



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.



АПЕРИТИВЫ. АЗИАТСКИЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ | Aperitifs. Asian specialties

Джинро Соджу
Клубника, Зеленый Виноград,
Грейпфрут, 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 Favorite Dishes

Креветка-темпура
с крабом и соусом из манго
*"Prawn tempura" 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 копченым угрем
и васаби-муссом
*Smoked eel poke bowl
with wasabi mousse*
175 gr | 670.-



Том ям
с морепродуктами
*TOM YUM. Shrimps, Mussels,
Oyster Mushrooms, Coconut Flakes*
350 gr | 730.-

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

Цветная капуста темпура
с трюфельным айоли
*Cauliflower tempura
with truffle aioli*
170 gr | 450.-

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

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



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

Юдзу-чизкейк
под мандариновым куполом
*Yuzu cheesecake
with tangerines on top*
85 gr | 430.-

ОСТРОЕ БЛЮДО  SPICY DISH

ЛЮБИМОЕ БЛЮДО ШЕФА  THE CHEF'S FAVORITE DISH

БЛЮДО НА КОМПАНИЮ  A DISH FOR COMPANY



**ОСТРЫЙ
ЛОСОСЬ**

Spicy salmon

2 pc. 64 gr | 490.-

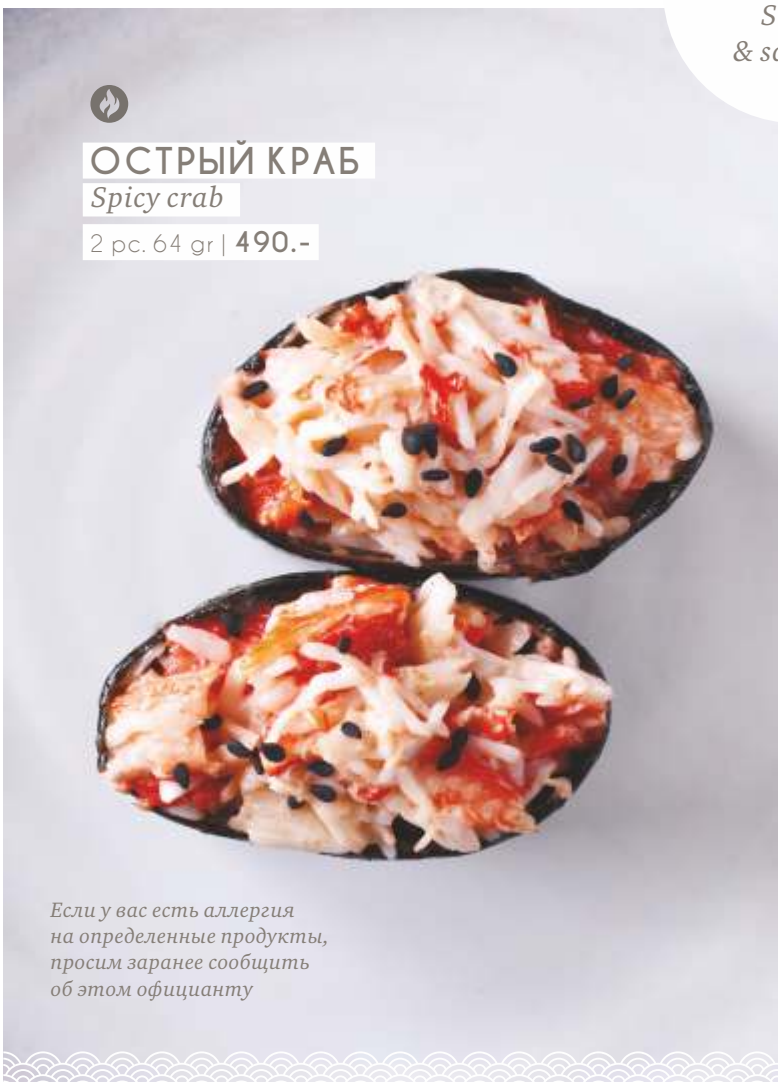


**ОСТРЫЙ
ГРЕБЕШОК**
Spicy scallop

2 pc. 64 gr | 470.-

**СУШИ
И САШИМИ**

*Sushi
& sashimi*

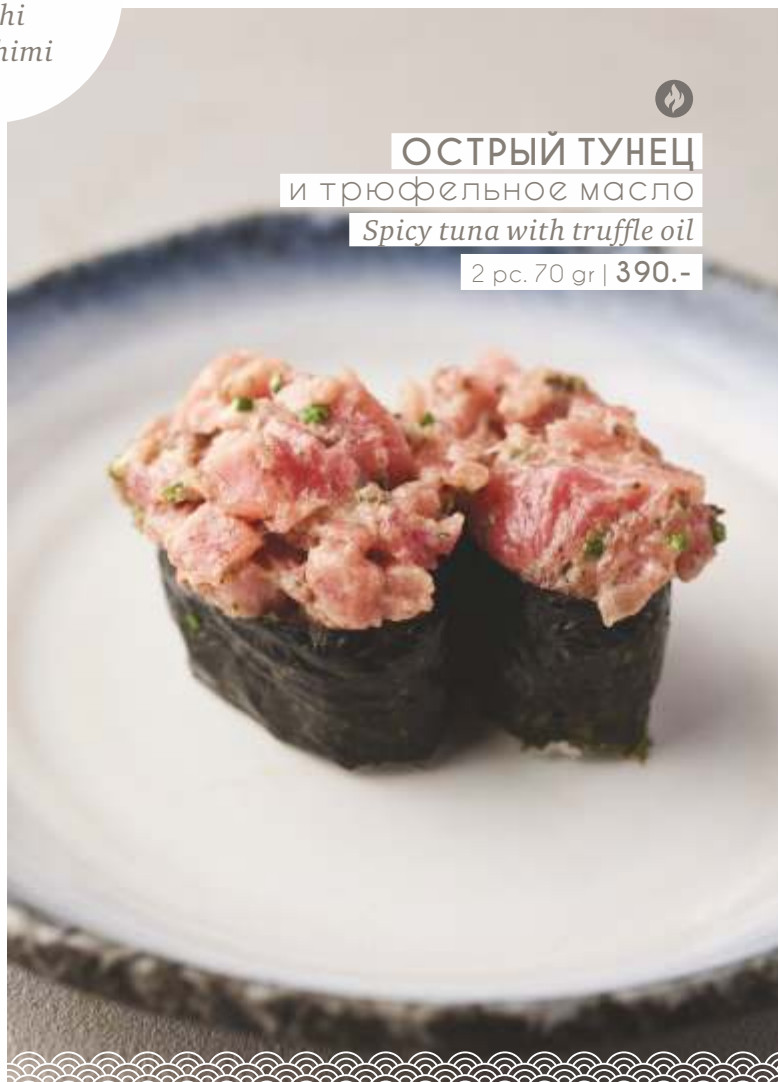


ОСТРЫЙ КРАБ

Spicy crab

2 pc. 64 gr | 490.-

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



ОСТРЫЙ ТУНЕЦ
и трюфельное масло
Spicy tuna with truffle oil

2 pc. 70 gr | 390.-

КРЕВЕТКА

Prawn

2 пс. 60 gr | 390.-



ЛОСОСЬ

Salmon

2 пс. 60 gr | 490.-



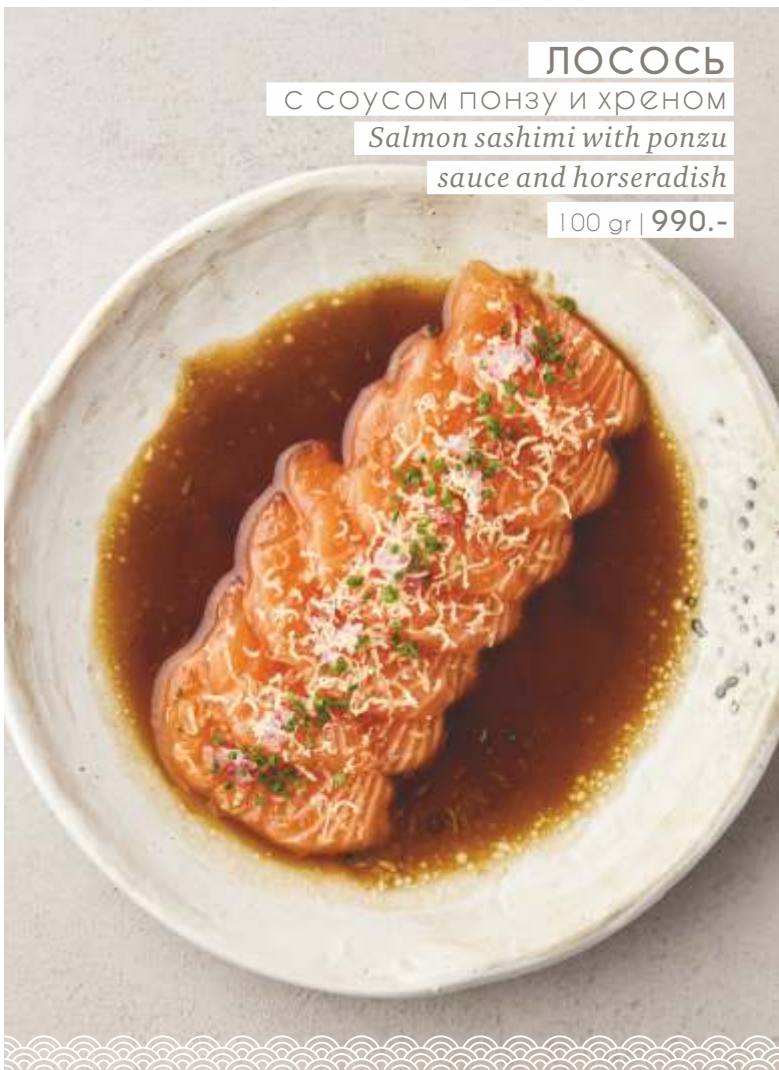
СОПРОВОЖДЕНИЕ: ВИНО «ВИНЬЕ ВЕРДЕ КАЗАЛЬ МЕНДЕШ» 125мл 550.-

