



The Buddha-Bar menu offers  
a selection of Pacific Rim cuisine dishes,  
a masterful blend of fine ingredients and spices where Chinese, Japanese,  
Thai and other East Asian flavors combine subtly with a zest of the West.  
Our aim is to offer an exciting and contemporary update of “nouvelle cuisine”,  
with carefully balanced dishes that will delight both taste buds and eyes alike.

All dishes are prepared according to our “family style” concept:  
they can be shared among guests and are served in large dishes  
rather than individual plates.

Prepared with only the very best ingredients,  
this fusion food menu is rich yet healthy, fruity and spicy,  
with a carefully balanced selection of classic recipes and new creations  
with entrancing names, reflecting the many inspirations of our Chefs.

В Меню Buddha-Bar представлены блюда из стран Тихоокеанского бассейна.  
Великолепное сочетание ингредиентов и специй передают неповторимый вкус  
блюдам китайской, японской, тайландской, юго-восточной азиатской кухни,  
которые прекрасно подходят тенденциям Запада.

Мы постоянно следим за обновлением “Новой кухни” и уделяем особое внимание  
поиску новых рецептов, на создание которых нас вдохновляет желание предоставить  
Вам как вкусовое так и эстетическое удовольствие.

Все блюда готовятся в соответствии с нашей концепцией “большая компания”  
Большое блюдо подается на середину стола и рассчитано  
на большую компанию гостей.

Приготовленные из самых лучших продуктов, в меню представлены  
сбалансированные, здоровые, фруктовые и пряные блюда.

Здесь представлены как традиционные рецепты, так и новые творения,  
очаровательные названия которые отражают  
всю гамму вдохновения наших Шеф-поваров.

## DINNER "FAMILY STYLE PRESTIGE" ОБЕД "ДЛЯ БОЛЬШОЙ КОМПАНИИ"

90 €

per person, minimum of 4 persons  
с человека, от 4 человек

### APPETIZERS | ЗАКУСКИ

**Vietnamese Spring Rolls with Sweet & Sour Sauce** 

Блинчики с овощами, обжаренные по-вьетнамски

**Buddha-Bar Chicken Salad**

Салат с цыпленком Buddha-Bar

**Maki Assortment**

Маки ассортимент

**Sashimi Assortment**

Ассортимент сашими

### MAIN COURSES | ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

**Peking Style Duck with Candied Fruits** 

Утка по-пекински с цукатами

**Wok Fried Beef with Thai Basil**  

Обжаренная говядина в воке с тайским базиликом

 - **Kung Pao Sea Bass** 

Сибас Гун Бао

**Thai Style Red Shrimp Curry**  

Красный карри с креветками по-корейски

### SIDES | ГАРНИР

**Steamed Rice** 

Рис на пару

**Seasonal Salad, Jalapenos Vinaigrette**  

Сезонный салат, уксусная заправка с перцем халапеньо

### DESSERTS | ДЕСЕРТЫ

 - **Berry Millefeuille with 3 Creams**

Мильфэй из красных ягод с 3 кремами

**Chocolate and Sesame Bars**

Тонкая хрустящая соломка в шоколаде с кунжутом

Coffee | Кофе

## DINNER "FAMILY STYLE DISCOVERY" ОБЕД "СЕМЕЙНЫЙ УЖИН-ДЕГУСТАЦИЯ"

145 €

per person, minimum of 4 persons  
с человека, от 4 человек

### SUSHI

**Saffron & Truffle Yellowtail Tataki**

**Buddha Spicy Tuna Tiradito**

**Angus Beef Japanese Roll**

**Duo Fresh Crab Roll**

### APPETIZERS | ЗАКУСКИ

**Lobster Summer Roll**

**New Style Samossa** | Индийская самса по новому рецепту  

 - **Lao Crab Salad, Laab Kapu** 

Салат из крабов Lao, Laab Kapu

**Fried Beef Salad with Tiger Sauce**

Салат с жареной говядиной и соусом «тигровое молоко»

