



0201

炸馒头**ЖАРЕНАЯ ПАМПУШКА****DEEP-FRIED STEAMED BUN**

китайский традиционный хлеб, китайские рисовые булочки, готовятся как жареными, так и на пару

50₽
60 гр

02010

蒸馒头**ПАМПУШКА НА ПАРУ****STEAMED BUN**

китайский традиционный хлеб, китайские рисовые булочки, готовятся как жареными, так и на пару

40₽
60 гр

0214

韩国饺子**ХРУСТАЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ****CRYSTAL PIES**рисовая мука, свинина, белокачанная капуста, лук
ПОДАЕТСЯ С СОЕВО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ**350₽**
300 гр

0215

俄罗斯土豆**КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ****VILLAGE POTATOES**картофель, укроп, чеснок
ПОДАЕТСЯ С КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ**300₽**
300 гр

0209

炸薯条**КАРТОФЕЛЬ ФРИ****FRENCH FRIES****155₽**
300 гр**ЛАПШУ ПРИГОТОВЯТ
В СОУСЕ НА ВАШ ВЫБОР:****СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНЫЙ,****ТАЙСКИЙ, СОЕВЫЙ, СОЕВО-ОСТРЫЙ****SAUCE ON CHOICES: CREAMY GARLIC,****THAI, SOY, SOY-SPICY**

0503

炒粉丝**ЛАПША «ГОЦЯО»****RICE NOODLE WITH PORK**

рисовая лапша, с добавлением свинины, моркови и огурца, обжаривается в соевом соусе

300₽
300 гр

2061

猪肉炒面**ЛАПША СО СВИНИНОЙ****NOODLES WITH PORK**

пшеничная лапша, паприка и ростки сои

305₽
300 гр

02062

牛肉炒面**ЛАПША С ГОВЯДИНОЙ****NOODLES WITH BEEF**

пшеничная лапша, паприка и ростки сои

340₽
300 гр

02064

大虾炒面**ЛАПША С КРЕВЕТКАМИ (ТИГРОВЫМИ)****NOODLES WITH SHRIMPS (TIGER)**

пшеничная лапша, паприка и ростки сои

495₽
300 гр

02063

海鲜炒面**ЛАПША С МОРЕПРОДУКТАМИ****NOODLES WITH SEAFOOD**

пшеничная лапша, паприка и ростки сои, салатные креветки, мидии, кальмары

430₽
300 гр

0200000

蔬菜炒面**ЛАПША С ОВОЩАМИ****NOODLES WITH VEGETABLES**

пшеничная лапша, паприка и ростки сои

255₽
300 гр

0206

鸡肉炒面**ЛАПША С КУРИЦЕЙ****NOODLES WITH SHREDDED CHICKEN**

пшеничная лапша, паприка и ростки сои

275₽
300 гр



0306

拌腐竹**САЛАТ «ФУДЖУ» FUZHU SALAD**

салат из соевой спаржи, с добавлением огурцов и моркови, заправленный кунжутным маслом

280₽

260 гр



0312

三色鱿鱼丝**СОЛОМКА ИЗ КАЛЬМАРА SQUID STRAWS**

салат из кальмаров, с добавлением болгарского перца, заправленный кунжутным маслом

375₽

260 гр



0308

猪耳朵**СВИНЫЕ УШКИ PORK EARS**

салат из маринованных свиных ушей, с добавлением болгарского перца, огурцов, лука, кунжута, заправленный соевым соусом, и кунжутным маслом

310₽

260 гр



0315

炸虾片**КРЕВЕТЧНЫЕ ЧИПСЫ DEEP-FRIED SHRIMPS CHIPS**

280₽

260 гр



0305

迷你三丝**САЛАТ «МИНИ» RICE NOODLES SALAD**

салат из рисовой лапши (фунчизы), с добавлением древесных грибов, болгарского перца и огурца с кунжутным маслом

325₽

260 гр



0314

凉拌木耳**САЛАТ ИЗ ДРЕВЕСНЫХ ГРИБОВ**SALAD WITH WOOD MUSHROOMS
китайские грибы, помидоры, огурец, морковь, зелень

310₽

260 гр



0311

北京白菜沙拉芝麻酱**САЛАТ АЙСБЕРГ С КУНЖУТНОЙ ПАСТОЙ**ICEBERG LETTUCE WITH SESAME PASTE
салат айсберг, паприка, огурец, укроп

