



Концепция

# WOKBAR

КАФЕ-БАР  
ПАН-АЗИАТСКОЙ КУХНИ



# КОНЦЕПЦИЯ WOK - CAFE

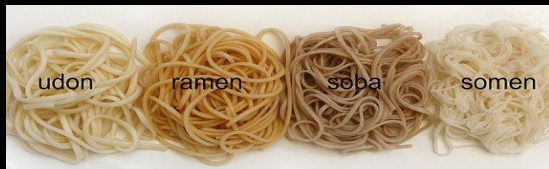
• Ключевые слова: паназиятская кухня, быстро, вкусно и полезно.  
Основа меню – адаптированная под российский вкус паназиятская кухня - блюда-вок, азиатские супы. достаточно современная и перспективная история: новый формат на рынке, к тому же вкусный и при этом свежий фаст-фуд, в противовес полуфабрикатным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



### Вок-Лаваш

## Сам себе WOK!

Основа Вашего WOK

Удон	Рис	Лаваш	Лаваш	Лаваш	Лаваш
190р	160р	140р	120р	100р	80р

Добавьте к Вашему WOK

Курица	Свинина	Говядина	Морепродукты	Сыр
70р	70р	80р	80р	80р

Вкус Вашего WOK

Курица	Свинина	Говядина	Морепродукты	Сыр
70р	70р	80р	80р	80р

Соус

Кисло-сладкий	Терияки	Кокосовый	Сладко-острый
70р	70р	70р	70р

## СОБЕРИ СВОЙ WOK

ХОЧУ + ОСНОВУ 160 РУБ

ХОЧУ + СОУС 90 РУБ

ХОЧУ + НАПОЛНИТЕЛЬ 20 РУБ

ХОЧУ + ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ СОУС 20 РУБ

## ТОТ САМЫЙ WOK

1. ВЫБЕРИ ОСНОВУ

- Рисовая лапша
- Пшеничная лапша
- Яичная лапша
- Гречневая лапша
- Рис
- Кукурузная
- Овощи

2. ДОБАВЬ ВКУСНЯШЕК

- Овощи (капуста, брокколи)
- Курица 70р
- Свинина 70р
- Говядина 80р
- Морепродукты 80р
- Сыр 80р
- Лосось 90р
- Креветки 90р
- Угорь 130р

3. СОУС

- Кисло-сладкий
- Терияки
- Кокосовый
- Апельсиновый
- Сладко-острый
- Чу Мей
- Сычуаньский

130р

## Wok лапша

### Собери свою коробочку!

1. Выбери размер: L (190р), M (160р), S (140р)

2. Выбери основу:

- Рис
- Лапша яичная
- Лапша Харусами
- Лапша Удон
- Лапша Собену

3. Выбери топpling:

- Грибы шиитаке 50р
- Грибы шампиньоны 50р
- Сыр 40р
- Фасоль стручковая 40р
- Бамбук 50р
- Помидоры "Черри" 40р
- Кукуруза 40р
- Ананас консервированный 40р
- Кунжут 20р

4. Выбери наполнитель:

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

5. Выбери соус (выбери один):

- Унаги / Терияки / Тонкацу / Сладкий / Вино / Острый / Кисло-сладкий

ОТ 140 руб.

## Как собрать свою коробочку:

ОСНОВА + НАЧИНКА + СОУС = ГОТОВО!

ОСНОВА: Удон, Рис, Лаваш

НАЧИНКА: Свинина, Курица, Говядина, Рыба, Креветки

СОУС: Кисло-сладкий, Терияки, Кокосовый, Сладко-острый



## 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 10-12 штук (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

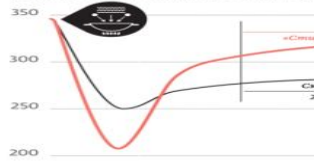
Глубокая сковорода с круглым выпуклым дном и звучным названием насчитывает тысячелетия использования на Востоке. Необычная форма обусловлена банальной экономией топлива — быстро двигающаяся и подбрасываемая еда в воке, раскаленном на открытом пламени, можно было приготовить вкусный обед за считанные 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 брожением. 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** — Сироповидный 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 вкус кислый и пальмового сахара — гальмового 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)

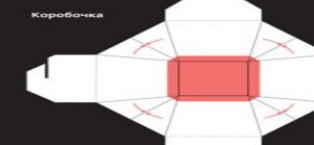


Полукруглая форма вока и тонкие стенки позволяют пропитать пищу по технологии «хэй-фрай» (от англ. *high fry* — жарить, поливать). Маленькие кусочки пищи или мяса скатываются корочкой, при этом внутри остаются сочными. Обычная сковорода больше приспособлена для медленного и тщательного приготовления,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

