



momo

PAN ASIAN KITCHEN

# momo PAN ASIAN KITCHEN



ВИТАЛИЙ УЩАПОВСКИЙ НАЧИНАЕТ НОВУЮ ГЛАВУ В MOMO PAN ASIAN KITCHEN. ЧЕСТНЫЕ ПРОДУКТЫ, ЛОКАЛЬНЫЕ АКЦЕНТЫ И НЕОЖИДАННЫЕ КОМБИНАЦИИ. ТЕПЕРЬ В МЕНЮ ПРИВЫЧНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ СОСЕДСТВУЮТ СО СПЕЦИЯМИ И АЗИАТСКИМИ ТЕХНИКАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ДАРЯТ НОВЫЕ ЭМОЦИИ, ОСТАВАЯСЬ НАВСЕГДА В ПАМЯТИ. «МНЕ ВАЖНО, ЧТОБЫ ГОСТЬ УЗНАВАЛ ПРОДУКТ, НО ОТКРЫВАЛ ДЛЯ СЕБЯ НОВЫЙ ВКУС», — ГОВОРИТ ВИТАЛИЙ. ТЕПЕРЬ АЗИАТСКАЯ КУХНЯ СТАНЕТ БЛИЖЕ И СМЕЛЕЕ ОДНОВРЕМЕННО: БЕЗ КЛИШЕ, НО С УВАЖЕНИЕМ К ТРАДИЦИЯМ И ТОНКИМ ВКУСОМ.

VITALY USHCHAPOVSKY  
IS OPENING A NEW CHAPTER  
AT MOMO PAN ASIAN KITCHEN.  
HONEST FOOD, LOCAL  
ACCENTS AND UNEXPECTED  
PAIRINGS TAKE CENTRE  
STAGE. FAMILIAR  
INGREDIENTS NOW MEET  
SPICES AND ASIAN  
COOKING TECHNIQUES,  
CREATING FLAVOURS  
THAT SURPRISE AND  
LINGER IN MEMORY.  
“IT MATTERS TO ME THAT  
A GUEST RECOGNISES  
THE PRODUCT, YET  
DISCOVERS A NEW TASTE,”  
SAYS VITALY. HERE, ASIAN  
CUISINE BECOMES BOTH  
CLOSER AND BRAVER:  
FREE FROM CLICHÉS, YET  
ROOTED IN TRADITION  
AND REFINED IN FLAVOUR.