### MAIN COURSES | ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

 - **Grilled Cameron King Prawns, Ramen Sautéed with Exotic Fruits**

Гигантская креветка на гриле, жареная лапша рамен с экзотическими фруктами

**Khmer-style Chilean Sea Bass** | Чилийский сибас по-кхмерски

 - **Grilled Wagyu Rib Steak (250g) Antikucho sauce**

Антрекот из мраморной говядины Вагю на гриле (250 г) Соус Антикучо

**Peking Style Duck with Candied Fruits** 

Утка по-пекински с цукатами

### SIDES | ГАРНИР

**Steamed Rice** 

Рис на пару

**Seasonal Salad, Jalapenos Vinaigrette**  

Сезонный салат, уксусная заправка с перцем халапеньо

### DESSERTS | ДЕСЕРТЫ

 - **Berry Millefeuille with 3 creams** | Мильфэй из красных ягод с 3 кремами

**Chocolate and Cherry Creamy Delicassy** | Черный Лес

Coffee | Кофе

 = new / новизна  = vegetarian / вегетарианец  = spicy / пряный

 = contain nuts / содержит орехи  = gluten free / клейковина

## SUSHI EXPERIENCE | ИЗВЕСТНЫЕ СУШИ

### SASHIMI CREATIONS

#### СОЗДАНИЕ САШИМИ

New Style Salmon Tataki 22 €

Chimichuri - 6 p.

Татаки из лосося шимишурри «New style»

✿ Buddha Spicy Tuna Tiradito 26 €

- 6 p.

Тирадито Buddha из пряного тунца

✿ Saffron & Truffle 29 €

Yellowtail Tataki - 6 p.

Татаки из желтохвоста  
с шафраном и трюфелем

### “BUDDHA-BAR” SELECTION

#### ВЫБОР “BUDDHA-BAR”

#### OMAKASE

Our Chef,

2017's France Best Sushi Master,

Wagner Spadacio, selected

an exquisite range of sushi,

sashimi and roll

for a unique Sushi experience

Наш шеф-повар Вагнер Спадасио,  
победитель чемпионата Франции по  
приготовлению суши, выбрал для вас  
великолепное ассорти из суши, сашими  
и роллов для получения неповторимых  
гастрономических впечатлений

2 persons minimum - 34 pieces  
минимум на двоих - 34 штуки

146 €

For 3 persons  
Для 3 людей

210 €

### MEAT LOVER

#### МЯСНОЙ ЛЮБОВНИК

✿ Angus Beef  
Japanese Roll - 8 p. 35 €

Японский ролл с говядиной Блэк Ангус

✿ Duck Breast Roll - 8 p. 30 €

Ролл с утиной грудкой

### CREATIONS ROLL

#### ВЫДАЮЩИЕСЯ РОЛЛЫ

Buddha-Bar Roll - 6 p. 21 €

Wild Shrimp Tempura roll 24 €  
- 6 p.

✿ Duo Fresh Crab Roll - 6 p. 24 €

Ролл с двумя видами свежего краба

✿ Sweet Volcano  
Lobster Roll - 8 p. 34 €

Ролл с лобстером Sweet Volcano

Veggie Avocado Roll 18 €

- 8 p.

### CRISPY ХРУСТЯЩИЕ ЗАКУСКИ

✿ Unagi Tempura Roll - 8 p. 29 €

Ролл унаги темпура

✿ Tender Crispy Yellowtail 22 €

- 4 p. Хрустящий нежный желтохвост

✿ Crunchy Tuna Roll - 8 p. 28 €

Хрустящий ролл с тунцом

## COLD APPETIZERS AND SALADS

### САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Wakame Salad ✓ 7 €

Салат Вакаме

Buddha-Bar Chicken Salad 21 €

Салат с цыпленком Buddha-Bar

✿ Vegetarian Summer Roll ✓ 19 €

Ролл Летний вегетарианский

Vegetables Ceviche with Exotic Fruits ✓ 20 €

Севиче из овощей с экзотическими фруктами

Thai Style Green Papaya Salad ✓ 16 €

Салат из зеленой папайи по-тайски

Spicy Salmon Tartar with Avocado 22 €

Тартар из пряной лососины с авокадо

Fried Beef Salad with Tiger Sauce 26 €

Салат с жареной говядиной и соусом «тигровое молоко»

