



Концепция

WOKBAR

КАФЕ-БАР
ПАН-АЗИАТСКОЙ КУХНИ



КОНЦЕПЦИЯ WOK - CAFE

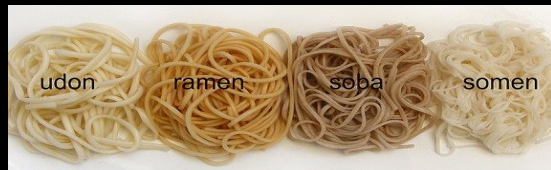
• Ключевые слова: паназиятская кухня, быстро, вкусно и полезно.
Основа меню – адаптированная под российский вкус паназиятская кухня - блюда-вок, азиатские супы. достаточно современная и перспективная история: новый формат на рынке, к тому же вкусный и при этом свежий фаст-фуд, в противовес полуфабрикатным концепциям и всем существующим стереотипам о «кафе быстрого обслуживания»

• Наша основная идея в том, что фаст-фуд может быть «вкусным и вполне здоровым», если все его меню готовится из свежих и натуральных продуктов, с минимальным использованием жиров и масел. «Вок» - это правильная еда, приготовленная прямо на ваших глазах на традиционной китайской сковороде «ВОК». Свежее мясо, морепродукты и овощи буквально в течение минуты превращаются во вкуснейшие блюда с рисом, чечевицей или лапшой.

• Вок позволяет по максимуму сохранить все полезные свойства продуктов и традиционно считается одним из наиболее здоровых способов приготовления пищи. Кроме блюд с рисом или лапшой, в меню «Вок» безалкогольные напитки собственного приготовления - домашний лимонад, морс, кисель, какао. Меню для фуд-кортков оптимизировано таким образом, чтобы скорость обслуживания была максимально быстрой (что крайне актуально в выходные дни) и включает в себя самые популярные топовые позиции меню. «Вок» - это идеальная возможность быстро перекусить вкусными и горячими блюдами, поданными гостям в удобной традиционной китайской коробочке.



ДЕМО МЕНЮ ВОК:



Основа:

Овощи : перец болгарский, морковь, фасоль стручковая, китайская капуста

-Лапша пшеничная , гречневая, рисовая, яичная

-Рис

-Чечевица

Наполнитель:

-Курица (Индейка)

-Свинина

-Говядина

-Морепродукты(Рыба,кальмар,креветки)

Соус:

-Кисло-сладкий

-Сладко-острый

- Терияки

- Кокосовый



Берега WOK

Сам себе WOK!

Основа Вашего WOK

Рис	Лепешка	Лапша	Варианты
Хлеб	Макарон	Паста	Тесто

Добавьте к Вашему WOK

Овощи	Мясо	Морепродукты
Чеснок	Соусы	Специи

Соус

Сладко-острый	Кисло-сладкий	Терияки	Кокосовый
Соевый	Сливочный	Томатный	Домашний

СОБЕРИ СВОЙ WOK

Хочу + Основа 180 руб.

Хочу + Соус 90 руб.

Хочу + Начинка 20 руб.

Хочу + Соус + Начинка 20 руб.

Итого 20 руб.

ТОТ САМЫЙ WOK 400

1. ВЫБЕРИ ОСНОВУ 130 руб.

2. ДОБАВЬ ВКУСНЯШЕК

3. СОУС

• РИСОВАЯ ЛАПША
• ПШЕНИЧНАЯ ЛАПША
• ЯИЧНАЯ ЛАПША
• ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША
• РИС
• КУКУРУЗНАЯ ЛАПША
• ОВОЩИ

• ОВОЩИ: ЦУКИНИ, БИЗОНЧАННО - 20,
• КУРИЦА 20,
• СВИНИНА 20,
• ИНДЕЙКА 20,
• МОРЕПРОДУКТЫ 80,
• ГОВЯДИНА 80,
• ЛЕССО 80,
• КРЕВЕТКИ 90,
• УТОРЬ 130

• КУКЛО-СЛАДКИЙ
• ТЕРИЯКИ
• УСТРАЙНИЙ

• КАРИ КОКОСОВЫЙ
• АПЕЛЬСИНОВЫЙ
• СЛАДКИЙ ЧИЛИ

• ЧОУ МЕЙ
• САУ ЛАНБОСИ

Wok лапша Собери свою коробочку!