320₽

260 гр



0301

芝麻拌海带丝**САЛАТ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ**KELP SHREDS
салат из морской капусты, с добавлением морковки, кунжута, чеснока, заправленный растительным маслом

250₽

260 гр



0304

虾仁瓜片**ОГУРЦЫ С КРЕВЕТКАМИ**MARINATED CUCUMBER WITH SHRIMPS
салат из очищенных огурцов, с добавлением древесных грибов и чеснока, заправленный кунжутным маслом и уксусом

388₽

260 гр



0307

青油芹菜**САЛАТ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ CELERY SALAD**

салат из сельдерея, с добавлением болгарского перца и древесных грибов, заправленный кунжутным маслом

280₽

260 гр



0318

北京烤鸭沙拉**САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ УТКИ**BEIJING DUCK SALAD
утинная грудка, зелень, огурцы, сладкий перец, кунжут, соевый соус

415₽

260 гр



0309

鸡肉胃沙拉**БУДЕТ ВКУСНЕЕ ТОЛЬКО ЗАВТРА**SALAD WITH CHICKEN STOMACH
куриный желудок, зелень, огурцы, сладкий перец, лук, соевый соус, острое масло

380₽

260 гр



0302

麻酱鸡丝**САЛАТ «Я КРАСИВЫЙ»**SALAD I'M BEAUTIFUL
Куриное филе, салат айсберг, огурец, паприка, зелень, кунжутная паста

380₽

260 гр



0303

蒜香瓜片**ОГУРЦЫ С ЧЕСНОЧНЫМ ВКУСОМ**MARINATED COLD CUCUMBER
салат из огурцов, с добавлением чеснока, заправленный кунжутным маслом и уксусом

250₽

260 гр



0310

猪舌**САЛАТ ИЗ СВИНОГО ЯЗЫКА**PORK TONGUE SALAD
салат из отварного свиного языка, с добавлением болгарского перца, огурцов, лука, кунжута, заправленный соевым соусом и кунжутным маслом

415₽

250 гр



0319

糖醋排骨**САЛАТ ИЗ СВИНЫХ РЕБРЫШЕК**SALAD WITH PORK RIBS
теплый салат из свиных ребрышек, приготовленный в кисло-сладком соусе

400₽

260 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD DISH

冷菜类

СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ

ИЗ ТРЁХ БЛЮД НА ВЫБОР:
САЛАТ ПРОРОСШИЕ РОСТКИ СОИ
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ
САЛАТ ДРЕВЕСНЫЕ ГРИБЫ
САЛАТ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ
ОГУРЕЦ С ЧЕСНОЧНЫМ ВКУСОМ
СВИНЫЕ УШКИ
ФУДЖУ

ЛЮБЫЕ ТРИ САЛАТА 400₽

0317

拌牛肉

САЛАТ ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF SALAD

салат из говядины, с добавлением болгарского перца, огурцов, лука, кунжута, заправленный соевым соусом и кунжутным маслом

260 гр 415₽

1205

清炒豆芽

САЛАТ ИЗ ХОЛОДНЫХ РОСТКОВ СОИ
С ДОБАВЛЕНИЕМ ПЕРЦА И ОГУРЧИКА

325₽

260 гр

COLD SOY SPROUTS SALAD WITH PEPPER AND CUCUMBER

овощное блюдо, приготовленное из ростков сои с добавлением перца и огурца

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT SNACKS

主食



02020

炸饺子 ЖАРЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ FRIED DUMPLINGS

китайские пельмени приготовленные по традиционному китайскому рецепту, с добавлением фарша из свиного мяса, овощей, китайской капусты, лука и китайских специй. Подаются как вареными, так и жареными.

250 гр 310₽



0207

酱油炒饭

РИС ПО-ИНДОНЕЗИЙСКИ

290₽
200 гр

RICE INDOONESIAN STYLE

традиционный индонезийский рис, с добавлением свинины, сладкого перца, лука, моркови и горошка, обжаривается с яйцом в соевом соусе



0202

煮饺子

ВАРЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ BOILED DUMPLINGS 275₽

китайские пельмени приготовленные по традиционному китайскому рецепту, с добавлением фарша из свиного мяса, и овощей, китайской капусты, лука и китайских специй. Подаются как вареными, так и жареными



