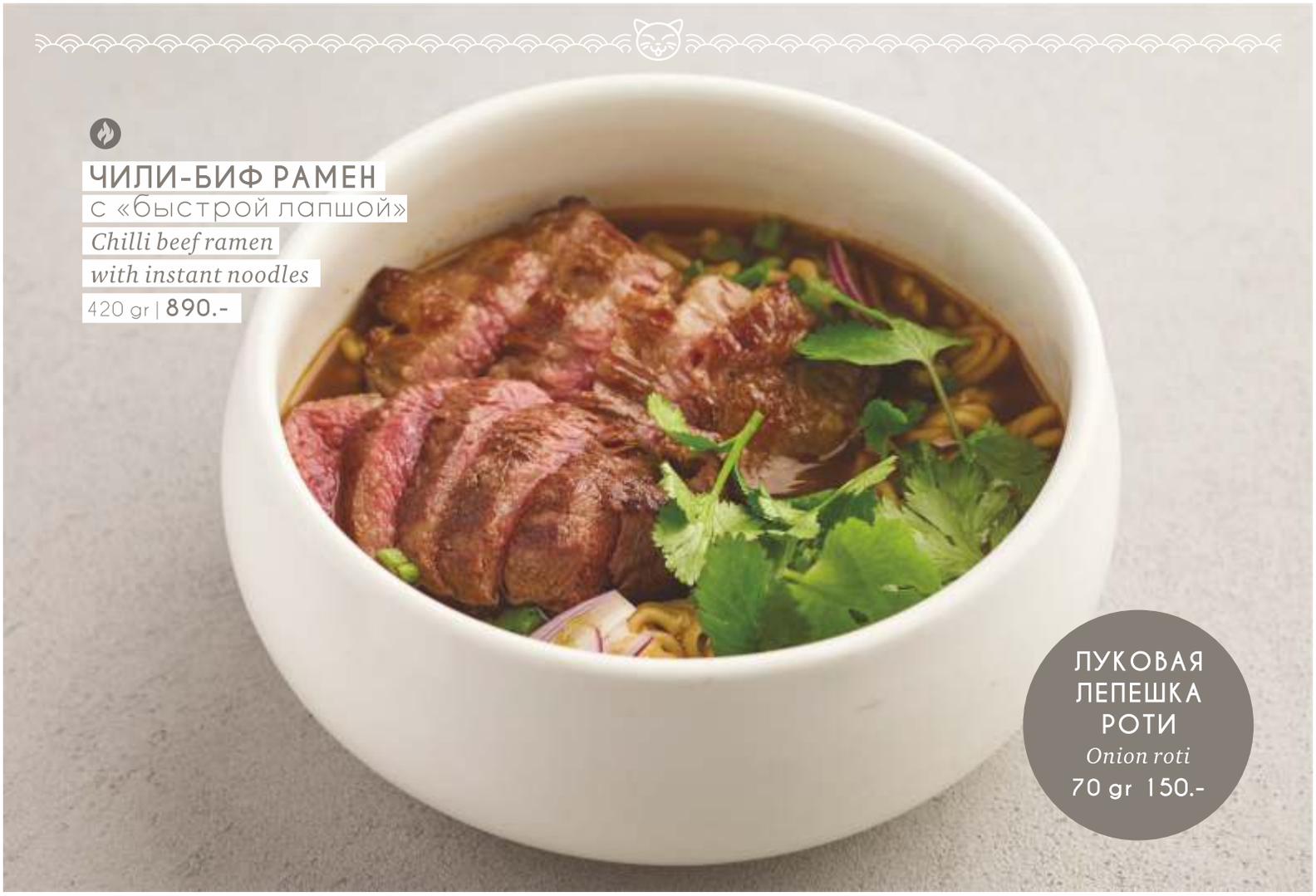


ТОМ-ЯМ
с морепродуктами
TOM YUM with seafood
350 gr | 770.-

\+
ПАРОВОЙ РИС
We recommend to add steamed rice
150 gr 130.-
\+

ЯПОНСКАЯ УХА
с «неидеальным лососем»
Japanese fish soup with “imperfect” salmon
360 gr | 570.-





