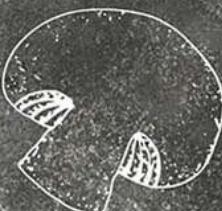




ОГУРЧИКИ ПО-КИТАЙСКИ

Дольки хрустящих огурцов с добавлением сладкого перца, кинзы, чеснока, маринованные в китайских специях

150 г | 290 ₽



АППЕРИТИВ

СЕЛЬДЕРЕЙ С КРЕВЕТКАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

Нежное мясо креветки в сочетании со свежими овощами, приправленное ароматными маслами и зеленым луком

150 г | 350 ₽



САЛАТ СО СВИНЫМИ УШКАМИ

Свиные ушки, маринованные в сливовом соусе, с чесноком и сладким перцем

150 г | 270 ₽



МОРКОВЬ КИМ-ЧИ С СЕЛЬДЕРЕЕМ И ЗЕЛЕНОЙ РЕДЬКОЙ

Острая морковь ким-чи с сельдереем, зеленой редькой и сладким чили

120 г | 250 ₽

VEG



ПИКАНТНОЕ «ХЕ» ИЗ ЛОСОСЯ

Филе фарерского лосося в оригинальной заправке из трех японских соусов с добавлением лука, кинзы и листьев салата

120 г | 410 ₽

VEG



ДРЕВЕСНЫЕ ГРИБЫ С ОГУРЦОМ И КУНЖУТОМ

Ассорти древесных грибов с чесноком и свежими огурцами. Подается в темном соевом соусе с кунжутным маслом и добавлением перца чили

150 г | 280 ₽



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



VEG

ОСТРЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Вок баклажаны с острым соусом чили

250 г | 350₽



VEG

БАКЛАЖАНЫ С ЧЕСНОКОМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

Вок баклажаны в соевом соусе с чесноком и сладким перцем

250 г | 350₽



Гигантские мидии



Креветки
темпура

ГИГАНТСКИЕ МИДИИ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ

Мидии в панцире, томленые в устричном соусе, с добавлением рубленых овощей и китайских специй

250 г | 550₽

КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С ВАСАБИ

Королевские креветки темпура, с кокосовым васаби и сладким чили

300 г | 590₽

СУПЫ

Кайфын



Том-ям



Кисло-острый
с пекинской уткой



Мисо-суп



КАЙФЫН

Пряный суп с морским гребешком, розовым кальмаром и тигровой креветкой. С добавлением водорослей вакамэ и сладкой моркови

250 г | 460₽

МИСО-СУП

Сыр тофу, водоросли вакамэ мисо паста, даси

250 г | 350₽

ТОМ-ЯМ

Суп из чили-пасты, лайма, имбиря с добавлением кокосового молока, морепродуктов и куриного филе

250 г | 590₽

КИСЛО-ОСТРЫЙ С ПЕКИНСКОЙ УТКОЙ

Суп с пекинской уткой, с добавлением яичных хлопьев, острого масла и китайских специй

300 г | 390₽

ПАРОВАЯ БУЛОЧКА МАНЬТОУ 50 г | 60₽

Дрожжевая пшеничная булочка, приготовленная на пару

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



УТКА ПО-ПЕКИНСКИ

Маринованная утка, глазированная и выдержанная по традиционной китайской технологии. Подается со сливовым соусом, огурцами, дайконом, луком-порей и блинчиками из заварного теста

целая - 900 г | 2500₽

1/2 - 500 г | 1400₽

Паровая булочка Маньчжу

Карп хризантема



КАРП ХРИЗАНТЕМА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Филе карпа, нарезанное оригинальным способом и обжаренное до хрустящей корочки. Подается в кисло-сладком соусе с добавлением ананаса, сладкого перца и чеснока

целый 600 г | 1200 ₽

1/2 - 300 г | 650 ₽

КАРП, ЖАРЕНЫЙ С ОВОЩАМИ В ОСТРОМ СОУСЕ

Филе карпа, нарезанное оригинальным способом и обжаренное до хрустящей корочки, под фирменным соусом-шача с добавлением сладкого перца, белого лука. В соусе чили и китайских специй

целый 600 г | 1200 ₽

1/2 - 300 г | 650 ₽



BOK

БАРАНИНА ПО-СЫЧУАНЬСКИ

Маринованная баранина в соевом соусе с чесноком, с добавлением грибов сянгу, сладкого перца, белого лука, под соусом чили и китайскими специями

250 г | 570₽



Горячая сковорода



КУРИЦА КУНГ ПАО

Куриное бедро, с обжаренным арахисом, сушеным чили перцем, и имбирем



250 г | 370₽

ГОРЯЩАЯ СКОВОРОДА

Маринованное мясо в соевом соусе с чесноком, с добавлением грибов сянгу, сладкого перца, лука, в устричном соусе и китайских специях

ГОВЯДИНА 300 г | 490₽

СВИНИНА 300 г | 480₽

БАРАНИНА 300 г | 590₽



УДОН

Лапша удон со сладким перцем, грибами сянгу, белым луком, соусом из чеснока, кунжутным маслом и китайскими специями