**ОСТРЫЙ  
ЛОСОСЬ**

*Spicy salmon*

2 pc. 64 gr | 490.-



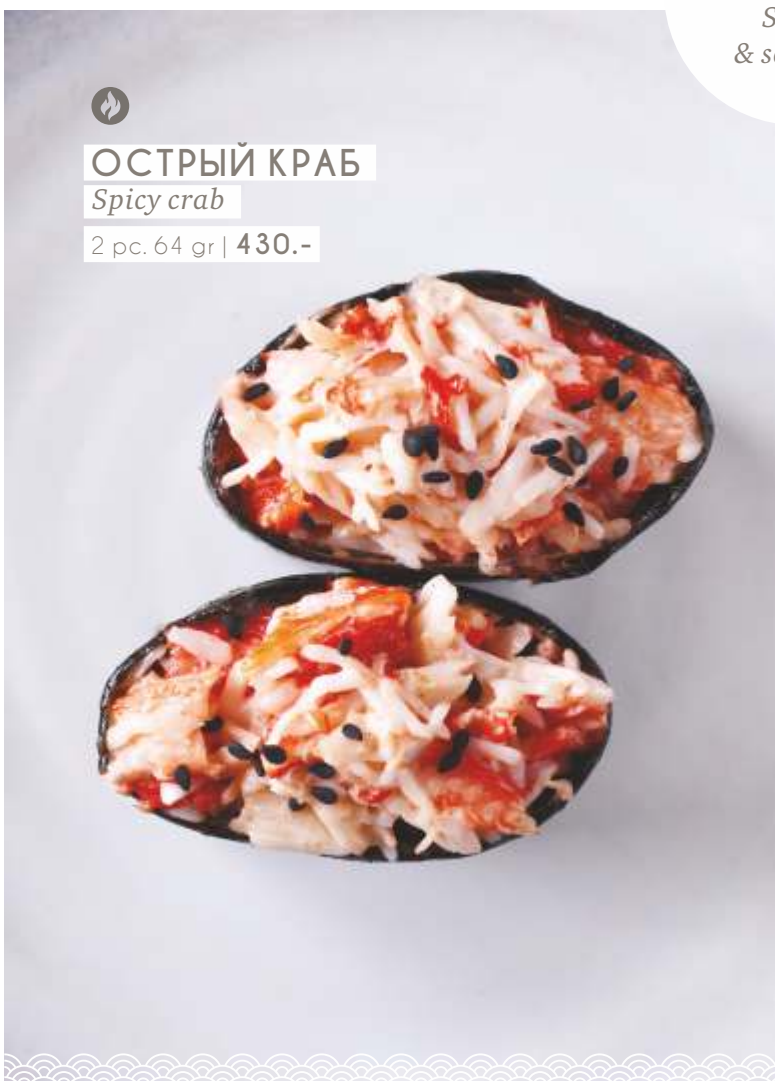
**ОСТРЫЙ  
ГРЕБЕШОК**

*Spicy scallop*

2 pc. 64 gr | 470.-

**СУШИ  
И САШИМИ**

*Sushi  
& sashimi*



**ОСТРЫЙ КРАБ**

*Spicy crab*

2 pc. 64 gr | 430.-



**ОСТРЫЙ ТУНЕЦ**  
и трюфельное масло

*Tuna with truffle oil*

2 pc. 70 gr | 390.-



## КРЕБЕТКА

*Prawn*

2 pc. 60 gr | 390.-



## ЛОСОСЬ

*Salmon*

2 pc. 60 gr | 490.-



## САШИМИ МИКС:

лосось, угорь, гребешок

*Sashimi mix: salmon, eel, scallop*

150 gr | 1290.-





## ЛОСОСЬ

с соусом понзу и хреном

*Salmon with ponzu sauce  
and horseradish*

100 gr | 990.-



## ГРЕБЕШОК

с трюфельным соусом

*Scallop sashimi with truffle sauce*

90 gr | 890.-

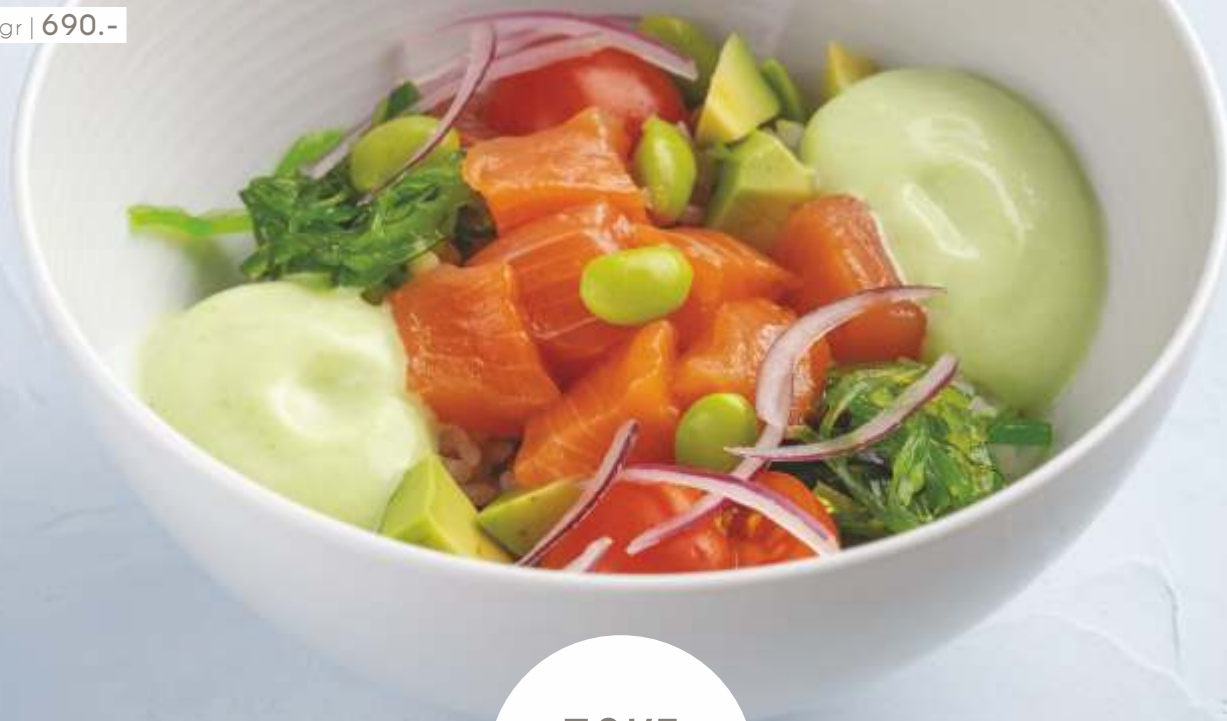


**ПОКЕ С ЛОСОСЕМ**

и васаби-муссом

*Salmon poke bowl  
with wasabi mousse*

200 gr | 690.-



**ПОКЕ**  
*Poke*

**ПОКЕ**

**С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ**

и васаби-муссом

*Smoked eel poke bowl  
with wasabi mousse*