ЧИЛИ-БИФ РАМЕН
с «быстрой лапшой»
Chilli beef ramen
with instant noodles
420 gr | **890.-**

ЛУКОВАЯ ЛЕПЕШКА РОТИ
Onion roti
70 gr 150.-



РАМЕН С УТКОЙ
и яичной лапшой
Duck ramen
with egg noodles
300 gr | **590.-**

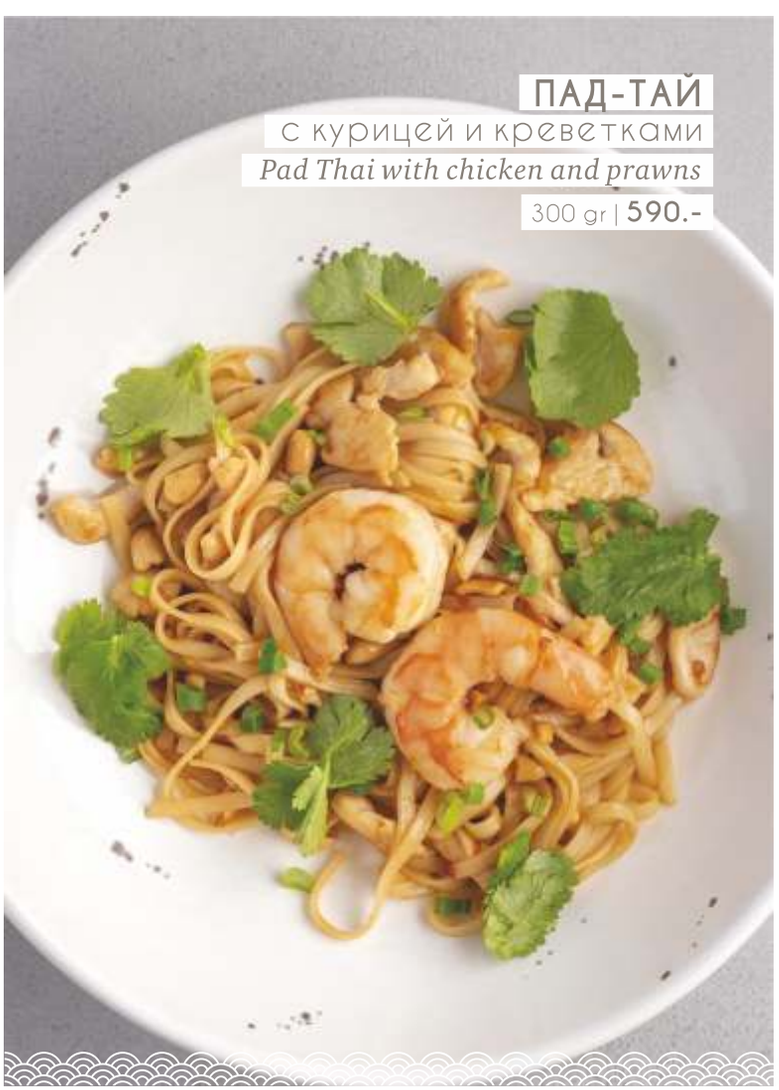