1. Выбери размер: L 190p, M 160p, S 140p

2. Выбери основу:

Рис	Лапша яичная	Лапша Харусами	Лапша Удон	Лапша Собу
-----	--------------	----------------	------------	------------

* В основу входит овощи, цитрусы, перец, лук, морковь.

3. Выбери топpling:

Грибы шиитакэ	50 р.
Грибы шампиньоны	50 р.
Сыр	40 р.
Фасоль стручковая	40 р.
Баклажаны	50 р.
Помидоры "Черри"	40 р.
Кукуруза	40 р.
Ананас консервированный	40 р.
Кунокут	20 р.

4. Выбери наполнитель:

Курица	70 р.
Свинина	80 р.
Говядина	95 р.
Лосось	125 р.
Морской окунь	120 р.
Креветки	125 р.
Морепродукты	120 р.

5. Выбери соус: (выбери один)

Унаги / Терияки / Тонкацу / Сливочный / Вино / Ореховый / Китайский

ОТ 140 руб.

Как собрать свою коробочку:

Основа + Начинка + Соус = Готово!

Основа: Рис, Лапша, Макароны, Тесто.

Начинка: Свинина, Курица, Говядина, Рыба, Креветки.

Соус: Терияки, Кокосовый, Сладко-острый, Кисло-сладкий, Сливочный, Домашний, Чоу Мей, Сау Ланбоши.

МЕНЮ

Пан-Азия

Наименование:

Продажная цена :

- **ВОК** (конструктор): от 200 – 400 рублей

*Основа

Китайская капуста, морковь, лук порей(репка), фасоль стручковая, перец болгарский, ростки фасоли (сои).

*Лепша на выбор : гречневая, рисовая, яичная, пшеничная

*Наполнители на выбор: куриное филе, Говядина, Свинина, Кальмар, Креветки, Филе тресковых

*Соус: Терияки, Острый чили, Кокосовый (Том Ям), Кисло-сладкий, Устричный, сырный ?

- **СУПЫ:** от 150 - 250 рублей

* Том Ям с креветками и рисом

* Фо Бо (Вьетнамский суп) с говядиной

* Суп «Рамен» с курицей и яичной лапшой

* Мисо-суп с тофу и грибами

- **Салаты:** от 100 - 150 рублей

* Салат с ростками сои и курицей

* Салат из спаржи со свежим огурцом

* Салат «Чука» с ореховым соусом

- **РОЛЛЫ:** от 150 - 250 рублей

Классика не более 10-12штук (золотные, запеченные)

- **НЭМЫ** - Хрустящие блинчики (Спринг роллы) от 80 - 150 рублей

Темпура

*НЭМ с овощами

*НЭМ с курицей

*Темпура из крабовых палочек

*Темпура из кальмара

- **Десерты** от 100 - 150 рублей

*ПАРФЕ С ВИШНЕЙ В СИРОПЕ И МЮСЛИ

*ПАРФЕ С АНАНАСОМ В СИРОПЕ И МЮСЛИ

*Бананы в кляре с топпингом

*Фрукты в карамели

*Печенье с предсказаниями

- **Напитки** от 50 – 150 рублей

* Лимонад

*Горячий имбирный напиток

Природная энергия имбирного сока с газированной водой, соком лимона и сахаром.

* МОРС КЛЮКВЕННЫЙ

Свежий морс из лесных ягод с добавлением сахара и воды

*Пиво разливное

* Пиво бутылочное(китайское, японское)

на
ВокЕ

«Дыхание вока»