175 gr | 670.-





ПОКЕ С ЛОСОСЕМ  
И КРЕВЕТКАМИ

*Salmon and prawn poke*

170 gr | 730.-



ПОКЕ С КРАБОМ  
И СОУСОМ ИЗ МАНГО

*Crab poke bowl  
with mango sauce*

170 gr | 730.-







ФРЕШ-РОЛЛЫ  
ИЗ ЛОСОСЯ  
С КРАБОМ

*Crab and salmon rolls*

5 пс. 190 гр | 1 190.-

РОЛЛЫ  
*Rolls*



ФИЛАДЕЛЬФИЯ  
с тунцом

*Philadelphia with tuna*

8 пс. 230 гр | 790.-



ФИЛАДЕЛЬФИЯ  
с угрем

*Philadelphia with eel*

8 пс. 220 гр | 890.-







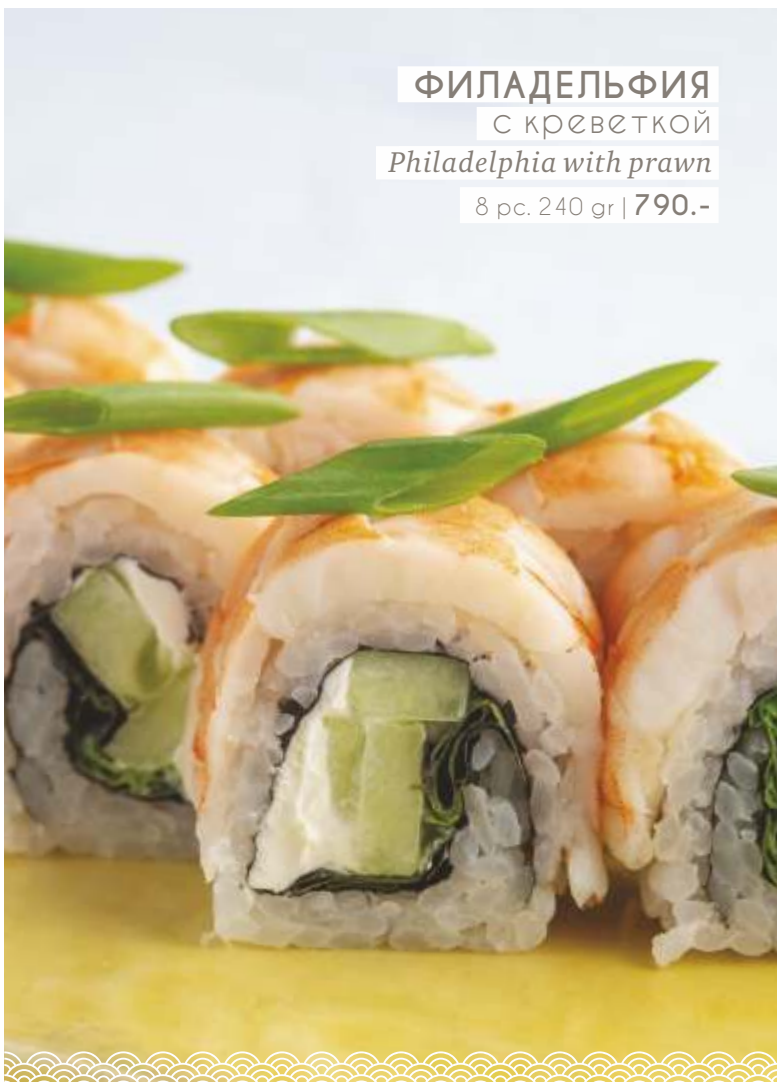
## ЛОСОСЬ С МАНГО

и сливочным сыром

*Salmon and mango*

*with cream cheese*

8 pc. 240 gr | 790.-

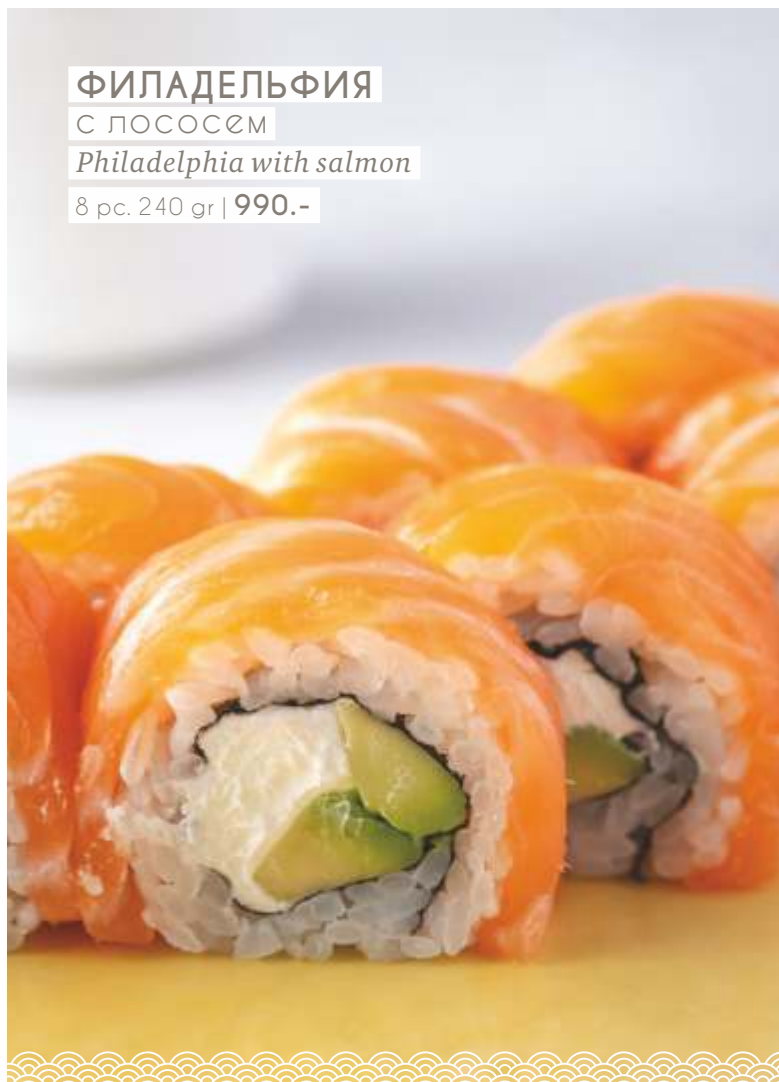


## ФИЛАДЕЛЬФИЯ

с креветкой

*Philadelphia with prawn*

8 pc. 240 gr | 790.-



## ФИЛАДЕЛЬФИЯ

с лососем

*Philadelphia with salmon*

8 pc. 240 gr | 990.-





## КРЕВЕТКА-ТЕМПУРА

с крабом

и соусом из манго

*"Prawn tempura" with crab*

*and mango sauce*

8 pc. 225 gr | 750.-



## ЛОСОСЬ

с соусом халапеньо

*Salmon with jalapeno sauce*

8 pc. 240 gr | 990.-







