



**ТОМ
YUM**

паназиатская кухня



МЕНЮ

ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

740 ₺ 300/90/100 г

Осторожно: вызывает зависимость! Тонизирующий король тайской кухни с кокосовым молоком в составе. Классический вариант с креветками, кальмаром, мидией в створке. Подается с порцией пропаренного риса.



ТОМ ЯМ GREEN С МЯСОМ МИДИЙ И КАЛЬМАРА

670 ₺ 300/95/100 г

Все тот же король тайской кухни с кокосовым молоком в составе. Эксклюзивный рецепт нашего гастробара с цукини, шпинатом, мясом мидий и кальмаром. Подается с порцией пропаренного риса.



ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ

670 ₺ 300/85/100 г

Еще один всем привычный вариант любимого отпускного супчика с куриным бедром, помидорами черри и шампиньонами. Подается с порцией пропаренного риса. Хочется поострее? Сообщите об этом официанту!

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.



★ ROYAL THAI, КОРОЛЕВСКИЙ ТОМ ЯМ

1340 ₺ 300/150/100 г

Как говорится — все лучшее сразу! Тайское гастрономическое величие с королевскими креветками, кальмаром и курочкой в одной тарелке. Подается с порцией пропаренного риса.

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.



ТОМ КХА С МЯСОМ КУРИЦЫ И КАЛЬМАРА

690 ₺ 300/100/100 г

„Младший брат“ Том Яма — не такой своенравный и острый, но такой же сытный и наваристый, как „старший“, на натуральном кокосовом молоке. Мечта гурмана с нежной курочкой и кальмаром! Советуем тем, кто очень любит Тай, но победить легендарную остроту Том Яма пока так и не может.

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.



ТОМ ЯМ НАМ САЙ

670 ₺ 300/100/100 г

Блюдо, которое ломает все ваши стереотипы об этом тайском супчике! Том Ям „Море edition“: рыбный бульон с морепродуктами — без привычного кокосового молока в составе, что, кстати, делает его менее калорийным.

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.

МИСО-СУП С КУРИЦЕЙ

420 ₺ 300/80 г

Старый добрый японский супчик на основе мисо-бульона. Нетрадиционный вариант с куриным филе, маринованными грибами, сыром Тофу и водорослями.

МИСО-СУП С КРЕВЕТКОЙ

460 ₺ 300/75 г

Старый добрый японский супчик на основе мисо-бульона, сваренный по всем традициям. Высокобелковый вариант с тигровыми креветочками, маринованными грибами, сыром Тофу и водорослями.

МИСО-СУП С ТОФУ И ВОДОРОСЛЯМИ

390 ₺ 300/50 г

Старый добрый японский супчик на основе мисо-бульона, сваренный по всем традициям. Вегетарианский вариант с маринованными грибами, сыром Тофу и водорослями.

МИСО-СУП С ЛОСОСЕМ

490 ₺ 300/70 г

Старый добрый японский супчик на основе мисо-бульона, сваренный по всем традициям. Как уха, но только лучше — с семгой, маринованными грибами, сыром Тофу и водорослями.

ВЕРОНА, КИТАЙСКИЙ ИМПЕРАТОРСКИЙ СУП С ГОВЯДИНОЙ И ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

620 ₺ 300/230 г

Кисло-острый супчик на основе говяжьего бульона, способный утолить поистине императорские аппетиты среднестатистического голодного жителя Сибири, благодаря мясу и щелочной лапше в составе.

ВЬЕТНАМСКИЙ СУП ФО БО С ГОВЯДИНОЙ

690 ₽ 300/190/30 г

Легенда жаркого Вьетнама! Главный вьетнамский суп, сердце которого — наваристый говяжий бульон с аутентичными специями и рисовой лапшой.



ДО-ШИ-РАК С ГОВЯДИНОЙ,

640 ₽ 300/150/40 г

Суп-Легенда. Суп-спасение после любой вечеринки, тонизирующий не хуже корейских патчей! Мы ласково зовем его „Дошик“, но на самом деле — это не просто лапша, а наваристый бульон на говяжьих и свиных лýtках с острым корейским соусом, настоящей говядиной и яйцом.