ЛОСОСЬ

с соусом понзу и хреном

*Salmon sashimi with ponzu
sauce and horseradish*

100 gr | 990.-



ГРЕБЕШОК

с трюфельным соусом

Scallop sashimi with truffle sauce

90 gr | 890.-



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



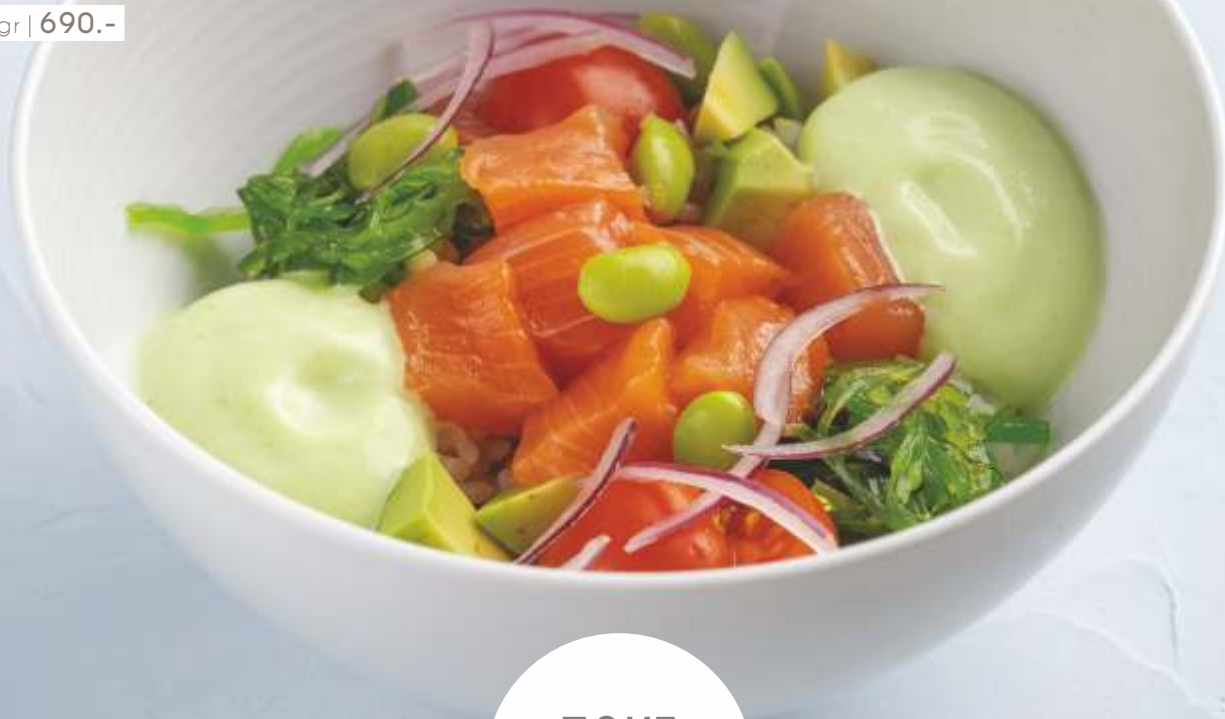
ПОКЕ С ЛОСОСЕМ

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.-



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



**ПОКЕ С ЛОСОСЕМ
И КРЕВЕТКАМИ**

Salmon and prawn poke

170 gr | 750.-



СОПРОВОЖДЕНИЕ: ВИНО «ЛЕВИТЕЙШН СОВИНЬОН БЛАН» 125мл 590.-

ПОКЕ С КРАБОМ

И СОУСОМ ИЗ МАНГО

Crab poke bowl

with mango sauce

170 gr | 790.-





**ФРЕШ-РОЛЛЫ
ИЗ ЛОСОСЯ
С КРАБОМ**

Fresh salmon rolls with crab

5 пс. 190 гр | 1 190.-

РОЛЛЫ
Rolls



СОПРОВОЖДЕНИЕ: ВИНО «ГРЮНЕР ВЕЛЬЛИНЕР» 125мл 590.-

**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 with mango

and cream cheese

8 пс. 240 gr | 790.-

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

ФИЛАДЕЛЬФИЯ

С КРЕВЕТКОЙ

Philadelphia with prawn

8 пс. 240 gr | 790.-



ФИЛАДЕЛЬФИЯ

С ЛОСОСЕМ

Philadelphia with salmon

8 пс. 240 gr | 1090.-





КРЕВЕТКА-ТЕМПУРА

с крабом

и соусом из манго

*"Prawn tempura" with crab
and mango sauce*

8 пс. 225 gr | 750.-



ЛОСОСЬ

с соусом халапеньо

Salmon with jalapeno sauce

8 пс. 240 gr | 1090.-



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