**ХРУСТЯЩИЙ ЛОСОСЬ**

с огурцом

*Crispy salmon with cucumber*

8 пс. 190 gr | **690.-**



**ПРИМОРСКИЙ**

с гребешком

*Seaside with scallop*

8 пс. 230 gr | **990.-**





## КАЛИФОРНИЯ

с крабом

*California with crab*

8 пс. 210 gr | 990.-



## ИЗУМРУДНЫЙ ДРАКОН

с крабом

и соусом из манго

*Emerald Dragon with crab*

*and mango sauce*

8 пс. 225 gr | 870.-





## СЛИВОЧНЫЙ УГОРЬ

с авокадо и соусом унаги

*Creamy eel with avocado*

*and unagi sauce*

8 пс. 210 gr | 690.-



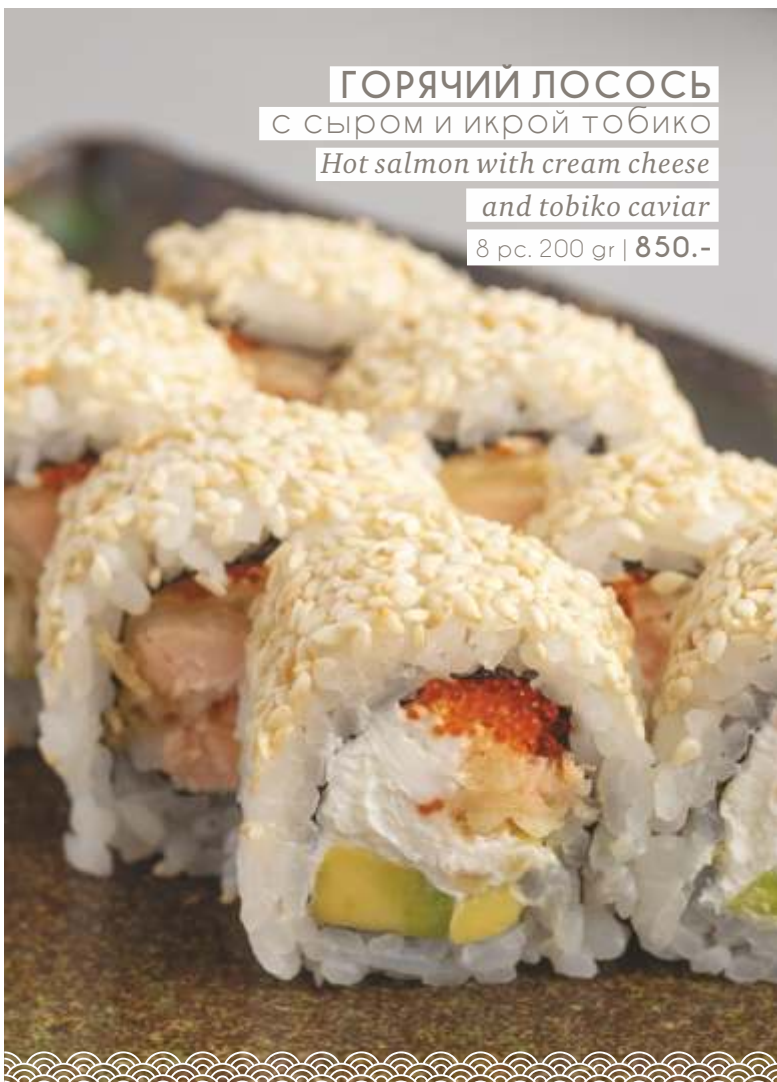
## ГОРЯЧИЙ ЛОСОСЬ

с сыром и икрой тобико

*Hot salmon with cream cheese*

*and tobiko caviar*

8 пс. 200 gr | 850.-



## ГОРЯЧАЯ

## ФИЛАДЕЛЬФИЯ

с лососем

*Hot Philadelphia with salmon*

8 пс. 250 gr | 990.-







### КРЕВЕТКИ-ТЕМПУРА

С ВАСАБИ-МУССОМ

*Tempura Shrimp*

*with Wassabi Mousse*

| 20/20 gr | 590.-

ЗАКУСКИ  
*Starters*



### ПОНЧИКИ ИЗ КРАБА

СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

*Kamchatka Crab Doughnuts*

*with Cream Cheese*

| 10/30 gr | 990.-