Как традиция стала фастфудом

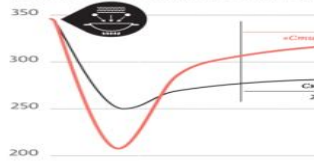
Глубокая сковорода с круглым выпуклым дном и звучным названием насчитывает тысячелетия использования на Востоке. Необычная форма обусловлена банальной экономией топлива – быстро двигаля и подбрасываемая еда в воке, раскаленном на открытом пламени, можно было приготовить вкусный обед за считанные минуты. Однако не только удобство использования поставило сковороду-котелок в центр азиатской кулинарной традиции. Благодаря явлению, известному на Западе как «дыхание вока», приготовленные в правильной сковороде блюда имеют особый вкус, аромат и текстуру. Мелко нарезанные ингредиенты хорошо пропитываются соусом и не требуют дополнительного количества масла, поэтому на Западе новый фастфуд быстро нашел поклонников среди любителей здорового образа жизни. Наконец-то мода на лапшу-вок в коробочках добралась и до России

Соусы

Одним из главных ингредиентов в азиатской кухне является соевый соус. Он имеет большое количество региональных разновидностей, но в основе всех лежит соевая паста – смесь соевых бобов и зерна, которая подверглась обработке грибом и брожению. Производство соуса может занимать месяцы, а некоторые виды выбраживают 2-3 года. Соевый соус имеет базовый вкус «умами», который естественным образом усиливает вкус других продуктов

- Кеचाп Манис** Сладко-кислый соевый соус, в который добавляется пальмовый сахар
- Устричный соус** Соус на основе устричного экстракта с пикантным сладко-солевым вкусом
- Пап Тай** Из-за содержания тамаринда, горчицы и пальмового сахара имеет кисло-сладкий вкус
- Хойсин** Сладковато-острый, готовится из ферментированных соевых бобов, с добавлением сахара, чеснока и приправы «5 специй»

Вок и сковорода (температура дна при нагревании, °C)



Полукруглая форма вока и тонкие стенки позволяют пропитать пищу по технологии «хот-фрай» (от англ. *hot fry* – жарить, поливать). Маленькие кусочки пищи или мяса скатываются корочкой, при этом внутри остаются сочными. Обычная сковорода больше приспособлена для медленного и тщательного приготовления, она дольше нагревается и дольше остывает

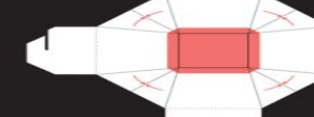
Вок с глянцевым дном Грифель дна и сковорода. Более универсальна, так ее можно использовать на обычной плите без дополнительного оборудования, например кольца подставки, например кольца подставки, чем традиционный вок. Может быть уже закаленным

Штампованный вок Может быть из углеродистой стали или алюминия. Из-за штамповки имеет закругленные края. Он легче, чем традиционный вок. Может быть уже закаленным

Как держать палочки

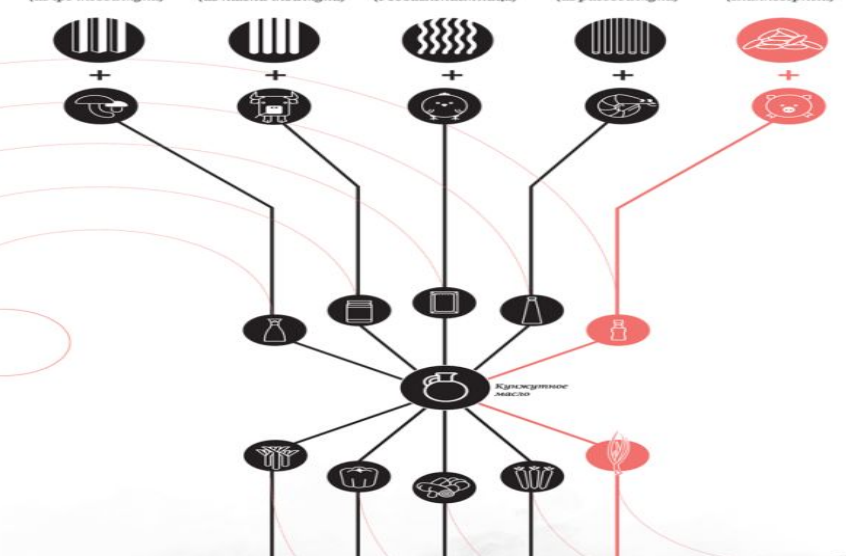


Коробочка

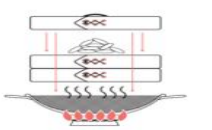


В 1984 году в США было запатентовано изобретение – бумажное ведро для ошпаренных устриц. Оно создавалось из плотной бумаги и могло использоваться как тарелка и тарелка одновременно. После второй мировой войны устрицы полюбились, а китайские мигранты начали фасовать в подобные бумажные емкости блюда из лапши и риса и продавать

