

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 Exotic Fruits 

Утка по-пекински с цукатами

Wok Fried Beef with Thai Basil  

Обжаренная говядина в воке с тайским базиликом

Chinese-Style Zheng Qi Sea Bass

Сибас Zheng Qi по-китайски

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

Vanilla Panna Cotta and Lime Sorbet

Ванильная панна котта и сорбе с лаймом

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

New Suke Tuna Tataki and zucchini caviar | Татаки из тунца Suke и кабачковая икра

Yellowtail Tataki, Marinated Tomatoes

Татаки из желтохвоста, маринованные томаты «бычьё сердце»

Surf & Turf Roll | Ролл из морепродуктов и мяса

Sweet Volcano Lobster Roll | Ролл с лобстером Sweet Volcano 

APPETIZERS | ЗАКУСКИ

Lobster and Vegetables Gyoza, Exotic Salad | Омар и гёдза с овощами, экзотический салат

New Style Samossa | Индийская самса по новому рецепту  

Grilled Octopus, Palm Heart and Melon Salad

Осьминог на гриле, салат из сердцевины пальмы и дыни

Tuna Tartare and Passion Fruit Sauce | Тартар из тунца и соус из маракуйи



MAIN COURSES | ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Grilled Cameron King Prawn and Turmeric Quinoa

Королевская креветка Camerone на гриле и киноа с куркумой

Chilean Sea Bass, Japanese-style Puréed Celery,

Teriyaki Sauce with Kalamansi and Verbena

Чилийский окунь, пюре из сельдерея по-японски, соус терьяки с каламанси и вербеной

Grilled Wagyu Rib Steak (250 g), Antikucho sauce

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

Peking Style Duck with Exotic Fruits | Утка по-пекински с цукатами 



SIDES | ГАРНИР

Steamed Rice | Рис на пару 

Seasonal Salad, Jalapenos Vinaigrette  

Сезонный салат, уксусная заправка с перцем халапеньо

Buddha Bar Noodles | Жареная лапша Buddha-Bar



DESSERTS | ДЕСЕРТЫ




Sour Mandarin Macaroon with a Crunchy 'Grand Cru' Chocolate Biscuit

Мандариновый макарон и хрустящее печенье из шоколада Гран Крю

New Style Apricot Tropezienne Tart | Пирог Тропезьен «Новый стиль» с абрикосом



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 Sashimi and Passion Fruit Sauce - 6 p** 22 €
Сашими «Новый стиль» из лосося, соус из маракуйи
-  **New Suke Tuna Tataki and Zucchini Caviar - 6 p.** 26 €
Татаки из тунца Suke и кабачковая икра
-  **Yellowtail Tataki, Marinated Tomatoes - 6 p.** 29 €
Татаки из желтохвоста, маринованные томаты «бычье сердце»

“BUDDHA-BAR” SELECTION

ВЫБОР “BUDDHA-BAR”

OMAKASE

Our chef has put together an assortment of sushi, sashimi and rolls to offer a unique sushi experience.

Наш шеф-повар, 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 €

MONTE-CARLO CREATIONS

АВТОРСКИЕ ТВОРЕНИЯ МОНТЕ-КАРЛО

-  **Buddha-Bar Roll - 6 p.**   21 €
-  **Shiki Roll - 6 p.** 26 €
Ролл Shiki
-  **Surf & Turf Roll - 8 p.** 32 €
Ролл из морепродуктов и мяса
-  **Strawberry shrimp Roll - 8 p.** 32 €
Ролл из креветок с клубникой
-  **Unagi Tempura Roll - 6 p.** 28 €
Ролл унаги темпура
-  **Sweet Volcano Lobster Roll - 8 p.**  34 €
Ролл с лобстером Sweet Volcano
-  **Avocado Roll & Shredded Tomato - 8 p.**  19 €
Ролл с авокадо и шифонад из томатов

CRISPY

ХРУСТЯЩИЕ ЗАКУСКИ

-  **Crunchy Tuna Roll - 8 p.**  28 €
Хрустящий ролл с тунцом
- Wild Shrimp Tempura Roll - 6 p.**  24 €
-  **Crab Tempura Roll - 4 p.** 26 €
Ролл темпура с крабами

COLD APPETIZERS AND SALADS САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

-  **Tuna Tartare and Passion Fruit Sauce** 28 €
Тартар из тунца и соус из маракуйи
- Wakame Salad**  7 €
Салат Вакаме
- Buddha-Bar Chicken Salad**  21 €
Салат с цыпленком Buddha-Bar
-  **Summer Style Vegetables Ceviche** 20 €
Летнее севиче с овощами
- Thai Style Green Papaya Salad**    16 €
Салат из зеленой папайи по-тайски
-  **Lobster and Vegetables Gyoza, Exotic Salad** 55 €
Омар и гёдза с овощами, экзотический салат
- New style Spicy Salmon Tartar with Avocado**  22 €
Тартар из лосося с авокадо и острым соусом

WARM APPETIZERS ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Edamame**   6 €
Soy Beans | Соевые бобы
- Imperial Sichuan Fried Tofu**  21 €
Жареный тофу по-императорски - Сычуаньская кухня
- New Style Samossa**   17 €
Самосы в новой интерпретации
- New Style Fried Squids**  19 €
Жаренные кальмары Нью Стайл
-  **Grilled Octopus, Palm Heart and Melon Salad** 26 €
Осьминог на гриле, салат из сердцевин пальмы и дыни
- 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
- Hand-made Dim Sum** 22 €
(Mushrooms, Five-Spice Duck, Coriander Shrimp, Lemongrass Chicken)
Ручной работы «Дим Сам»
(Грибы, Утка с 5 специями, Креветки с кориандром, Курица с цитронеллой)

 = 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

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.
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 €

FISH, MEAT | РЫБА, МЯСО

Thai Style Red Shrimp Curry   30 €
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"

Rock Shrimp Tempura with Spicy Mayonnaise   29 €
Маленькие креветки Темпура под пряным майонезом

 Grilled Cameron King Prawn and Turmeric Quinoa 66 €
Королевская креветка Camerone на гриле и киноа с куркумой


Chilean Sea Bass, Japanese-style Puréed Celery, Teriyaki Sauce with Kalamansi and Verbena 46 €
Чилийский окунь, пюре из сельдерея по-японски, соус терьяки с каламанси и вербеной

 Chinese-Style Zheng Qi Sea Bass 48 €
Сибас Zheng Qi по-китайски

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

Grilled Wagyu Rib Steak (250 g), Antikucho sauce 99 €
Антрекот из мраморной говядины Вагю на гриле (250 г), Соус Антикучо

Peking Style Duck with Exotic Fruits  48 €
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)

Yakiniku-style Pork Ribs  26 €
Свинные рёбрышки Якинику

Vegetable Curry   22 €
Карри из овощей

The Prime Rib "Kobe d'Oc" - 1 kg 300 €
France and Japan crossing for exceptional meat
Ровяжье ребро "Kobe d'Oc" - 1 kg
Франция и Япония пересеклись для исключительного мяса



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 €

 = new / новизна

 = vegetarian / вегетарианец

 = spicy / пряный

 = 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, Оранжина	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 €
Кирин, 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 €
--------------------------------------	-----