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



ПРИМОРСКИЙ
с гребешком
"Seaside" with scallops
8 пс. 230 gr | 990.-



КАЛИФОРНИЯ

с крабом

California with crab

8 пс. 210 gr | 1090.-



ИЗУМРУДНЫЙ ДРАКОН

с крабом

и соусом из манго

Emerald Dragon with crab

and mango sauce

8 пс. 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 with avocado

and unagi sauce

8 пс. 210 gr | 690.-



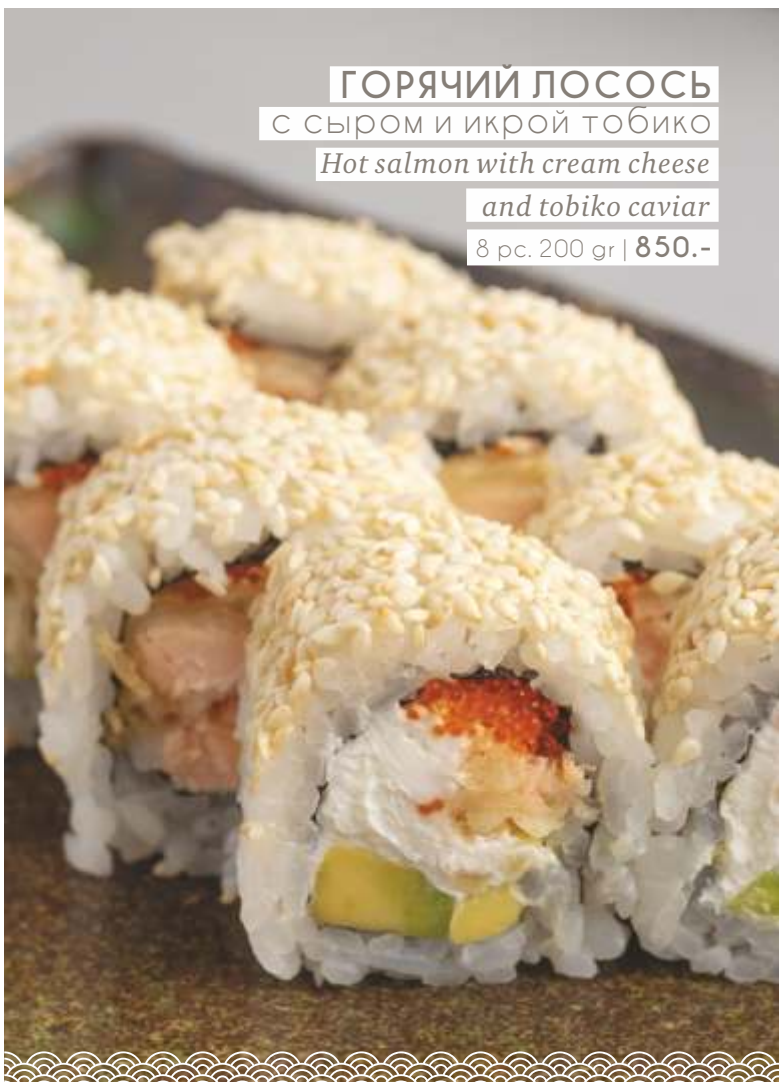
ГОРЯЧИЙ ЛОСОСЬ

с сыром и икрой тобики

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 | 1090.-





КРЕВЕТКИ-ТЕМПУРА
С ВАСАБИ-МУССОМ

Prawn tempura
with wasabi mousse

120/20 gr | 590.-

ЗАКУСКИ
Starters



ПОНЧИКИ ИЗ КРАБА
СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Crab Doughnuts
with Cream Cheese

110/30 gr | 990.-



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» 125мл 590.-

**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 | 530.-



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 prawns
200 gr | 770.-



**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 «КОНДЕ ДЕ ТРЕСАГУАС» 125мл 490.-

**САЛАТ
СО СВЕЖИМ
ТУНЦОМ**

и ореховым соусом

*Fresh tuna salad
with nut sauce*

190 gr | 790.-



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



ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ
и томаты со «Сладким чили»