NEW

ВОК
Wok

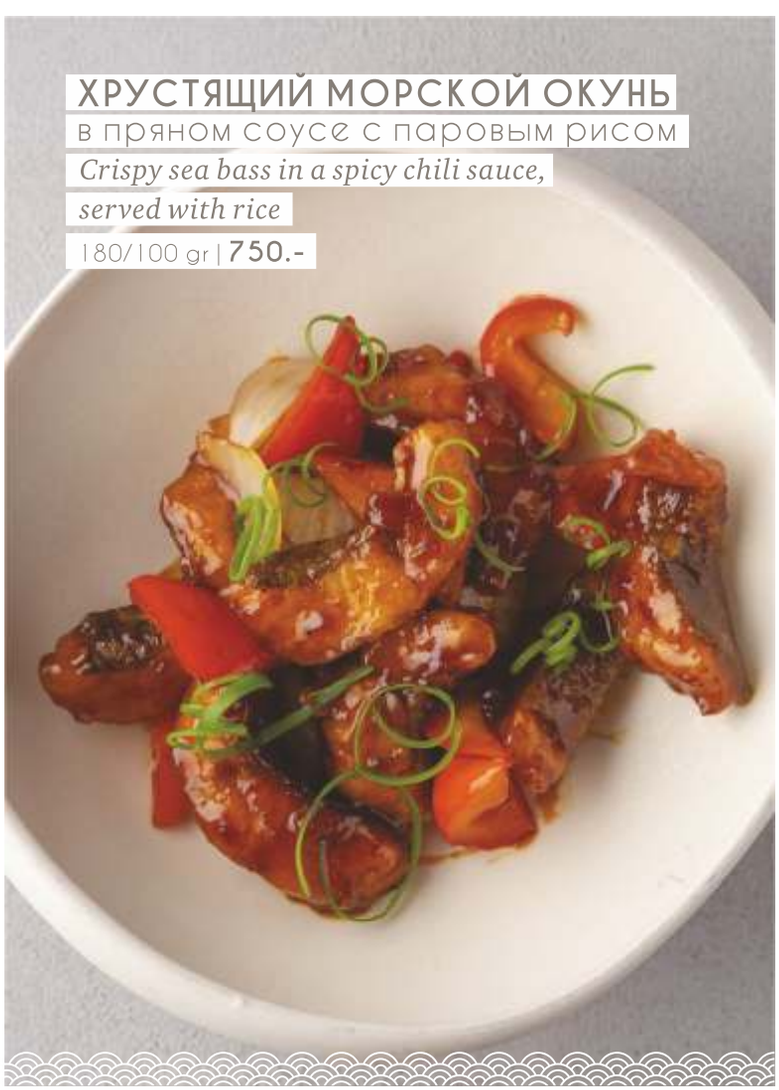


СИНГАПУРСКАЯ ЛАПША
со свининой и креветками
Singapore style noodles with pork and prawns
300 gr | 670.-

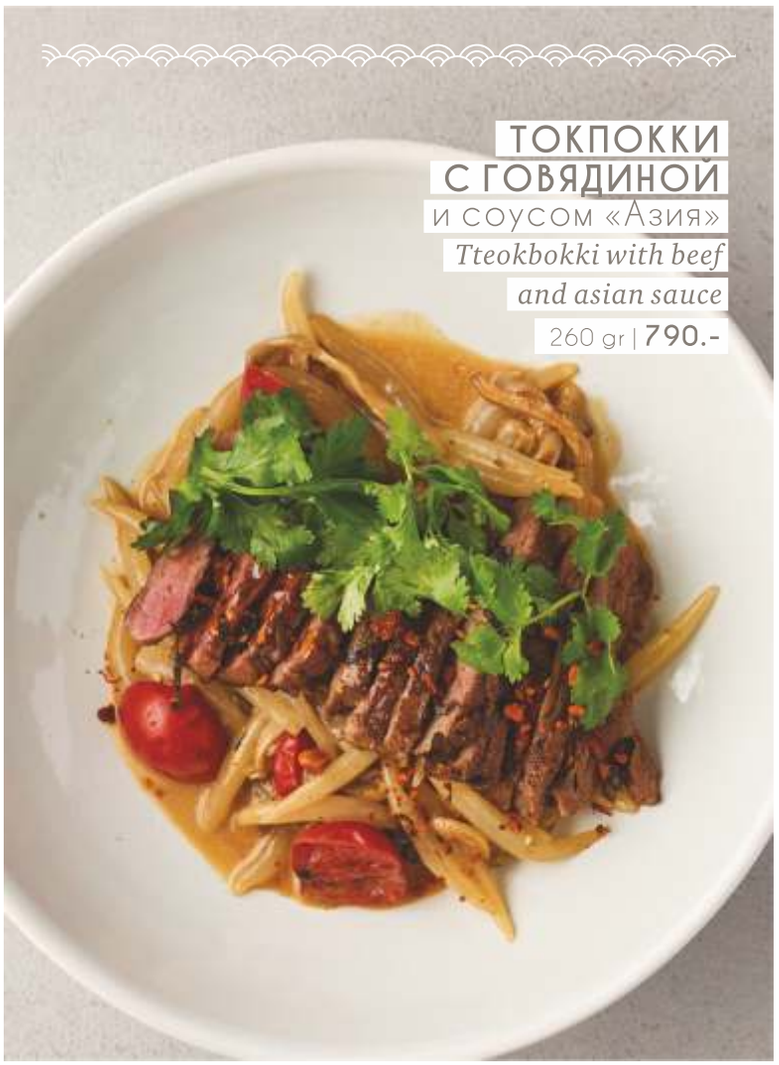
Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту



ПАД-ТАЙ
с курицей и креветками
Pad Thai with chicken and prawns
300 gr | 590.-



ХРУСТЯЩИЙ МОРСКОЙ ОКУНЬ
в пряном соусе с паровым рисом
Crispy sea bass in a spicy chili sauce, served with rice
180/100 gr | 750.-



ТОКПОККИ С ГОВЯДИНОЙ
и соусом «Азия»
Tteokbokki with beef and asian sauce
260 gr | 790.-



ТОКПОККИ С КАЛЬМАРОМ
и креветками
Tteokbokki with calamari and prawns
260 gr | 790.-

NEW

СОПРОВОЖДЕНИЕ: ВИНО «ВЕРДЕХО ИСАСА» 125мл 590.-



ТРЕСКА ВОК
с муссом из копчёного угря
Wok-seared cod with smoked eel mousse
200 gr | 970.-

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



КРЕВЕТКИ ПО-СЫЧУАНЬСКИ

С СОУСОМ КИМЧИ

Sichuan-style prawns with kimchi sauce

215 gr | **790.-**



ВОК С ГОВЯДИНОЙ,

грибами и беби-картофелем

Wok with beef, mushrooms, and baby potatoes

260 gr | **870.-**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
Mains



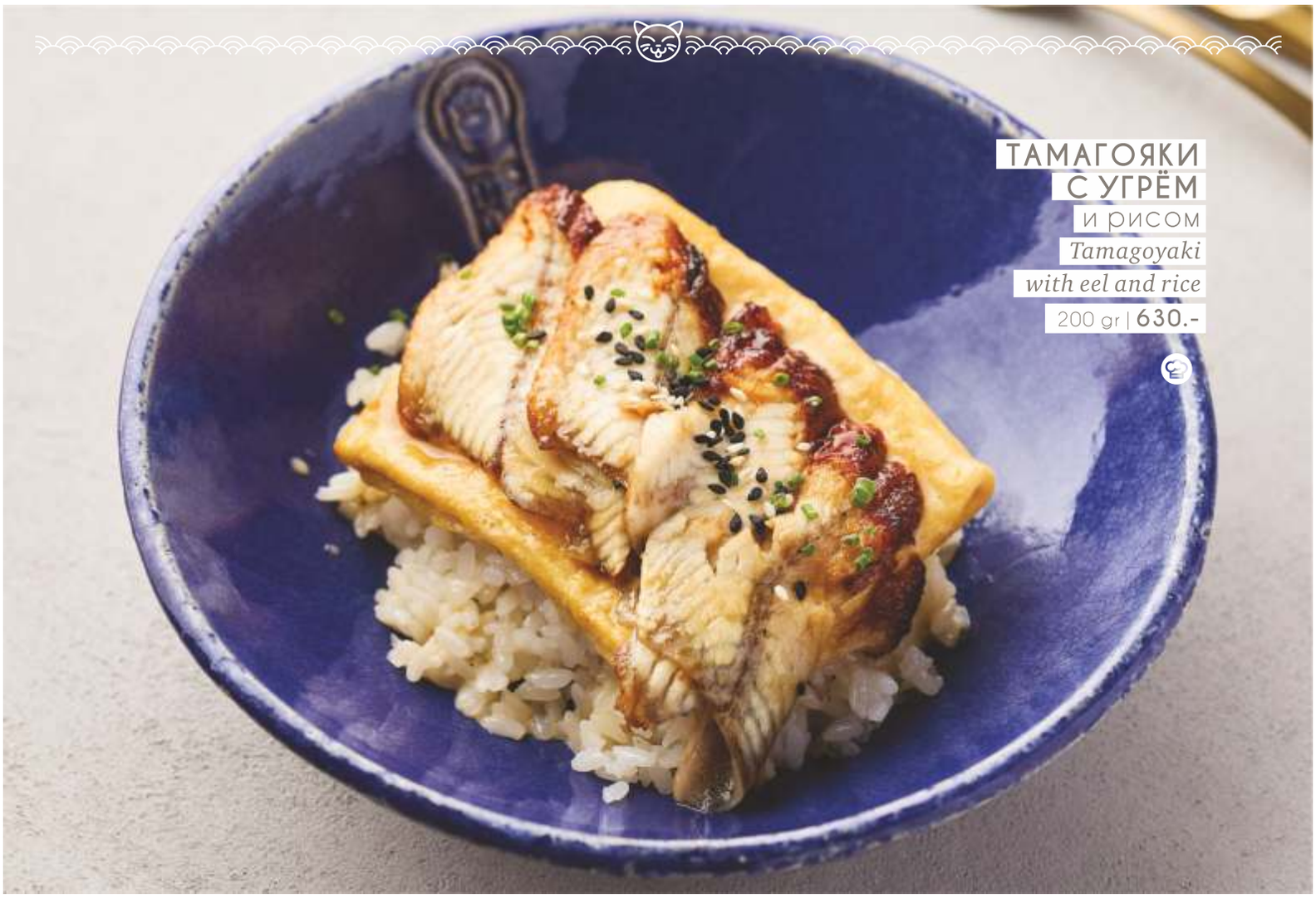
СТЕЙК ЛОСОСЯ
С ЗЕЛЁНЫМИ ОВОЩАМИ
И ВЕШЕНКАМИ
Salmon steak with green vegetables
and oyster mushrooms
230 gr | 1450.-

СОПРОВОЖДЕНИЕ: ВИНО «КРАБ ЭНД МО ЗИНФАНДЕЛЬ» 125мл 690.-

ЖАРЕНЫЕ ГРЕБЕШКИ
С ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
Pan-fried scallops with cauliflower mash
160 gr | 1290.-



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



ТАМАГОЯКИ С УГРЁМ
и рисом
Tamagoyaki
with eel and rice
200 gr | 630.-



ШАШЛЫЧОК ИЗ КРЕВЕТОК
С МЯТЫМ АВОКАДО
Prawn skewer with smashed avocado
200 gr | 870.-

ПАЛТУС МИСО
с пюре из цветной капусты
Miso halibut
with cauliflower mash
170 gr | 1290.-



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

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
с трюфельным пюре
Veal medallions
with truffle mash
210 gr | 990.-





ЦЫПЛЁНОК КАЦУ
с острыми огурцами
Chicken Katsu with rice
and spicy cucumbers
350 gr | 690.-



