

R E S T A U R A N T & B A R

M O S C O W — P E K I N

莫斯科 — 北京

M E N Y U



«Желудок — это дирижер, который управляет огромным оркестром наших страстей. Пустой желудок для меня как фагот, который рычит от недовольства, или флейта-пикколо, которая выражает свое желание в визгливых тонах. Полный желудок — треугольник удовольствия или барабан радости. Есть, любить, петь, переваривать — по правде говоря, это и есть четыре действия комической оперы, которую мы называем жизнью. Тот, кто позволит ей пройти без наслаждения ими, — не более чем законченный дурак».

Джоаккино Россини

统

思想文化道德

传

一代一代继承性表现

I know of no more admirable occupation than eating, that is really eating. Appetite is for the stomach what love is for the heart. The stomach is the conductor, who rules the grand orchestra of our passions, and rouses it to action. The bassoon or the piccolo, grumbling its discontent or shrilling its longing, personify the empty stomach for me. The stomach, replete, on the other hand, is the triangle of enjoyment or the kettledrum of joy. As for love, I regard her as the prima donna par excellence, the goddess who sings cavatinas to the brain, intoxicates the ear, and delights the heart. Eating, loving, singing and digesting are, in truth, the four acts of the comic opera known as life, and they pass like the bubbles of a bottle of champagne. Whoever lets them break without having enjoyed them is a complete fool.

Gioachino Rossini



招牌菜 | ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА | SIGNATURE DISHES

北京烤鸭	Утка по-пекински Peking duck	¥3 900	450 гр	стр.12
罗西尼牛排	Турнедо Россини Tournedos Rossini	¥2 250	350 гр	стр.16

沙拉 | САЛАТЫ | SALADS

鲜虾玉藕丁	Тигровые креветки с белоснежным корнем лотоса Tiger prawns with white lotus root	¥690	180 гр	стр.19
酸辣酥海带	Кисло-острая закуска из морской капусты с имбирем, луком и чесноком Hot and sour laminaria salad	¥390	170 гр	стр.20
蓝莓怀山药	Китайский батат с вареньем из голубики Chinese sweet potato with blueberry jam	¥680	200 гр	стр.20
椒麻拌珍菌	Пряное грибное ассорти — Spicy assorted mushrooms	¥690	120 гр	стр.21
北京烤鸭沙拉	Салат с уткой по-пекински — Peking duck salad	¥540	250 гр	стр.21
爽口蕨菜	Хрустящий папоротник с острым перцем — Spicy vegetable fern salad	¥460	190 гр	стр.22
水晶猪耳时蔬沙拉	Салат из свиных ушек с сезонными овощами — Pig ear and vegetables salad	¥470	180 гр	стр.22
养生秋木耳	Закуска из осенних грибов муэр — Autumn wood ear mushrooms	¥390	140 гр	стр.23
牛肉时蔬沙拉	Микс-салат с говядиной — Beef and vegetable salad	¥490	220 гр	стр.24
香茜青瓜拌鲜虾	Салат из креветок, свежего огурца и фенхеля с чесночно-медовым дрессингом Tiger prawns, cucumber and fennel salad with honey garlic dressing	¥490	140 гр	стр.24
经典牛肉沙拉配黑松露酱	Салат с ростбифом „Black Angus“ и трюфельной заправкой Salad with Black Angus roast beef and truffle vinaigrette	¥690	245 гр	стр.25
鳕鱼肝土豆沙拉配鹌鹑蛋	Салат из печени трески с картофелем и перепелиными яйцами Salad with cod liver, potatoes and quail eggs	¥390	220 гр	стр.25
特制奥利维耶沙拉 (熏鸡肉、鹌鹑蛋、鱼子酱)	Салат Оливье из мяса копченого цыпленка с перепелиными яйцами и красной икрой Olivier salad with smoky chicken meat, quail eggs and salmon caviar	¥590	235 гр	стр.26
新鲜青菜沙拉配柑橘酱	Салат из свежих листьев и сезонных овощей с цитрусовым дрессингом Mixed green salad with season vegetables and citrus dressing	¥390	190 гр	стр.26
法式尼斯金枪鱼沙拉	Салат Нисуаз со свежим тунцом — Salad Nicoise with fresh tuna	¥890	275 гр	стр.27

开胃菜 | ЗАКУСКИ | STARTERS

夫妻肺片	Острая сычуаньская закуска из потрохов Sliced offal in chili sauce	¥580	260 гр	стр.29
无锡酱板鸭	Утка в соусе по-усийски — Wu Xi Duck	¥590	180 гр	стр.30
豆豉古法熏鱼	Подкопченное филе судака в бобовом соусе «Лаоганьма» Smoked pike-perch fillet with Lao Gan Ma sauce	¥540	210 гр	стр.30
避风塘炒茄夹	Баклажаны «Бифэнтан», фаршированные говядиной Bi Feng Tang beef-stuffed eggplants	¥480	185 гр	стр.31
招牌炸仔鸡	Пряные жареные крылышки «Чжаопай» — Zhao Pai fried chicken wings	¥330	125 гр	стр.31
安格斯雪花靛鞣牛肉 配扇贝慕斯	Тартар из рубленой мраморной говядины „Black Angus“ с муссом из морских гребешков — Black Angus beef tartare with scallop mousse	¥780	210 гр	стр.32
精致鹅肝酱配开心果、 蔬菜酱及水果酱	Домашний паштет из фуа-гра, фисташки, фруктовое и овощное чатни Foie Gras Terrine with fruit and vegetable chutneys and pistachio	¥990	140 гр	стр.32
法式南瓜鸭肉烤布蕾	Крем-брюле из тыквы с утиным мясом — Pumpkin Crème Brulee with duck meat	¥420	180 гр	стр.33
烟熏三文鱼配荞麦吐司	Подкопченный гравлак с гречневыми тостами Smoky gravlax with buckwheat toasts	¥610	165 гр	стр.33
波罗的海鲱鱼 配土豆及辣根慕斯	Балтийская селедка с картофелем и муссом из хрена Baltic herring with potatoes and horseradish mousse	¥350	210 гр	стр.34
自制俄罗斯咸菜 (咸黄瓜、 泡分葱、酸卷心菜配越橘、 咸蘑菇配洋葱及欧芹)	Домашние соленья (малосольные огурцы, маринованный лук шалот, квашенная капуста с брусникой, грибочки с луком и петрушкой) Russian Pickles (salted cucumbers, onions, sour cabbage with redcurrant, salted mushrooms with herbs)	¥350	200 гр	стр.34

汤菜 | СУПЫ | SOUPS

法式红菜汤	Борщ с тартаром из копченного ростбифа со сметанным муссом Russian borsch with smoky roast beef tartare and sour cream mousse	¥460	285 гр	стр.37
金汤佛跳墙	Суп «Будда прыгает через стену» — Buddha jumps over the wall soup	¥2900	325 гр	ст. 38–39
杜仲巴戟煲排骨	Крепкий бульон из свиных ребрышек с травами — Spare ribs stock with herbs	¥410	280 гр	стр. 40
潮州风味浸鱼滑	Рыбная похлебка по-чаочжоусски с дайконом и сельдереем Teochew fish soup with daikon and celery	¥460	290 гр	стр. 40
松茸炖土鸡汤	Куриный бульон с грибами мацутаке — Chicken soup with matsutake mushrooms	¥410	285 гр	стр. 41
传统番茄炖牛腩	Суп из говяжьей вырезки с томатами — Beef tenderloin tomato soup	¥490	280 гр	стр. 41
金汤干捞翅	Суп из акульих плавников — Shark fin soup	¥2400	180 гр	стр. 42
古老俄式鲟鱼汤	Старорусская уха с осетриной — Old Russian Uha with sturgeon	¥590	285 гр	стр. 42
南瓜扇贝卡布奇诺浓汤	Тыквенный капучино с морскими гребешками Pumpkin capucchino with sea scallops	¥590	250 гр	стр. 43
美味牛肝菌奶油浓汤	Крем-суп из белых грибов — Cream of Cep Soup	¥590	250 гр	стр. 43

禽菜 | ПТИЦА | POULTRY

广东深井烧鹅	Гусь по-кантонски — Cantonese roast goose	¥820	245 гр	стр. 45
烤乳鸡	Запеченный фермерский цыпленок — Roasted Farmed Chicken	¥790	450 гр	стр. 45
三杯鸡	Цыпленок в соусе «Три чаши» — Three-cup chicken	¥640	350 гр	стр. 46
宫保鸡丁	Цыпленок «Гунбао» — Kung Pao chicken	¥590	260 гр	стр. 46

