



F U S I O N   R E S T A U R A N T

**BAMBOO.BAR**

C O N T E M P O R A R Y   C U I S I N E

## **Welcome to Bamboo Bar!**

There's been a slowdown in the passage of time, and a warm atmosphere distracting from the hustle and bustle of the big city.

We prepare meals conceptually and in a variety of ways - from the most traditional recipes to the fantasy works by Chef Sergey Kozhakov.

Everyone explores here their favorite cuisine: Japanese, Chinese, European, French, Italian, as well as fusion and house specialty one - all this is a multifaceted and harmonious Bamboo.Bar. Largely, the style of the Chef has been determined after studying at the French Institute of Paul Bocuse, a master whose restaurant owns one of 3 Michelin stars.

In preparing meals, we have been using innovative technologies and modern methods that have been always of interest to active people looking for new experiences.

Our restaurant has been always trying to use only high-quality natural products: seafood being supplied to us from the Far East, salmon - from the Faroe Islands, and meat - from the most popular Tokyo market.

Playing with combinations of flavors, coming up with new plate services, and selecting the best ingredients, we are happy to delight you over and over again at Bamboo.Bar!

weight ————— cal/p/f/c ————— price

## BREAKFASTS

French chocolate croissant _____ <i>Французский шоколадный круассан</i>	<b>140g</b>	316/5/17/31	<b>550P</b>
French almond croissant _____ <i>Французский миндальный круассан</i>	<b>140g</b>	432/9/28/35	<b>550P</b>
Lush pancakes with creamysour cream sauce, raspberries and blueberries _____ <i>Пышные панкейки со сливочно-сметанным соусом, малиной и голубикой</i>	<b>150g</b>	428/11/17/56	<b>750P</b>
Vienna waffles with crispy almond petals and condensed milk _____ <i>Венские вафли с лепестками хрустящего миндаля и сгущённым молоком</i>	<b>145g</b>	453/9/23/51	<b>750P</b>
FIT cottage cheese pancakes with dates and maple syrup _____ <i>Сырники FIT с финиками с кленовым сиропом</i>	<b>180/25g</b>	504/28/15/63	<b>850P</b>
Zucchini pancakes with stracciatella cheese _____ <i>Драники из цукини с сыром страчателла</i>	<b>110/80g</b>	441/21/29/23	<b>950P</b>
Sandwich with grilled chicken fillet, vegetables and cheddar cheese _____ <i>Сэндвич с куриным филе гриль, овощами и сыром чеддер</i>	<b>320g</b>	548/39/24/12	<b>950P</b>
Signature cottage cheese pancakes made from homemade curd with thick farmhouse sour cream and berry sauce _____ <i>Фирменные сырники из домашнего творога с густой фермерской сметаной и ягодным соусом</i>	<b>180/50/30g</b>	537/32/29/38	<b>950P</b>
Homemade yogurt with chia seeds, fresh berries, patissiere cream and popcorn _____ <i>Домашний йогурт с семенами чиа, свежими ягодами, кремом Патисьер и попкорном</i>	<b>180g</b>	251/7/11/27	<b>950P</b>
Tender slices of lightly salted salmon _____ <i>Нежные слайсы лосося (малой соли)</i>	<b>50g</b>	110/11/10/0	<b>950P</b>
Airy casserole with fresh peaches _____ <i>Воздушная запеканка со свежими персиками</i>	<b>175/80/20g</b>	369/19/17/34	<b>1150P</b>
Croissant with lightly salted salmon, crispy arugula, quail eggs and Caesar dressing _____ <i>Круассан со слабосолённым лососем, хрустящей руколой, перепелиными яйцами и соусом Цезарь</i>	<b>200g</b>	313/9/21/19	<b>1350P</b>
Marbled beef steak with egg and herb sauce _____ <i>Бифитекс из мраморной говядины с яйцом и соусом из трав</i>	<b>110/50/40/25g</b>	678/25/50/20	<b>1350P</b>

Serving breakfast daily from 8 AM to 1 PM on weekdays and from 11 AM to 4 PM on weekends

**EGG DISHES / БЛЮДА ИЗ ЯИЦ**

Two fried eggs with ripe tomatoes, romano leaves and crunchy croutons _____	<b>100/50g</b>	191/14/11/8	<b>650P</b>
<i>Глазунья из двух яиц со спелыми томатами, листьями романо и хрустящими гренками</i>			
Steamed protein omelet with broccoli, edamame beans and corn salad _____	<b>215/15g</b>	310/21/23/7	<b>750P</b>
<i>Белковый омлет на пару с брокколи, бобами эдамаме и корном</i>			
Shakshuka with juicy tomatoes, bell peppers, and Eastern spices _____	<b>250g</b>	327/19/23/10	<b>850P</b>
<i>Шакишка с сочными томатами, перцем и восточными специями</i>			
Delicate omelet with sweet tomatoes and crispy baguette ____	<b>215/15g</b>	460/18/36/14	<b>950P</b>
<i>Нежный омлет со сладкими томатами и хрустящим багетом</i>			
Scrambled eggs with crab and pike caviar _____	<b>160g</b>	359/20/22/18	<b>1350P</b>
<i>Скрэмбл с крабом и икрой щуки</i>			