0203

虾仁炒饭

РИС С КРЕВЕТКАМИ

230₽
200 гр

FRIED RICE WITH SHRIMPS

жареный рис с яйцом, с добавлением салатных креветок и зеленого лука



0205

鸡蛋炒饭

РИС С ЯЙЦОМ RICE WITH EGG

165₽
200 гр

рис, яйцо, зеленый лук



0213

铁板炒饭

ЖАРЕННЫЙ РИС НА ТЕБАНЕ

FRIED RICE ON THE POT

жареный белый рис, с добавлением лука, стручковой фасоли и моркови, в соусе на выбор (кочуджан острый, тайский острый, сливочно-чесочный, соевый, терьяки)

НА ВЫБОР:

С ГРИБАМИ WITH MUSHROOMS 350 гр 270₽

С КУРИЦЕЙ WITH CHICKEN 350 гр 310₽

СО СВИНИНОЙ WITH PORK 350 гр 360₽

С ГОВЯДИНОЙ WITH BEEF 350 гр 385₽

С КРЕВЕТКАМИ WITH SHRIMPS 350 гр 540₽



0204

什锦炒饭

ПЕСТРЫЙ РИС MIXED FRIED RICE

190₽
200 гр

жареный рис с яйцом, с добавлением ветчины и овощей, зеленого горошка, моркови, и зеленого лука



0208

白米饭

РИС НА ПАРУ STEAM RICE

80₽
200 гр

СУПЫ
SOUP
汤类



0103

冬阴功汤

ТОМ ЯМ (ТАЙСКИЙ СУП)
TOM YAM (THAI SOUP)

традиционный тайский острый суп, сваренный на основе кокосового молока и рыбного соуса Нам Пла, с добавлением тигровых креветок, мидий в ракушке, тайских грибов, листьев Каффир-лайма, лимонграсс и галангал. Подается с белым рисом.

350 гр **540₽**



0101

酸辣汤

КИСЛО-ОСТРЫЙ СУП SOUR AND SPICY SOUP 245₽
200 гр
китайский суп, сваренный по традиционному китайскому рецепту, с добавлением свинины, тофу, древесных грибов, и специй. Густой получается благодаря яйцу и крахмалу, посыпается зеленым луком



0102

西红柿鸡蛋汤

СУП С ЯЙЦОМ И ПОМИДОРОМ 220₽
200 гр
TOMATO AND EGG SOUP
китайский суп, с добавлением яйца, помидора, зеленого лука и крахмала



0107

海鲜汤

СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ SEA-FOOD SOUP 315₽
суп сваренный на основе бульона из морепродуктов, 200 гр с добавлением мидий, салатных креветок, кальмара, зеленого лука и морских водорослей вака



0106

鸡丸汤

СУП С КУРИНЫМИ ШАРИКАМИ 255₽
200 гр
CHICKEN BALLS AND RICE NOODLE SOUP
суп сваренный на основе куриного бульона, с добавлением куриных фрикаделек, рисовой лапши зеленого лука



0108

羊骨汤

СУП ИЗ БАРАНИНЫ LAMB SOUP 305₽
200 гр
суп из мяса баранины на косточке, с добавлением кинзы и помидора



0109

麻辣酱汤

ОСТРЫЙ МИСО СУП 350₽
350 гр
SPICE MISO SOUP
корейский суп, сваренный по традиционному корейскому рецепту из говядины, цуккини, шампиньонов, и тофу, с добавлением водорослей вака и кинзы



0104

韩式酱汤

МИСО СУП ПО-КОРЕЙСКИ 350 гр 360₽
KOREAN MISO SOUP
корейский суп, сваренный по традиционному корейскому рецепту из отварной говядины, цуккини, шампиньонов, и тофу, с добавлением водорослей вака и кинзы



**КАЖДЕ БЛЮДО
МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ
СО СТЕПЕНЬЮ ОСТРОТЫ
КАК В КИТАЕ**

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

VEGETABLE

蔬菜

1211

鱼香茄子

БАКЛАЖАНЫ ПО-ПЕКИНСКИ
EGGPLANT BY BEIJING

баклажан, мелко рубленная
свинина, паприка

0501

350 гр 390₽



1208

家常豆腐

ЖАРЕНый ТОФУ С МЯСОМ
FRIED TOFU WITH MEAT

345₽
300 гр



1201

炸鲜蘑

ШАМПИньОНЫ В ТЕМПУРЕ

STRING MUSHROOMS

резанные шампиньоны в кляре

465₽
300 гр



1203

白菜炒木耳

КИТАЙСКАЯ КАПУСТА
С ДРЕВЕСНЫМИ ГРИБАМИ FRIED CH.