海鲜 | РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ | FISH AND SEAFOOD

蚝皇南非干鲍	Южноафриканский абалон в золотистом бульоне с брокколи South-african abalone in golden broth with broccoli	¥2400	130 гр	стр. 49
葱烧辽参	Тушеный трепанг с луком-пореем — Braised sea cucumber with leek	¥2400	150 гр	стр. 50
鲍汁花胶辽参配米饭	Трепанг и желудок акулы в густом соусе из абалона Sea cucumber and shark stomach in abalone sauce	¥2600	215 гр	стр. 50
XO 酱爆炒带子虾球	Жареные гребешки и тигровые креветки с китайским водяным каштаном под соусом XO — Fried scallops and tiger prawns in XO sauce	¥980	275 гр	стр. 51
清蒸海鲈鱼	Сибас на пару — Steamed sea bass	¥1300	460 гр	стр. 51
松鼠鱼	Судак «Цветы хризантемы» в кисло-сладком соусе — Chrysanthemum shaped fish	¥1390	800 гр	стр. 52
沙爹大明虾	Тигровые креветки в кисло-сладком соусе Сатэ Tiger prawns with sweet-and-sour sauce	¥680	135 гр	стр. 52
蒜蓉粉丝蒸扇贝	Морской гребешок на пару с фунчозой и чесноком Steamed scallop with crystal noodles and garlic	¥720	260 гр	стр. 53
干烧鲈鱼	Жареный судак с бамбуком и шиитаке Fried pike-perch with bamboo shoots and shiitake mushrooms	¥1280	770 гр	стр. 54
糖醋鱼仁	Судак в кляре под кисло-сладким соусом — Sweet-and-sour pike-perch	¥760	350 гр	стр. 54
鳕鱼片配意大利甜菜饭及青柠酱	Припущенное филе трески на свекольном ризотто с лаймовым соусом Steamed cod fillet on beetroot risotto with lime foam	¥790	310 гр	стр. 55
庸鲽鱼片配大葱慕斯及意式玉棋土豆球	Филе палтуса с муссом из лука порея и картофельными ньокки Fillet of halibut with leek mousse and potato gnocchi	¥990	290 гр	стр. 55
烤金头雕鱼	Дорада на гриле — Grilled whole Sea Bream	¥990	400 гр	стр. 56
烤三文鱼排	Стейк из лосося на гриле — Salmon steak	¥790	200 гр	стр. 56
海鲜意大利面	Спагетти Фрутти ди Маре — Spaghetti Frutti di Mare	¥890	420 гр	стр. 57

烤牛排 | СТЕЙКИ | STEAKS

肉眼牛排	Стейк Рибай — Ribeye Steak	¥2800	350 гр	стр. 60
纽约客牛排	Стейк Стриплойн — Striploin Steak	¥2100	350 гр	стр. 61
菲力牛排	Филе миньон — Fillet Mignon Steak	¥2800	250 гр	стр. 61

肉类 | МЯСО | MEAT

鸿运当头烤乳猪	Запеченый молочный поросёнок — Whole roasted suckling pig	¥3900	1500 гр	стр.63
京酱肉丝	Свинина по-пекински — Peking style pork	¥690	370 гр	стр.64
鱼香肉丝	Жареная свинина «Юйсян» в остро-сладком соусе — Yu Xiang sweet and spicy pork	¥640	325 гр	стр.64
锅包肉	Свинина «Гобаожоу» в кляре под кисло-сладким соусом Sweet and sour pork (Guo Bao Rou)	¥610	330 гр	стр.65
镇江老醋煲排骨	Свинные ребрышки, томленные с чжэцзяньским уксусом Zhe Jiang vinegar braised spare ribs	¥680	275 гр	стр.65
红酒慢炖牛脸肉 配土豆泥、烤洋葱、小胡萝卜	Говяжьи щечки, томленные в красном вине, с картофельным пюре, запеченым луком и молодой морковью Slow stewed beef cheeks in red wine sauce, with mashed potatoes, baked onion and young carrots	¥880	325 гр	стр.66
斯特罗加诺夫雪花牛肉 配土豆泥及酸黄瓜沙拉	Бефстроганов из мраморной говядины „Black Angus“ с картофельным пюре и салатом из соленых огурцов Black Angus Beef Stroganoff with mashed potatoes and pickled cucumber salad	¥990	295 гр	стр.66
蒜片雪花牛肉粒	Стир-фрай из мраморной говядины с чесноком — Marbled beef and garlic stir fry	¥1100	320 гр	стр.67
香酥牛肋骨	Говядина в кляре по-кантонски Cantonese battered beef	¥690	165 гр	стр.68
蒙古酱炒牛肉	Говядина со спаржей фучжу и сладким перцем Beef with bean curd sticks and paprika	¥690	300 гр	стр.68
香茜煎焗羊腿肉	Жареная баранина с кинзой и чесноком Fried lamb with garlic and coriander	¥790	250 гр	стр.69
酸汤羊肉	Нежная баранина в бульоне с черными древесными грибами Tender lamb in broth with wood ear mushrooms	¥590	275 гр	стр.69
葱爆羊肉	Баранина с луком-пореем — Lamb and leek stir-fry	¥690	220 гр	стр.70
新疆小炒肉	Жареная баранина с луком по-синьцзянски Xinjiang style stir-fried lamb with onion	¥690	220 гр	стр.70
烤羊排	Каре ягненка — Rack of Lamb	¥650	100 гр	стр.71

豆腐类 | ТОФУ | TOFU

家常豆腐	Тофу по-домашнему — Home-style tofu	¥390	350 гр	стр.73
古老豆腐	Яичный тофу «Гулао» — Gu Lao egg tofu	¥410	300 гр	стр.73
清炒菠菜	Жареный шпинат — Fried spinach	¥490	230 гр	стр.74
杏仁天妇罗小菠菜	Креветки с беби-шпинатом в миндальной панировке Tempura almond shrimp with baby spinach	¥480	215 гр	стр.74
咸蛋黄焗黄金瓜	Золотистая тыква, жаренная с солеными яйцами Fried golden pumpkin with salted egg yolk	¥460	250 гр	стр.75
金汤娃娃菜	Пекинская бэби-капуста в золотистом бульоне — Baby napa cabbage in golden broth	¥390	240 гр	стр.75
新派风味茄子	Баклажаны в перечно-чесночном соусе — Eggplants in garlic-pepper sauce	¥490	200 гр	стр.76
金汤浸竹筴芦笋	Спаржа в золотистом бульоне — Asparagus in golden broth	¥680	250 гр	стр.76

面条 | ЛАПША | NOODLES

刀削面【牛肉卤】	Нарезная лапша по-шаньсийски (с соусом из говядины) Shanxi knife-cut noodles with beef sauce	¥500	300 гр	стр.79
刀削面【猪肉卤】	Нарезная лапша по-шаньсийски (с соусом из свинины) Shanxi knife-cut noodles with pork sauce	¥470	300 гр	стр.79
刀削面【海鲜卤】	Нарезная лапша по-шаньсийски (с морепродуктами) Shanxi knife-cut noodles with seafood	¥800	300 гр	стр.79
拉面【牛肉卤】	Растянутая лапша «Ламянь» (с соусом из говядины) Lamian hand-pulled noodles with beef sauce	¥500	300 гр	стр.79
拉面【猪肉卤】	Растянутая лапша «Ламянь» (с соусом из свинины) Lamian hand-pulled noodles with pork sauce	¥470	300 гр	стр.79
拉面【海鲜卤】	Растянутая лапша «Ламянь» (с морепродуктами) Lamian hand-pulled noodles with seafood	¥800	300 гр	стр.79
番茄炒面	Жареная лапша с помидорами — Stir-fried tomato noodles	¥430	250 гр	стр.79
牛肉炒面	Жареная лапша с говядиной — Stir-fried beef noodles	¥500	250 гр	стр.79
海鲜炒面	Жареная лапша с морепродуктами — Stir-fried seafood noodles	¥690	280 гр	стр.79

