

MUME SPECIAL CHIEF MENU

ВОЗРОЖДЕНИЕ

REVIVAL

复兴

1. AMUSE-BOUCHE

9 500 ₽

2. MUME TRIO APPETISER

Охлажденный гребешок с красной икрой в винном соусе

Chilled scallop with red caviar in Huadio wine

花雕带子配红鱼子酱

Обжаренная устрица с икрой

Deep-fried oyster with caviar

鱼子酱酥炸生蚝

Свинина-барбекю по-кантонски с медом

Cantonese Honey BBQ pork

广东蜜汁黑豚肉叉烧

3. DIM SUM ASSORTI

Димсам с креветкой и побегами бамбука

Steamed shrimp dumplings with bamboo shoots

笋尖鲜虾饺

Димсам на пару со сморчками, грибами и свеклой

Steamed dumplings filled with morels, mushrooms and beetroot mix

红菜头羊肚菌松露蒸素饺

Димсам на пару с начинкой из креветок, свинины, грибов и конполя

Steamed dumplings filled with srimps, pork, mushrooms and conpoy

瑶柱猪肉烧卖

MAIN COURSE

4. Филе трески на пару с луком-шалот и соевым соусом из морепродуктов в бамбуковой корзине

Steamed cod fish fillet with scallion and seafood soya sause in bamboo basket

笼仔葱油蒸鳕鱼柳

5. Хрустящий трепанг, фаршированный креветками,

в соусе из лобстера и черной икры

Crispy sea cucumber stuffed with minced prawns in lobster sauce with black caviar

脆皮百花海参配龙虾汁鱼子酱

6. Говяжья вырезка, обжаренная на воке, с запеченным картофелем и соусом Шача

Wok fried beef tenderloin, roasted potatoes with shacha sauce

金盏沙茶酱炒牛柳粒

7. DESSERT

Охлажденный кокосово-манговый пудинг

Chilled coconut mango pudding

椰汁芒果布甸

8. PETITS FOURS