✿ Lobster Summer Roll 60 €

Ролл Летний с лобстером

✿ Lao Crab Salad, Laab Kapu 24 €

Салат из крабов Lao, Laab Kapu

### WARM APPETIZERS

#### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Edamame ✓ 6 €

Soy Beans | Соевые бобы

Crispy Tofu, Eggplant Sautéed with Black Beans 25 €

Хрустящий тофу, обжаренные баклажаны с черными бобами

✿ New Style Samossa ✓ 17 €

Самосы в новой интерпретации

New Style Fried Squids 19 €

Жаренные кальмары Нью Стайл

✿ Thai Style Octopus Salad 32 €

Салат с осьминогом по-тайски

Vietnamese Spring Rolls with Sweet & Sour Sauce ✓ 16 €

Блинчики с овощами, обжаренные по-вьетнамски

Vegetarian Miso Soup ✓ 19 €

Вегетарианский мисо-суп

✿ Grilled Asparagus, Shizo Vinaigrette 19 €

Жареная спаржа с соусом шизо

✿ = new / новизна

✓ = vegetarian / вегетарианец

🌶️ = spicy / пряный

🥜 = contain nuts / содержит орехи

🚫 = gluten free / клейковина

## CLASSIC SUSHI | КЛАССИЧЕСКИЙ СУШИ

**SUSHI** per piece / minimum of 2 pieces per order | СУШИ за штуку / минимальный заказ от 2 штук

Unagi	Eel   унаги	8 €
Shake	Salmon   Лосось	5 €
Suzuki	Sea Bass   Зубатка	6 €
Shake Tataki	Seared Salmon   слегка обжаренный лосось	5 €
Ebi	Shrimp   Креветка	5 €
Lobster	Омар	10 €
Hamachi	Yellowtail   Желтохвост	6 €
Maguro	Tuna   тунцом	7 €
Assortment 8 pieces	Ассортимент 8 штук	
Shake, Suzuki, Hamachi, Maguro		34 €

## SASHIMI

		3 p.	5 p.
Unagi	Eel   унаги	16 €	22 €
Shake	Salmon   Лосось	10 €	15 €
Hamachi	Yellowtail   Желтохвост	13 €	19 €
Suzuki	Sea Bass   Зубатка	12 €	17 €
Shake Tataki	Seared Salmon   Слегка обжаренный Лосось	10 €	15 €
Maguro	Tuna   тунцом	15 €	21 €

Assortment 12 pieces | Ассортимент 12 штук

Shake, Suzuki, Hamachi, Maguro 39 €

## MAKI

		4 p.	8 p.
Shake	Salmon   Лосось	10 €	18 €
Kappa 	Cucumber   Огурец	8 €	15 €
Salmon Avocado	Лосось Авокадо	12 €	22 €
California		11 €	20 €
New Style California		12 €	22 €
Red Fire Dragon  		12 €	22 €
Pink Lady  		13 €	24 €
Philadelphia Salmon		13 €	24 €