主食及点心 | РИС И МУКА | RICE AND FLOUR

水晶虾饺	Кристальные димсамы с креветками и спаржей Crystal shrimp and asparagus dumplings	¥590	185 гр	стр.81
煎水饺	Традиционные китайские пельмени со свининой и капустой Pan-fried pork and cabbage dumplings	¥390	200 гр	стр.82
金丝窝边饺	Жареные пельмени со свининой — Fried pork dumplings	¥420	160 гр	стр.82
扬州炒饭	Жареный рис по-янчжоуски — Ham and vegetable fried rice	¥230	230 гр	стр.83
广式腊肉炒饭	Жареный рис с беконом по-кантонски — Cantonese bacon fried rice	¥290	195 гр	стр.83
米饭	Рис — Rice	¥190	150 гр	стр.84
香麻叉烧酥	Слоеные пирожки с запеченой свининой — Roasted pork puff pastry cake	¥440	175 гр	стр.84

配菜及酱汁 | ГАРНИРЫ И СОУСЫ | GARNISH AND SAUCES

土豆泥配黑松露油	Картофельное пюре с трюфельным маслом Mashed Potatoes with Truffle Oil	¥270	150 гр	стр.85
迷你烤土豆配新鲜青菜	Запеченный беби-картофель со свежими травами Roasted baby potatoes with herbs	¥290	150 гр	стр.85
薯条	Картофель фри — French fries	¥230	130 гр	стр.85
烤蔬菜	Овощи гриль — Grilled vegetables	¥290	150 гр	стр.85
新菠菜配奶油、大蒜和雪松子	Молодой шпинат со сливками, чесноком и кедровыми орехами Sauteed spinach in creamy garlic sauce and pine nuts	¥320	120 гр	стр.85
蒸芦笋	Спаржа на пару — Steamed asparagus	¥490	120 гр	стр.85
杰克丹尼酱	Соус Джек Дениелс — Sauce Jack Daniels	¥110	40 гр	стр.85
蘑菇酱	Соус грибной — Mushroom sauce	¥110	40 гр	стр.85
黑胡椒酱	Соус перечный — Pepper sauce	¥110	40 гр	стр.85
番茄大蒜酱	Соус томатный с чесноком и зеленью — Tomato sauce with garlic and herbs	¥110	40 гр	стр.85
白葡萄酒奶油酱	Соус сливочный с белым вином — Creamy white wine sauce	¥110	40 гр	стр.85

甜点 | ДЕСЕРТЫ | DESSERT

巧克力融化甜点 配热马林果酱 及芒果慕斯	Тающий шоколадный десерт с горячим малиновым соусом и нежным манговым муссом Melting chocolate dessert with hot raspberry sauce and mango mousse	¥750	180 гр	стр.87
蜂蜜蛋糕 配松球果冰淇淋	Медовик с мороженым из сосновых шишек Russian Medovik with pine cones ice cream	¥480	120 гр	стр.88
魔幻水滴意式蜂蜜奶冻 配草莓大黄酱黄酱	Медовая Панна Котта в ледяной капле с рагу из ревеня и клубники Honey Panna Cotta served in Ice Drop with rhubarb-strawberry ragout	¥690	120 гр	стр.88
威焦糖慕斯	Мусс Соленая карамель — Mousse of Salted Caramell	¥590	160 гр	стр.89
巢里的苹果甜点 (桔子慕斯配番红花 及柑曼怡利口酒)	Яблоко в гнезде: нежный мандариновый мусс с шафраном и ликером Гран Марнье Apple in the Nest: delicate mandarine mousse with saffron and Grand Marnier	¥750	180 гр	стр.89
法式千层蛋糕 配薰衣草蓝莓冰淇淋	Мильфей с мороженым из лаванды и черники Mille-Feuille with lavender-blueberry ice cream	¥690	195 гр	стр.90
甜煎蛋配芒果芥末 及熏布莉欧	Сладкая яичница с манговой горчицей и копченым бриошем The sweet egg dessert with mango mustard and smoky brioche	¥690	180 гр	стр.90
手工松露巧克力 (普洱茶味、八角味、 威焦糖味)	Шоколадные трюфели ручной работы: Пу Эр, Анис, Соленая карамель Handmade Chocolate Truffles: Pu Erh, Anise, Salted Caramell	¥120	25 гр	стр.91
天鹅酥	Печенье «Дикие лебеди» — Wild swans cookies	¥390	85 гр	стр.91
古法南瓜糕	Тыквенное пирожное по старинному рецепту — Pumpkin rice cake	¥320	175 гр	стр.92
猪仔包	Булочки-поросята с начинкой из фиолетового батата — Pig shaped purple yam buns	¥370	150 гр	стр.92
拔丝水果	Фрукты в карамели — Hot candied fruits	¥440	320 гр	стр.93
玲珑紫薯酥	Слоеные пирожки с бататом «Линлун» — Purple yam puff pastry cake	¥390	140 гр	стр.93
杨枝甘露	Манговый десерт с тапиокой — Mango sago dessert	¥490	160 гр	стр.94
时令水果盘	Фруктовое ассорти (сезонные фрукты) — Fruit platter	¥890	730 гр	стр.94

МОСКВА-ПЕКИН

Фирменные блюда

MOSCOW – BEIJING

Signature dishes

北 京 牌 菜 招



北京烤鸭

Утка по-пекински

Peking duck

₽3 900 450 гр

Утку по-пекински также называют «первым лакомством Поднебесной». Секрет этого блюда не только в сложной технологии приготовления, но и в особой пекинской породе уток, история разведения которой насчитывает несколько сотен лет. В нашем ресторане вы сможете попробовать настоящую утку по-пекински, поскольку утки доставляются напрямую из Пекина, а процесс приготовления заведует специально приглашённый повар самого известного в мире пекинского ресторана, специализирующегося на приготовлении этого блюда — Цюань Цзюй Дэ.

Duck has been roasted in China since the Southern and Northern Dynasties. A variation of roast duck was prepared for the Emperor of China in the Yuan Dynasty. The dish, originally named „Shaoyazi“, was mentioned in the Complete Recipes for Dishes and Beverages manual in 1330 by OJ Li, an inspector of the imperial kitchen. The Peking Roast Duck that came to be associated with the term was fully developed during the later Ming Dynasty, and by then, Peking Duck was one of the main dishes on imperial court menus. The first restaurant specialising in Peking Duck, Bianyifang, was established in the Xianyukou, Qianmen area of Beijing in 1416.

相传,烤鸭之美,是源于名贵品种的北京鸭,它是当今世界最优质的一种肉食鸭。相传,烤鸭之美,是源于名贵品种的北京鸭,它是当今世界最优质的一种肉食鸭。据说,这一特种纯北京鸭的饲养,约起于千年前左右,是因辽金元之历代帝王游猎,偶获此纯白野鸭种,后为游猎而养,一直延续下来,才得此优良纯种,并培育成今之名贵的肉食鸭种。即用填喂方法育肥的一种白鸭,故名“填鸭”。不仅如此,北京鸭曾在百年以前传至欧美,经繁育一鸣惊人。因而,作为优质品种的北京鸭,成为世界名贵鸭种来源已久。



北京烤鸭

Утка по-пекински

Peking duck

招 莫
牌 斯
菜 科



罗西尼牛排

Турнедо Россини
Tournedos Rossini

₽2250 350 гр

Авторство знаменитого блюда приписывают итальянскому композитору Джоаккино Россини, но создал его другой кулинар. И тут мнения исследователей расходятся. Одни говорят, что изобрел его Казимир Муасон — шеф-повар знаменитого парижского ресторана “Maison Dorée”, где Россини был частым гостем, другие называют гениального Мари-Антуана Карема, который получил громкий титул «повар королей и король поваров». Само название блюда связывают с фразой “tourner le dos” (повернуться спиной). Якобы ее говорил маэстро окружающим, добавляя в блюдо некий секретный ингредиент. Это блюдо включает три кулинарных фаворита композитора: черный перигорский трюфель, фуа-гра и вино Мадера, на основе которого готовится соус.

Tournedos Rossini is a French steak dish, perhaps created for the composer Gioachino Rossini by French master chefs Marie-Antoine Carême or Adolphe Dugléré, or by Savoy Hotel chef Auguste Escoffier. The dish comprises a beef tournedos (filet mignon), pan-fried in butter, served on a crouton, and topped with a hot slice of fresh whole foie gras briefly pan-fried at the last minute. The dish is garnished with slices of black truffle and finished with a Madeira demi-glace sauce.

