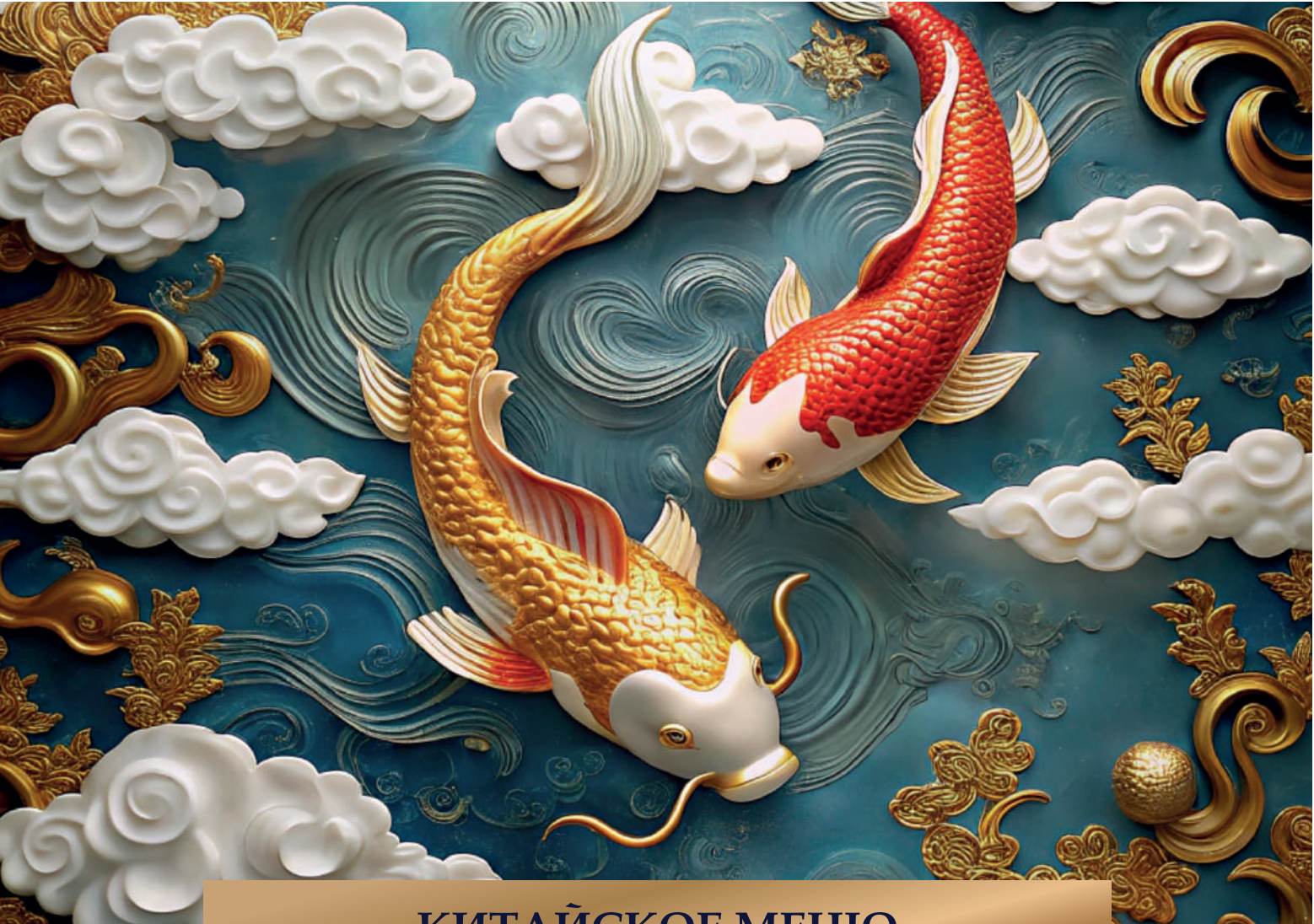




КИТАЙСКОЕ МЕНЮ



FUSION RESTAURANT
BAMBOO.BAR
CONTEMPORARY CUISINE

中文選單

КИТАЙСКОЕ МЕНЮ

海葡萄沙拉 2150 P

Салат «Уми Будо»
из морских водорослей 120 гр

皮蛋 1250 P

Столетнее яйцо утки 120 гр

柑橘扇贝刺身 3750 P

Мандариновое крудо
из камчатского гребешка 130 гр

虾饺 1550 P

Дим-сам с креветкой
и лепестками миндаля 120/30 гр

上海风味海鲜 2250 P

Морепродукты
по-шанхайски 250/50 гр

四川风味牛肉 3450 P

Говядина по-сычуаньски 250/50 гр

糖醋里脊 1850 P

Свинина с ананасом
в кисло-сладком соусе 250/50 гр

木耳牛肉 3450 P

Говядина с древесными
грибами Муэр 250/50 гр

宫保鸡丁 1850 P

Курица «Гунбао» с рисом 280/50 гр

川味多宝鱼 2250 P

Дорадо по-сычуаньски 320 гр

BY SERGEY
KOZHAKOV

中文選單



ЛЮБИМЫЕ ГОСТИ

Сергей Кожиков, шеф-повар ресторана Bamboo.Bar, приглашает Вас открыть Вселенную многогранной китайской кухни.

Китай – это чарующий мир, где в каждом вдохе, в каждом движении живет душа. Он наполнен ароматами, цветами и звуками. Это искусство, способное рассказывать истории, создавать воспоминания и соединять людей.

Это баланс сладкого, острого, кислого и горького – сложность и простота одновременно, которые хочется познавать.

«Я создал это меню, чтобы Вы, наши гости, испытали ту же магию, то же восхищение, что и я от своих ярких путешествий по Китаю, культура которого удивляет и увлекает, а совместная работа с китайскими шефами только усиливает любовь к поднебесной гастрономии.

Пусть каждое блюдо, которое Вы попробуете, перенесет Вас в мир с тысячелетней гастрономической историей.

Когда встречаются вкус и традиция, происходит волшебство китайской кухни».