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.

СИОДЗУКЕ СЯКЕ

1300 ₽ 200/20 г

Привычный иркутянам сагудай по-азиатски: охлажденная семга, лук, лимончик и специи. Ничего лишнего!



СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ

870 ₽ 200 г

Нежнейший свежий лосось с дольками авокадо и помидорками черри. Для всех, кто обожает есть вкусно, полезно и красиво!

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.

NEW

**ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ
С ТОМАТАМИ И СЫРОМ****540 ₺** 250 г

Хрустящие баклажаны в нежной панировке с творожным сыром, помидорками черри и сладким соусом Унаги.

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.

**САЛАТ С ДРЕВЕСНЫМИ
ГРИБАМИ, КАЛЬМАРОМ
И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ****540 ₺** 290 г

Нежные кальмары с маринованными древесными грибами и болгарским перцем под пикантным ореховым соусом.

САЛАТ СО СПАРЖЕЙ**440 ₺** 300 г

Легкий, но в то же самое время сытный салат из огурца и моркови, дополненный спаржей и кунжутом а-ля „накорми друга-вегетарианца!“.

ЧУКА С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ**390 ₺** 200 г

Классический японский салатик чука из водорослей Вакамэ. Подается с ореховым соусом и жареным кунжутом.

ИНЬ-ЯНЬ**420 ₺** 220 г

Микс-салат из двух видов древесных грибов с азиатской заправкой.

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.

ЧАФАН

440 ₽ ^{210 г}

Традиционный китайский салат „Собери сам“: со свеклой, картофелем пай, жареной свининой, свежим огурцом, капустой и маринованной морковью. Самый вкусный конструктор!



ДОМАШНИЙ, КЛАССИЧЕСКИЙ КИТАЙСКИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ

420 ₽ ^{350 г}

Любимый китайский салат иркутян с овощами, фунчозой и древесными грибами в соевом соусе с аутентичными приправами.

NEW
ХЭЙХЭ420 ₽ ^{270 г}

Возвращение битых огурчиков в новой версии! В компании арахиса, спаржи, древесных грибов и аутентичных китайских специй. Попробуем?

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.



САЛАТ ИЗ СВИНЫХ УШЕК

460 ₽ ^{300 г}

Классика жанра — традиционные нежные уши хрюши с овощами в китайской заправке.



САЛАТ С ПАПОРТНИКОМ И ОБЖАРЕННОЙ СВИНИНОЙ

560 ₽ ^{300 г}

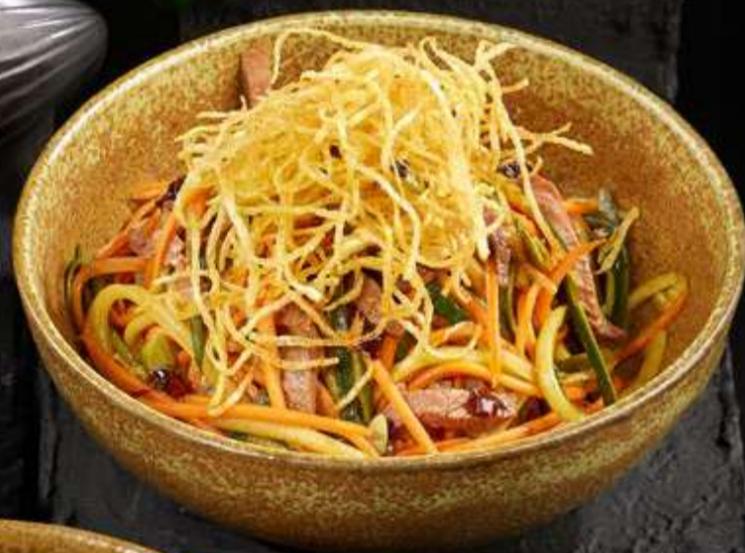
Сибирский папоротник с огурчиком и морковью в нежных объятиях свинины. Неожиданно? Тогда точно стоит попробовать!

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.

ТРИ СОЛОМКИ

570 ₽ ^{300 г}

Три вида соломки из говядины, огурца и моркови с пикантной заправкой под шапкой из картофеля пай.



САЛАТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОГУРЦОМ

610 ₽ ^{300 г}

Любимый многими салат с приправой Сианласу и говядиной, в сопровождении моркови и свежего огурчика с пикантным соусом и обжаренным хрустящим арахисом.

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.

КАЛИФОРНИЯ КАНИ

680 ₽ ^{250/55 г}

Старая добрая „Калифорния“ со снежным крабом в дополнении нежнейшей запеченной шапочки!



КАЛИФОРНИЯ ДЕ-ЛЮКС

690 ₽ ^{225/55 г}

Классика жанра: минималистичный ролл „Калифорния“ с креветками, авокадо и икрой Тобико.

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.

КЛАССИЧЕСКАЯ ФИЛАДЕЛЬФИЯ

840 ₺ 220/46 г

Обожаемая миллионами классика из Нью-Йорка в потрясающем исполнении в самом сердце Сибири!



★ **ФИЛАДЕЛЬФИЯ ТАТАКИ**

840 ₺ 220/46 г

Вы просили, и мы сделали! Опаленный огненный ролл „Филадельфия“ с авокадо и соусом Унаги.



ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ОГУРЦОМ

820 ₺ 220/46 г

Классический подвид любимой „Филадельфии“ со свежим огурчиком.



ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ С СЕМГОЙ

690 ₺ 200/55 г

Еще один горячий „топчик“: запеченный ролл с сыром под шапочкой из лосося и сырного соуса.



★ **ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ ПОД СЫРНОЙ ШАПОЧКОЙ С МИДИЯМИ В СОУСЕ УНАГИ**

660 ₺ 200/55 г

Один из „топов“ нашего гастробара: запеченный ролл с сыром под шапочкой из мидии с двумя видами соусов. Просто и вкусно!



МАСУЯКИ РОРУ

760 ₺ 240/55 г

Для тех, кто любит погорячее во всех смыслах! Запеченный острый ролл с лососем в соусе Терияки в сопровождении нежного творожного сыра и икры Тобико.



NEW
ВЕДРО МОРЕПРОДУКТОВ

7200 ₺ 1500 г

Роскошь, которую должен позволить себе каждый! Неожиданное WOW-блюдо для компании гурманов — набор морепродуктов* с початками кукурузы и авторской смесью соусов.



*Состав набора морепродуктов уточняйте у официантов. Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.

**ФРАЙД РАЙС
С МОРЕПРОДУКТАМИ**

660 ₺ ^{300 г}

Жаренный на раскаленном воке рис по-тайски с аутентичными приправами и морскими вкусностями.



ФРАЙД РАЙС С КУРИЦЕЙ

590 ₺ ^{300 г}

Жаренный на раскаленном воке рис по-тайски с аутентичными приправами и филе курочки.



Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.

ЛАПША УДОН СО СВИНИНОЙ

540 ₺ ^{300 г}

Традиционное блюдо из сердца Страны восходящего солнца: самая популярная лапша Японии с нежной свининой в объятиях аутентичных соусов и специй.



ЛАПША УДОН С ГОВЯДИНОЙ

590 ₺ ^{250 г}



**ЛАПША УДОН С ГОВЯДИНОЙ
И МОЗГОВОЙ КОСТОЧКОЙ**

620 ₺ ^{250/70 г}

Традиционное блюдо из сердца Страны восходящего солнца: самая популярная лапша Японии с говядиной в объятиях аутентичных соусов и специй. Подается с мозговой косточкой: едим ложечкой!



Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.

ФУНЧОЗА СО СВИНИНОЙ В СОУСЕ

520 Р 300 г

Жаркий дуэт из стеклянной лапши со свининой и овощами в пряном соусе.



ФУНЧОЗА С МОРЕПРОДУКТАМИ

640 Р 300 г

Идеальное трио осьминога, креветки и кальмара с нежной фунчозой в ярком японском соусе терияки.



Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ПЮРЕ

760 Р 300/60 г

Нежнейшая волокнистая текстура молодого говяжьего мяса, томленого с азиатскими соусами в идеальном дополнении картофельного пюре. Как дома, только в Азии!



Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.

★
**ЯННЕМ ЧИКЕН, МЯСО КУРИЦЫ
В ОСТРО-СЛАДКОМ КЛЯРЕ**

640 ₺ 250 г

Курочка в остро-сладком кляре из сладкого чили, пасты Кочудян и соуса Гун Бао.




КУРИЦА ГУН БАО

590 ₺ 250 г

Классическое блюдо сычуаньской кухни из кусочков куриного филе, обжаренного с болгарским перцем и арахисом.



ЯЦОНГ ТОФУ

560 ₺ 240 г

Соевый сыр Тофу с луком-пореем в китайских острых соусах и специях, приготовленный в пламени вока.




СВИНИНА ВЕРЕВОЧКОЙ

620 ₺ 300 г

Сколько веревочке ни виться... все равно получится вкусное блюдо! Тонкая нарезка из свинины с перцем, морковью и древесными грибами в кисло-сладком соусе.



**СВИНИНА С АНАНАСАМИ
В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ**

640 ₺ 300 г

Почти такая же идеальная свинина, как Гу Ба Джоу, только с ананасом и перцем.




**ГУ БА ДЖОУ, СВИНИНА
В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ**

640 ₺ 300 г

Вместо тысячи слов — любимое блюдо иркутян в нашем исполнении. Нежная свинина в кисло-сладком соусе с луком и морковью.



БАКЛАЖАНЫ СО СВИНИНОЙ НА СКОВОРОДЕ

640 ₺ 300 г

Свининка, обжаренная с пикантными баклажанами, перцем и луком на сковороде, в китайских приправах и ассорти ароматных соусов.



СВИНИНА СО СТРЕЛКАМИ ЧЕСНОКА

640 ₺ 300 г

Радуга вкусов из свинины, приготовленной на воке, болгарского перца, стрелок зеленого китайского чеснока и лука.



ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ ПО-КИТАЙСКИ

540 ₺ 300 г

Картофель со свининой, перчиком чили, шампиньонами и луком в сочетании с китайскими соусами. Мечта любого добытчика после тяжелого трудового дня!



Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.

ГРУДИНКА, ЖАРЕНАЯ ПО-СЫЧУАНЬСКИ

640 ₺ 200 г

Румяная грудинка, приготовленная по рецептам бабушек из юго-западной провинции Китая.



NEW ГРУДИНКА С АПЕЛЬСИНАМИ В СОУСЕ

640 ₺ 230 г

Жареная грудинка в медово-пряном соусе с ломтиками сочных апельсинов.



ХУНШАО ЧЖУТИ, СВИНЫЕ НОЖКИ В ТЕМНОМ СОУСЕ

690 ₺ 500 г

Свинные копытца с ностальгическим вкусом детства и полезнейшим коллагеном. Громко смаковать разрешается!



Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.

ГОВЯДИНА НА СКОВОРОДЕ

760 ₺ 290 г

Традиционная китайская сковородочка с говядиной и овощами.



ГОВЯДИНА С ТМИНОМ И ОВОЩАМИ

760 ₺ 250 г

Нежная говяжья вырезка, обжаренная на воке с добавлением тмина, жареного кунжута, зеленого и репчатого лука, с болгарским перцем, соусом Гунбао и перчиком чили.



ГОВЯДИНА НА ШПАЖКАХ В ТЕРИЯКИ

720 ₺ 180 г

Говяжья вырезка на шпажках в традиционном сладком соусе Терияки из Японии. Перекусили — и на дрифт!



ПИКАНТНО-ОСТРАЯ ГОВЯДИНА

840 ₺ 250 г

Пикантное, острое и просто очень вкусное мясо с хрустящими овощами: болгарским перцем и репчатым луком.

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА В ПАНИРОВКЕ

695 ₺ 180 г

Нежные кольца кальмара в аппетитной хрустящей корочке.



МОРЕПРОДУКТЫ НА СКОВОРОДЕ

760 ₺ 300 г

Традиционная китайская сковородочка с морскими обитателями и овощами.