- Соба (из гречневой муки)
- Удон (из пшеничной муки)
- Рамэн (с добавлением яйца)
- Стеклопанная лапша (из рисовой муки)
- Рис (длиннозерный)



Бамбуковая пароварка



Метод приготовления на пару отлично подходит для деликатных дичи, овощей и десертов. На вок с кипящей водой устанавливается корзина из бамбука или тростника с круглой крышкой. Водяной пар прогоняется вверх и доводит пищу до готовности. На верхнем этапе пар охлаждается, его можно использовать для размягчения

Инвентарь повара

1. Половник для выкладывания
2. Лопатка для переворачивания
3. Щуповка для фритурования
4. Бамбуковая кисть для очищения и мытья вока
5. Силиконовая лопатка для переворачивания лапши



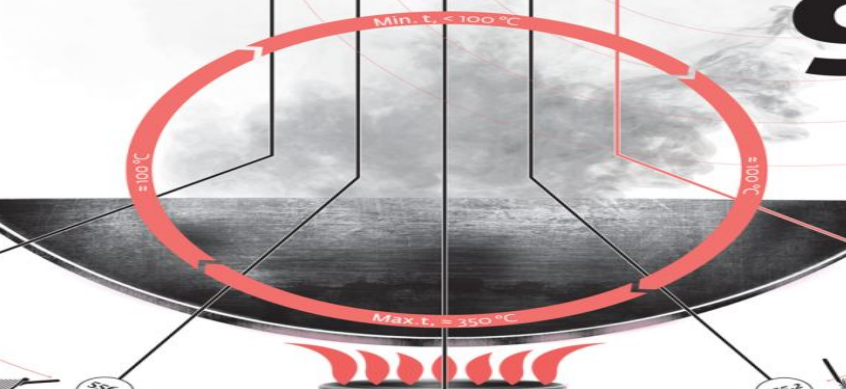
Овощи



90 МЛРД

деревянных палочек производят ежегодно в Китае

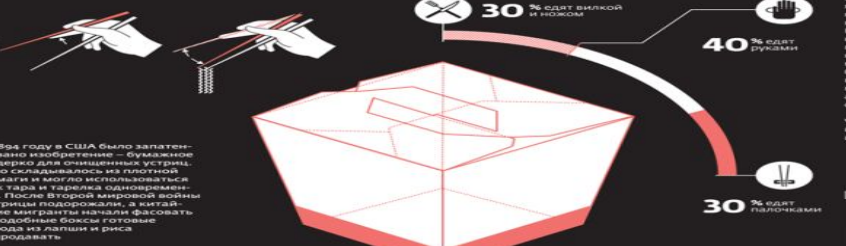
Правильно закаленный вок имеет поверхность черного цвета с неровностями. Лапша должна быть тонкой, а стенки вока жареными. В вкус готовых продуктов добавляется. Заправка состоит из приправленного вока, связанного растительным маслом, на огне в несколько заходов. Чем чаще перемешивается вок, тем чернее (и лучше) он становится



Сколько калорий в коробочке (порция 400 г) **560,8 ккал**

Биг Мак и картофель фри **550 ккал**

Чем едят на планете Земля



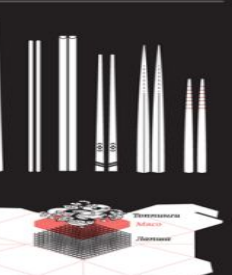
Традиционный вок Выполнен из чугуна и имеет форму полусферы. Ручная ковка придает поверхности жесткую фактуру. Тонкие стенки вока позволяют ему быстро нагреваться и остывать. Имеет две патлеобразные ручки

Палочки

Палочки предположительно появились в Китае. Это традиционный предмет сервировки также в Японии, Корее и Вьетнаме. Прообразом палочек был расщепленный стержень бамбука, напичканный пичет. В дальнейшем для изготовления применялись различные материалы: дерево, слоновая кость, бронза, коралл, серебро. Сегодня в китайских ресторанах подают разнообразные пластиковые палочки, а в провинциях фастфуд используют одноразовые деревянные.