**PORRIDGE / КАШИ**

Rice porridge with banana, caramel and urbech _____	<b>100/80g</b>	588/7/25/83	<b>550P</b>
<i>Рисовая каша с бананом, карамелью и урбечем</i>			
Corn porridge with peach sauce _____	<b>250/50/4g</b>	212/5/3/39	<b>550P</b>
<i>Кукурузная каша с соусом из персиков</i>			
Porridge with fresh berries, banana, flax seeds and almond petals: <i>Каша со свежими ягодами, бананом, семенами льна и лепестками миндаля:</i>			
- Oatmeal Овсяная _____	<b>250/50g</b>	425/16/21/46	<b>850P</b>
- Semolina Манная _____	<b>250/50g</b>	436/15/19/52	<b>850P</b>
- Rice Рисовая _____	<b>250/50g</b>	525/19/22/64	<b>850P</b>
- Oatmeal gluten free Овсяная без глютена _____	<b>250/50g</b>	431/17/19/52	<b>850P</b>

**PANCAKES / БЛИНЫ**

Homemade pancakes with sour cream _____	<b>125/30g</b>	560/13/29/62	<b>450P</b>
<i>Домашние блинчики с фермерской сметаной</i>			
Poppyseed crepe with cottage cheese and blueberry sauce ____	<b>230/80g</b>	406/11/22/39	<b>950P</b>
<i>Маковый налистник с фермерским творогом и черничным соусом</i>			
Pancakes with lightly salted salmon, creamy burrata, passion fruit seeds and ripe raspberries _____	<b>270g</b>	614/23/30/45	<b>2150P</b>
<i>Блины со слабосоленым лососем, сливочным сыром буррата, зёрнами маракуйи и спелой малиной</i>			

Serving breakfast daily from 8 AM to 1 PM on weekdays and from 11 AM to 4 PM on weekends

**COLD APPETIZERS**

Olives _____ <i>Оливки</i>	<b>100g</b>	172/2/15/5	<b>950P</b>
Red granular caviar with rye bread toasts _____ <i>Икра красная зернистая с тостами из ржаного хлеба</i>	<b>30/80g</b>	396/11/26/27	<b>950P</b>
Spicy eggplant with feta, cilantro, walnut and almond petals _____ <i>Пикантный баклажан с сыром фета, кинзой, грецким орехом и лепестками миндаля</i>	<b>170g</b>	292/6/25/13	<b>950P</b>
Pike caviar with rye bread toasts _____ <i>Икра щуки зернистая с тостами из ржаного хлеба</i>	<b>30/80g</b>	396/11/26/27	<b>1250P</b>
 Chickpea hummus with sweet tomatoes and salad leaves _____ <i>Хумус со сладкими томатами и салатными листьями</i>	<b>100/130/80g</b>	706/15/47/51	<b>1250P</b>
Live Scallop Crudo _____ <i>Крудо из живого морского гребешка</i>	<b>for 100g</b>	403/50/2/2	<b>1450P</b>
Bruschetta with crab meat, strawberry and japanese mayonnaise _____ <i>Брускетта с крабом, клубникой и японским майонезом</i>	<b>95g</b>	392/11/22/38	<b>1650P</b>
Quick-seared salmon tataki with citrus slices and exotic sauce _____ <i>Татаки лосось быстрой обжарки с дольками цитрусовых и экзотическим соусом</i>	<b>170g</b>	595/60/37/5	<b>2250P</b>
Faroese salmon tartar with oily avocado and ponzu sauce _____ <i>Тартар из фарерского лосося со спелым авокадо и соусом понзу</i>	<b>200g</b>	450/28/34/8	<b>2250P</b>
Beef carpaccio with black truffle and nut sauce _____ <i>Карпаччо из говядины с чёрным трюфелем и ореховым соусом</i>	<b>80g</b>	220/14/17/6	<b>2250P</b>
Burrata cheese with juicy tomatoes and Pesto sauce _____ <i>Буррата со спелыми томатами и душистым соусом песто</i>	<b>240/220/20g</b>	823/48/52/40	<b>2450P</b>
Black sturgeon caviar with rye crisps _____ <i>Икра чёрная, осетровая, зернистая с криспами из ржаного хлеба</i>	<b>30/80g</b>	427/15/29/27	<b>7150P</b>
Marbled beef tartar with black caviar and Spanish truffle _____ <i>Тартар из мраморной говядины с чёрной икрой и трюфелем</i>	<b>160g</b>	380/25/21/17	<b>7550P</b>

weight ————— cal/p/f/c ————— price



## HOT APPETIZERS

Cabbage patty \_\_\_\_\_ **45g** 120/3/8/9 **300P**

*Пирожок с капустой*

Marbled meat patty \_\_\_\_\_ **45g** 169/7/12/8 **450P**

*Пирожок с мраморной говядиной*



Edamame soybeans, steamed with sea salt \_\_\_\_\_ **100g** 159/13/8/11 **750P**

*Молодые соевые бобы эдамаме с морской солью*



Quinoa cooked with assorted mushrooms in truffle sauce \_\_ **230/20g** 461/12/27/43 **1150P**

*Киноа с ассорти из грибов в трюфельном соусе*

Vegetable spring roll

with celery, ripe mango and fresh mint \_\_\_\_\_ **130/20/50g** 348/5/14/51 **1250P**

*Овощной спринг ролл с сельдереем, спелым манго и мятой*

Mini meat pasties with lamb

and dried tomatoes, with a hint of thyme \_\_\_\_\_ **150/60g** 702/21/52/35 **1650P**

*Мини-чебуреки с ягнёнком, вялеными томатами и нотами тимьяна*

BAMBOOrger with French fries and ketchup \_\_\_\_\_ **325/50/25g** 1119/28/88/52 **1750P**