SABBAGE AND MUSHROOMS

одноименные ингредиенты, обжаренные в белом соусе
с чесноком и имбирем

345₽
300 гр



1204

香酥茄子

БАКЛАЖАН В КИТАЙСКОМ СОУСЕ

С ОВОЩАМИ FRIED EGGPLANT WITH VEGETABLES

кусочки баклажанов, обжаренные в соевом соусе с чесноком,
с добавлением сладкого перца, древесных грибов

300 гр
420₽



12040

烧茄子

ЖАРЕНый БАКЛАЖАН В КЛЯРЕ

FRIED BATTERED EGGPLANT

кусочки баклажан в хрустящем кляре,
в кисло-сладком соусе

420₽
300 гр



1209

炒鲜菇

ЖАРЕНые СВЕЖИЕ ШАМПИньОНЫ

FRIED CHAMPIGNONS

свежие шампиньоны, огурец, морковь, болгарский перец

465₽
260 гр



1207

冬笋木耳

ЖАРЕНый БАМБУК С ДРЕВЕСНЫМИ ГРИБАМИ

FRIED BAMBOO SHOOT AND MUSHROOMS

маринованный бамбук, обжаренный в белом соусе с чесноком,
с добавлением древесных грибов

345₽
300 гр



1206

清炒豆芽

РОСТКИ СОИ

FRIED SOYBEAN SPROUTS

горячее овощное блюдо, приготовленное из ростков сои
с добавлением паприки (соя просто тушится с чесноком)

310₽
260 гр



1212

烧二冬

ЖАРЕНый БАМБУК С ГРИБАМИ «ШИИТАКЕ»

FRIED BAMBOO WITH «SHIITAKE» MUSHROOMS

маринованный бамбук, обжаренный в соевом соусе,
с добавлением грибов шиитаке

465₽
300 гр

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

CHICKEN

鸡肉类

0801

宫保鸡丁

КУРИНОЕ ФИЛЕ «ГУНБАО»
CHICKEN WITH HOT PEPPER

кусочки куриного филе, обжариваются в сладко-остром соусе Гунбао, с добавлением сладкого перца, лука и арахиса

350 гр **400Р**



0804

香酥鸡

ХРУСТЯЩАЯ КУРИЦА

FRIED PRAWNS

кусочки куриного окорочка в нежно-хрустящем кларе. Отдельно подается кисло-сладкий соус.

300 гр **420Р**



0802

日汁鸡肉

КУРИЦА ТОРИ ТЕРИЯКИ

CHICKEN TORI TERIYAKI

куриное филе, лук, цуккини, соус терияки, перец болгарский, кунжут. К блюду подается порция риса.

420Р

350 гр



0806

鲜蘑鸡丁

КУРИЦА С ШАМПИНЬОНАМИ

CHICKEN WITH MUSHROOMS

кусочки куриного филе, обжаренные в соевом и белом соусе с чесноком, с добавлением сладкого перца и шампиньонов

375Р

350 гр



0803

香菇鸡块

КУРИЦА С ГРИБАМИ

CHICKEN WITH MUSHROOMS

кусочки куриного филе, обжаренные в соевом соусе с чесноком, с добавлением сладкого перца и грибов шиитаке

430Р

350 гр



0805

鸡翅

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

В АРОМАТНОМ СОУСЕ CHICKEN WINGS

IN A AROMA SAUCE

куриные крылья, болгарский перец, лук, соус

460Р

350 гр



0808

辣鸡肉

КУРИЦА ХАОЧИ

CHICKEN «HAOCHI»

курица, пекинская капуста, лук, чеснок, острый перец, жареные пампушки

595Р

1000 гр



0713

梅氏红烧肉**СВИНИНА «ХУНШАО ДЖОУ»****"KHUNSHAO JOU" PORK**

свиная грудинка с кожей, финик, ароматно-сладкий соус

465₽
350 гр

0714

猪肉 «好吃»**СВИНИНА ХАОЧИ****PORK «HAOSHI»**

свиной карбонад, пекинская капуста, лук, чеснок, острый перец, жареные пампушки, тмин, кунжут

