

buddha-bar™

SAINT PETERSBURG

*От Полинезии до Китая, от Хоккайдо до Денпасара -
меню легендарного лаунж-ресторана Buddha-Bar
собрало лучшие деликатесы тихоокеанского бассейна.*

*Неповторимый французский шик и элегантность адаптированных рецептов
лежат в основе концепции меню, вдохновленного легендарным парижским Buddha-Bar.*

*Яркие и манящие блюда из меню Buddha-Bar, как Восток, флиртующий с Западом,
подарят Вам гастрономическое и эстетическое наслаждение.*

СЕТ-МЕНЮ

СЕТ 1

Салат с водорослями
вакаме 🌿🍄
Мисо-суп
с домашним тофу 🌿
Гречневая лапша
с зелеными овощами 🌿
Мороженое / сорбет

СЕТ 2

Салат Будда-Бар 🍄
Суп Рамен с курицей
Вок лапша рамен
с курицей 🍄
Мороженое / сорбет

СЕТ 3






Салат из запеченных 🍄
баклажанов и томатов 🌿
Суп Том Ям 🍷
Вок лапша удон
с креветками 🍷🍄
Мороженое / сорбет

Предложение действительно по будням с 12:00 до 17:00





Стоимость сета - 750 рублей.

Служба доставки: delivery.buddha-bar.ru



САЛАТЫ

	Будда-Бар салат из курицы	 400
	Салат из водорослей вакаме и соевых ростков	  480
	Салат из запеченных баклажанов и свежих томатов	  650
new	Легкий салат из фенхеля и лосося с соусом лимонграсс	650
	Тёплая говядина в азиатском стиле с хрустящими овощами	700
	Легкий салат из манго и камчатского краба с соусом юзу	1150







ЗАКУСКИ




new	Карпаччо из лангустин с сорбетом из водорослей	600
	Севиче из креветок с кокосовым соусом лече-де-тигре	 700
new	Севиче тунец с соусом из грейпфрута	 750
new	Тар-тар из лосося и манго с соусом терияки	 750
new	Татаки из филе лосося в темпуре с ананасом	750
new	Карпаччо гребешок с огуречной водой и маслом базилика	850
	Карпаччо из лосося и угря с унаги мороженым	 900
	Татаки из фермерской говядины Ангус с соусом понзу	1250

БОУЛЫ





new	Тофу, чука, капуста с кокосовым карри соусом	  650
new	Тунец слабой соли, манго и авокадо с кунжутной заправкой	900

СУПЫ

	Мисо с домашним тофу	220 / 410
	Рамен с курицей	480
	Рамен с уткой и яйцом пашот	 550
	Кимчи со свиной и паровым рисом	 580
	Тайский суп прик-пау с булочками Том-Ям	 680
	Острый Том-Ям с креветками и кальмарами	 470 / 850
new	Рамен с капустой кимчи и говядиной	  650

 - вегетарианское блюдо,  - острое блюдо,  - блюдо с орехами

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Хрустящие кальмары с кунжутным соусом и амосу дрессингом	 550
	Васаби креветки с тобико	650
new	Ага-Даши из шелкового тофу с грибами	 800
	Якитори из мраморной говядины со спаржей	  950
new	Карамелизированные гребешки в мисо с пюре из эдамаме	1 280

ДИМ САМЫ

	Хагао с креветками и имбирем	450
	Со свининой и креветками	550
	С камчатским крабом	1 350
	Ассорти дим самов 6 шт.	1 100

СПРИНГ РОЛЛЫ

	С овощами и сладким чили соусом	  450
	С крабом и Васаби майонезом	 1 700

ГЕДЗА




	С говядиной и перечным соусом	  620
	С фуа-гра и трюфельным дрессингом	 1 500

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА









	Сингапурский жареный хлеб	300
--	---------------------------	-----

ЯПОНСКАЯ КУХНЯ



РОЛЛЫ

Овощной ролл с пастой из вяленых томатов	 430
Филадельфия с лососем	800
Филадельфия с угрём	 950
Дракон	 1 100
Калифорния	1 250

РОЛЛЫ NEW STYLE


	Острый лосось в стиле Никкей	  620
new	Ролл с лососем, авокадо и рисовыми чипсами	750
new	Ролл в рисовой бумаге с яблоком и лососем	750
	Запечённый краб в сливочном терияки соусе	 750
	Ролл с лососем, креветкой в темпуре с васаби майонезом	820
	Ролл с лососем в соусе терияки	 850
	Новая Калифорния с манго соусом	1 050
	Острый тунец в стиле никкей с трюфельным соусом	  1 200
	Краб, креветка, авокадо	 1 450
	Будда-бар	 1 400
	Крабовый	1 600