*BAMBOOrger с картофелем фри и кетчупом*

Spring roll with prawns and vegetables \_\_\_\_\_ **130/20/50g** 376/14/14/48 **1850P**

*Спринг ролл с тигровой креветкой и овощами*

Tiger prawns in tempura with daikon radish and carrot chips,

creamy Wasabi sauce and almond petals \_\_\_\_\_ **135/50/30g** 619/15/53/15 **2150P**

*Креветки васаби с дайконом, морковью и лепестками миндаля*

Tagliata - thin slices of marbled beef in Singaporean sauce


with citronella and lime leaf \_\_\_\_\_ **140/30g** 728/28/54/30 **3250P**

*Тальята - тонкие слайсы из мраморной говядины в соусе*

*по-сингапурски, цитронелля и листа лайма*



## VEGETABLE SALADS

	Chinese salad with crispy aubergine _____	<b>220/10g</b>	526/14/2/120	<b>1150P</b>
	<i>Китайский салат с хрустящими баклажанами, кинзой, сыром фета и медово-лаймовой заправкой</i>			
	Smashed cucumbers with cashew nuts and Gogi berries _____	<b>250g</b>	322/9/18/17	<b>1250P</b>
	<i>Битые огурцы в сочетании с орехами кешью и ягодами годжи</i>			
	Vegetable salad with dressing on your choice: sour cream / fragrant oil / olive oil _____	<b>200/30g</b>	40/2/1/6	<b>1250P</b>
	<i>Салат овощной с заправкой на выбор: сметана / масло душистое / масло оливковое</i>			
	Greek vegetable salad with soft sheep cheese _____	<b>190g</b>	58,4/2,4/1,7/8,3	<b>1250P</b>
	<i>Греческий овощной салат с мягким сыром из овечьего молока</i>			
	Raw Green Salad _____	<b>190g</b>	241/7/14/19	<b>1450P</b>
	<i>Зеленый салат из сырых овощей</i>			
	Sweet tomato salad with sesame flavour and olive oil _____	<b>250g</b>	228/3/17/9	<b>1650P</b>
	<i>Салат из сладких томатов с нотками кунжута и оливкового масла</i>			



## MEAT SALADS

	Homemade Olivier salad with crispy quail and Edamame soybeans _____	<b>230/100g</b>	674/33/53/14	<b>1650P</b>
	<i>Домашний Оливье с хрустящей перепёлкой и бобами эдамаме</i>			
	Caesar salad with chicken, Romano leaves and splendid Bali taste _____	<b>200/100g</b>	569/41/34/24	<b>1750P</b>
	<i>Цезарь с курицей, листьями романо, ярким балийским вкусом</i>			
	Salad with stewed Confit duck, citrus segments and spicy Hoisin sauce _____	<b>140/80/50g</b>	616/21/49/18	<b>1950P</b>
	<i>Салат с томлёной уткой конфи и дольками цитрусовых в пряном соусе хойсин</i>			
	Meli melo salad with veal _____	<b>230g</b>	406/23/33/5	<b>3850P</b>
	<i>Салат мели мело с телятиной</i>			

## SEAFOOD SALADS

### Arugula salad

with tiger prawns, ripe avocado and cherry tomatoes \_\_\_\_\_ **160/70g** 308/19/23/3 **2350P**  
*Салат рукола с тигровыми креветками, спелым авокадо и томатами черри*

### Caesar salad with tempura shrimps,

wheat croutons, fresh lettuce and light anchovy aroma \_\_\_\_\_ **200/70g** 665/28/49/27 **2350P**  
*Цезарь с креветками темпура, пшеничными крутонами, листьями свежего салата и лёгким ароматом анчоусов*

### Medium grilled tuna in sesame seeds served

with green lettuce and mustard sauce \_\_\_\_\_ **100/60/50g** 474/27/35/14 **2750P**  
*Тунец на гриле прожарки медиум в россыпи кунжутных семян с листьями салата и горчичным соусом*

### Exotic seafood salad, thai tomato with green tapioca chips \_\_\_\_\_ **180g**

327/21/22/11 **3850P**  
*Экзотический салат, с дарами моря, тайским помидором, чипсами из зеленой тапиоки и нотками лимона «Юдзу»*

## PLATTERS

### Cheese plate for one person

(Dor blue, Camembert, goat's Chevrette, Parmesan) \_\_\_\_\_ **130g** 412/15/20/44 **1950P**  
*Сырное ассорти на одну персону  
 (дор блю, камамбер, козий в золе, козий с солью, пармезан)*



Berries (strawberry, raspberry, blueberry) \_\_\_\_\_ **300g** 116/4/1/21 **3650P**  
*Ягодное ассорти (клубника, малина, голубика)*



Assorted seasonal fruits \_\_\_\_\_ **1000g** 570/8/2/128 **4750P**  
*Ассорти сезонных фруктов*

### Meat cuts (roast beef, jamon, beef tongue) \_\_\_\_\_ **300/100/40g**

1256/92/87/23 **7250P**  
*Мясное ассорти (ростбиф, хамон, язык говяжий)*

### Fish (salted salmon, unagi eel, halibut, salmon caviar) \_\_\_\_\_ **450/50/80g**


1429/103/86/42 **12750P**  
*Рыбное ассорти (лосось с/с, угорь унаги, палтус, икра лососевая)*