ЖАРЕНАЯ РЫБА С АНАНАСАМИ

640 ₺ 290 г

Нежнейшая белая жареная рыбка со свежими ананасами в соусе сладкий чили и порцией риса на пару. Идеальный баланс вкусов в одном блюде!



КАЛЬМАРЫ ПО-СЫЧУАНСКИ

690 ₺ 220 г

Острые кальмарчики с болгарским перцем и луком, обжаренные с пряной китайской пастой.



Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.

КРЕВЕТКИ ПИЛЬПИЛЬ С ПРЯНЫМ МАСЛОМ

380 ₺ за 100 г

Тарелка из тигровых креветок в панцире с пряным маслом и лаймом. Рекомендуем к пенному!



КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ С СИАНЛАСУ

890 ₺ 250 г

Аутентичные креветочки в кляре с китайскими приправами, болгарским перцем и морковью.



КРЕВЕТКИ С КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ

890 ₺ 210 г

Подушечки из креветок в воздушном кляре с кисло-сладким соусом.



Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.



РИС С ЯЙЦОМ

240 ₺ 300 г

Тот самый китайский рис, обжаренный с яйцом.

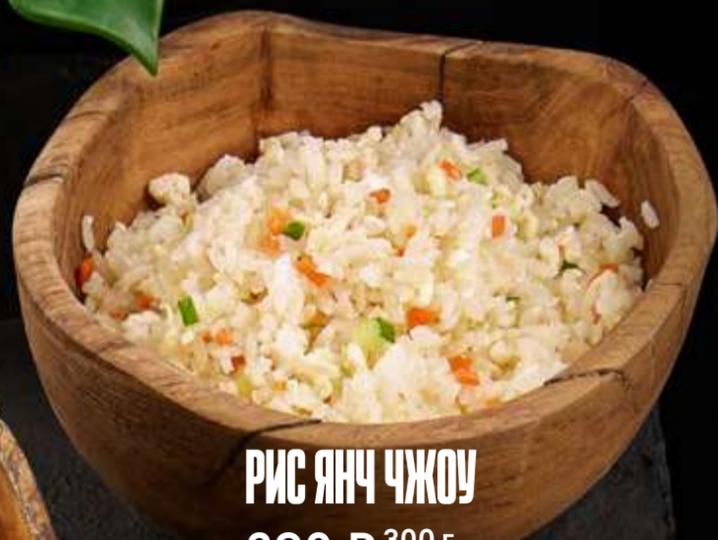


РИС ЯНЧ ЧЖОУ

290 ₺ 300 г

Традиционный жареный рис по рецептам китайских бабушек с курицей и овощами.



РИС НА ПАРУ

210 ₺ 150 г

Тот самый китайский рис „без всего“.

БРОККОЛИ В ПАНИРОВКЕ

440 ₺ 250 г

Хрустящая капусточка в панировке с китайскими приправами.



ЖАРЕНАЯ КАРТОШКА ПО-КИТАЙСКИ

340 ₺ 200 г

Домашняя картошечка, приготовленная с китайскими специями.



ЖАРЕНАЯ КУКУРУЗА

380 ₺ 170 г

Дольки жареной кукурузы — и ничего лишнего!



**NEW
БАКЛАЖАНЫ ФРИ**

470 ₺ 200 г

Хрустящие дольки из баклажана, обжаренные во фритюре.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

395 ₺ 200 г

Хрустящие картофельные палочки, обжаренные во фритюре.



ОСТРОЕ БЛЮДО



ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ



БЛЮДО-ХИТ



ТОПЧИК



НОВИНКА

Обращаем внимание, что в наших блюдах содержатся такие продукты, как мидии, вонголе, креветки, оригинальные специи и другие, требующие особого внимания для вашей безопасности. Будьте осторожны!

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.

Проспект является рекламной продукцией, юридически оформленное меню предоставляется по первому требованию Гостей и размещено в папке «Информация для потребителей». Цены указаны в рублях.

Фото может отличаться от подачи блюд по цвету и составу, но вкус всегда остается привычным и божественным!



ТОМ YUM
паназиатская кухня

+7 904 116 66 36

+7 904 135 05 85

tomyum38.ru



скачивайте мобильное приложение Tom Yum