КЛАССИЧЕСКИЕ СУШИ

Креветка	100
Лосось	110
Гребешок	160
Угорь	 250
Желтохвост	380
Тунец аками	380
Суши ассорти 5 шт.	 1 100

Тунец, лосось, угорь, желтохвост, креветка

СУШИ NEW STYLE

Креветка	140
Лосось	150
Гребешок	200
Угорь	 290
Краб	350
Желтохвост	420
Тунец аками	420

Суши NS ассорти 4 шт. 1 100

Лосось и тунец

new СУШИ В СТИЛЕ НИККЕЙ



Креветка	140
Лосось	150
Угорь	290
Тунец	420
Желтохвост	420
Суши ассорти 5 шт.	1 200

Тунец, лосось, угорь, желтохвост, креветка

ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ

Лосось и гребешок 4 шт.	800
Угорь и креветка 4 шт.	900

САШИМИ









Креветка	430
Лосось	490
Гребешок	520
Угорь	 560
Тунец аками	1 000
Желтохвост	1 000
Сашими ассорти 10 шт.	 2 200

Тунец, лосось, угорь, желтохвост, креветка

САШИМИ NEW STYLE

Лосось	700
Тунец аками	1 650

WOK

Гречневая лапша с зелеными овощами и кунжутным соусом	 550
Лапша рамен с хрустящей курицей	 780
Обжаренные креветки и кальмары с чили чесночным соусом	  950
Лапша удон с фермерской говядиной Ангус	 980
Лапша удон с обжаренными креветками	  980
Говядина с соусом из чёрного перца со спаржей	 1150

ГРИЛЬ РОБАТА


ФЕРМЕРСКАЯ ГОВЯДИНА АНГУС

Рибай Ангус 100 гр.	1 100
Тендерлойн Ангус 100 гр.	1 400



ЯПОНСКАЯ ГОВЯДИНА ВАГЬЮ АЗ

Стриплойн Вагью АЗ 100 гр.	3 500
----------------------------	-------



МЯСО

Мраморные рёбра Ассадо	 780
Томлёные говяжьи щёки с васаби пюре	1 150
Стейк из говядины с пюре из брокколи и тайским салатом	1 500
Каре ягнёнка с пюре из подкопчённого иерусалимского артишока	1 600

ПТИЦА

<small>new</small> Цыпленок в соусе Драгон с бобами эдамаме	  600
Хрустящая утка с огурцом и маринованной сливой	1 900
Утка по-пекински	2 000 / 4 000




РЫБА

Палтус в соусе ама-мисо со сладким сельдереем	950
Лосось терияки со спаржей	1 600
Тайские котлеты на гриле из чилийского сибаса и креветок с манго салатом	 1 600
Чилийский сибас на гриле с чёрным ризотто	3 600
Запеченная треска с соусом юзу-мисо	 3 800

ГАРНИРЫ

Рис на пару	  190
Жареный рис с овощами	320
Микс овощей на гриле	650


ДЕСЕРТЫ

<small>new</small> Воздушный мисо-чизкейк с креветочным мороженым	 400
<small>new</small> Ванильный чизкейк	400
<small>new</small> Шелковый тофу-пудинг с кокосом и соусом манго-маракуйя	450
Фондант из зеленого чая	 490
Пряный шоколадный мусс на земле из чёрного шоколада с карамельным соусом и икрой из Hennessy	 550
<small>new</small> Крем Каталана со свежей папайей, мятой и облепиховым соусом	600
Сырная тарелка	2 000

ФРУКТЫ

Голубика 100 гр.	450
Малина 100 гр.	650

МОРОЖЕНОЕ

Ванильное	130
Молочный шоколад	 130
Зеленый чай	130
Ягодное	130

СОРБЕТЫ

Кокос	150
Манго	150
Маракуйя	150

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ВОСТОЧНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Red Monkey	450
Домашнее облепиховое варенье, имбирный сироп, свежий имбирь, эстрагон	
Khai Dum	450
Чай Марабу, лемонграсс, сироп корица, свежие яблоки	
Gani	450
Лайм, мята, имбирь, мёд	
Bollywood Milk Tea	450
Чай Bollywood spicy, молоко, сироп корица, анис	
Глинтвейн	350




ЧАЙ

Чай в чайнике 500 мл.	350
Assam, Earl Grey, Pu-erh, Bollywood Spicy, Milk Oolong, Si Ling Chi, Genmaicha, Blue Oolong, Lotus, Tisan Abbaye, Jun Yin Zhen, Tie Guan Yin	

КОФЕ

Эспрессо	190
Американо	190
Двойной эспрессо	240
Капучино	240
Латте	240

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

 - вегетарианское блюдо,  - острое блюдо,  - блюдо с орехами