**GUNKAN SUSHI**

Red caviar _____ <i>Икра красная</i>	<b>23/50g</b>	86/5/2/11	<b>850P</b>
Faroese salmon _____ <i>Лосось фарерский</i>	<b>25/50g</b>	92/4/3/11	<b>850P</b>
Crab with quail egg _____ <i>Краб с перепелиным яйцом</i>	<b>25/50g</b>	90/4/3/11	<b>850P</b>
Smoked eel _____ <i>Угорь копчёный</i>	<b>25/50g</b>	103/3/3/14	<b>950P</b>
Sea urchin caviar _____ <i>Икра живого морского ежа</i>	<b>25/50g</b>	128/15/4/12	<b>950P</b>
Yellowtail fish _____ <i>Лакедра (желтохвост)</i>	<b>25/50g</b>	98/4/4/11	<b>1650P</b>
Tuna Otoro _____ <i>Тунец Оторо</i>	<b>25/50g</b>	85/4/2/11	<b>2350P</b>


**SUSHI**

Traditional Japanese omelet _____ <i>Традиционный японский омлет</i>	<b>28/50g</b>	113/3/4/15	<b>450P</b>
 Tuna Ello Fin _____ <i>Тунец Елло Фин</i>	<b>25/50g</b>	62/3/1/10	<b>650P</b>
Faroese salmon _____ <i>Лосось фарерский</i>	<b>27/50g</b>	79/4/2/10	<b>650P</b>
Eel (smoked) _____ <i>Угорь (копчёный)</i>	<b>25/50g</b>	96/3/2/14	<b>650P</b>
Sweet Ama Ebi shrimp from The Sea of Okhotsk _____ <i>Сладкая креветка Ама Эби из Охотского моря</i>	<b>22/50g</b>	61/3/0/11	<b>650P</b>
Octopus (boiled) _____ <i>Осьминог (в отварном виде)</i>	<b>25/50g</b>	65/3/1/11	<b>950P</b>
Far East crab (boiled) _____ <i>Краб камчатский (в отварном виде)</i>	<b>27/50g</b>	69/4/0/11	<b>1150P</b>
Yellowtail fish _____ <i>Лакедра (желтохвост)</i>	<b>25/50g</b>	84/4/2/11	<b>1550P</b>
Tuna Otoro _____ <i>Тунец Оторо</i>	<b>25/50g</b>	72/4/1/11	<b>2350P</b>


**SASHIMI**

Traditional Japanese omelet _____ <i>Традиционный японский омлет</i>	<b>100/90/20g</b>	219/8/12/18	<b>750P</b>
Fresh sea scallop _____ <i>Живой морской гребешок</i>	<b>for 100g</b>	100/14/1/10	<b>950P</b>
Sweet Ama Ebi shrimp from The Sea of Okhotsk _____ <i>Сладкая креветка Ама Эби из Охотского моря</i>	<b>50/90g</b>	79/9/1/8	<b>1450P</b>
Faroese salmon _____ <i>Лосось фарерский</i>	<b>75/90g</b>	178/16/9/9	<b>1850P</b>
 Tuna Ello Fin _____ <i>Тунец Елло Фин</i>	<b>50/90g</b>	120/12/3/8	<b>1850P</b>
Eel (smoked) _____ <i>Угорь (копчёный)</i>	<b>75/90g</b>	252/13/11/24	<b>1950P</b>
Octopus (boiled) _____ <i>Осьминог (в отварном виде)</i>	<b>50/90g</b>	81/8/1/8	<b>2550P</b>
Far East crab (boiled) _____ <i>Кrab камчатский (в отварном виде)</i>	<b>50/90g</b>	93/12/1/8	<b>2750P</b>
Yellowtail fish _____ <i>Лакедра (желтохвост)</i>	<b>50/90g</b>	165/12/8/8	<b>3750P</b>
Tuna Otoro _____ <i>Тунец Оторо</i>	<b>50/90g</b>	114/13/3/8	<b>6550P</b>



## ROLLS

### Lobster roll

*Лобстер ролл*

— The roll base (*Основа*) \_\_\_\_\_ **250/50g** 834/14/50/86 **1850P**

— Lobster (*Лобстер*) \_\_\_\_\_ **for 100g of live weight** 107/19/1/1 **4250P**



Vegetarian Yasay maki roll \_\_\_\_\_ **125/30/50g** 149/8/5/22 **1950P**

*Вегетарианский ролл Ясай Маки*

Crispy Uma roll with soft cream cheese and Thai mango \_\_\_\_\_ **170/20g** 491/9/28/51 **1950P**

*Хрустящий ролл Ума с нежным сыром и тайским манго*

Ichigo maki \_\_\_\_\_ **210/50g** 570/15/21/57 **2150P**

*Ичиго маки*

Hot tempura roll with seafood \_\_\_\_\_ **180/50g** 787/41/28/91 **2350P**

*Тёплый ролл с морепродуктами в темпурной муке*

Classic California roll \_\_\_\_\_ **220/50g** 414/17/14/53 **2350P**

*Калифорния классик*

Futomaki California roll \_\_\_\_\_ **220/50g** 578/20/27/64 **2350P**

*Футомаки калифорния*

Volcano roll with sea-scallop,  
cream cheese and Japanese mayonnaise \_\_\_\_\_ **260/50g** 628/23/32/63 **2450P**

*Ролл Вулкан с кусочками морского гребешка, сливочным сыром и японским майонезом*