罗西尼牛扒是素有“意大利歌剧三杰”之一的意大利歌剧作家吉奥阿基诺·罗西尼 (Gioachino Rossini, 1792~186) 的名字命名的。罗西尼是意大利天才的音乐家, 他一生作有大、小歌剧三十八部。其中《塞尔维亚的理发师》是十九世纪意大利喜剧的代表作。根据德国席勒的同名诗剧写成的歌剧《威廉·退尔》也是浪漫派歌剧名作, 此剧的序曲(共四乐章)是音乐会上经常被独立演出的器乐名曲。之后便开始了享乐主义的生活。他常年逗留在巴黎著名的餐馆内, 终日盛宴不断, 名宫华夏, 锦衣玉食, 还常常与主厨探讨烹饪的精华, 成为了一位知名的美。据说, 这道菜就是当年他最喜欢的知名餐厅Maison Doree里的主厨Casimir Moisson专门为他量身定做的

沙拉

Салаты
Salads



鲜虾玉藕丁

Тигровые креветки с белоснежным корнем лотоса

Tiger prawns with white lotus root

₽690 180 гр



酸辣酥海带

Кисло-острая закуска
из морской капусты
с имбирем, луком и чесноком
Hot and sour laminaria salad

₽390

170 гр



蓝莓怀山药

Китайский батат
с вареньем из голубики
Chinese sweet potato
with blueberry jam

₽680

200 гр



椒麻拌珍菌

Пряное грибное ассорти
Spicy assorted mushrooms

₽390 170 гр



北京烤鸭沙拉

Салат с уткой по-пекински
Peking duck salad

₽540 250 гр



爽口蕨菜

Хрустящий папоротник
с острым перцем

Spicy vegetable fern salad

₽460

190 гр



水晶猪耳时蔬沙拉

Салат из свиных ушек
с сезонными овощами

Pig ear and vegetables salad

₽470

180 гр



养生秋木耳

Закуска из осенних грибов муэр

Autumn wood ear mushrooms

₽390 140 гр



牛肉时蔬沙拉

Микс-салат с говядиной
Beef and vegetable salad

₽490

220 гр



香茜青瓜拌鲜虾

Салат из креветок, свежего
огурца и фенхеля с чесночно-
медовым дрессингом

Tiger prawns, cucumber
and fennel salad with honey
garlic dressing

₽490

140 гр



经典牛肉沙拉配黑松露酱

Салат с ростбифом
„Black Angus“ и трюфельной
заправкой

Salad with Black Angus roast
beef and truffle vinaigrette

₽690 245 гр



鳕鱼肝土豆沙拉配鹌鹑蛋

Салат из печени трески
с картофелем
и перепелиными яйцами

Salad with cod liver,
potatoes and quail eggs

₽390 220 гр



**特制奥利维耶沙拉
(熏鸡肉、鹌鹑蛋、鱼子酱)**

Салат Оливье из мяса
копченого цыпленка
с перепелиными яйцами
и красной икрой

Olivier salad with smoky
chicken meat, quail eggs
and salmon caviar

¥590

235 gr



新鲜青菜沙拉配柑橘酱

Салат из свежих листьев
и сезонных овощей
с цитрусовым дрессингом

Mixed green salad with season
vegetables and citrus dressing

¥390

190 gr



法式尼斯金枪鱼沙拉

Салат Нисуаз со свежим тунцом
Salad Nicoise with fresh tuna

₽890 275 гр

Жорж Огюст Эскофье (Georges Auguste Escoffier) — французский ресторатор, критик, кулинарный писатель, популяризатор традиционной французской кухни. Развил и модернизировал идеи «высокой кухни» личного повара Талейрана Мари-Антуана Карема и вслед за ним был удостоен титула «короля поваров и повара королей». Огюст Эскофье родился в 1846 году в деревне Вильнёв-Лубе в 15 километрах от Ниццы, и именно он разработал стандарт приготовления всемирно известного салата «Нисуаз». Этот салат придумали бедняки Ниццы, потому что использовали по тем временам доступные каждому ингредиенты. Однако именно Эскофье превратил его в блюдо высокой кухни.

The Salade Niçoise first appeared on French menus in the latter part of 19th century, that is less than 30 years after Nice lost its Italian rulers and became part of France. The name of the dish's original creator is also lost, probably during the Franco-Prussian war that ended in France becoming a Republic and Emperor Napoléon III being exiled to England where he later died and was buried.

奥古斯特·埃斯科菲耶是一位法国名厨、餐馆老板和美食作家，他在有生之年推广了传统法国烹饪方法。他是现代法国菜发展史上的传奇式人物。他的烹饪法主要是来自高级烹饪术专家马利-安东·卡莱姆，但同时也将其进行了简化和现代化。法国媒体将他称作“厨师中的国王”。他设计了用地中海沿海地区盛产的番茄，黄瓜，黑橄榄，芦苳，沙拉生菜等蔬菜为基底，搭配上水煮蛋和鲑鱼所做成的沙拉——尼斯沙。

开胃菜

Закуски
Starters



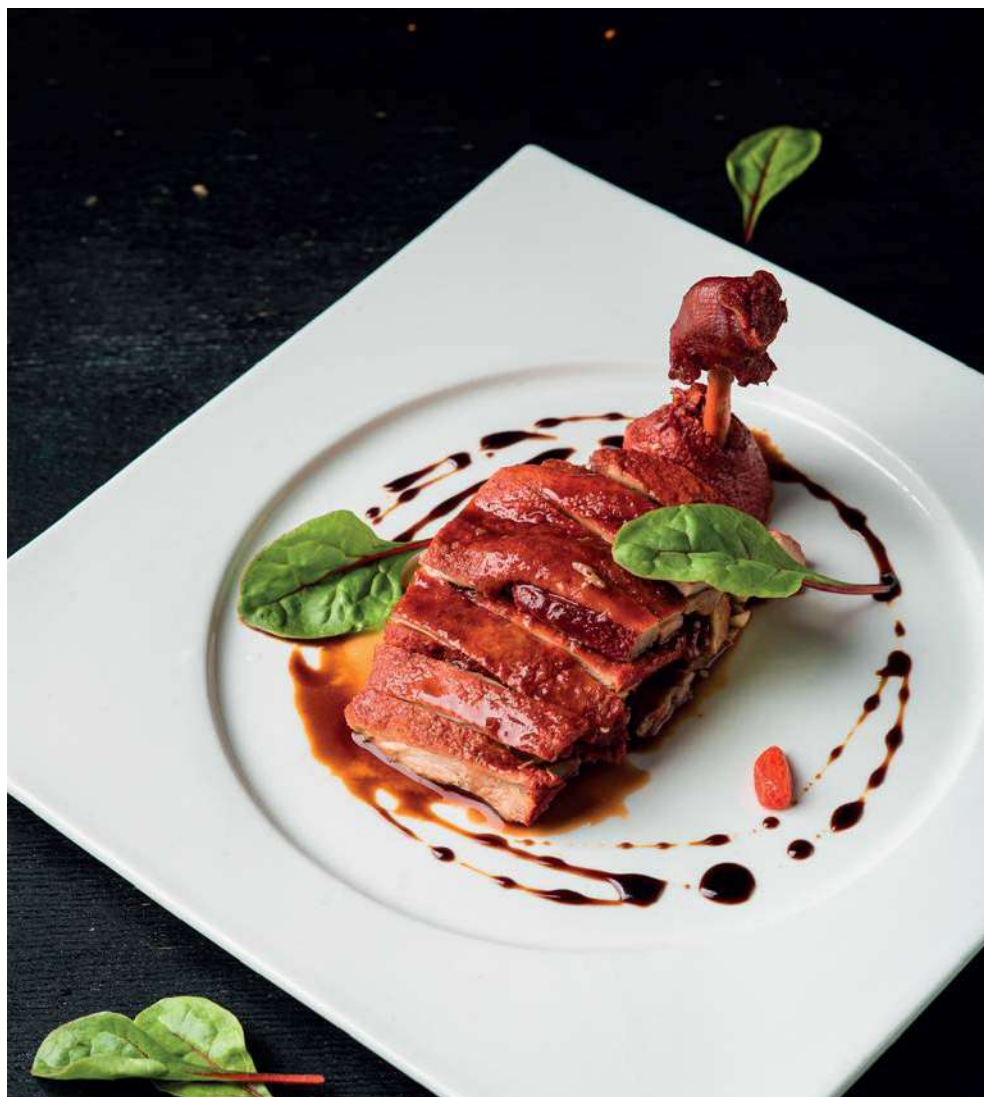
夫妻肺片

Острая сычуаньская закуска из потрохов

Sliced offal in chili sauce

₽580

260 гр



无锡酱板鸭

Утка в соусе по-усийски

Wu Xi Duck

₽590

180 гр



豆豉古法熏鱼

Подкопченное филе судака
в бобовом соусе «Лаоганьма»