650₽
1000 гр

0715

胡椒猪肉**СВИНИНА С ПЕРЦЕМ****PORK WITH PEPPER**

свиная, паприка, черный перец, пикантный соус

425₽
300 гр

0716

红烧肘子**СВИНАЯ РУЛЬКА****В СОЕВОМ СОУСЕ PORK SHANK IN SOY SAUCE**

рулька, соевый соус, огурец

650₽
500 гр

1602

红烧鸭肉**УТКА «ХУНСОУ» CRISP DUCK CUBES**

нежные кусочки утиной грудки, обжаренные в соевом соусе, с добавлением маринованного бамбука, сладкого перца и грибов Шимитаке

565₽
350 гр

1603

宫宝鸭子**УТКА «ГУНБАО»****FRIED DUCK DICES WITH CHILI AND PEANUTS**

нежные кусочки утиной грудки, обжаренные в сладко-остром соусе, с добавлением сладкого перца, арахиса, и зеленого лука

565₽
350 гр**БЛЮДА ИЗ УТКИ****DUCK****鸭肉****北京烤鸭****УТКА ПО-ПЕКИНСКИ****BEIJING ROAST DUCK**

1601

Традиционное китайское блюдо Императорского двора. Готовится по традиционному рецепту из Китая, запекается в специальной печи. Затем запеченную утку, отделяют от костей, для того чтобы впоследствии из них сварили утиный бульон. Ну а само мясо раскладывают на специальную украшенную тарелку. Также к самой утке, и бульону из костей, подаются: сливовый соус, соломкой нарезанные лук и огурец, ну и конечно же рисовые блинчики. Способ поедания Утки по-Пекински: сначала едят на первое бульон сваренный из костей, а затем заворачивают утку в блинчик, предварительно добавив в него сливовый соус и зелень. Блюдо на 3-4человека.

1500 гр **1800₽**

10 шт

БЛЮДА НА ГОРЯЧЕЙ СКОВОРОДКЕ

HOT GRIDDLE

铁板类



0402

铁板鸡肉

КУРИЦА
CHICKEN

.....
слайсами нарезанные кусочки куриного филе, с добавлением сладкого перца, лука и древесных грибов, обжариваются в кисло-сладком соусе

350 гр **465₽**



0403

铁板牛肉

ГОВЯДИНА НА СКОВОРОДКЕ **BEEF ON PAN**

слайсы говядины (антрекот), с добавлением сладкого перца и лука, обжариваются в ароматном соевом соусе с чесноком

495₽
350 гр



0406

煎锅里的羊肉

БАРАНИНА НА СКОВОРОДКЕ

MUTTON ON PAN

баранина, лук, паприка, соевый соус

530₽
350 гр



0401

铁板猪肉

СВИНИНА

PORK

кусочки свиного карбонада, с добавлением сладкого перца, древесных грибов и лука, обжариваются в кисло-сладком соусе

475₽
350 гр



0408

泰汁茄子

БАКЛАЖАН НА СКОВОРОДКЕ

AUBERPLANT ON PAN

баклажан, перец паприка, тайский соус

380₽
350 гр



0407

铁板大虾

КРЕВЕТКИ

SHRIMP

очищенные тигровые креветки, с добавлением сладкого перца, древесных грибов и лука, обжариваются в кисло-сладком соусе

750₽
300 гр



0405

铁板鱼片

РЫБА **FISH**

нежное филе судака, с добавлением сладкого перца, древесных грибов и лука, обжариваются в белом соусе с чесноком

530₽
350 гр



0409

铁板鸭肉

УТКА **DUCK**

нежное филе утиной грудки, с добавлением сладкого перца и лука, обжариваются в соевом соусе с чесноком

580₽
350 гр

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ И БАРАНИНЫ

BEEF AND MUTTON

牛羊肉

0905

黑椒牛肉

ГОВЯДИНА С ЧЁРНЫМ ПЕРЦЕМ

BEEF WITH BLACK PEPPER

говядина, паприка, чёрный перец,
пикантный соус

300 гр 550₽



0908

辣牛肉

ГОВЯДИНА ХАОЧИ

HAOSHI BEEF

говяжий карбонад, пекинская капуста, лук, чеснок, острый перец,
жареные пампушки

750₽
1000 гр



0906

西红柿炒牛肉

ГОВЯДИНА С ПОМИДОРАМИ

BEEF WITH TOMATOES IN SWEET & SOUR SAUCE

кусочки говяжьего антрекота, обжаренные в кисло-сладком
соусе, с добавлением помидора