*Crispy eggplants with tomatoes
and sweet chilly sauce*

190 gr | 550.-



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ
ЦЫПЛЕНКОМ

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

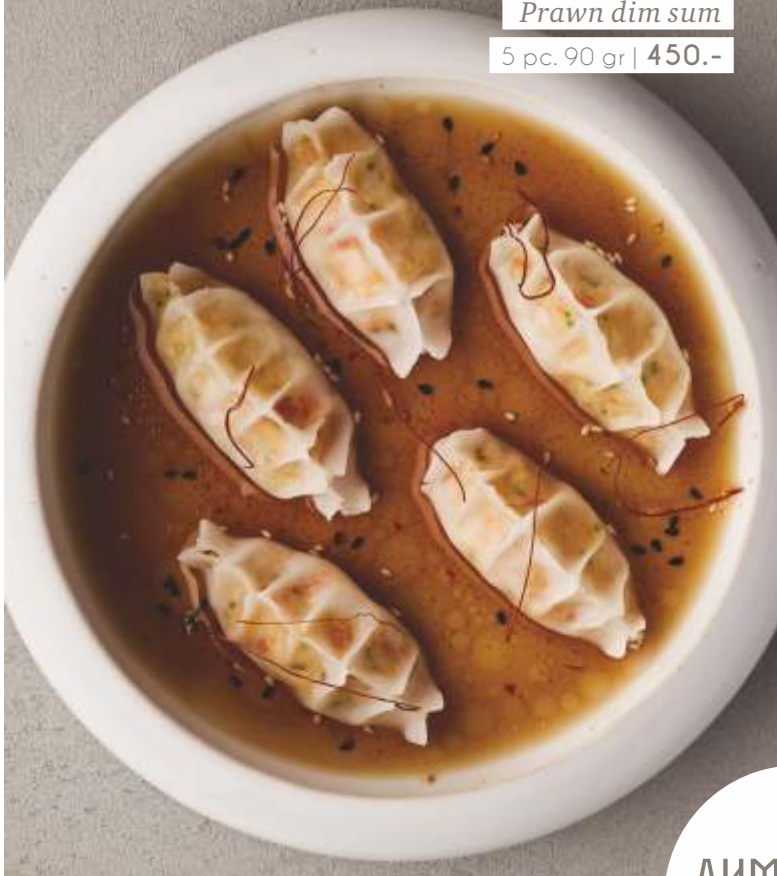
230 gr | 690.-



**ДИМСАМЫ
С КРЕВЕТКАМИ**

Prawn dim sum

5 пс. 90 гр | 450.-



**ДИМСАМЫ
С КРЕВЕТКАМИ
И ГРЕБЕШКАМИ**

Prawn and scallop dim sum

5 пс. 90 гр | 690.-



ДИМСАМЫ
Dim sums

АССОРТИ ДИМСАМОВ

с соусом «имбирный чили»:

курица,

гребешок и креветки,

креветки

Dim sum assortment

with ginger chili sauce:

chicken, scallop and prawns,

prawns

9 пс. 155 гр | 750.-



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 | 730.-



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.-



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.-

ЖАРЕННЫЙ РИС
С УТКОЙ
Duck fried rice

320 gr | 730.-

ЖАРЕННЫЙ РИС
С МОРЕПРОДУКТАМИ

Seafood fried rice

290 gr | 750.-

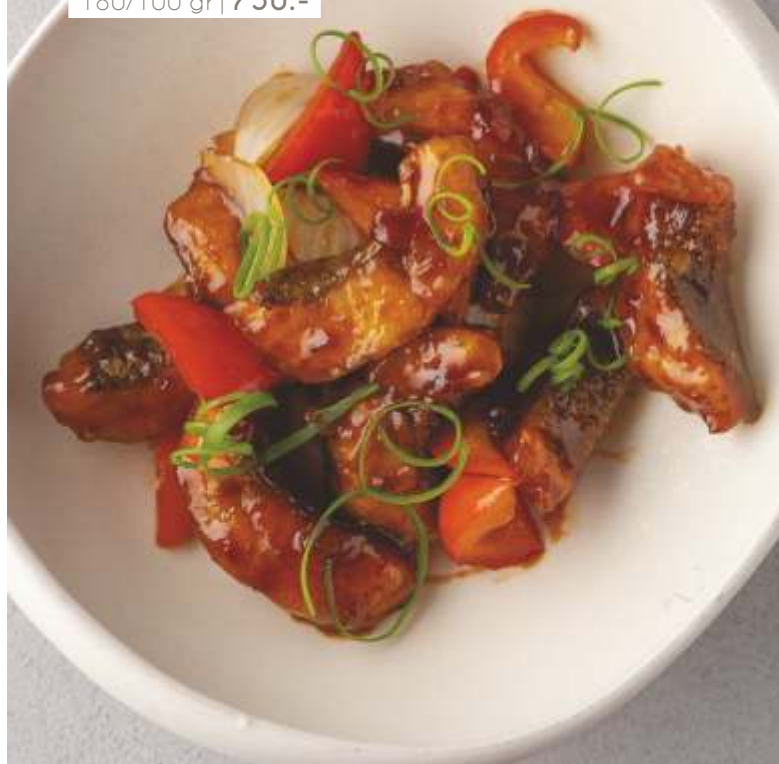


ХРУСТЯЩИЙ МОРСКОЙ ОКУНЬ

в пряном соусе с паровым рисом

*Crispy sea bass in a spicy chili sauce,
served with rice*

180/100 gr | 750.-



СОПРОВОЖДЕНИЕ: ВИНО «РЭНОМЕ РИСЛИНГ- СОВИНЬОН БЛАН» 125мл 470.-

ТРЕСКА ВОК

с муссом из копченого 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
*Szechuan 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 ЗЕЛЕНЫМИ ОВОЩАМИ
И ВЕШЕНКАМИ