**Вок с глянцевым дном**  
Грифель 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.

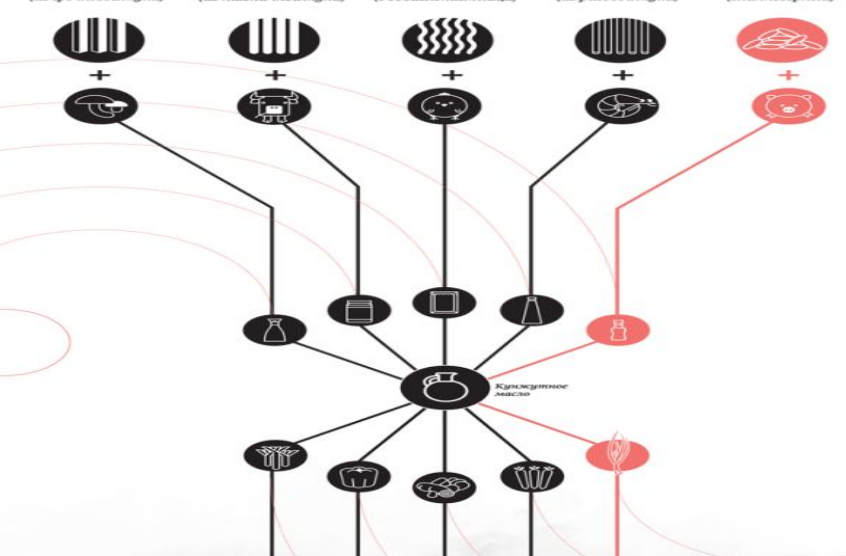
**Штампованный вок**  
Может быть из углеродистой стали или алюминия. Из-за штамповки имеет закругленные края. Он легче, чем традиционный вок. Может быть уже закаленным.

### Как держать палочки



В 1984 году в США было запатентовано изобретение — бумажное ведро для ошпаривания устриц. Оно изготавливалось 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 ведерки 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 дым самых разнообразных китайских блюд: морепродуктов, овощей и десертов. На вок с кипящей водой устанавливается сложенная из бамбука для тростяной корзинки с крышкой. Дно каждого сектора представляет собой решетку. Водяной пар поднимается 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



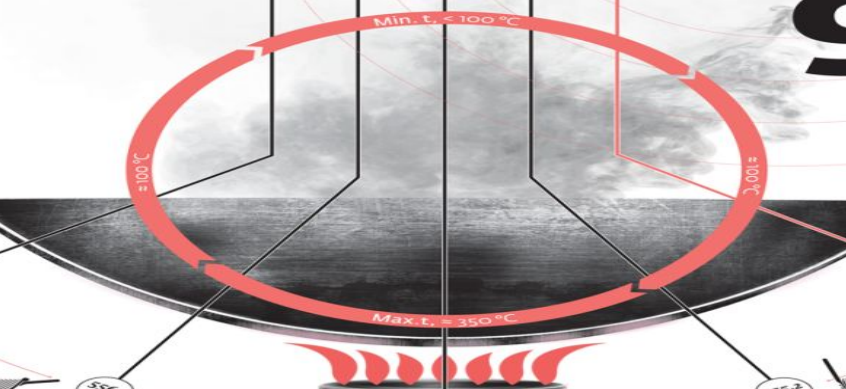
### Овощи



# 90 МЛРД

деревянных палочек производят ежегодно в Китае

Правильно закаленный вок имеет поверхность черного цвета с неровностями. Лапша должна не прилипать к стенкам вока при готовке, а вкус готовых продуктов сохраняется. Закалка состоит в прокаливании вока, связанного жестким телесным маслом, на огне в несколько заходов. Чем чаще закалывается вок, тем чернее (и лучше) он становится.



Сколько калорий в коробочке (порция 400 г)

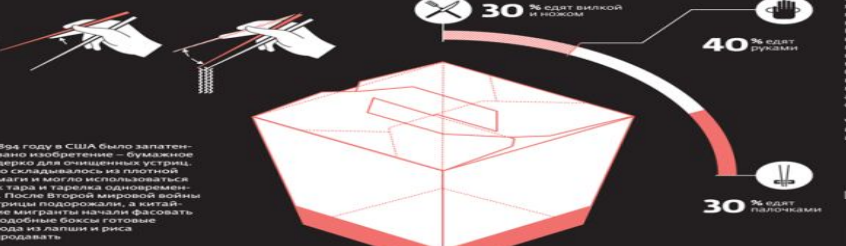
- 550 ккал
- 560,8 ккал
- 552 ккал

Биг Мак и картофель фри (500 ккал)

**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.

**Квадратный вок**  
Ближайшие родственные вока, но из-за плоской стенки еда готовится в ином температурном режиме. Чугунный квадратный вок подходит для продолжительного приготовления, например плова, который нужно обязательно настоять.