Classical Canada roll with eel \_\_\_\_\_ **230/50g** 729/21/36/79 **2450P**

*Классический ролл Канада с угрём*

Philadelphia roll \_\_\_\_\_ **250/50g** 511/29/21/55 **2450P**

*Филадельфия*

White daikon \_\_\_\_\_ **150/50g** 486/22/25/40 **2950P**

*Белый дайкон*

Spicy tuna roll with pike caviar \_\_\_\_\_ **210/50g** 341/27/5/49 **2950P**

*Тунга Спайси ролл с икрой щуки*

Tender roll with tuna and Kamchatka crab \_\_\_\_\_ **150/30/50g** 356/12/12/52 **3250P**

*Нежный ролл с тунцом и камчатским крабом*

Green cucumber «Yuzu» \_\_\_\_\_ **125/50g** 397/31/17/36 **5750P**

*Зеленый огурец «Юдзу»*

Moscow-City \_\_\_\_\_ **170/50g** 425/23/15/34 **6250P**

*Москва-Сити*



## SEAFOOD FROM AQUARIUM

Sea urchin _____	<b>1pc</b>	101/15/5/3	<b>850P</b>
<i>Морской ёж</i>			
Mussels _____	<b>for 100g</b>	77/11/7/3	<b>850P</b>
<i>Мидии</i>			
Vongole _____	<b>for 100g</b>	86/14/1/4	<b>850P</b>
<i>Вонголе</i>			
Sea scallop _____	<b>for 100g</b>	97/22/1/0	<b>950P</b>
<i>Живой морской гребешок</i>			
Oyster _____	<b>1pc</b>	129/7/6/11	<b>1650P</b>
<i>Устрица 1шт</i>			
Half a dozen of oysters _____	<b>6pc</b>	768/43/34/67	<b>8950P</b>
<i>Полдюжины устриц бшт</i>			

Far East crab _____	<b>for 100g</b>	78/18/1/0	<b>2850P</b>
<i>Дальневосточный краб</i>			
Breton lobster _____	<b>for 100g</b>	107/19/1/1	<b>4250P</b>
<i>Бретонский лобстер</i>			



### CHEF'S CHOISE...

- Baked with cream chili sauce & flying fish caviar  
*Печёный под сливочным соусом и икрой летучей рыбы*
- Grilled with herbs  
*С ароматными травами, обжаренный на эко-гриле*
- Steamed and served with Asian sauces  
*Деликатно сваренный на пару с азиатскими соусами*


**SEAFOOD (GRILLED / STEAMED)**

Baby squids _____ <i>Мини-кальмар</i>	<b>for 100g</b>	241/8/23/2	<b>1550P</b>
Tiger Prawns _____ <i>Креветка тигровая</i>	<b>for 100g</b>	274/16/23/2	<b>2450P</b>
Kamchatka crab phalange _____ <i>Фаланги камчатского краба</i>	<b>for 100g</b>	97/22/1/0	<b>2950P</b>
Sea scallop _____ <i>Гребешок морской</i>	<b>for 100g</b>	151/12/9/4	<b>3850P</b>
Octopus arm _____ <i>Щупальца осьминога</i>	<b>for 100g</b>	154/14/11/1	<b>4750P</b>


**SOUPS**

Light fish soup with vongole-clams and salmon wontones _____ <i>Лёгкий рыбный бульон с вонголе и вонтонами из лосося</i>	<b>280g</b>	155/12/6/14	<b>950P</b>
Chicken noodle soup _____ <i>Суп-лапша куриная</i>	<b>350g</b>	531/23/38/25	<b>950P</b>
 Miso soup with tofu cheese, shiitake mushrooms and wakame seaweed _____ <i>Мисо суп с кусочками тофу, грибами шиитаке и водорослями вакаме</i>	<b>250g</b>	78/6/3/10	<b>950P</b>
 Pumpkin soup with seeds and airy coconut foam _____ <i>Тыквенный суп с семечками и кокосовой воздушной пенкой</i>	<b>210/15g</b>	256/4/18/13	<b>950P</b>
Borscht with veal cheeks and green onions _____ <i>Борщ с телячьими щечками и зеленым луком</i>	<b>400/50/50g</b>	407/15/25/28	<b>1250P</b>
Tom Yam soup with seafood _____ <i>Том-ям с морепродуктами</i>	<b>450g</b>	216/14/12/14	<b>2250P</b>
Miso soup with lobster _____ <i>Мисо суп с лобстером</i>	<b>300g</b>	109/13/3/10	<b>7250P</b>
Tom Yam soup with lobster _____ <i>Том-ям с лобстером</i>	<b>350g</b>	274/12/27/25	<b>7250P</b>



## PIZZA

<p><b>Pizza con formaggio di capra, prosciutto e tartufo</b> _____          Pizza with royal champignons, ham and notes of black truffle</p>	<p><b>380g</b></p>	<p>617/25/26/72</p>	<p><b>2750P</b></p>
<p><b>Pizza Con Gorgonzola e Pere</b> _____          Pizza with cream sauce and mozzarella, ripe yellow pears, walnuts,          maple syrup and Montagnola flavored cheese. Served with arugula and black pepper</p>	<p><b>540g</b></p>	<p>1411/59/71/130</p>	<p><b>2750P</b></p>
<p><b>Pizza Quattro formaggi</b> _____          With four grades of cheese: Grana Padano, Oltermanni,          Mozzarella, Gorgonzola Dolce</p>	<p><b>400g</b></p>	<p>1524/82/84/106</p>	<p><b>2750P</b></p>
<p><b>Pizza Pepperoni</b> _____          Napoli sauce based on fresh tomatoes, spicy pepperoni salami, two types          of cheese - mozzarella and parmesan, green peppers</p>	<p><b>450g</b></p>	<p>1402/63/75/129</p>	<p><b>2950P</b></p>
<p><b>Pizza Margherita</b> _____          Napoli sauce based on fresh tomatoes, oregano, mozzarella          and grana padano, olive oil and fresh green basil</p>	<p><b>500g</b></p>	<p>1162/62/53/106</p>	<p><b>2950P</b></p>