УТИНАЯ ГРУДКА
с манго
Duck breast with mango
160 gr | 890.-

ДЕСЕРТЫ
Desserts

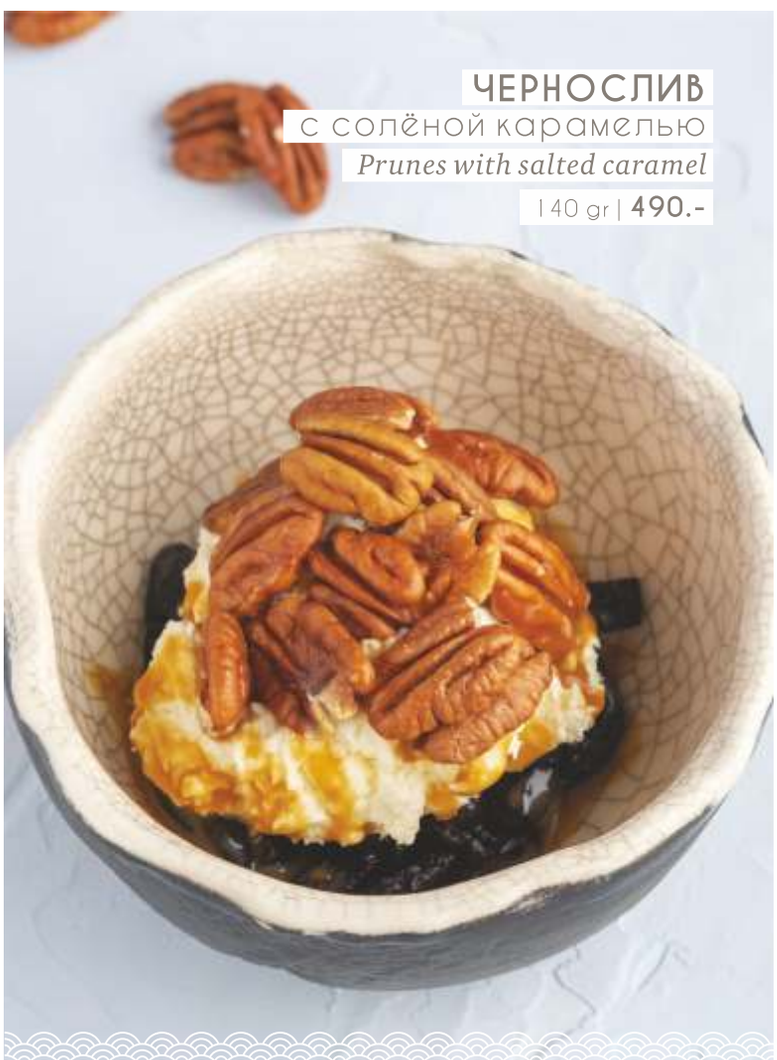


ЕЛОВОЕ МОРОЖЕНОЕ
с голубикой
Spruce ice cream with blueberries
95 gr | **490.-**

ШАРИК МОРОЖЕНОГО:
кофейное, ванильное, щавелевое, сорбет пихта
Scoop of ice cream: coffee, vanilla, sorrel, fir sorbet
50 gr 150.-

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

СОПРОВОЖДЕНИЕ: МИЛК - ПАНЧ ПЕРСИК - АБРИКОС 40мл 300.-



ЧЕРНОСЛИВ
с солёной карамелью
Prunes with salted caramel
140 gr | **490.-**



ЮДЗУ-ЧИЗКЕЙК
под мандариновым куполом
Yuzu cheesecake under a mandarin dome
85 gr | **430.-**