### Чем едят на планете Земля



### Палочки

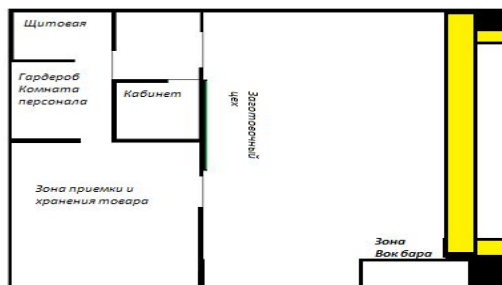
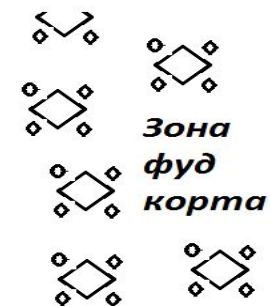
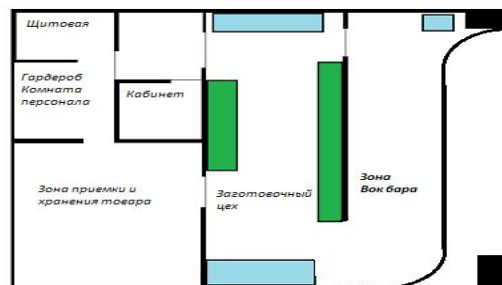
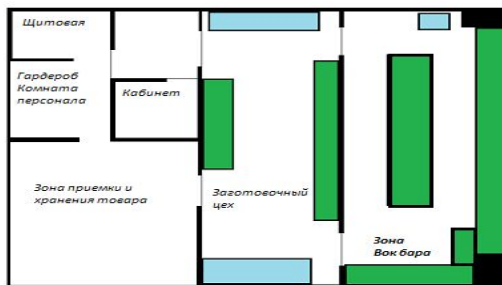
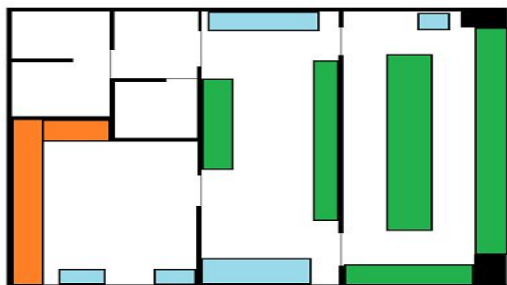
Палочки предположительно появились в Китае. Это традиционный предмет сервировки также в Японии, Корее и Вьетнаме. Прообразом палочек был расщепленный ствол бамбука, наполненный пинцем. В дальнейшем для изготовления применялись различные материалы: дерево, слоновья кость, бронза, коралл, серебро. Сегодня 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.

# ОБОРУДОВАНИЕ ВАРИАНТЫ:



# ПЛАН - СХЕМА ПОМЕЩЕНИЯ











# ПРИМЕРЫ ИНТЕРЬЕРА




# ВОККЕР

WOKKER.RU



**Новый вок**  
Лапша или рис с овощами  
+  
Салат и горячий напиток  
или порок терияки



250

**Меню вок**  
Лапша или рис с овощами  
+  
Курица и говядина  
Вареные и жареные овощи  
Специальный соус  
Грибы и жареные овощи  
Курица и вареные овощи  
Салат и горячий напиток  
Маринованные овощи  
Курица и жареные овощи с овощами  
Домашняя и жареная лапша  
Салат и горячий напиток



280

**Собери свой вок**

1 **Выбор**  
Лапша или рис  
и специи  
200,-

2 **Выбор**  
Курица, говядина, свинина, рыба, грибы, овощи, специи

3 **Прочее**  
Салат, горячий напиток

**Салаты**

Салат с курицей и овощами 180,-  
Салат с говядиной и овощами 180,-  
Салат с свининой и овощами 180,-  
Салат с рыбой и овощами 180,-  
Салат с грибами и овощами 180,-  
Салат с овощами 180,-



**Меню**

Меню 150



**Супрамен**  
150



400 МО







# ВЫБЕРИ ВОК 298

ЛАВША ИЛИ РИЗ С ОВОЩАМИ И КУРИЦА ИЛИ ВЬЕТНАМ

<b>ОСТРАЯ ГОВЯДИНА</b> В АЗИАТСКОМ ЧИЛИ	<b>ПРЯНАЯ ГОВЯДИНА</b> В СОЕВОМ СОУСЕ	<b>КУРИЦА КАРРИ</b> С МОЛОКОМ КОКОСА	<b>КУРИЦА</b> В ВЫБОРНОМ ВОКОВОМ СОУСЕ
<b>СВИНИНА С ШИТАКЕ</b> В СОУСЕ ТЕРИЯКИ	<b>СВИНИНА С АНАНАСАМИ</b> В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ	<b>ИНДЕЙКА КАРРИ</b> С ЛЕМОНГРАССОМ	<b>ПРЯНАЯ ИНДЕЙКА</b> В СОУСЕ КУРИЦЫ
<b>ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С ШИТАКЕ</b> В СЛИЗКОМ СОЕВОМ СОУСЕ	<b>ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ</b> В ОСТРОМ СОУСЕ	<b>МОРЕ-ПРОДУКТЫ</b> В АЗИАТСКОМ ЧИЛИ	<b>ОВОЩИ С ШИТАКЕ</b> 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

