

Wǔ SHÙ

cha chaan teng

快乐
est.
饺子



面条
2024
酒吧

DUMPLING NOODLE BAR

НАЧАЛО



Небитые огурцы  

Маринованные огурцы
в соево-чесночном соусе с перцем

350



Маринованный редис 

Маринованный редис
в соево-чесночном соусе с перцем чили

320



Китайская капуста
с яблоком 

Капуста с зеленым яблоком в сладко-остром
соусе с добавлением кимчи и мёда

350



Маринованные
древесные грибы

Древесные грибы муэр в кисло-сладком соусе
с яичным блинчиком и кедровыми орехами

350



7-ой цветок
лотоса 

Корень лотоса с фенхелем,
цитрусами и 7up

350

САЛАТЫ



Шаолиньский салат
с тофу инари 

Тофу инари с коралловыми грибами
и ростками сои, заправленный соусом на основе
пасты кимчи, соевого соуса и сока юдзу

550



Зеленый салат
Ан Тонга 

Зелёные овощи и физалис
с кремом из кешью и соусом вафу

650



Баклажаны в стиле
кунг-фу 

Хрустящие баклажаны с томатами
черри в устричном соусе с соком юдзу

550

ЗАКУСКИ



Огненный татаки из говядины ♥

Стриплойн, микс зелени и имбиря,
соус на основе соевого соуса и фрэша лайма

650



Китайские пирожки бабушки Мэй ♥

Жареные пирожки на сдобном тесте с мясом,
яйцом и молодой черемшой

450



Хреновые креветки 🔥

Жареные креветки в сладком
соусе васаби с картофелем пай

690



Разрывная утка Бао

Рагу из утки в булочке бао с хрустящими
огурцами и соусом хойсин

590



Батат фри

Батат фри с соусом
азиатский тар-тар

450



Убойные фриттеры из креветок

Мелкорубленные креветки, батат
и кукуруза, обжаренные во фритюре

550



Хрустящая курица

Жареная курица с хрустящим
перцем чили и арахисом

490



Тартар из говядины

Тартар из говяжьей вырезки с чёрным чесноком
и соусом «Черный перец». Подается на хрустящем хашбрауне

650

ТИПА ПО-ПЕКИНСКИ

только на Покровке



Говядина в соусах чу хоу и хойсин

Стейк рибай в китайских соусах и специях
со свежими овощами и паровыми блинчиками

1800



Цыпленок в десяти специях

Цыпленок в пекинском стиле со свежими овощами
и паровыми блинчиками

1650



Утка по традиционному рецепту ♥

Традиционная утка по-пекински со свежими овощами
и паровыми блинчиками

1900

СУПЫ



Кисло-острый суп новой школы 🔥

Классический китайский густой суп с копчёной свиной грудинкой, миксом грибов, яйцом и маринованным бамбуком

450



Лакса с вонтонами 🔥

Перанаканская лакса с лапшой, пастой карри, пряными вонтонами с уткой и кокосовым молоком

850



Суп с вонтонами и лапшой

Суп на курином бульоне с вонтонами и лапшой. Вонтоны на выбор: свинина-говядина / курица-грибы

590



Тайваньский суп с говядиной 🔥

Пряный суп на говяжьем бульоне с добавлением пшеничной лапши, говядины, грибов и кислой китайской капусты

550

ВОНТОНЫ

Свинина VS говядина



Вонтоны из пшеничного теста со свино-говяжьим фаршем. Подаются с куриным бульоном и ароматным маслом

М — 550 / L — 650

Курица VS креветки



Вонтоны из пшеничного теста с фаршем из курицы, креветок и жареных грибов шиитаке. Подаются с куриным бульоном и ароматным маслом

М — 490 / L — 590

В бульоне

Жареные / На пару



Вонтоны из пшеничного теста со свино-говяжьим фаршем. Подаются с китайским острым соусом и ароматным маслом

М — 550 / L — 650



Вонтоны из пшеничного теста с фаршем из курицы и жареных грибов шиитаке. Подаются с китайским острым соусом и ароматным маслом

М — 490 / L — 590



С уткой

Вонтоны из пшеничного теста с фаршем из утки с чёрным чесноком и смесью специй гарам масала

650

XIAO LONG BAO

Инструкция: как стать настоящим мастером
по XIAO LONG BAO



①

Опускаем в соус



②

Кладём в ложку



③

Протыкаем палочками



④

Выпиваем бульон



⑤

Съедаем



⑥

Готово!