ЦВЕТНАЯ  
КАПУСТА ТЕМПУРА

С ЛИМОННЫМ АЙОЛИ

*Cauliflower tempura*  
*with lemon aioli*

170 gr | 450.-



КАРПАЧЧО  
ИЗ МРАМОРНОЙ  
ГОВЯДИНЫ

С ЛЕГКИМ САЛАТОМ

*Marbled beef carpaccio*  
*with light salad*

85 gr | 790.-





ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с соусом чипотле

и эклерами

*Beef tartare with chipotle sauce*

*and eclairs*

190 gr | 730.-



РОСТБИФ С ЭНОКИ

и трюфельным унаги

*Roast beef with enoki mushrooms*

*and truffle unagi*

95 gr | 490.-



СПРИНГ-РОЛЛЫ  
С УТКОЙ

*Duck spring rolls*

120/30 gr | 470.-







**ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ  
С КРАБОМ**

и кунжутным соусом

*Green salad with crab  
and sesame dressing*

120 gr | 990.-

**САЛАТЫ**  
*Salads*

**ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ  
С КРЕВЕТКАМИ**

*Green salad*

*with pumpkin seeds*

200 gr | 770.-





САЛАТ С РОСТБИФОМ

и имбирным соусом

*Salad with roast beef*

*and ginger dressing*

140 gr | 650.-



САЛАТ  
СО СВЕЖИМ  
ТУНЦОМ

и ореховым соусом