Smoked pike-perch fillet
with Lao Gan Ma sauce

₽540

210 гр



避风塘炒茄夹

Баклажаны «Бифэнтан»,
фаршированные говядиной
Bi Feng Tang beef-stuffed
eggplants

₽480

185 гр



招牌炸仔鸡

Пряные жареные
крылышки «Чжаопай»
Zhao Pai fried chicken wings

₽330 (1 位/person)

125 гр



**安格斯雪花韃靼牛肉
配扇贝慕斯**

Тартар из рубленой мраморной говядины „Black Angus“ с муссом из морских гребешков

Black Angus beef tartare with scallop mousse

¥780

210 гр



**精致鹅肝酱配开心果、
蔬菜酱及水果酱**

Домашний паштет из фуа-гра, фисташки, фруктовое и овощное чатни

Foie Gras Terrine with fruit and vegetable chutneys and pistachio

¥990 (1 位/person)

140 гр



法式南瓜鴨肉烤布蕾

Крем-брюле из тыквы
с утиным мясом

Pumpkin Crème Brulee
with duck meat

¥420 (1 位/person) 180 гр



烟熏三文鱼配荞麦吐司

Подкопченный гравлакс
с гречневыми тостами

Smoky gravlax with
buckwheat toasts

¥610 (1 位/person) 165 гр



波罗的海鲱鱼

配土豆及辣根慕斯

Балтийская селедка с картофелем
и муссом из хрена

Baltic herring with potatoes
and horseradish mousse

¥350 (1 位/person) 210 гр



自制俄罗斯咸菜

(咸黄瓜、泡分葱、
酸卷心菜配越橘、
咸蘑菇配洋葱及欧芹)

Домашние соленья
(малосольные огурцы,
маринованный лук шалот,
квашенная капуста с брусникой,
грибочки с луком и петрушкой)

Russian Pickles
(salted cucumbers, onions,
sour cabbage with redcurrant,
salted mushrooms with herbs)

¥350 200 гр



В 713 году в городе Лоян, известном также как китайская восточная столица, была изобретена специальная печь для обжига керамики при низкой температуре. Этот способ изготовления керамики считается одним из сложнейших ремёсел: среди 50 заготовок может получиться только одно произведение! Такие керамические фигуры являются древним символом процветания и богатства.

In 713, Luoyang, also known as the Chinese Eastern Capital, invented a special low-temperature furnace for burning ceramics. It is considered one of the most difficult crafts, among 50 pieces, only one product can be obtained and is an ancient symbol of prosperity and wealth.

公元713年洛阳也被称为中国东方之都，发明了一种特殊的陶瓷低温炉。被认为是最高端的工艺之一，在50件生坯之中，只能获得一件成品，是贵族家财富的象征。

汤菜

Супы
Soups



法式红菜汤

Борщ с тартаром из копченного ростбифа со сметанным муссом
Russian borsch with smoky roast beef tartare and sour cream mousse

¥460 (1 位/person) 285 gr



金汤佛跳墙

Суп «Будда прыгает через стену»

Buddha jumps over the wall soup

¥2900 (1 位/person) 325 rp

Суп «Будда прыгает через стену» является главным блюдом китайского города Фучжоу и имеет более чем 100-летнюю историю. Легенда гласит, что некий ученый готовил суп возле буддийского монастыря, и аромат распространился на его территорию, где монахи были заняты медитацией. Запах был настолько заманчивым, что монахи оставили свою церемонию и начали перебираться через забор, чтобы попросить попробовать суп. Китайцы говорят, что даже сам Будда захочет перепрыгнуть через стену, чтобы оценить вкус кушанья...

There are many stories on the origin of the dish. A common one is about a scholar traveling by foot during the Qing dynasty. While he traveled with his friends, the scholar preserved all his food for the journey in a clay jar used for holding wine. Whenever he had a meal, he warmed up the jar with the ingredients over an open fire. Once they arrived in Fuzhou, the capital of Fujian Province, the scholar started cooking the dish. The smells spread over to a nearby Buddhist monastery where monks were meditating. Although monks are not allowed to eat meat, one of the monks, tempted, jumped over the wall. A poet among the travelers said that even Buddha would jump the wall to eat the delicious dish.

“佛跳墙”原名“福寿全”，为福州老牌“聚春园”所创，说起来还有一段有趣故事。几名秀才慕名到聚春园来订了“福寿全”，去野外聚餐。既是春游，也是吟诗会。但是菜冷了，只有用火煨热。因而浑香飘逸，飘进了田野，飘进了寺院，飘入了僧人的肺腑。寺里的僧人禁不住诱惑而偷偷跳墙出寺，和秀才们共享美酒佳肴。一觴一咏，情尽乐极。一秀才吟出：“启坛菜香飘四邻，佛闻弃禅跳墙来”。而使“福寿全”改为“佛跳墙”沿袭至今。这个名菜之名可谓贴切之致，恰到好处。



杜仲巴戟煲排骨

Крепкий бульон из свиных
ребрышек с травами

Spare ribs stock with herbs

¥410 (1 位/person) 280 гр



潮州风味浸鱼滑

Рыбная похлебка
по-чаочжоусски с дайконом
и сельдереем

Teochew fish soup
with daikon and celery

¥460 (1 位/person) 290 гр



松茸炖土鸡汤

Куриный бульон
с грибами мацутаке

Chicken soup
with matsutake mushrooms

¥410 (1 位/person) 285 гр



传统番茄炖牛腩

Суп из говяжьей вырезки
с томатами

Beef tenderloin tomato soup

¥490 (1 位/person) 280 гр



金汤干捞翅

Суп из акульих плавников

Shark fin soup

¥2 400 (1 位/person) 180 гр



古老俄式鲟鱼汤

Старорусская уха с осетриной

Old Russian Uha with sturgeon

¥590 (1 位/person) 285 гр



南瓜扇贝卡布奇诺浓汤

Тыквенный капучино
с морскими гребешками

Pumpkin capuccino
with sea scallops

¥590 (1 位/person) 250 гр



美味牛肝菌奶油浓汤

Крем-суп из белых грибов
Cream of Cep Soup

¥590 (1 位/person) 250 гр

禽類

Птица

Poultry



广东深井烧鹅

Гусь по-кантонски
Cantonese roast goose

₽820 245 гр



烤乳鸡

Запеченный фермерский
цыпленок
Roasted Farmed Chicken

₽790 450 гр



三杯鸡

Цыпленок в соусе «Три чаши»

Three-cup chicken

₽640

350 гр



宫保鸡丁

Цыпленок «Гунбао»

Kung Pao chicken

₽590

260 гр



宫保鸡丁由清朝山东巡抚、四川总督丁宝桢所创，他对烹饪颇有研究，喜欢吃鸡和花生米，并尤其喜好辣味。他在山东为官时曾命家厨改良鲁菜“酱爆鸡丁”为辣炒，后来在四川总督任上的时候将此菜推广开来，创制了一道将鸡丁、红辣椒、花生米下锅爆炒而成的美味佳肴。这道美味本来是丁家的私房菜，但后来尽人皆知，成为了人们熟知的宫保鸡丁。所谓“宫保”，其实是丁宝桢的荣誉官衔，丁宝桢治蜀十年，为官刚正不阿，多有建树，于光绪十一年死在任上，清廷为了表彰他的功绩，追赠“太子太保”。如上文所说，“太子太保”是“宫保”之一，于是，为了纪念丁宝桢，他发明的这道菜由此得名“宫保鸡丁”。由于这道菜流传太广，在各地有很多不同的做法，甚至还出现了将鸡丁演变为肉丁的“宫保肉丁”。宫保鸡丁传到西方后，西方人还根据自己的口味进行了一些改良，使之成为了符合西方口味的“西式宫保鸡丁”。

Цыпленок «Гунбао» — куриное филе, обжаренное с арахисом и красным перцем чили — классическое блюдо сычуаньской кухни, изобретённое в провинции Сычуань в западном Китае. Изобретателем блюда считается Дин Баочжэнь — китайский сановник и известный гурман, живший во времена Цинской династии. Когда Дин Баочжэнь был губернатором провинции Шаньдун, у него на службе состояло более десяти поваров. Собиравшихся в его доме гостей он часто угощал блюдом собственного изобретения — обжаренными кусочками курицы. Позже, став наместником в провинции Сычуань, Дин Баочжэнь видоизменил своё блюдо, приспособив его к особенностям сычуаньской кухни — сделав его более острым и пряным. Впоследствии рецепт этого блюда получил широкое распространение, и его начали готовить во многих ресторанах по всему миру. Поскольку Дин Баочжэнь занимал при императорском дворе должность гунбао — воспитателя наследника (буквально «дворцовый страж»), блюдо и получило свое название.