КУРИЦА ТЕРИЯКИ | 340₽

ГОВЯДИНА УНАГИ | 360₽

МОРЕПРОДУКТЫ | 390₽



КРОЛИК С ОВОЩАМИ В СОУСЕ ША ЧА

Маринованный кролик в соусе ша ча, обжаренный на воке с кенийской фасолью, сладким перцем и белым луком

280 г | 490 ₽



УТКА С МЯКОТЬЮ МАНГО

Маринованное утиное филе с добавлением сладкого перца, манго, в кисло-сладком соусе

250 г | 560 ₽



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ ХОЙСИН С ИМБИРЕМ

Тигровые креветки в кляре, в соусе хойсин с рубленными овощами и китайскими специями

250 г | 590 ₽

ГОВЯДИНА ПО-СЫЧУАНСКИ

Говядина в соевом соусе с молодым чесноком, с добавлением грибов сянгу, сладкого перца. Приправлена соусом чили

250 г | 470 ₽

СВИНИНА ПО-ПЕКИНСКИ

Обжаренная на воке маринованная свиная вырезка с белым луком кинзой и томатами

200 г | 430 ₽

СВИНЫЕ ШАРИКИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Свиная вырезка, обжаренная в кляре с добавлением ананаса, сладкого перца, чеснока под кисло-сладким соусом

250 г | 460 ₽

ЖАРЕНЫЕ КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ

Маринованные и обжаренные в фирменной панировке, подаются на хрустящей стеклянной лапше с кисло-сладким соусом

250 г | 590 ₽



КУРИЦА КАРРИ

Куриное филе, обжаренное с добавлением сладкого перца, белого лука, чеснока, приправленное соусом карри и китайскими специями

250 г | 340 ₽

МОРЕПРОДУКТЫ, ОБЖАРЕННЫЕ НА СКОВОРОДЕ В ФИРМЕННОМ СОУСЕ ША-ЧА

Морской гребешок, тигровая креветка, розовый кальмар, сладкий перец, белый лук, грибы сянгу, обжаренные на воке с добавлением чеснока, приправленные фирменным соусом ша ча

300 г | 750 ₽

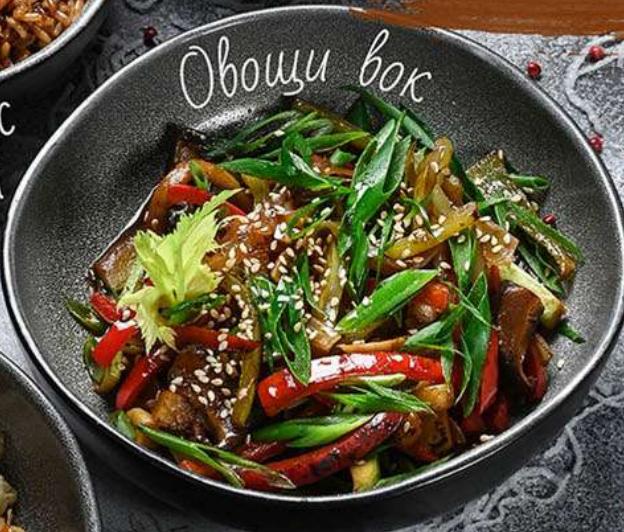


ГАРНИРЫ

Рис на пару



Обжаренный рис
с креветками и овощами



Овощи вок



Рис с овощами
и яйцом



Рисовая лапша

ОБЖАРЕННАЯ РИСОВАЯ ЛАПША С МОРЕПРОДУКТАМИ

Обжаренная стеклянная лапша, розовые кальмары, мидии, коктейльные креветки с добавлением репчатого лука, сладкого перца, чеснока и китайских специй

250 г | 290₽

ОБЖАРЕННЫЙ РИС С КРЕВЕТКАМИ И ОВОЩАМИ

Коктейльная креветка и паровой рис, обжаренные с добавлением сладкого перца, зеленого горошка, взбитого яйца с соевым соусом и кунжутным маслом

250 г | 320₽

РИС С ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ

Рис приготовленный на пару и обжаренный с добавлением моркови, взбитого яйца, зеленого лука и китайских специй

250 г | 190₽

РИС НА ПАРУ

Рис, приготовленный на пару

150 г | 90₽

ОВОЩИ ВОК

Сладкий перец, белый лук, морковь, стручковая фасоль, кунжут, соевый соус

250 г | 210₽

ДЕСЕРТЫ



Фруктовый микс



Жареное мороженое

ФРУКТОВЫЙ МИКС В КАРАМЕЛИ

Обжаренные особым способом кусочки фруктов в кляре, залитые горячей карамелью с добавлением кунжутных семечек

250 г | 390₽

ЖАРЕНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Ванильное мороженое в сухарях «Панко»

200 г | 290₽

ЯБЛОКИ В КАРАМЕЛИ

200 г | 350₽

АПЕЛЬСИНЫ В КАРАМЕЛИ

200 г | 350₽

БАНАНЫ В КАРАМЕЛИ

200 г | 350₽

АНАНАСЫ В КАРАМЕЛИ

200 г | 350₽