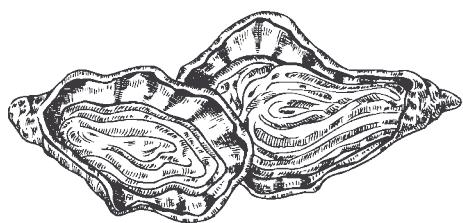


## RAW BAR

---

Устрицы Джоли, 1 шт	850
Морские ежи, 1 шт	550
Крудо из тунца с трюфельным соусом	1650
Карпаччо из гребешка в соусе халапеньо	2500
Тартар лосось	1750
Тартар тунец с манго и авокадо с соусом кимчи	1950
Тартар из говядины с трюфельным айоли	1100
Черная икра с тостами и сливочным маслом, 50 г	9800



## СТАРТЕРЫ

---

Татаки тунец с сальсой из томатов и манго	1750
Тако с тунцом, гуacamole и манго соусом	1100
Тако с лососем и гуacamole	1100
Битые огурцы	520
Черри кимчи	540
Капуста кимчи	400
Булочки бао с маслом мисо	250
Хлебная корзина с тремя видами масла	590



## Салаты

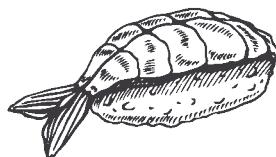
---

Зеленый салат	980
Теплый салат с креветками	1250
Салат с камчатским крабом, руколой и авокадо	2950
Салат с хрустящей уткой	1350
Салат с креветками, авокадо и шпинатом	1350
Хрустящие баклажаны со страчателлой	980
Салат чука, водоросли комбу, зеленое яблоко и соус ореховый айоли	520

## ОСИДЗУСИ

---

Осидзуси с лососем и авокадо	1750
Осидзуси с копченым угрем и авокадо	1650
Осидзуси микс	2200

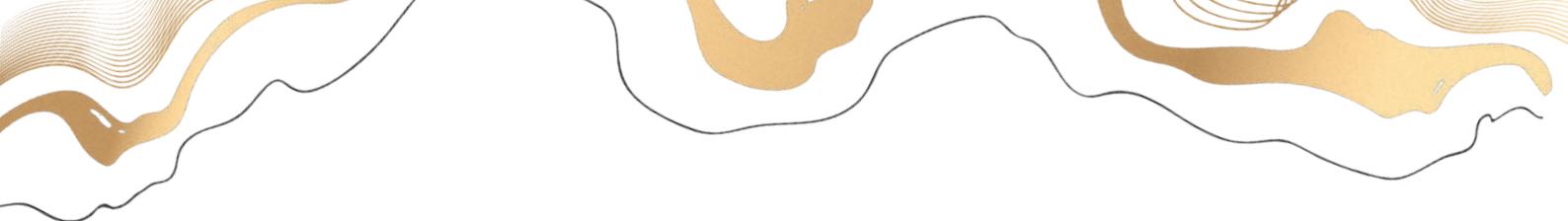


## Сашими

---

50 г

Лосось	980
Тунец	890
Угорь копченый	890
Сахалинский гребешок	1650
Креветка	520
Фаланга краба	2150

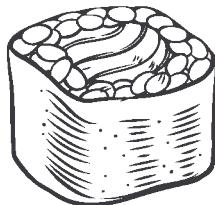


## СУШИ

---

Лосось	380
Спинка тунца	380
Креветка	300
Угорь копченый	380
Фуа-гра	380
Сахалинский гребешок	520
<b>Сет суши БАО из 9 суши</b>	<b>2750</b>

*лосось, спинка тунца, гребешок, креветка, угорь, авокадо, фуа-гра, краб, красная икра*