Kung Pao Chicken is a spicy stir-fry Chinese dish made with chicken, peanuts, vegetables, and chili peppers. The classic dish in Sichuan cuisine originated in the Sichuan Province of south-western China and includes Sichuan peppercorns. The dish is believed to be named after Ding Baozhen (1820–1886), a late Qing Dynasty official and governor of Sichuan Province. His title was Gongbao (literally: “Palace Guardian”). The name “Kung Pao” chicken is derived from this title.

海鮮

Рыба и морепродукты

Fish and Seafood



蚝皇南非干鲍

Южноафриканский абалон в золотистом бульоне с брокколи

South-african abalone in golden broth with broccoli

¥2400 (1 位/person)

130 гр



葱烧辽参

Тушеный трепанг с луком-пореем
Braised sea cucumber with leek

¥2400 (1 位/person) 150 гр



鲍汁花胶辽参配米饭

Трепанг и желудок акулы
в густом соусе из абалона
Sea cucumber and shark
stomach in abalone sauce

¥2600 (1 位/person) 215 гр



XO 酱爆炒带子虾球

Жареные гребешки и тигровые креветки с китайским водяным каштаном под соусом XO

Fried scallops and tiger prawns in XO sauce

₽980 275 гр



清蒸海鲈鱼

Сибас на пару

Steamed sea bass

₽1300 460 г



松鼠鱼

Судак «Цветы хризантемы»
в кисло-сладком соусе

Chrysanthemum shaped fish

₽1390 800 гр



沙爹大明虾

Тигровые креветки
в кисло-сладком соусе Сатэ

Tiger prawns with
sweet-and-sour sauce

₽680 (1 位/person) 135 гр



蒜蓉粉丝蒸扇贝

Морской гребешок на пару с фунчозой и чесноком

Steamed scallop with crystal noodles and garlic

₽720 260 гр



干烧鲈鱼

Жареный судак с бамбуком
и шиитаке

Fried pike-perch with bamboo
shoots and shiitake mushrooms

₽1280 770 гр



糖醋鱼仁

Судак в кляре под
кисло-сладким соусом

Sweet-and-sour pike-perch

₽760 350 гр



鱈魚片配意大利甜菜類飯及青柠醬

Припущенное филе трески
на свекольном ризотто
с лаймовым соусом

Steamed cod fillet on beetroot
risotto with lime foam

¥790 (1 位/person) 310 гр



庸鰈魚片配大葱慕斯及意式玉棋土豆球

Филе палтуса с муссом из лука
порей и картофельными ньокки

Fillet of halibut with leek mousse
and potato gnocchi

¥990 (1 位/person) 460 г



烤金头雕鱼

Дорада на гриле
Grilled whole Sea Bream

¥990 400 гр



烤三文鱼排

Стейк из лосося на гриле
Salmon steak

¥790 (1 位/person) 200 гр



海鲜意大利面

Спагетти Фруtti ди Маре

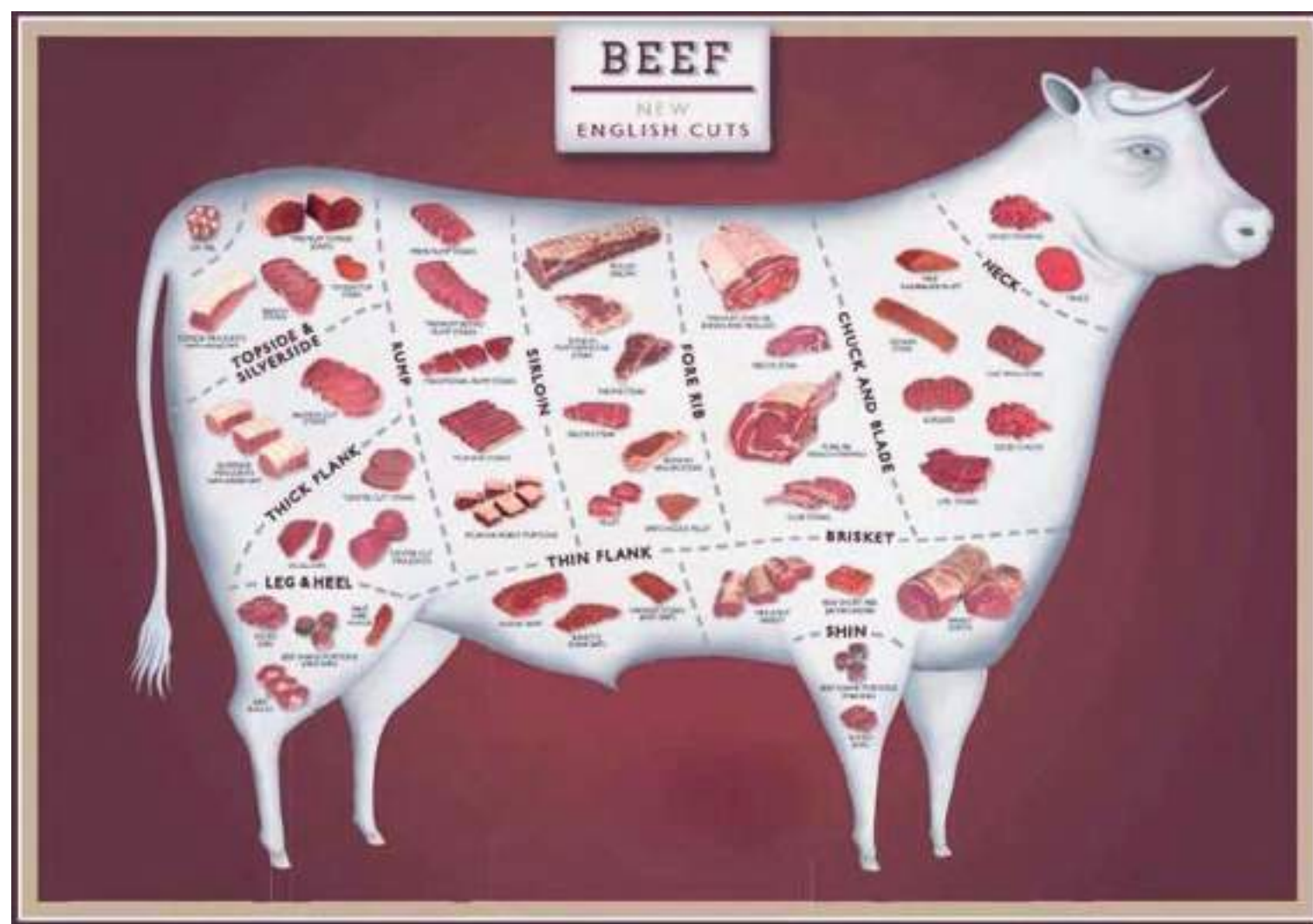
Spaghetti Frutti di Mare

¥890 (1 位/person) 420 gr

烤牛排

Стейки

Steaks



黑色无角肉用牛。多年来称为亚伯丁安格斯牛(AberdeenAngus), 起源于苏格兰东北部, 与有时称为英国最老品种的卷毛加罗韦牛亲缘关系密切。19世纪初很多育种家包括著名的华特生等改良了这个品种, 固定了该品种现在的体型。外貌特征是黑色无角, 体格矮而结实, 肉质好, 出肉率高。

肋眼/肉眼牛排(Ribeyesteak)——靠近胸部的肋肌部, 肉质鲜嫩, 大理石纹多且分布均匀, 中心部位有一块明显的油花, 由于鲜嫩多汁, 深受大众喜爱。

纽约客牛排(StripSteak)取牛前腰脊肉(StripLoin)的部份, 大理石油花均匀, 肉质与西冷牛排接近, 有嚼劲, 是美国人的最爱, 故名。

菲力牛排(Filetmignon)——腰内肉部分牛腰肉, 最嫩处切出, 是牛脊上的肉, 形状头大尾小, 脂肪含量少, 适合三分熟, 吸吮甜美的肉汁, 肉质鲜嫩, 菲力牛排包裹在牛腹腔中, 所以肌肉都没运动到, 故肌肉纤维不粗。