Assortment 12 pieces | Ассортимент 12 штук

New Style California, Red Fire Dragon, Salmon Avocado 34 €

Gluten-free soy sauce | соевый соус без глютена  5 €

 = new / новизна  = vegetarian / вегетарианец  = spicy / пряный

## FISH, MEAT | РЫБА, МЯСО

Thai Style Red Shrimp Curry  	29 €
Красный карри с креветками по-тайски	
 Grilled Salmon Tataki, Aji Verde Sauce	26 €
Татаки из жареного лосося, соус Аджи Верде	
Roasted Black Cod, Miso & Yuzu Sauce	42 €
Запеченная черная треска с соусом "Мисо и Юзу"	
 Grilled Cameron King Prawns, Ramen Sautéed with Exotic Fruits	66 €
Гигантская креветка на гриле, жареная лапша рамен с экзотическими фруктами	
Rock Shrimp Tempura with Spicy Mayonnaise  	29 €
Маленькие креветки Темпура под пряным майонезом	
Khmer-style Chilean Sea Bass	46 €
Чилийский сибас по-кхмерски	
 Kung Pao Sea Bass 	48 €
Сибас Гун Бао	
 Grilled Wagyu Rib Steak (250g), Antikucho sauce	99 €
Антрекот из мраморной говядины Вагю на гриле (250 г), Соус Антикучо	
Five Spices BBQ Chicken	29 €
Цыпленок на гриле с пятью специями	
Wok Fried Beef with Thai Basil  	32 €
Обжаренная говядина в воке с тайским базиликом	
Peking Style Duck with Candied Fruits 	44 €
Утка по-пекински с цукатами	
Indian-Style Lamb Curry	25 €
Ягнёнок-карри по-индийски	
 Beef Filet Mignon with a Teriyaki and Miso sauce (200g)	45 €
Филе-миньон из говядины в стиле "Теппан Яки" (200 г)	
 Yakniku-style pork ribs 	26 €
Свинные рёбрышки Якинику	
Vegetable Curry   	22 €
Карри из овощей	

## SIDES | ПОДАЕТСЯ С

Steamed Rice   Рис на пару 	6 €
Sticky Rice   Липкий рис 	7 €
Fried Rice   Рис по шанхайски	10 €
Buddha-Bar Noodles   Жареная лапша Buddha-Bar	10 €
Seasonal Salad, Jalapenos Vinaigrette  	7 €
Сезонный салат, уксусная заправка с перцем халапеньо	
 Sautéed Spring Vegetables   Соте из овощей	14 €

 = contain nuts / содержит орехи  = gluten free / клейковина

## DRINKS | НАПИТКИ

### FRUIT JUICE & SODA

### ФРУКТОВЫЙ СОК & ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

<b>Fruit Nectar "Alain Milliat"</b>	8 €
<i>Strawberry</i>   Клубничный	
<i>Peach</i>   Персиковый	
<i>Passion Fruit</i>   Маракуйя	
<i>Lychee</i>   Личи	
<i>Mango</i>   Манго	
<i>Mandarin</i>   мандарин	
<i>Apricot</i>   Абрикос	
<i>Pineapple</i>   Ананас	
<i>Pomegranate</i>   Гранат	
<i>Pippin Apples</i>   Яблоко	
<i>Black Tomato</i>   Черный помидор	

<b>Orange or Lemon or Grapefruit Freshly Squeezed</b>	8 €
Свежевыжатые Апельсин, Лимон, Грейпфрут	

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero</b>	6 €
---	-----

<b>Schweppes: Indian Tonic, Bitter Lemon</b>	6 €
Швепс: Индийский тоник, Горький лимон	

<b>7 up, Orangina</b>   Севен ап, Оранжина	6 €
--	-----

<b>Red Bull, Red Bull Light</b>   Ред Бул, Ред Бул Лайт	7 €
---	-----

### BOTTLED BEER | БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

<b>Singha Thaïlande</b>   Сингха	8 €
----------------------------------	-----

<b>Kirin Japon, Coedo Japon, Asahi Japon</b>	8 €
Кири́н, Япо́ния, Асахи	

<b>Heineken Premium Netherlands</b>   Хайнекен Премиум	8 €
--	-----

<b>Corona Extra Mexico</b>   Корона Экстра	8 €
--	-----

### MINERAL WATERS | МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

<b>Pure Evian 75 cl.</b>   Эвиан 750 мл.	7 €
--	-----

<b>Badoit 75 cl.</b>   Бадуа 750 мл.	7 €
--------------------------------------	-----