weight ————— cal/p/f/c ————— price



## PASTA & RISOTTO

Spelled with truffle and parmesan _____ <i>Полба с трюфелем и пармезаном</i>	<b>120g</b>	381/16/17/68	<b>850P</b>
Tagliatelle with truffle _____ <i>Тальятелле с трюфелем</i>	<b>150g</b>	607/10/40/41	<b>1450P</b>
Vegetable spaghetti with Parmesan cheese _____ <i>Спагетти овощные с пармезаном</i>	<b>220g</b>	455/15/19/54	<b>1650P</b>
Spaghetti with vongole shells and botarga caviar _____ <i>Спагетти с ракушками вонголе и икрой боттарга</i>	<b>300g</b>	419/19/17/35	<b>1750P</b>
Risotto with wild mushrooms, enoki mushrooms and truffle oil _____ <i>Ризотто с лесными грибами, с грибами эноки и трюфельным маслом</i>	<b>270g</b>	762/19/60/44	<b>2450P</b>
Risotto with seafood, cuttlefish ink and gold petals _____ <i>Ризотто с морепродуктами, чернилами каракатицы и лепестками золота</i>	<b>270g</b>	920/27/70/46	<b>3450P</b>



## DIM SUM

Duck _____ <i>Утка</i>	<b>40/8g</b>	178/6/14/12	<b>450P</b>
Shrimp _____ <i>Креветка</i>	<b>30/8g</b>	79/4/3/10	<b>450P</b>
Beef _____ <i>Говядина</i>	<b>30/8g</b>	88/4/5/7	<b>450P</b>
Scallop _____ <i>Гребешок</i>	<b>30/8g</b>	75/3/2/11	<b>650P</b>
Crab _____ <i>Краб</i>	<b>30/8g</b>	92/5/2/12	<b>650P</b>



## WOK NOODLES


<p>Buckwheat soba noodles with seafood, vegetables, sesame oil, cilantro and spicy chili bean sauce _____</p> <p><i>Гречневая лапша соба с морепродуктами, овощами, кунжутным маслом, кинзой и острым соусом Чили бин</i></p>	<b>250g</b>	302/19/4/47	<b>2150P</b>
<p>Glass noodles with seafood, vegetables, sesame oil, cilantro and hot chili bean sauce _____</p> <p><i>Стеклянная лапша с морепродуктами, овощами, кунжутным маслом, кинзой и острым соусом Чили бин</i></p>	<b>250g</b>	242/13/3/37	<b>2150P</b>
<p>Buckwheat soba noodles with beef, vegetables, sesame oil, cilantro and spicy chili bean sauce _____</p> <p><i>Гречневая лапша соба с говядиной, овощами, кунжутным маслом, кинзой и острым соусом Чили бин</i></p>	<b>300g</b>	371/21/12/46	<b>2450P</b>
<p>Glass noodles with beef, vegetables, sesame oil, cilantro and hot chili bean sauce _____</p> <p><i>Стеклянная лапша с говядиной, овощами, кунжутным маслом, кинзой и острым соусом Чили бин</i></p>	<b>300g</b>	345/14/10/42	<b>2450P</b>





**HOT FISH DISHES**

Dumplings with salmon, dorado, and premium Chilean sea bass with sour cream _____	<b>130/30g</b>	319/17/13/32	<b>1450P</b>
<i>Пельмени из лосося, дорадо и премиального чилийского сибаса со сметаной</i>			
Dorado fillet with guacamole _____	<b>125/30/30</b>	211/21/17/5	<b>1950P</b>
<i>Филе дорадо с гуакамоле</i>			
Salmon fillet with cauliflower puree and nutmeg _____	<b>140/40/30g</b>	553/33/38/32	<b>2250P</b>
<i>Филе лосося с пюре из цветной капусты и мускатом</i>			
Argentine red shrimp with crispy sweet potatoes _____	<b>200/75/30g</b>	763/40/59/16	<b>2250P</b>
<i>Аргентинские красные креветки с хрустящим картофелем батат</i>			
Dorado fillet thali _____	<b>150/100/405g</b>	1130/53/55/99	<b>2950P</b>
<i>Тхали из филе дорадо</i>			
Crab phalanges baked in spicy spicy sauce with flying fish caviar _____	<b>115/25g</b>	296/18/22/5	<b>2950P</b>
<i>Фаланга краба запеченная под пикантным соусом спайси с икрой летучей рыбы</i>			
Sea scallop with Wasabi mashed potatoes and cream sauce _____	<b>120/150/70g</b>	864/27/67/39	<b>3250P</b>
<i>Морской гребешок с картофельным пюре-васаби и сливочным соусом</i>			
Sole fish with morel and sake hints _____	<b>200g</b>	818/11/79/16	<b>3750P</b>
<i>Морской язык со сморчками и нотками sake</i>			
Miso glazed black cod with green asparagus _____	<b>160/40g</b>	673/29/37/53	<b>3950P</b>
<i>Чёрная треска с зелёной спаржей в мисо соусе</i>			
Stewed octopus in Thai sauce with chipped potato _____	<b>230/15g</b>	592/15/42/38	<b>4250P</b>
<i>Томлёный осьминог в тайском соусе с битым картофелем</i>			
Chilean sea bass with cabbage, steamed / grilled _____	<b>140/30g</b>	603/44/38/20	<b>5950P</b>
<i>Чилийский сибас с капустой пак-чой на пару / на гриле</i>			