肉用牛品种。黑色无角肉用牛。多年来称为亚伯丁安格斯牛(AberdeenAngus), 起源于苏格兰东北部, 与有时称为英国最老品种的卷毛加罗韦牛亲缘关系密切。19世纪初很多育种家包括著名的华特生等改良了这个品种, 固定了该品种现在的体型。外貌特征是黑色无角, 体格矮而结实, 肉质好, 出肉率高。

肋眼/肉眼牛排(Ribeyesteak)——靠近胸部的肋肌部, 肉质鲜嫩, 大理石纹多且分布均匀, 中心部位有一块明显的油花, 由于鲜嫩多汁, 深受大众喜爱。

纽约客牛排(StripSteak)取牛前腰脊肉(StripLoin)的部份, 大理石油花均匀, 肉质与西冷牛排接近, 有嚼劲, 是美国人的最爱, 故名。

菲力牛排(Filetmignon)——腰内肉部分牛腰肉, 最嫩处切出, 是牛脊上的肉, 形状头大尾小, 脂肪含量少, 适合三分熟, 吸吮甜美的肉汁, 肉质鲜嫩, 菲力牛排包裹在牛腹腔中, 所以肌肉都没运动到, 故肌肉纤维不粗。

Aberdeen Angus cattle have been recorded in Scotland since at least the 16th century in the country's North East. The beef can be marketed as superior due to its marbled appearance.

Ribeye steak. Considered one of the tastiest and most elegantly flavoured of steaks, rib-eye steaks are cut from the main muscle attached to the spine—the meat most often used for superior roasting cuts, either rib roasts that still have the bone attached, or deboned rib-meat roasts. The special appeal of rib-eye steaks is that they have a rich marbling of fat throughout them, which gives guaranteed flavour and succulence.

Striploin steak. A strip loin steak is also known as a top loin, club, Kansas City or New York strip steak. This steak comes from the top portion of the short loin, which is nestled between the cow's ribs and sirloin. Because this part of the cow does not get much of a workout, it contains more marbled fat and less muscle, resulting in a tender and juicy piece of meat. Beef is filled with essential vitamins and nutrients, and strip loin steak is also low in fat and calories.

Filet mignon. Filet mignon is considered the king of steaks because of its tender, melt in the mouth texture. A prime filet mignon can literally be cut with a fork. Filet mignon comes from the small end of the tenderloin (called the short loin) which is found on the back rib cage of the animal. This area of the animal is not weight-bearing, thus the connective tissue is not toughened by exercise resulting in extremely tender meat.



Культура стейка 文牛
Steak culture 化排



肉眼牛排

Стейк Рибай

Ribeye Steak

₽2800 (1 位/person) 350 гр



纽约客牛排

Стейк Стриплойн

Striploin Steak

¥2100 (1 位/person) 350 гр



菲力牛排

Филе миньон

Fillet Mignon Steak

¥2800 (1 位/person) 250 гр

肉類

Мясо

Meat



鸿运当头烤乳猪

Запеченый молочный поросёнок

Whole roasted suckling pig

¥3900 1500 гр



京酱肉丝

Свинина по-пекински

Peking style pork

₽690

370 гр



鱼香肉丝

Жареная свинина «Юйсян»
в остро-сладком соусе

Yu Xiang sweet and spicy pork

₽640

325 гр



锅包肉

Свинина «Гобаожоу» в кляре
под кисло-сладким соусом

Sweet and sour pork
(Guo Bao Rou)

₽610 330 гр



镇江老醋煲排骨

Свинные ребрышки, томленные
с чжэцзяньским уксусом

Zhe Jiang vinegar braised
spare ribs

₽680 275 гр



红酒慢炖牛脸肉配土豆泥、 烤洋葱、小胡萝卜

Говяжьи щечки, томленные
в красном вине, с картофельным
пюре, запеченным луком
и молодой морковью
Slow stewed beef cheeks
in red wine sauce, with mashed
potatoes, baked onion
and young carrots

¥990 (1 位/person) 400 гр



斯特罗加诺夫雪花牛肉配 土豆泥及酸黄瓜沙拉

Бефстроганов из мраморной
говядины «Black Angus»
с картофельным пюре и салатом
из соленых огурцов
Black Angus Beef Stroganoff
with mashed potatoes
and pickled cucumber salad

¥990 (1 位/person) 295 гр



蒜片雪花牛肉粒

Стир-фрай из мраморной говядины с чесноком

Marbled beef and garlic stir fry

¥1100 320 gr



香酥牛肋骨

Говядина в кляре по-кантонски
Cantonese battered beef

₽690 165 гр



蒙古醬炒牛肉

Говядина со спаржей фучжу
и сладким перцем
Beef with bean curd sticks
and paprika

₽690 300 гр



香茜煎焗羊腿肉

Жареная баранина
с кинзой и чесноком

Fried lamb with garlic
and coriander

₽790 250 гр



酸汤羊肉

Нежная баранина в бульоне
с черными древесными грибами

Tender lamb in broth
with wood ear mushrooms

₽590 275 гр



葱爆羊肉

Баранина с луком-пореем

Lamb and leek stir-fry

₽690

220 гр



新疆小炒肉

Жареная баранина с луком
по-синьцзянски

Xinjiang style stir-fried lamb
with onion

₽690

220 гр



烤羊排

Каре ягненка

Rack of Lamb

¥650 (1 位/person)

за 100 гр

豆腐类

Тофу

Tofu

豆腐是一种以黄豆为主要原料的豆制品食物，起源于中国，在越南、香港、台湾、马来西亚、新加坡、日本和朝鲜半岛也很普遍。相传豆腐是前164年，由中国汉高祖刘邦之孙——淮南王刘安所发明。刘安讲求黄老之术，在淮南朝中修炼。在八公山上烧药炼丹的时候，陪伴他的僧道，常年吃素，为了改善生活，就偶然以卤水点豆汁，悉心研制出了鲜美的豆腐，并把他献给刘安享用。刘安一尝，果然好吃，下令大量制作。这样，豆腐的发明权就记在淮南王刘安的名下了。

Тофу — творог из соевых бобов. По одной из легенд, его совершенно случайно получил один из поваров императора. Слуга, желая угодить своему господину, решил усовершенствовать вкус соевого пюре и в процессе готовки добавил к нему нигари, солевой раствор, получаемый в результате выпаривания морской воды. Это привело к химической реакции, вследствие которой пюре свернулось. Полученное в результате блюдо пришлось по душе повару, а впоследствии и всем китайцам. Из тофу научились готовить разнообразные кушанья, и он прочно вошел в привычный рацион жителей Поднебесной.

Tofu, also known as bean curd, is a food cultivated by coagulating soy milk and then pressing the resulting curds into soft white blocks. Tofu-making was first recorded during the Chinese Han dynasty some 2,000 years ago. Chinese legend ascribes its invention to prince Liu An (179–122 BC). The production method for tofu was discovered accidentally when a slurry of boiled, ground soybeans was mixed with impure sea salt. Such sea salt would probably have contained calcium and magnesium salts, allowing the soy mixture to curdle and produce a tofu-like gel.



家常豆腐

Тофу по-домашнему
Home-style tofu

₽390 350 гр



古老豆腐

Яичный тофу «Гулао»
Gu Lao egg tofu

₽410 300 гр



清炒菠菜

Жареный шпинат

Fried spinach

₽490

230 гр



杏仁天妇罗小菠菜

Креветки с беби-шпинатом
в миндальной панировке

Tempura almond shrimp
with baby spinach

₽480

215 гр



咸蛋黄焗黄金瓜

Золотистая тыква, жаренная
с солеными яйцами

Fried golden pumpkin with
salted egg yolk

₽460 250 гр



金汤娃娃菜

Пекинская бэби-капуста
в золотистом бульоне

Baby napa cabbage
in golden broth

₽390 240 гр



新派风味茄子

Баклажаны в перечно-чесночном соусе

Eggplants in garlic-pepper sauce

₽490

200 гр



金汤浸竹笙芦笋

Спаржа в золотистом бульоне

Asparagus in golden broth

₽680

250 гр



Наиболее раннее упоминание лапши в Китае находится в книге, принадлежащей к периоду владычества Западной династии Хань (25-220 гг.). Лапша, обычно пшеничная, стала популярным продуктом питания в период правления Хань (206 до н. э. — 220 н. э.). В древности пшеничная лапша называлась «суповым пирожным» (танбин): согласно объяснению учёного сунской эпохи Хуан Чаоина, в древние времена все блюда из теста назывались «бин» и отличались методами приготовления. В 2002 году была найдена глиняная миска, содержащая старейшие известные остатки лапши времён культуры Цицзя, примерно 2000 года до н. э., причём лапша хорошо сохранилась.

