

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.

FAMILY STYLE PRESTIGE

90 €

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

APPETIZERS | ЗАКУСКИ

Thai Style Green Papaya Salad   

Салат из зеленой папайи по-тайски

Buddha-Bar Chicken Salad

Салат с цыпленком Buddha-Bar

Sashimi Assortment

Ассортимент сашими

Maki Assortment

Маки ассортимент



MAIN COURSES | ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Peking Style Duck with Exotic Fruits 

Утка по-пекински с цукатами

Roasted Black Cod, Miso & Yuzu Sauce 

Запеченная черная треска с соусом "из мисо и юдзу"

 Angus Tenderloin Steak with "Oswa Kat Epis Santi Bon"

Говяжье филе на гриле по-гаитянски («четыре специи»)

Thai Style Red Shrimp Curry  

Красный карри с креветками по-корейски



SIDES | ГАРНИР

Fried Rice with vegetables

Жареный рис с овощами

Mixed Seasonal Salad, Jalapenos Dressing  

Сезонный салат, уксусная заправка с перцем халапеньо



DESSERTS | ДЕСЕРТЫ

Chocolate & Sesame Crunchy Bars


Тонкая хрустящая соломка в шоколаде с кунжутом

Cheesecake with Seasonal Red Fruit



Coffee | Кофе

 = new / новинка

 = vegetarian / вегетарианское

 = spicy / пряное

MENU DÉCOUVERTE

150 €

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

SUSHI

 King Crab Lemon Roll

Yellowtail Tataki à l'Huile de Truffe
Татаки из желтохвоста с трюфельным маслом

 Toro Sashimi (Tuna)

сашими из тунца

Surf & Turf Roll

APPETIZERS | ЗАКУСКИ

Spicy Tuna Tacos 

торо сашими

 Crispy Calamari, Sweet Sour Pepper and Mint Sauce 

Сладкий кислый перец и мятный соус

 Grilled Asparagus, Black Truffle from Périgord

Спаржа на гриле, черный трюфель

 Beef Tenderloin Salad, Lemongrass Dressing

Салат из говядины




MAJNS COURSES | ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

 Wagyu Rib Eye Steak

Антрекот из мраморной говядины Вагю на гриле

Roasted Black Cod, Miso & Yuzu Sauce 

Запеченная черная треска с соусом из мисо и юдзу

 Grilled Cameron King Prawn, Thanjavur Sambar Curry Sauce

Лангустин на гриле с карри самбар де танжоре

Peking Style Duck with Exotic Fruits 

Утка по-пекински с цукатами



SJDES | ГАРНИР

Steamed Rice  

Рис на пару

Seasonal Salad, Jalapenos Vinaigrette  

Сезонный салат, уксусная заправка с перцем халапеньо



DESSERTS | ДЕСЕРТЫ

 Virgin Baba

Баба без алкоголя

Chocolate & Sesame Crunchy Bars

Тонкая хрустящая соломка в шоколаде с кунжутом





Coffee | Кофе

SUSHI EXPERIENCE

ИЗВЕСТНЫЕ СУШИ









SASHIMI CREATIONS

-  **New Style Salmon Sashimi and Passion Fruit Sauce - 6 p.** 22 €
Татаки из жареного тунца в листе нори
- Yellowtail Tataki with Truffle Oil - 6 p.** 29 €
Татаки из желтохвоста с трюфельным маслом
-  **Toro Sashimi (Tuna) - 8 p.** 36 €
сашими из тунца






MEAT LOVERS

- Surf & Turf Roll - 4 p.** 17 €

MONTE-CARLO CREATIONS

- Buddha-Bar Roll - 6 p.**   21 €
- King Crab Lemon Roll - 4 p.** 19 €
-  **Crazy Tuna Roll - 4 p.**  15 €
-  **Salmon Lover Roll - 4 p.** 15 €
-  **Unagi Roll - 6 p.** 25 €
-  **Monte Carlo Roll - 4 p.**  25 €

CRISPY

- Wild Shrimp Tempura Roll - 6 p.**  24 €
-  **Fried Tofu Roll, Tomato Salsicita and Apple Sauce - 4 p.**  10 €
-  **Crunchy Tuna Roll - 4 p.**  15 €



"BUDDHA-BAR" SELECTION

SELEZIONE 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

120 €

 = new / новинка

 = vegetarian / вегетарианское

 = spicy / пряное

COLD APPETIZERS AND SALADS

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- 🌸 **Spicy Tuna Tacos - 2 p.**  14 €
 Острые такос с тунцом
- Buddha-Bar Chicken Salad** 21 €
 Салат с цыпленком Buddha-Bar
- Thai Style Green Papaya Salad**    16 €
 Салат из зеленой папайи по-тайски
- 🌸 **Beef Tenderloin Salad, Lemongrass Dressing** 24 €
 салат из говядины
- 🌸 **Crispy Lotus & Spiced Salmon Tartare**  22 €
 Хрустящий лотос с соусом тартар и пряным лососем
- 🌸 **Lobster Summer Roll - 4 p.** 65 €
 Летний ролл с омарами

<i>Caviar Osciette</i>	20 g.	50 g.	125 g.
	90 €	200 €	500 €
<i>Périgord Black Truffle</i>	per gram на грамм		3 €