*Tuna edemate salad*

*with nut sause*

190 gr | 790.-







**ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ**  
и томаты со «Сладким чили»

*Crispy Eggplants with Tomatoes  
and Sweet Chili*

210 gr | 550.-



**САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ**  
**ЦЫПЛЕНКОМ**

и трюфельным айоли  
*Salad with crispy glazed chicken  
and truffle aioli*

230 gr | 670.-







ДИМСАМЫ  
С КРЕВЕТКАМИ

*Prawn dim sum*

5 пс. 90 gr | 450.-

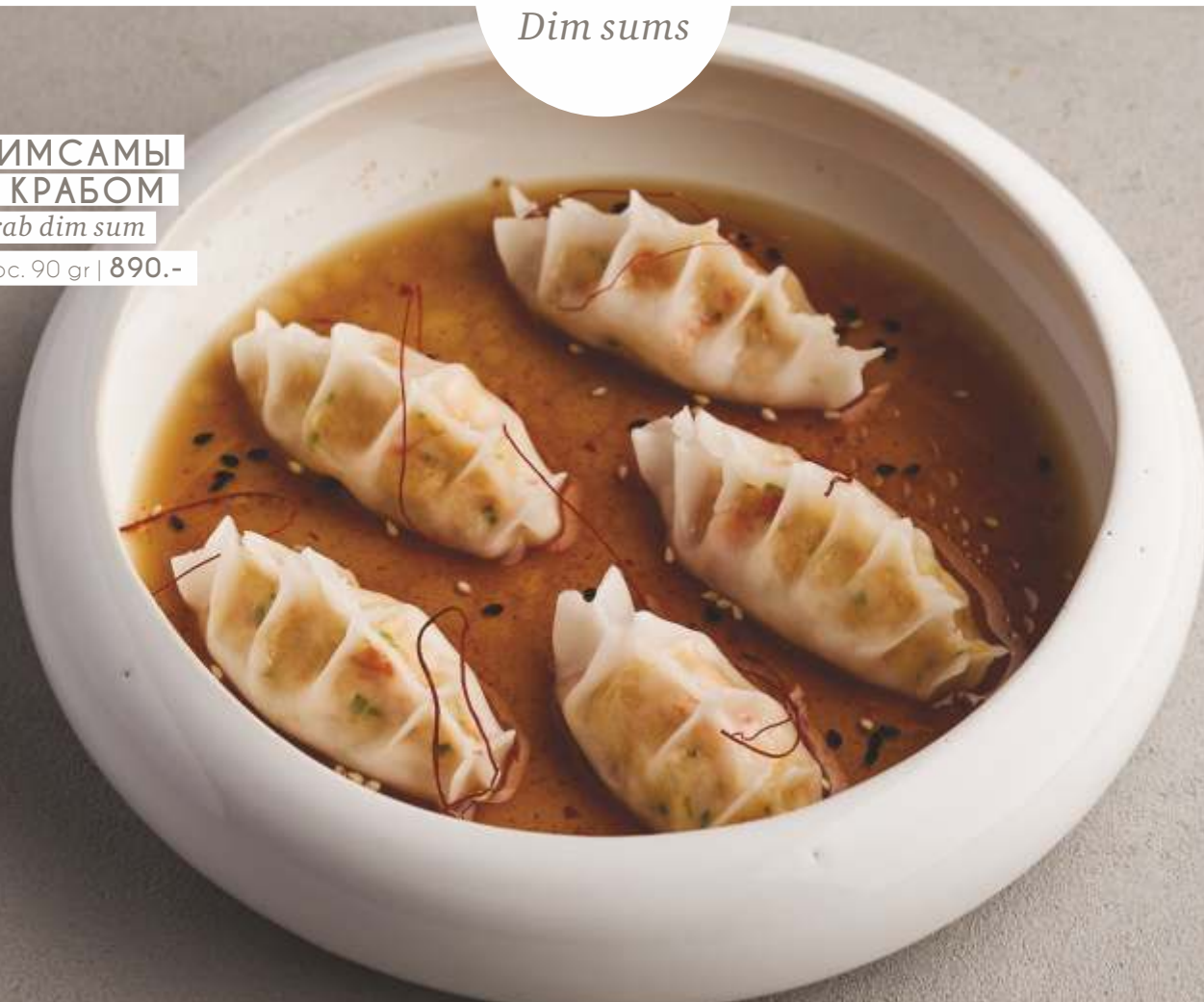


ДИМСАМЫ  
*Dim sums*

ДИМСАМЫ  
С КРАБОМ

*Crab dim sum*

5 пс. 90 gr | 890.-







ДИМСАМЫ  
С КРЕВЕТКАМИ  
И ГРЕБЕШКАМИ

*Prawn and scallop dim sum*

5 pc. 90 gr | 650.-

АССОРТИ  
ДИМСАМОВ:

курица,  
гребешок и креветки,  
креветки с соусом  
"Имбирный чили"

*Dim sum assortment:*  
*chicken, scallop and prawns,*  
*prawns with ginger*  
*chili sauce*

9 pc. 155 gr | 750.-





## СУПЫ

*Soups*



### ТОМ-ЯМ

с морепродуктами  
*Tom yum. Shrimps, Mussels,  
Oyster Mushrooms,  
Coconut Flakes*