Ламянь – вытяжная лапша ручного приготовления, один из самых популярных видов лапши в Китае. Многократно складывая и скручивая тесто, профессионалы своего дела за считанные минуты делают несколько тысяч нитей лапши.

Нoodle起源于中国，已有四千多年的制作食用历史。面条是一种制作简单，食用方便，营养丰富，即可主食又可快餐的健康保健食品。早已为世界人民所接受与喜爱。

拉面，或称手拉面、抻面，做法是将揉好的面团拉长，折叠，再拉长，反复若干次，直到面条足够细为止。优秀的师傅能将面条拉得又细又长，口感劲道十足。

这种做法起源于中国，可以追溯到1504年的明朝，明朝人宋诒在其著作《宋氏养生部》中就描述了这种做面条的方法。煮熟的面条常配以上汤——牛肉汤或羊肉汤——食用，也可以与肉和蔬菜同炒。

面条

Лапша

Noodles

There is some dispute over who originally came up with the idea of mixing water and flour to create noodles. Regardless of their origin, we do know that the Chinese have been feasting on noodles for approximately 2000 years since the Han dynasty (206 BC — 220 AD). In fact, some experts believe that the Italians got their first taste of pasta when Marco Polo returned home from his long trek across China with a host of exotic food items, including noodles.

In China, making “hand-pulled” noodles is an art involving holding the stretched out paste in both hands and whirling it around several times. Then the paste is laid out on a board and folded and refolded repeatedly. Eventually, the paste is transformed into long, thin, noodles. While in China it is still possible to watch vendors make hand-pulled noodles, today most noodles are made by machine.

刀削面【牛肉卤】	Нарезная лапша по-шаньсийски (с соусом из говядины) Shanxi knife-cut noodles with beef sauce	₽500	300 гр
刀削面【猪肉卤】	Нарезная лапша по-шаньсийски (с соусом из свинины) Shanxi knife-cut noodles with pork sauce	₽470	300 гр
刀削面【海鲜卤】	Нарезная лапша по-шаньсийски (с морепродуктами) Shanxi knife-cut noodles with seafood	₽800	300 гр
拉面【牛肉卤】	Растянутая лапша «Ламянь» (с соусом из говядины) Lamian hand-pulled noodles with beef sauce	₽500	300 гр
拉面【猪肉卤】	Растянутая лапша «Ламянь» (с соусом из свинины) Lamian hand-pulled noodles with pork sauce	₽470	300 гр
拉面【海鲜卤】	Растянутая лапша «Ламянь» (с морепродуктами) Lamian hand-pulled noodles with seafood	₽800	300 гр
番茄炒面	Жареная лапша с помидорами Stir-fried tomato noodles	₽430	250 гр
牛肉炒面	Жареная лапша с говядиной Stir-fried beef noodles	₽500	250 гр
海鲜炒面	Жареная лапша с морепродуктами Stir-fried seafood noodles	₽690	280 гр

主食及点心

Рис и мука

Rice and flour



水晶虾饺

Кристалльные димсамы с креветками и спаржей

Crystal shrimp and asparagus dumplings

¥590

185 гр



煎水饺

Традиционные китайские пельмени
со свининой и капустой

Pan-fried pork
and cabbage dumplings

₽390

200 гр



金丝窝边饺

Жареные пельмени
со свининой

Fried pork dumplings

₽420

160 гр



扬州炒饭

Жареный рис по-янчжоуски
Ham and vegetable fried rice

¥230 (1 位/person) 230 гр



广式腊肉炒饭

Жареный рис с беконом
по-кантонски
Cantonese bacon fried rice

¥290 (1 位/person) 195 гр



米饭

Рис

Rice

¥190 (1 位/person) 150 гр



香麻叉烧酥

Слоеные пирожки
с запеченой свининой

Roasted pork puff pastry cake

¥440 175 гр

配菜及酱汁 ГАРНИРЫ И СОУСЫ GARNISH AND SAUCES				
土豆泥配黑松露油	Картофельное пюре с трюфельным маслом Mashed Potatoes with Truffle Oil	¥270	150 гр	
迷你烤土豆 配新鲜青菜	Запеченный беби-картофель со свежими травами Roasted baby potatoes with herbs	¥290	150 гр	
薯条	Картофель фри — French fries	¥230	130 гр	
烤蔬菜	Овощи гриль — Grilled vegetables	¥290	150 гр	
新菠菜配奶油、 大蒜和雪松子	Молодой шпинат со сливками, чесноком и кедровыми орехами Sauteed spinach in creamy garlic sauce and pine nuts	¥320	120 гр	
蒸芦笋	Спаржа на пару — Steamed asparagus	¥490	120 гр	
杰克丹尼酱	Соус Джек Дениелс — Sauce Jack Daniels	¥110	40 гр	
蘑菇酱	Соус грибной — Mushroom sauce	¥110	40 гр	
黑胡椒酱	Соус перечный — Pepper sauce	¥110	40 гр	
番茄大蒜酱	Соус томатный с чесноком и зеленью Tomato sauce with garlic and herbs	¥110	40 гр	
白葡萄酒奶油酱	Соус сливочный с белым вином Creamy white wine sauce	¥110	40 гр	

甜点

Десерты

Dessert



巧克力融化甜点配热马林果酱及芒果慕斯

Тающий шоколадный десерт с горячим малиновым соусом
и нежным манговым муссом

Melting chocolate dessert with hot raspberry sauce
and mango mousse

₽750 180 гр



蜂蜜蛋糕配松球果冰淇淋

Медовик с мороженым
из сосновых шишек

Russian Medovik
with pine cones ice cream

₽480

120 гр



魔幻水滴意式蜂蜜 奶冻配草莓大黄酱

Медовая Панна Котта
в ледяной капле с рагу
из ревеня и клубники

Honey Panna Cotta served
in Ice Drop with rhubarb-
strawberry ragout

₽690

120 гр



咸焦糖慕斯

Мусс Соленая карамель
Mousse of Salted Caramell

¥590 160 гр



巢里的苹果甜点 (桔子慕斯 配番红花及柑曼怡利口酒)

Яблоко в гнезде: нежный
мандариновый мусс с шафраном
и ликером Гран Марнье

Apple in the Nest: delicate
mandarine mousse with saffron
and Grand Marnier

¥750 180 гр



**法式千层蛋糕配薰
衣草蓝莓冰淇淋**

Мильфей с мороженым
из лаванды и черники

Mille-Feuille with Lavender —
Blueberry ice cream

¥690

195 гр



**甜煎蛋配芒果芥
末及熏布莉欧**

Сладкая яичница
с манговой горчицей
и копченым бриошем

The Sweet Egg Dessert
with Mango Mustard
and Smoky Brioche

¥690

180 гр



手工松露巧克力 (普洱茶味、八角味、咸焦糖味)

Шоколадные трюфели ручной работы: Трюфель Пу Эр, Анис, Соленая карамель

Handmade Chocolate Truffles: Pu Erh, Anise, Salted Caramell

¥120 (за 1 шт.)

25 гр



天鹅酥

Печенье «Дикие лебеди»

Wild swans cookies

¥390

85 гр



古法南瓜糕

Тыквенное пирожное
по старинному рецепту

Pumpkin rice cake

₽320

175 гр



猪仔包

Булочки-поросята с начинкой
из фиолетового батата

Pig shaped purple yam buns

₽370

150 гр



拔丝水果

Фрукты в карамели
Hot candied fruits

₽440 320 гр



玲瓏紫薯酥

Слоеные пирожки
с бататом «Линлун»
Purple yam puff pastry cake

₽390 140 гр



杨枝甘露

Манговый десерт
с тапиокой

Mango sago dessert

₽490

160 гр



时令水果盘

Фруктовое ассорти
(сезонные фрукты)

Fruit platter

₽890

730 гр

МОСКВА-ПЕКИН

RESTAURANT & BAR

Санкт-Петербург, Аптекарская наб., 8

+7 (812) 775-10-00

www.moskvapekin.com