С говядиной и свинойной ♥

Пельмени из пшеничного теста с начинкой
из свино-говяжьего фарша и куриного бульона

3 шт. — 450



С креветками и гребешками ♥

Пельмени из пшеничного теста с начинкой
из креветок, гребешков и куриного бульона

3 шт. — 490

Б А О



С курицей

Пшеничная булочка с начинкой из курицы, красного лука
и тёмного китайского мармелада

2 шт. — 490



С грибами ♥

Пшеничная булочка с начинкой из вёшенки, шампиньонов
и шиитаке с добавлением трюфельного масла

2 шт. — 490

ДИМ-САМЫ

Любые на выбор:



3 шт. — 490



6 шт. — 850



9 шт. — 1290



12 шт. — 1650



Креветка vs Сибас

Китайские пельмени с креветками, сибасом, водяным каштаном и кунжутным маслом



Грибной трюфель ♥

Китайские пельмени с шиитаке, шампиньонами, вёшенками, луком шалот и трюфельным маслом



Говядина с устричным соусом

Китайские пельмени с говядиной, свининой и миксом китайских соусов и специй



Курица vs Креветка

Китайские пельмени с курицей, креветками и водяным каштаном

ВОК

ЛАПША



Говядина в соусе «Чёрный перец» 🔥

Маринованная говядина, обжаренная на воке с пшеничной лапшой, брокколи и красным луком в соусе «Чёрный перец»

750



С креветками

Тигровые креветки с пшеничной лапшой и овощами, обжаренные на воке в миксе пряных китайских соусов

750



С уткой

Утка с пшеничной лапшой, обжаренная с миксом овощей и древесными грибами в пряном соусе

750



С овощами и курицей ♥

Фирменная пшеничная лапша, обжаренная с курицей, миксом овощей, грибами шиитакэ и болгарским перцем в сингапурском соусе

650



С овощами

Фирменная пшеничная лапша, обжаренная на воке с миксом грибов, ростками сои, брокколи и болгарским перцем в сингапурском соусе

590

ВОК



Курица кока-кола ♥

Обжаренная на воке курица в кока-коле, миксе трав и специй.

Подаётся с жасминовым рисом

650



Курица с ананасами от мастера Ли ♥

Хрустящая курица в кисло-сладком соусе с ананасами и болгарским перцем.

Подаётся с жасминовым рисом

650



Креветки по-сычуаньски

Тигровые креветки с овощами, обжаренные в сычуаньском пикантном соусе. Подаются с жасминовым рисом

790



Говядина «Чёрный перец» 🔥

Говядина в соусе «Черный перец» с овощами и жареным чесноком.

Подаётся с жасминовым рисом

750



Рис с тофу и креветками

Тофу и креветки с овощами в миксе пасты ча шао и сычуаньского соуса.

Подаётся с жасминовым рисом

750



Жареный рис с овощами и яйцом

Жасминовый рис, обжаренный на воке с брокколи, яйцом, грибами, болгарским перцем и кукурузой в устричном соусе

290

ОВОЩИ



Овощи-вок

Болгарский перец, брокколи, микс грибов, морковь и красный лук с соевым соусом

350

ДЕСЕРТЫ



Бао с лаймовой сгущенкой

Паровые булочки бао с лаймово-малиновой сгущенкой

350



Жареное молоко

Жареное молоко с миндальной панировкой и лаймово-малиновой сгущенкой

550



Xiao long moti

Моти из рисового теста и начинкой из крем-чиза. Тopping на выбор: маракуйя, драконий фрукт или микс

390



Тамэсивари

Ванильный ганаш, гель каламанси, ванильный бисквит, шоколадный велюр

390



Утка по-пекински ♥ только на Покровке

Ганаш с миндальным пралине, сливовое пюре с корицей, вяленая красная слива и хрустящий слой с миндальными лепестками

590



Маджонг

Сладкие игральные кости для игры в маджонг. карамель - сычуаньский перец | малина - лимонный перец | слива - кардамон

190