СВИНЬИНОЕ  
ТОФУ  
ЯЙЦА  
АМАРИС  
ШИТАКЕ  
ТОФУ  
КЭДЖИ

### СУП

ТОФУ  
ЯЙЦА  
АМАРИС  
ШИТАКЕ  
ТОФУ  
КЭДЖИ

ТОФУ  
ЯЙЦА  
АМАРИС  
ШИТАКЕ  
ТОФУ  
КЭДЖИ

Обед 350 -  
Понедельник - Пятница



[WWW.SIGNLUX.RU](http://WWW.SIGNLUX.RU)  
+7(495) 500-03-48





ВОК МЕНЮ 235  
ДОМ-РС

ВОК ПОРЦИ  
АММ-АС

СУПЫ  
50

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
	<b>White Specials</b>	<b>Red Special</b>
<b>Sake</b>	* Viognier - \$4.50	* Thai Wine
* Hot Ozeki - \$6	* Gewurztraminer - \$4.50	Pok Dum
* Cold Yuri - \$6		Red - \$4.50
* Masame - \$6		

**GOVERNMENT WARNING:**  
 AS CONTAINED TO THE NEBRASKA  
 GENERAL, WOMEN SHOULD NOT  
 DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES  
 IN EXCESS. EXCESSIVE DRINKING  
 OF THIS PRODUCT MAY BE HARMFUL  
 TO THE BORN OF MOTHERS DRINKING.

NOODLE BAR LLC  
 1227952  
 6150  
 T2 (Tuesday)

SORRY  
 WE ARE  
 CASH  
 ONLY

Menu board with various items and prices, including a section for 'Red Special'.























Stuzzichini

- Blood met Italiaanse dips
- Ugli bitterballen
- Gamberetti
- Paddenstoelen kroketjes
- Ceibentaa's kroketjes
- Bon-afgriemwur (smak)
- Salamoni mist
- Alfettao mist
- Poffertje pizzanà
- Openbaro della con
- Mozzo Neeront
- Mozzo Belline













# SP FORNO

TUTTE  
LE NOSTRE PIZZE  
SONO FATTE  
CON GRANI  
DEL TERRITORIO  
LOMBARDO

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









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

SUOLE SOSTENIBILI

Il nostro Impegno

LE STAGIONI

Il nostro Impegno

BUONI RICCHI

Il nostro Impegno

NOI E VOI

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno

Il nostro Impegno







Menu

Menu

Menu

Menu

Menu

VINI & BIRRE

SALUMI

VENDEMMIA

SMITTI





TAKE AWAY

BENVENUTI  
+  
BISTROT!

**BISTROT**  
CONTRASTO

**COME FUNZIONA?**

1. L'UNO DEI NOSTRI PRODOTTI È A CARICO
2. SCELTIAMO LA CANTINA
3. PRENDIAMO IL NOSTRO PRODOTTO
4. ANDIAMO A CASA





simple.



06:00  
22:00



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





МЕНЮ №1  
КОФЕ И ЧАЙ  
САЛАТЫ  
ПИЦЦА  
ДЕСЕРТЫ  
СЛАДОСЛАДИ  
НАПИТКИ  
СЛАДОСЛАДИ

МЕНЮ №2  
КОФЕ И ЧАЙ  
САЛАТЫ  
ПИЦЦА  
ДЕСЕРТЫ  
СЛАДОСЛАДИ  
НАПИТКИ  
СЛАДОСЛАДИ

simple.

МЕНЮ №3  
КОФЕ И ЧАЙ  
САЛАТЫ  
ПИЦЦА  
ДЕСЕРТЫ  
СЛАДОСЛАДИ  
НАПИТКИ  
СЛАДОСЛАДИ






**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  
 Special coffee with  
 Special coffee with


 Special coffee  
 Special coffee with  
 Special coffee with


 Special coffee  
 Special coffee with  
 Special coffee with


 Special coffee  
 Special coffee with  
 Special coffee with


 Special coffee  
 Special coffee with  
 Special coffee with


 Special coffee  
 Special coffee with  
 Special coffee with