350 gr | 690.-

+  
ПАРОВОЙ РИС

*We recommend  
to add steamed rice*

150 gr 130.-



### ЯПОНСКАЯ УХА

с «НЕИДЕАЛЬНЫМ ЛОСОСЕМ»  
*Miso soup with a "non-perfect" salmon*

360 gr | 570.-

### ЧИЛИ БИФ РАМЕН

*Chili beef ramen*

420 gr | 890.-



ЛУКОВАЯ  
ЛЕПЕШКА  
РОТИ

*Onion roti*  
70 gr 150.-



**ВОК**  
Wok

**СИНГАПУРСКАЯ ЛАПША**  
СО СВИНИНОЙ И КРЕВЕТКАМИ

*Singapore style noodles*  
with pork and prawns

300 gr | 670.-



**ЖАРЕННЫЙ РИС**  
С МОРЕПРОДУКТАМИ  
И СТРУЖКОЙ ТУНЦА

*Seafood fried rice*

280 gr | 650.-





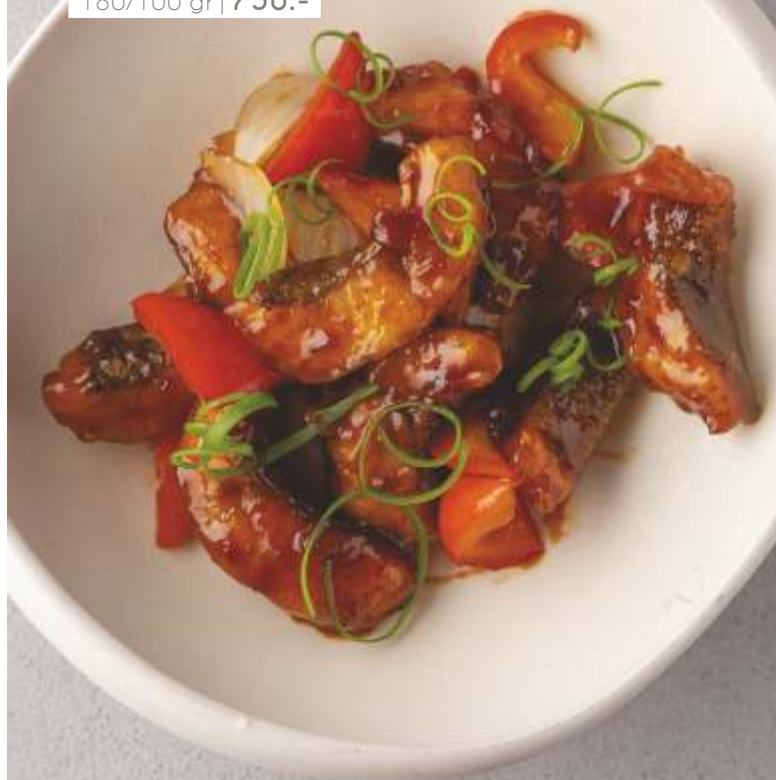
**ПАД-ТАЙ**  
с курицей и креветками  
*Pad Thai with chicken and prawns*

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.-



**ТРЕСКА ВОК**

с муссом из копченого угря

*Wok-seared cod*

*with smoked eel mousse*

200 gr | 970.-







**КРЕВЕТКИ  
ПО-СЫЧУАНЬСКИ**

С СОУСОМ КИМЧИ

*Szechuan shrimps*

*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*

ЛИНГВИНИ  
С МОРЕПРОДУКТАМИ

В СОУСЕ ТОМ-ЯМ

*Seafood linguine*

*in tom yum sauce*

280 gr | 790.-



ОБЖАРЕННЫЕ ГРЕБЕШКИ

С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

*Seared scallops*

*with cauliflower*

160 gr | 1350.-







ТАМАГОЯКИ  
С УГРЕМ  
и рисом  
*Tamagoyaki  
with eel and rice*  
200 gr | 590.-



ПАЛТУС МИСО  
с пюре из цветной  
капусты  
*Miso halibut  
with cauliflower mash*  
170 gr | 990.-