*Salmon steak with green vegetables
and oyster mushrooms*

230 gr | 1 450.-



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

ОБЖАРЕННЫЕ ГРЕБЕШКИ

С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

*Seared scallops
with cauliflower*

160 gr | 1 390.-



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



ТАМАГОЯКИ

С УГРЕМ

и рисом

Tamagoyaki

with eel and rice

200 gr | 630.-



ПАЛТУС МИСО

с пюре из цветной

капусты

Miso halibut

with cauliflower mash

170 gr | 1250.-



**ШАШЛЫЧОК
ИЗ КРЕВЕТОК**

С ОВОЩНЫМ МИКСОМ

*Grilled prawn skewer
with vegetable mix*

180 gr | 690.-



**МЕДАЛЬОНЫ
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

с трюфельным пюре

*Beef tenderloin medallions
with truffle mash*

210 gr | 990.-



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



ЦЫПЛЕНОК 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*

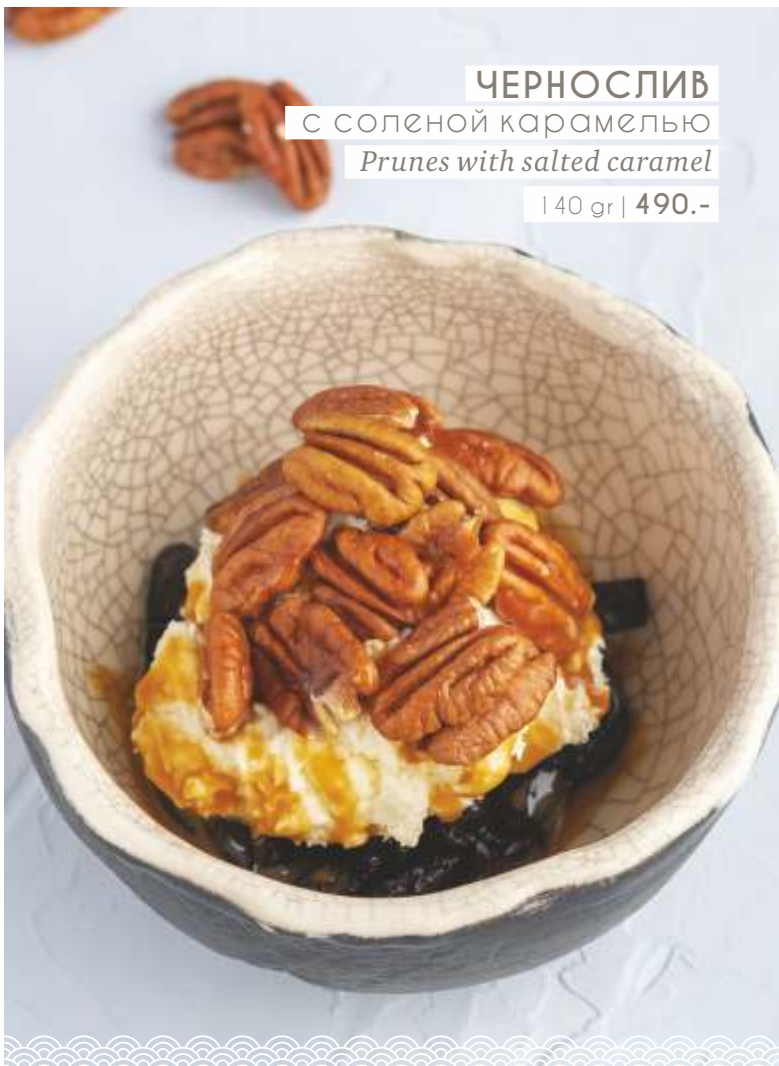
95 gr | 490.-

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

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

ЧЕРНОСЛИВ
с соленой карамелью
Prunes with salted caramel

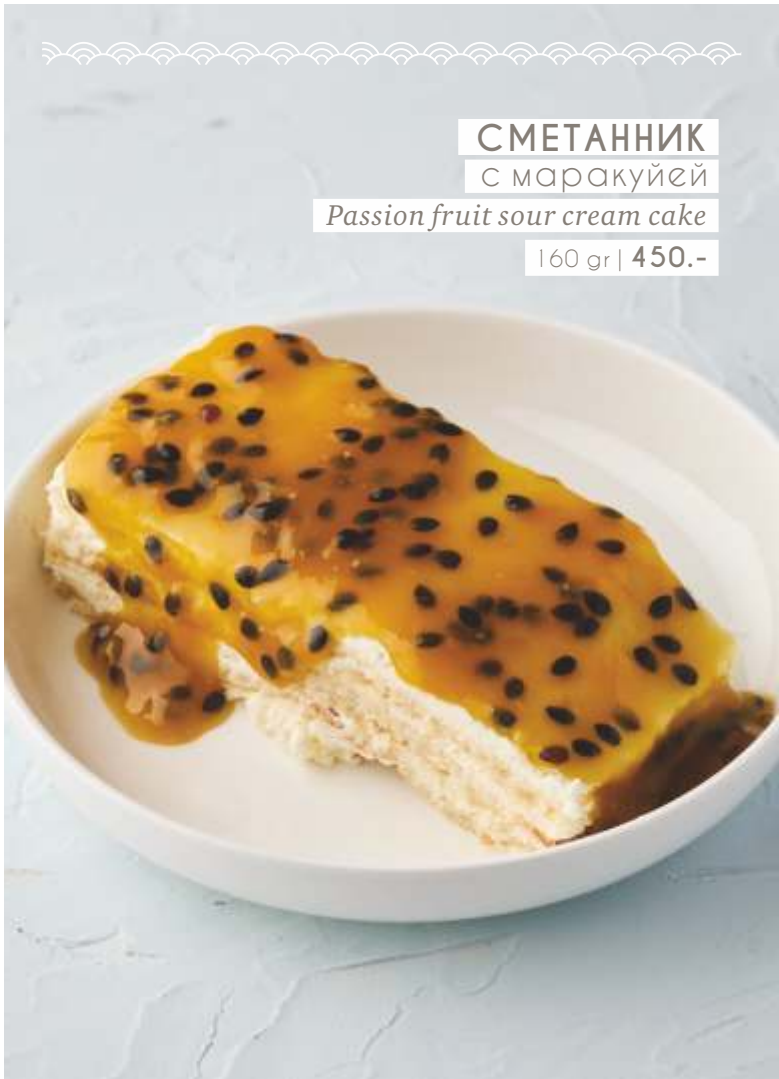
140 gr | 490.-



ЮДЗУ-ЧИЗКЕЙК
под мандариновым куполом
Yuzu cheesecake with a frozen tangerine dome

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.-

ДИЖЕСТИВЫ | Digestifs



Портвейн Копке Файн Руби,
Португалия

Kopke Fine Ruby, Portugal

0,1L. | 970.-

Херес Вальдеспино Крем
Изабелла, Испания

Sherry Valdespino Cream Isabella, Spain

0,1L. | 970.-

Граппа Вендемия Ризерва
ди Анната, Италия

Vendemia 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

Milk-punch peach-apricot

0,04L. | 300.-



Джин на черной 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.