**HOT MEAT DISHES**

Wild game dumplings with sour cream _____ <b>160/30g</b>	345/22/14/47	<b>850P</b>
<i>Пельмени из дичи со сметаной</i>		
Marbled beef stroganoff with mashed potatoes _____ <b>300g</b>	629/19/50/24	<b>1950P</b>
<i>Бефстроганов из мраморной говядины с картофельным пюре</i>		
Buckwheat porridge with stewed veal «cheeks» & wild mushrooms _____ <b>300/50g</b>	923/31/66/58	<b>2150P</b>
<i>Гречневая каша с телячьими щёчками и белыми грибами</i>		
Reindeer sirloin with cherry and buckwheat popcorn _____ <b>210g</b>	529/31/34/24	<b>2950P</b>
<i>Филе северного оленя с вишней и гречневым попкорном</i>		
Fried potatoes with slices of juicy veal, onions and champignons _____ <b>250/70g</b>	913/25/72/45	<b>2950P</b>
<i>Жареный картофель с ломтиками сочной телятины, луком и шампиньонами</i>		
WOK-cooked beef with cilantro, shallots and toasted pitta _____ <b>100/60/80g</b>	880/34/60/50	<b>2950P</b>
<i>Говядина на воке, маринованная кинзой, с луком шалот и лепёшкой</i>		
 Grilled filet mignon with smoked leek and red wine sauce _____ <b>180/80/50g</b>	751/51/58/13	<b>4950P</b>
<i>Филе-миньон стейк с копчёным луком порей и соусом из красного вина</i>		

**FOR 100G OF RAW PRODUCT**

 T-bone steak with vegetable skewer and Kim Chi sauce _____ <b>100g</b>	459/15/40/4	<b>1950P</b>
<i>Тибон стейк с овощной шпажкой и соусом кимчи</i>		
 Tomahawk steak with «black salt» _____ <b>100g</b>	708/13/67/14	<b>2250P</b>
<i>Томагавк стейк с «четверговой солью» (рекомендовано для двух персон)</i>		
Rack of lamb with mint Chimichurri _____ <b>100g</b>	385/30/33/2	<b>2650P</b>
<i>Каре ягненка с мятным чимичурри</i>		



- Grain-fed Prime Meat





## POULTRY

Chicken thali _____	<b>120/100/405g</b>	1136/58/53/101	<b>1850P</b>
<i>Тхали из куриной грудки</i>			
Peruvian-style roast chicken with sweet pepper salsa _____	<b>220/50/35g</b>	532/58/30/6	<b>1950P</b>
<i>Перуанский цыплёнок с сальсой из сладкого перца</i>			
Chinese duck _____	<b>300/100/75/40g</b>	1440/62/85/99	<b>3450P</b>
<i>Утка по-пекински</i>			



## SIDE DISHES

White rice _____	<b>150g</b>	135/3/1/30	<b>350P</b>
<i>Белый рис</i>			
Mashed potatoes _____	<b>150g</b>	279/4/17/27	<b>350P</b>
<i>Картофельное пюре</i>			
Baby potatoes _____	<b>150g</b>	267/6/14/28	<b>350P</b>
<i>Мини-картофель</i>			
French fries _____	<b>150g</b>	349/5/20/37	<b>450P</b>
<i>Картофель фри</i>			
Sweet potato fries _____	<b>150g</b>	222/4/10/29	<b>650P</b>
<i>Батат фри</i>			
Japanese Sake Fried Rice with vegetables _____	<b>250g</b>	305/5/18/30	<b>950P</b>
<i>Рис жареный с овощами на японском sake</i>			
Spinach with butter and garlic _____	<b>100g</b>	215/2/22/2	<b>950P</b>
<i>Шпинат со сливочным маслом и чесноком</i>			
 Grilled vegetables (carrots, eggplant, zucchini, tomatoes, cauliflower, baby potatoes, sweet pepper) _____	<b>250g</b>	187/4/8/15	<b>950P</b>
<i>Овощи-гриль (морковь, баклажан, цуккини, томаты, цветная капуста, мини-картофель, сладкий перец)</i>			
Singapore style bok choy with sesame seeds _____	<b>100g</b>	197/5/18/4	<b>1250P</b>
<i>Капуста пак-чой по-сингапурски с кунжутом</i>			
 Asparagus, steamed / grilled _____	<b>100g</b>	25/2/0/4	<b>1750P</b>
<i>Спаржа на пару / гриль</i>			