ШАШЛЫЧОК  
ИЗ ЛОСОСЯ ТЕРИЯКИ

с острыми огурцами

*Salmon skewer in teriyaki sauce  
and spicy cucumbers*

160 gr | 1450.-



МЕДАЛЬОНЫ  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

с трюфельным пюре

*Beef tenderloin medallions  
with truffle mash*

210 gr | 990.-







**ЦЫПЛЕНОК КАЦУ**  
и острыми огурцами  
*Chicken Katsu with rice*  
and spicy cucumbers  
350 gr | 690.-



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



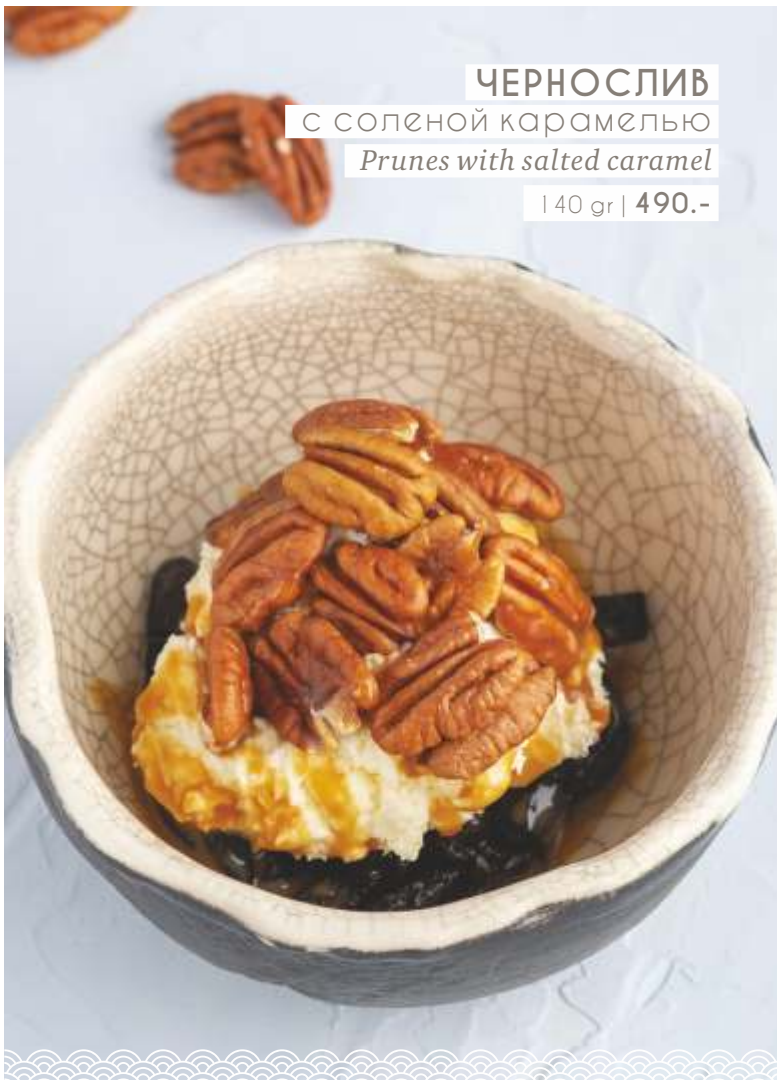
ДЕСЕРТЫ  
*Desserts*



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

ЧЕРНОСЛИВ  
с соленой карамелью  
*Prunes with salted caramel*

140 gr | 490.-



ЮДЗУ-ЧИЗКЕЙК  
ПОД МАНДАРИНОВЫМ КУПОЛОМ  
*Yuzu cheesecake with tangerines on top*

85 gr | 430.-





СМЕТАННИК

с маракуйей

*Passion fruit sour cream cake*

160 gr | 450.-



ВАГАСИ МОТИ

с манго

*Mango wagashi mochi*

95 gr | 430.-



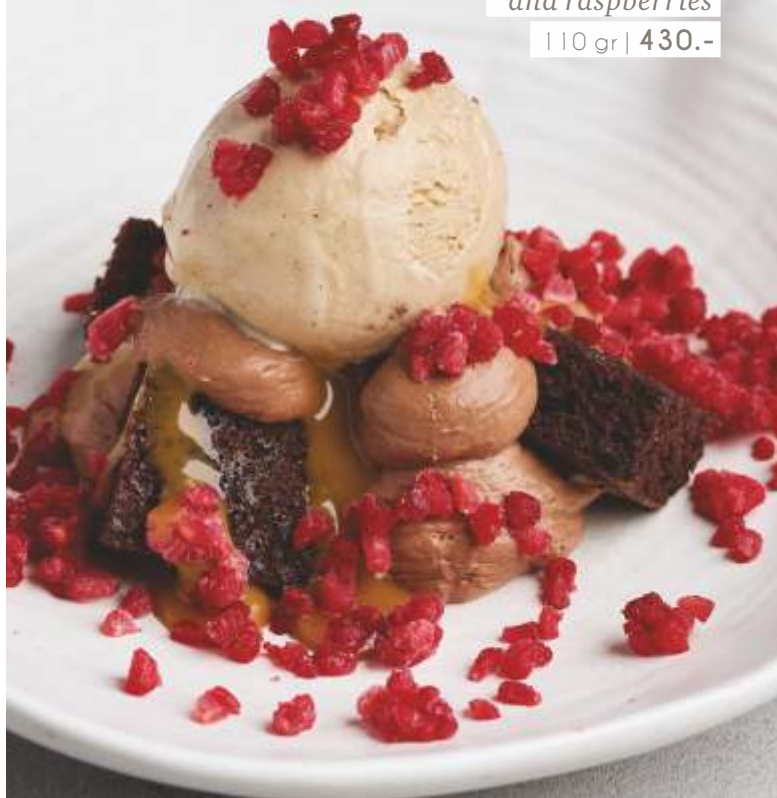
ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

с кофейным мороженым и малиной

*Chocolate mousse with coffee ice cream*

*and raspberries*

110 gr | 430.-



ВАНИЛЬНЫЙ МУСС

"МАНЭКИ-НЭКО"

*Vanilla mousse with white chocolate*

60 gr | 450.-