Чтобы палочки не жались по столу, верхний конец делают квадратным или овальным в поперечном сечении

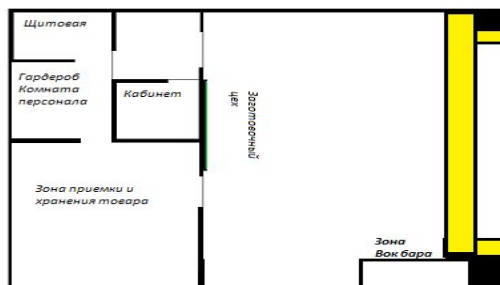
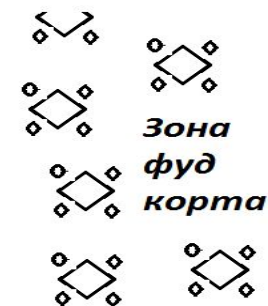
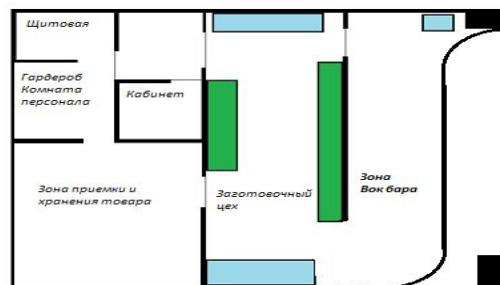
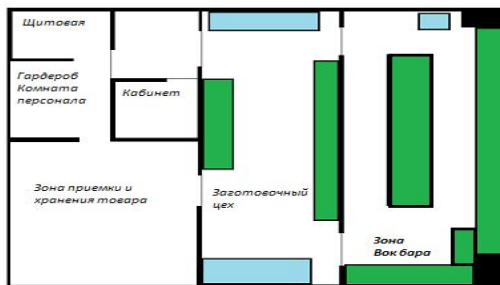
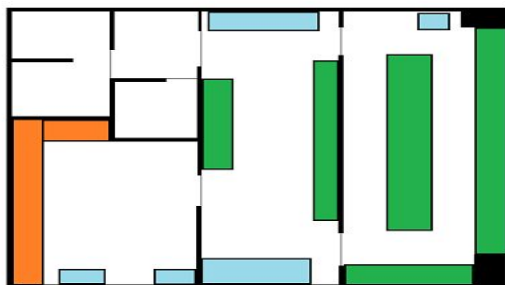
Каван Ближайший родственник вока, но из-за толстых стенок его готовят в ином температурном режиме. Внутренний каван идеально подходит для блюд длительного приготовления, например плова, который нужно обязательно настоять



ОБОРУДОВАНИЕ ВАРИАНТЫ:



ПЛАН - СХЕМА ПОМЕЩЕНИЯ







ПРИМЕРЫ ИНТЕРЬЕРА

ВОККЕР

WOKKER.RU



Новый вок
Лапша или рис + овощи

Свинина и грибы в соусе
и жареная тарелка

250

Меню вок
Лапша или рис + овощи

Курица и овощи
Филе курицы с грибами в соусе
2 курицы и 2 яйца
Говядина в соусе-соевом соусе
Курица и жареная тарелка
Свинина и овощи в соусе
Морепродукты с жаренной тарелкой
Курица и жареная тарелка с овощами
Хеумана в жаренной тарелке
Свинина и овощи в соусе

280

Собери свой вок

1 Выбор
Лапша или рис в соусе
200,-

2 Выбор
Курица
Свинина
Говядина
Морепродукты
Свинина
Курица
Свинина
Курица
Свинина
Курица
Свинина

3 Выбор
Курица
Свинина
Говядина
Морепродукты
Свинина
Курица
Свинина
Курица
Свинина

Салаты

Оливочный с курицей и овощами 190,-
Оливочный с говядиной и овощами 190,-
Курица с овощами и соусом 190,-
Морепродукты с овощами 190,-
Свинина с овощами 190,-
Постный с овощами 190,-

