

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**
Мильфей 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** | Мильфей 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 Спадацио,
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 шисо

 = new / новизна

 = vegetarian / вегетарианец

 = spicy / пряный

 = contain nuts / содержит орехи

 = gluten free / клейковина

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

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  	Сезонный салат, уксусная заправка с перцем халапеньо	7 €
 Sautéed Spring Vegetables Соте из овощей		14 €

 = contain nuts / содержит орехи  = gluten free / клейковина

DRINKS | НАПИТКИ

FRUIT JUICE & SODA

ФРУКТОВЫЙ СОК & ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Fruit Nectar "Alain Milliat"	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	

Orange or Lemon or Grapefruit Freshly Squeezed	8 €
Свежевыжатые Апельсин, Лимон, Грейпфрут	

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero	6 €
---	-----

Schweppes: Indian Tonic, Bitter Lemon	6 €
Швепс: Индийский тоник, Горький лимон	

7 up, Orangina Севен ап, Оранжеина	6 €
---	-----

Red Bull, Red Bull Light Ред Бул, Ред Бул Лайт	7 €
---	-----

BOTTLED BEER | БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Singha Thaïlande Сингха	8 €
----------------------------------	-----

Kirin Japon, Coedo Japon, Asahi Japon	8 €
Кириин, Япония, Асахи	

Heineken Premium Netherlands Хайнекен Премиум	8 €
--	-----

Corona Extra Mexico Корона Экстра	8 €
--	-----

MINERAL WATERS | МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Pure Evian 75 cl. Эвиан 750 мл.	7 €
--	-----

Badoit 75 cl. Бадуа 750 мл.	7 €
--------------------------------------	-----