---

## РОЛЛЫ

---

Ролл с лососем и трюфельным крабом, <small>3 шт подача фламбе</small>	1950
Филадельфия	1490
Ролл с угрем и креветкой темпурой	1250
Калифорния с камчатским крабом	2200
Ролл с креветкой темпурой, крабом и тунцом	2650
Ролл с крабом и фуа-гра	2650
Запеченный ролл с крабом	1950
Ролл тунец татахи, хрустящая креветка	1650
Ролл хрустящий угорь, авокадо	980
Ролл теплый с угрем, лососем и трюфельным айоли	1750
Ролл теплый с лососем, креветкой и манго соусом, <small>8 шт</small>	1450

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

---

Креветки васаби	890
Хрустящий кальмар с руколой, манго и соусом	1350
паназия	
Жареный дамплинг с креветками	950
Мидии в сливочном соусе	1650
Креветки-краб в хрустящей темпуре	1650

## СУПЫ

---

Том Ям с морепродуктами	1300
Мисо-суп с лососем	1150
Рамен с говядиной	850
Фо-бо с говядиной	1100

## МЯСО / ПТИЦА

---

Утка по-пекински	3200
Филе миньон с перечным соусом	2100
Рибай с соусом юзу, <small>за 100 г</small>	2100
Вагю с соусом юзу, <small>за 100 г</small>	8500
Говяжьи щечки с картофельным пюре, грибами	1450
кимчи, маринованной обленихой	



## ГУНКЛЫ

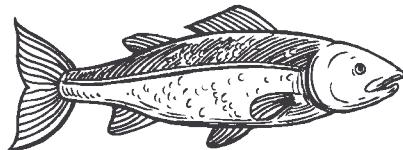
---

Острый гункан, 1 шт <i>острый лосось / острый тунец / острый угорь / острая креветка</i>	350
Острый гребешок	690
Острый краб	790

## ВОК

---

Креветки в кисло-сладком соусе	1400
Лапша по-сингапурски с креветками в соусе карри <i>рисовая / пшеничная / гречневая</i>	1350
Лапша удон с говядиной	1390
Говядина с овощами в перечном соусе	1950



## РЫБА / МОРЕПРОДУКТЫ

---

Камбала дальневосточная, 1 шт	1100
Сибас, 1 шт	1450
Дорадо, 1 шт	1450
Осминог с трюфельным пюре, за 100 г	2650
Стейк из лосося с облепиховым соусом	2480
Филе чилийского сибаса в мисо соусе	4250
Гребешок с брокколи в сливочном мисо	2850

## ОВОЩИ

---

Молодой картофель в соусе том ям	450
Авокадо гриль, за 100 г	580
Спаржа, за 100 г	1400
Овощи на гриле	590

## ДЕСЕРТЫ

---

Тирамису	680
Моти, 2 шт	890
Манго, малина, клубника, банан-нугелла, солёная карамель	
Сорбет, 50 г	320
Лимон-лайм, ягодный	
Мороженое, 50 г	320
Фисташка, клубника, ваниль, шоколад	

## ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

---

100 г

Голубика	980
Клубника	780
Манго	690
Малина	980
Ананас	550



На верхнем этаже центрального исторического корпуса роскошного пятизвездочного *Swissôtel Resort Сочи Камелия* принимает гостей первый и пока единственный в Сочи ресторан знаменитого бренда *Ginza Project* – «БАО».

Это уникальная современная паназия с головокружительным видом на вечнозеленый парк и бескрайнее Черное море.

Изысканное меню с широкой географией посвящено японской и китайской классике в современном прочтении.

Это не только свежайшие морепродукты, фирменная утка по-пекински, но и осидзузи – чистая Япония, попробовать которую на вкус вы можете только здесь.

Настоящие бриллианты меню - шедевры, вдохновлённые эклектичным слиянием мириад вкусов Паназии и Европы.

Одно из главных и несомненных достоинств «БАО» – панорамные виды черноморского побережья, открывающиеся с террасы.

Здесь была предусмотрена каждая мелочь, а в интерьер добавили 58 квадратных метров живых цветов, чтобы ещё больше погрузить вас в атмосферу эстетики и вкуса.

Продуманная винная карта и авторские коктейли станут восхитительным сопровождением особенного южного вечера.

«БАО» – яркая достопримечательность Сочи. Здесь мы говорим на языке гурманов.