Меню

Меню 190,-
Меню 150,-

Супрамен
150

ДЛЯ ДОСТАВКИ
ВОККЕР.РУ
УВЕЛИЧИТЬ
МОЖНО





ВЫБЕРИ ВОК 298

ЛАВША ИЛИ РИЗ С ОВОЩАМИ И КУРИЦА ИЛИ ВЬЕТНАМ

ОСТРАЯ ГОВЯДИНА В АЗИАТСКОМ ЧИЛИ	ПРЯНАЯ ГОВЯДИНА В СОЕВОМ СОУСЕ	КУРИЦА КАРРИ С МОЛОКОМ КОКОСА	КУРИЦА В ВЫБОРНОМ ВОКОВОМ СОУСЕ
СВИНИНА С ШИТАКЕ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ	СВИНИНА С АНАНАСАМИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ	ИНДЕЙКА КАРРИ С ЛЕМОНИТРАСОМ	ПРЯНАЯ ИНДЕЙКА В СОУСЕ КУРИЦЫ
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С ШИТАКЕ В СЛИЗКО-СОЕВОМ СОУСЕ	ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ХУТЯННОМ СОУСЕ	МОРЕ-ПРОДУКТЫ В АЗИАТСКОМ ЧИЛИ	ОВОЩИ С ШИТАКЕ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Выбери основу для твоего вана

Попрошу! Удон Харисаме

ДОБАВЬ В ВОК

ЗАПЕЧЕННЫЕ СТЕБЛИ БАМБУКА
ЯЙЦА-КУРИЦА
СОЕВЫЕ ПОСЫ

АМАРИС
ШИТАКЕ
ТОФУ
КЭДЖИ

ДОБАВЬ СОУС

Соевый соус
Удон
Харисаме

АЗИАТСКИЕ ЗАКУСКИ

ТОФУ
ЯЙЦА
АМАРИС
ШИТАКЕ
ТОФУ
КЭДЖИ

СВИНЬИ ПОЛКИ
ТОФУ
ЯЙЦА
АМАРИС
ШИТАКЕ
ТОФУ
КЭДЖИ

СУП

ТОФУ
ЯЙЦА
АМАРИС
ШИТАКЕ
ТОФУ
КЭДЖИ

ТОФУ
ЯЙЦА
АМАРИС
ШИТАКЕ
ТОФУ
КЭДЖИ

ТОФУ
ЯЙЦА
АМАРИС
ШИТАКЕ
ТОФУ
КЭДЖИ

Обед 350 -
Понедельник - Пятница



WWW.SIGNLUX.RU
+7(495) 500-03-48



ВОК МЕНЮ 235

ВОК ПОРЦИ
+03000

ВОК ПОРЦИ

СУПЫ
САМТЫ
ТЕМПУРА

ВОК
50

СУПЫ

САМТЫ

ТЕМПУРА





Beer	Red	White
* Supper - \$5	* Jules Red - \$6	* Riesling - \$7
* Teim Tao - \$5	* Jules Syrah - \$6	* Jules - \$6
* Singha - \$5		Chardonnay
* Sierra Nevada - \$5		* Pinot - \$5
* Stella Artois - \$5		Blanc
Sake	White Specials	Red Special
* Hot Ozeki - \$6	* Viognier - \$4.50	* Thai Wine
* Cold Yuri - \$6	* Gewurztraminer - \$4.50	Pok Dum
* Masame - \$6		Red - \$4.50

GOVERNMENT WARNING:
 AS CONTAINED TO THE NEBRASKA
 GENERAL, WOMEN SHOULD NOT
 DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES
 IN THIS POTENTIALLY DANGEROUS
 FOR THE BORN OF BIRTH DEFECTS.

NOODLE BAR LLC
 1227952
 6150
 T2 (Tuesday)

SORRY
 WE ARE
 CASH
 ONLY

Handwritten menu items on a pink paper sign, including various food and drink options.