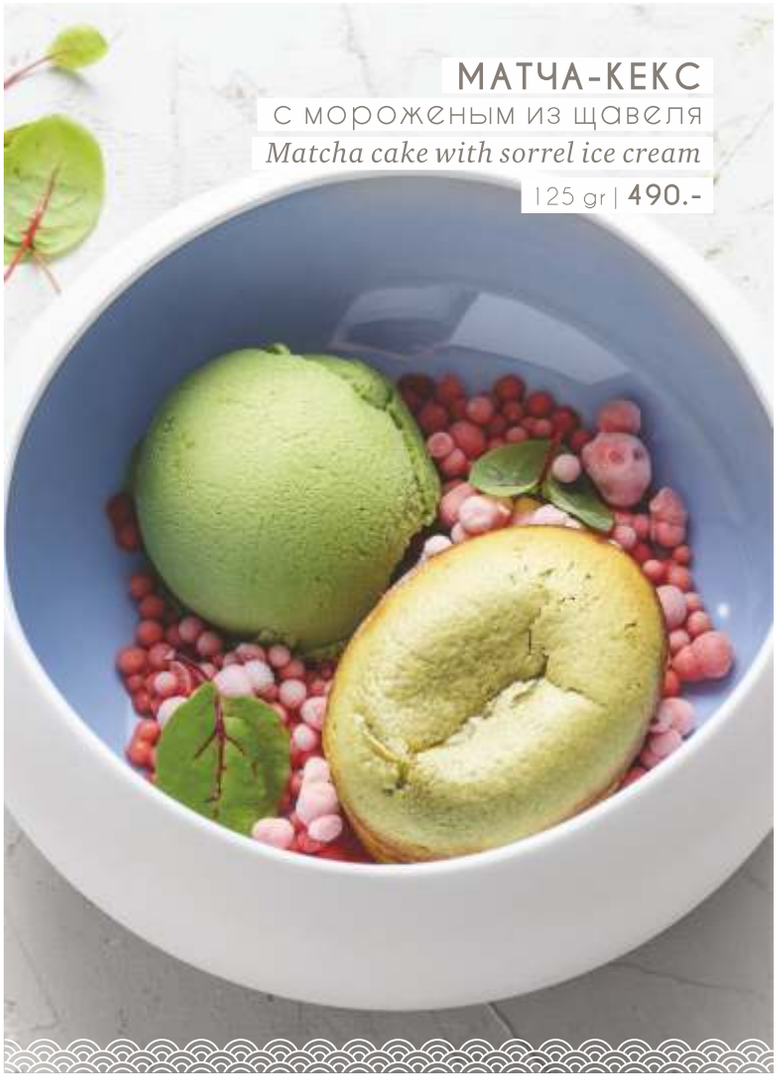
«ПАВЛОВА»
с базиликовым мороженым и киви
Pavlova with basil ice cream and kiwi
180 gr | **470.-**



ШОКОЛАДНЫЙ МУСС
с кофейным мороженым и малиной
Chocolate mousse with coffee ice cream and raspberries
110 gr | **430.-**



МАТЧА-КЕКС
с мороженым из щавеля
Matcha cake with sorrel ice cream
125 gr | **490.-**



ВАГАСИ МОТИ
с манго
Mango wagashi mochi
95 gr | **430.-**



ДИЖЕСТИВЫ | Digestifs

Портвейн **Копке Файн Руби,** Португалия
Port Kopke Fine Ruby, Portugal
0,1L. | 970.-

Херес **Вальдеспино Крем Изабелла,** Испания
Valdespino Isabela Cream Sherry, Spain
0,1L. | 990.-

Граппа **Вендемия Ризерва ди Анната,** Италия
Vendemmia Riserva di Annata, Italia
0,04L. | 690.-

Бехеровка, Чехия
Becherovka, Czech Republic
0,04L. | 410.-

Ягермайстер, Германия
Jägermeister, Germany
0,04L. | 450.-

ДЕЛАЕМ САМИ | Homemade

Милк-панч персик-абрикос
Peach & apricot milk punch
0,04L. | 300.-

Джин на чёрной смородине крафт
Craft Blackcurrant gin
0,04L. | 350.-

Настойка еловая №1
Spruce tincture №1
0,04L. | 290.-

ДОРОГИЕ ГОСТИ,
ПЛАНИРУЕТЕ ОСОБЕННЫЙ ПОДАРОК?

Напоминаем о возможности приобрести подарочную карту MOMO.
Это универсальный способ выразить заботу и подарить
гастрономические впечатления в атмосфере нашего ресторана.