560₽
350 гр



0904

炖牛肉

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ

BRAISED BEEF

кусочки говядины, тушатся в соевом соусе с картофелем
и зеленым луком

590₽
400 гр



0903

孜然牛肉

ГОВЯДИНА С ТМИНОМ

BEEF WITH CARAWAY

кусочки говяжьего антрекота, обжаренные в остром соусе
с чёрным перцем и тмином, с добавлением репчатого лука

560₽
320 гр



0907

日汁牛肉

БИ ФУ ТЕРИЯКИ

BEEF WITH TERIYAKI SAUCE

нежирные кусочки говяжьего антрекота, обжариваются в японском
соусе терияки, с добавлением цуккини, лука, болгарского перца
и кунжута. Также к этому блюду подается маленькая порция
белого риса

560₽
350 гр



0902

蚝油牛肉

ГОВЯДИНА «ХАОУ» BEEF WITH OYSTER SAUCE

кусочки говяжьего антрекота, обжаренные
в соевом соусе, с добавлением сладкого перца, маринованного
бамбука, грибов шиитаке, и зеленого лука

550₽
350 гр



0909

洋葱炒羊肉

ЖАРЕНАЯ БАРАНИНА С ЛУКОМ

FRIED MUTTON WITH ONION

баранина, лук порей, соевый соус, чеснок,
болгарский перец

570₽
350 гр

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

PORK

猪肉

0708

可乐排骨

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ
ПО-ГУАНДУНСКИ

GUADUNIAN STYLE SPARE RIBS

свиные ребра, паприка, лук, гуандунский соус

500 гр 545₽



0703

鱼香肉丝

СВИНЫЕ НИТИ С РЫБНЫМ ВКУСОМ 465₽
350 гр

PORK WITH FISH TASTE

свиной карбонад, обжаренный в сладко-остром рыбном соусе, с добавлением древесных грибов, сладкого перца и ростков сои



0701

锅爆肉

СВИНИНА «ГОБАЖОУ» 465₽
350 гр

"GOBAJOU" PORK

свиное филе, лук порей, кисло-сладкий соус



0710

水煮肉片

СВИНИНА «СУИ ДЖУ» PORK WITH CHILI OIL 585₽

слайсы свиного карбонада, обжаренные в ароматно-остром соусе с ростками сои, подаются под несколькими видами острых китайских специй, а также чёрного и красного острого перца, чеснока, пекинской капусты, кунжута и зелёного лука. Одно из самых острых блюд в нашем меню



0704

香菇肉片

ЖАРЕНАЯ СВИНИНА С ГРИБАМИ 465₽
350 гр

ROASTED PORK WITH MUSHROOMS

слайсы свиного карбонада, обжаренные в соевом соусе с чесноком, с добавлением огурцов и грибов шиитаке



0705

糖醋猪肉

СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ 465₽
350 гр

PORK IN A SWEET-SOUR SAUCE

свиной карбонад, болгарский перец, кисло-сладкий соус



0706

日汁猪肉

БУТАНИКУ ТЕРИЯКИ PORK WITH TERIYAKI 465₽
350 гр

SAUCE

нежные кусочки свиного карбонада, обжариваются в японском соусе терияки (сладко-солёный соус), с добавлением цуккини (кабачков), лука и кунжута. Также к этому блюду подается маленькая порция белого риса



0707

菠萝咕嚕肉

СВИНИНА С АНАНАСОМ 465₽
350 гр

PORK WITH PINEAPPLE

кусочки свиного карбонада в кларе, обжаренные в кисло-сладком соусе, с добавлением ананаса

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

FISH
鱼类

1313

松鼠鱼

РЫБА «БЕЛКА»

FISH IN SQUIRREL SHAPE

Филе морского окуня в панировке,
под кисло-сладким соусом

320 гр 550₽



1302

辣子鱼丁

РЫБА «ЛАЗ»

470₽
350 гр

FISH WITH CHILI SAUCE

кусочки филе судака, обжаренные в остром соусе,
с добавлением сладкого перца, и острого красного перца



1316

脆皮鱼条

ХРУСТЯЩАЯ РЫБА

540₽
300 гр

DEEP-FRIED FISH SLICES

кусочки филе судака в кляре, обжаренные в кисло-сладком соусе



1305

糖醋鱼块

РЫБА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

550₽
350 гр

FISH WITH SWEET AND SOUR SAUCE

кусочки судака в кляре, обжаренные в кисло-сладком соусе



1309

干烧鱼

РЫБА «ГАНСОУ»