BOKKEP



40. OCT 01 0614
2013 06 15

MARCA

BOKKEP

BEER
WINE
COCKTAILS

LAGE NA

LAGER NA
LAGER NA
LAGER NA

BOKKEP
LAGER NA
LAGER NA



Stuzzichini

- Blood met Italiaanse dips
- Ugli bitterballen
- Gamberetti
- Paddenstoelen kroketjes
- Ceibenkaas kroketjes
- Bon-afgriemwur (smak)
- Salamoni mist
- Alfettao mist
- Poffertje pizzanà
- Openbroodje de la con
- Mozzo Neeronc
- Mozzo Belline







SP FORNO

TUTTE
LE NOSTRE PIZZE
SONO FATTE
CON GRANI
DEL TERRITORIO
LOMBARDO

CON LIEVITO MADRE,
SIESTE A MANO,
AD ALTISSIMA
DIGERIBILITÀ
100% POMODORO
ITALIANO
E UNA SELEZIONE
DELLE MIGLIORI
MOZZARELLE.





PREPARIAMO DA CASA
PANINI TORTE
TAKE AWAY

Il FORNO

IL NOSTRO PANE
IL NOSTRO PANE È
FATTO CON LA
MIGLIOR FARINA
DI SEMOLA DI
GRANO DURO
CON UN
LIEVITAZIONE
LUNGA E
UN
COTTURA
A
MOLLEZZA
IDEALE.

**TUTTE
LE NOSTRE PIZZE
SONO FATTE
CON I MIGLIORI
INGREDIENTI
DEL TERRITORIO
LOMBARDO.**
**CON LA NOSTRA
SPECIALE
ALTESSIMA
MOLLEZZA
E UN COTTURA
A
MOLLEZZA
IDEALE.**

BUSSETTA

13

15

12

17

14

20

ATTRAVERSO LE SCELTE DI BISTROT
CERCHIAMO DI **PRENDERCI CURA**
DEL TERRITORIO, DI CHI CI LAVORA E DI CHI CI VIVE.
PER IL **BENESSERE DI TUTTI.**

BISTROT
MILANO
CENTRALE

SCHELE SOSTENIBILI
Aumentare la quota
di prodotti a km 0
e ridurre l'uso di
plastica e carta.

LE STAGIONI
Preferire verdure e frutta
di stagione, prodotti a km 0
e a basso impatto ambientale.

BIBBIE FINE
Cotture alla stoviglia
a temperatura
controllata.

Il nostro
Impegno







TAKE AWAY

BENVENUTI
+
BISTROT!

BISTROT
CONTRASTO

COME FUNZIONA?

1. TUTTO CHE VOI SCELGHIAMO PER VOI
2. SEMPLICEMENTE
3. PERCHÉ VOI SCELGHIAMO PER VOI
4. A TUTTO IL TEMPO



simple.



06:00
22:00



DL1961
TRUE REE
J BRA
for all
Black Or
Pere Je
LONDON



МЕНЮ

КОФЕ И ЧАЙ

ПИВО

САЛАТЫ

ДЕСЕРТЫ

СЛАДОСЛАДЫ

КОРЖИ

ПИЦЦА

ТОСТЫ

СЛАДОСЛАДЫ

КОРЖИ

ПИЦЦА

ТОСТЫ

simple.

МЕНЮ

КОФЕ И ЧАЙ

ПИВО

САЛАТЫ

ДЕСЕРТЫ

СЛАДОСЛАДЫ

КОРЖИ

ПИЦЦА

ТОСТЫ

СЛАДОСЛАДЫ

КОРЖИ

ПИЦЦА

ТОСТЫ




Yammy
 китайская еда
 в коробочках
 yammy-shop.ru
 ☎ (495) 961-51-04
Счастливая доставка
 Приходите в гости!

10.00 - 22.00
 Все блюда приготовлены
 на заказ
 Доставка по Москве и области



Японская кухня & напитки от
 300 руб.


 Special coffee
 Special coffee with
 Special coffee with
 Special coffee with


 Special coffee with
 Special coffee with
 Special coffee with


 Special coffee with
 Special coffee with
 Special coffee with


 Special coffee with
 Special coffee with
 Special coffee with


 Special coffee with
 Special coffee with
 Special coffee with


 Special coffee with
 Special coffee with
 Special coffee with


 Special coffee with
 Special coffee with
 Special coffee with