WARM APPETIZERS

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Vietnamese Spring Rolls - 4 p.**  16 €
 Блинчики с овощами, обжаренные по-вьетнамски
- Vegetarian Miso Soup**  19 €
 Вегетарианский мисо-суп
- Shrimp Gyoza, Sambal Sauce - 4 p.** 15 €
 Гедза с креветками с Sambal соусом
- Grilled Asparagus, Shizo Vinaigrette - 8 p.**  18 €
 Жареная спаржа с соусом шизо
- 🌸 **Crispy Calamari, Sweet Sour Pepper and Mint Sauce**  19 €
 Сладкий кислый перец и мятный соус
- Chicken Gyoza, Truffle Sauce - 4 p.** 13 €
 Гёза с курицей с трюфельным соусом
- 🌸 **Grilled Octopus Salad** 25 €
 Салат из осьминога на гриле

CLASSIC SUSHI | КЛАССИЧЕСКИЙ СУШИ


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

Shake	Salmon Лосось	5 €
Maguro	Tuna Тунец	7 €
Hamachi	Yellowtail Желтохвост	6 €
 Unagi	Eel угорь	7 €

Assortment 6 pieces | Ассортимент 6 штук

Shake, Maguro, Hamachi 36 €

SASHIMI 3 p. 5 p.

Shake	Salmon Лосось	10 €	15 €
Maguro	Tuna Тунец	15 €	21 €
Hamachi	Yellowtail Желтохвост	13 €	19 €
 Unagi	Eel угорь	17 €	24 €

Assortment 9 pieces | Ассортимент 9 штук

Shake, Maguro, Hamachi 38 €

MAKI & ROLLS 4 p.

Avocado 		8 €
Shake	Salmon Лосось	10 €
Kappa 	Cucumber Огурец	8 €
Salmon Avocado	Лосось с авокадо	12 €
California		11 €
New Style California		12 €
Red Fire Dragon 		12 €
Pink Lady 		13 €
Philadelphia Salmon		13 €

 Monte-Carlo Créations Assortment 12 pieces | Ассортимент 12 штук








Surf & Turf, Salmon Lover, Crazy Tuna 47 €

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

FISH, MEAT | РЫБА, МЯСО

-  **Sea Bass Fillet, Wakame Goma, Japanese Rice** 48 €
Филе морского окуня, вакаме гома, японский рис
- Thai Style Red Shrimp Curry**   30 €
Красный карри с креветками по-тайски
- Roasted Black Cod, Miso & Yuzu Sauce**  42 €
Запеченная черная треска с соусом “из мисо и юдзу”
- Rock Shrimp Tempura with Spicy Mayonnaise**   29 €
Маленькие креветки Темпура под пряным майонезом
- 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
- Vegetable Curry**   22 €
Карри из овощей
-  **Seared Salmon Japanese style**  26 €
Поджаренный лосось по-японски
-  **Grilled Cameron King Prawn, Thanjavur Sambar Curry Sauce** 69 €
Лангустин на гриле с карри самбар де танжоре
- Peking Style Duck with Exotic Fruits**  46 €
Утка по-пекински с цукатами
-  **Angus Tenderloin Steak “Oswa Kat Epis Santi Bon” 250gr** 51 €
Филе говядины на гриле Ангус «Осва Кат Эпис Санти Бон» 250
-  **Wagyu Rib Eye Steak - 350 gr, Chimikicho Sauce** 110 €
Жареный стейк из рёбрышек Вагю, соус Чимикучо
-  **Thai Lobster Curry, Lemongrass Rice 400/500gr** 150 €
Тайский омар Карри, рис Ситронелла
-  **Wagyu Bone-in Rib Steak 1.100/1.200gr** 400 €

SIDES | ГАРНИР

- Steamed Rice** | Рис на пару   7 €
- Fried Rice with shrimps** | Рис по шанхайски 12 €
- Buddha-Bar Noodles** | Жареная лапша Buddha-Bar 12 €
- Seasonal Salad, Jalapenos Vinaigrette**   7 €
Сезонный салат, уксусная заправка с перцем халапеньо
- Edamame**   Soy Beans | Соевые бобы 6 €
- Wakame Salad**  Салат Вакаме 7 €
- Sautéed Spring Vegetables** | Соте из овощей 14 €

DRINKS | НАПИТКИ

FRUIT JUICE & SODA

ФРУКТОВЫЙ СОК & ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Fruit Nectars "Alain Milliat"	8 €
Strawberry Клубничный	
Peach Персиковый	
Passion Fruit Маракуйя	
Lychee Личи	
Mango Манго	
Mandarin мандарин	
Apricot Абрикос	
Pineapple Ананас	
Pomegranate Гранат	
Apple Яблоко	
Tomato Томатный	

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

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

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

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

Red Bull Ред Бул	7 €
--------------------	-----

Fever Free Tonic, Méditerranéen, Ginger Ale, Ginger Beer	8 €
--	-----

BOTTLED BEER | БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

SINGHA, Thailand	8 €
------------------	-----

KIRIN, ASAHI, Japan	8 €
---------------------	-----

HEINEKEN PREMIUM, Netherlands	8 €
-------------------------------	-----

CORONA EXTRA, Mexico	8 €
----------------------	-----

HITACHINO REAL GINGER ALE, Japan	10 €
----------------------------------	------

BALADIN BIRRA NAZIONALE, Italy	10 €
--------------------------------	------

DE MOLEN OP & TOP, Netherlands	10 €
--------------------------------	------

MINERAL WATERS | МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

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

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