550₽
320 гр

WHOLE FISH WITH SOY AND SPICY SAUCE

филе морского окуня в панировке, под острым соусом



1310

红烧鱼

РЫБА «ХУНСОУ»

550₽
320 гр

WHOLE FISH WITH SOY SAUCE

филе морского окуня в панировке, под соевым соусом

ДАРЫ МОРЯ
SEA FOOD
海鲜

1408

奶酪烤海虹
ЗАПЕЧЁНЫЕ МИДИИ
BAKED MUSSELS

мидии в ракушке сыр,
майонез, чеснок,
икра масаго

300 гр **520Р**



1410

炸鱿鱼圈

ЖАРЕННЫЕ КОЛЬЦА КАЛЬМАРА
FRIED-SQUID RINGS
кольца кальмаров в кляре

495Р
320 гр



1409

清蒸海虹

МИДИИ НА ПАРУ
STEAM MUSSELS
отварные мидии в ракушке, подаются под белым соусом с чесноком и сладким перцем

520Р
300 гр



1404

炸虾

ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ
FRIED BATTERED PRAWNS
тигровые креветки, обжариваются в кляре и поливаются кисло-сладким соусом

750Р
300 гр



1405

脆皮糖醋虾

КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ И КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ **BATTERED SHRIMPS WITH SWEET & SOUR SAUCE** тигровые креветки, обжариваются в кисло-сладком соусе

750Р
300 гр

СЛАДКИЕ БЛЮДА

DESSERTS

甜菜类



1504

拔丝菠萝

АНАНАСЫ В КАРАМЕЛИ

CARAMELIZED PINEAPPLE

кусочки ананасов в кляре, добавляют в сахарную карамель

335₽

300 гр



1505

拔丝苹果

ЯБЛОКИ В КАРАМЕЛИ

CARAMELIZED APPLE

кусочки яблок в кляре, добавляют в сахарную карамель

335₽

300 гр



1503

拔丝香蕉

БАНАНЫ В КАРАМЕЛИ

CARAMELIZED BANANA

кусочки бананов в кляре, добавляют в сахарную карамель

335₽

300 гр



1507

拔丝什锦

АССОРТИ В КАРАМЕЛИ

ASSORTED CANDY

кусочки фруктов в кляре, добавляют в сахарную карамель

345₽

300 гр



1555

脆皮香蕉

ХРУСТЯЩИЕ БАНАНЫ

CRISPY BANANAS

подаются со сгущенным молоком

335₽

300 гр



1509

果盘

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

SEASONAL FRUITS

660₽

500 гр

ХОГО

КНОГО

小火锅 不带沾料

Популярная, доступная и любимая еда в Китае. Особенностью китайского Хого является то, что это блюдо нужно готовить самим. Есть несколько вариантов бульонов и различных ингредиентов для приготовления, вам подадут горячий Хого, и уже на ваше усмотрение, вы добавляете то, что выбрали. Занимателен сам процесс приготовления блюда, попутно общаясь друг с другом

ОВОЩНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ VEGETABLE ADDITIONALS

рисовая лапша, китайская капуста, древесные грибы, тофу

БУЛЬОН НА ВЫБОР BROTH (CHICKEN OR SPICY)

куриный или острый

КУРИЦА CHICKEN

1665₽

ГОВЯДИНА BEEF

1775₽

БАРАНИНА MUTTON

1775₽

РЫБА FISH

1785₽

МОРСКОЕ АССОРТИ SEA MIX 1885₽

КРЕВЕТКИ PRAWNS

1885₽

СОУСЫ

SAUCE

酱料

КИСЛО-СЛАДКИЙ СОУС 糖醋汁

70₽

SWEET-SOUR SAUCE

КУНЖУТНОЕ МАСЛО С ЧЕСНОКОМ 香油蒜汁

70₽

OIL FROM A SESAME WITH GARLIC

СОЕВЫЙ СОУС 酱油汁

70₽

SOY SAUCE

ТАЙСКИЙ СОУС 泰国汁

70₽

THAI SAUCE

СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС 奶油蒜汁

70₽

CREAMY GARLIC SAUCE

СЫРНЫЙ 俗气的酱

70₽

CHEESY SAUCE