**DESSERTS**

Waffle tubes with caramelized milk and walnut _____ 160g <i>Вафельные трубочки с варёной сгущённой и грецким орехом</i>	618/14/30/78	<b>650P</b>
Sweet assortment of 5 handmade candies (Coconut, Pistachio, Truffle, «Baileys», Cinnamon-Caramel) _____ 70g <i>Сладкое ассорти 5 конфет ручной работы (кокосовая, фисташковая, трюфельная, «Baileys», корица-карамель)</i>	367/5/27/25	<b>750P</b>
Coconut passion fruit dessert _____ 65/10g <i>Десерт кокос-маракуйя</i>	168/2/12/13	<b>650P</b>
Light Custard Napoleon Airy Cake _____ 150/15g <i>Наполеон Airy с заварным кремом</i>	437/8/26/43	<b>750P</b>
Viennese apple strudel with cinnamon, raisin and pine nuts _____ 125/50/40g <i>Венский яблочный штрудель с корицей, изюмом и кедровыми орешками</i>	786/8/42/88	<b>850P</b>
Profiteroles with vanilla cream, caramel sauce and almond petals _____ 170g <i>Профитроли с ванильным кремом, карамельным соусом и лепестками миндаля</i>	737/14/47/65	<b>850P</b>
Homemade Honey Cake with farm sour cream, concentrated milk and walnuts _____ 120/45g <i>Домашний медовик с кремом из фермерской сметаны, сгущённого молока и грецкими орехами</i>	654/9/36/75	<b>850P</b>
Belgian Dark Chocolate Fondant _____ 110/20g <i>Тающий фондан из тёмного бельгийского шоколада</i>	551/6/34/51	<b>850P</b>
Cheesecake with buckthorn sauce, buckthorn berries and refreshing sorbet _____ 150/60g <i>Чизкейк с облепиховым соусом, ягодами облепихи и освежающим сорбетом</i>	469/10/30/41	<b>850P</b>

	weight	cal/p/f/c	price
Pigeon's milk - tender soufflé wrapped in frosting of Belgian dark chocolate <i>Птичье молоко из нежного суфле в глазури из бельгийского горького шоколада</i>	110g	463/5/27/49	850P
Cottage cheese fritters with dates, FIT <i>Сырники FIT с финиками</i>	180/25g	504/28/15/63	850P
Tiramisu Popsicle with mascarpone cream and «Baileys» liqueur <i>Эскимо Тирамису с кремом Маскарпоне и ликёром «Baileys»</i>	150g	496/7/30/46	950P
Cottage cheese fritters with sour cream and raspberry sauce <i>Фирменные сырники из домашнего творога с густой сметаной и ягодным соусом</i>	180/50/30g	537/32/29/38	950P
Homemade Youghurt with chia seeds, fresh berries and Creme Patissiere <i>Домашний йогурт с семенами чиа, свежими ягодами и кремом Патисьер</i>	180g	251/7/11/27	950P
Japanese mochi with airy cream and berries <i>Японские моти с воздушным кремом и ягодами</i>	175g	356/4/19/42	950P
Sakura <i>Сакура</i>	75g	294/22/3/21	1250P
Udzu lemons <i>Лимоны «Юдзу»</i>	140g	520/6/41/34	1250P
Chocolate Louboutin (milk chocolate needles, candied roasted nuts, tropical fruit sour and almond streusel) <i>Шоколадный Лабутен (иглы из молочного шоколада, грильяж, соус из тропических фруктов и миндальный штрейзель)</i>	150g	881/12/58/78	1250P
Raspberry tart <i>Малиновый тарт</i>	145g	439/7/31/34	1350P
Chocolate roll with crispy walnut biscuits and tonka beans <i>Шоколадный ролл с бобами тонка и хрустящим ореховым сабле</i>	200g	862/19/75/51	1450P
Fruit and berry salad with vanilla ice cream <i>Фруктово-ягодный салат с пломбиром ванильным</i>	200/50g	215/2/7/35	2150P


 **GIFT SETS**

Candy gift set of handmade candies Bamboo.Bar _____	<b>70g</b>	367/5/27/25	<b>950P</b>
<i>Подарочный набор конфет ручной работы Bamboo.Bar</i>			

 **ICE CREAM**

Butter ice-cream _____	<b>50g</b>	290/4/19/26	<b>450P</b>
<i>Пломбир</i>			
Walnut with maple syrup _____	<b>50g</b>	321/4/20/32	<b>450P</b>
<i>Грецкий орех с кленовым сиропом</i>			
Caramel _____	<b>50g</b>	320/4/19/33	<b>450P</b>
<i>Карамель</i>			
Chocolate _____	<b>50g</b>	331/5/22/30	<b>450P</b>
<i>Шоколад</i>			
Strawberry _____	<b>50g</b>	296/3/17/33	<b>450P</b>
<i>Клубника</i>			
Green tea _____	<b>50g</b>	290/4/18/27	<b>550P</b>
<i>Зелёный чай</i>			
Pistachio _____	<b>50g</b>	310/5/21/26	<b>550P</b>
<i>Фисташка</i>			

 **SORBETS**

 Yuzu _____	<b>50g</b>	306/4/16/38	<b>350P</b>
<i>Юдзу</i>			
 Strawberry _____	<b>50g</b>	280/2/9/15	<b>350P</b>
<i>Клубничный</i>			
Coconut _____	<b>50g</b>	365/5/24/34	<b>550P</b>
<i>Кокосовый</i>			
Blackcurrant sorbet _____	<b>50g</b>	312/4/16/37	<b>550P</b>
<i>Чёрная смородина</i>			
Mango-passion fruit _____	<b>50g</b>	318/4/16/40	<b>550P</b>
<i>Манго-маракуйя</i>			



F U S I O N   R E S T A U R A N T

**BAMBOO.BAR**

C O N T E M P O R A R Y   C U I S I N E

