

# Wǔ SHÙ

cha chaan teng

快乐  
est.  
饺子



面条  
2024  
酒吧

DUMPLING NOODLE BAR

## НАЧАЛО



### Небитые огурцы VEG ♥

Маринованные огурцы  
в соево-чесночном соусе с перцем

350



### Маринованный редис VEG

Маринованный редис  
в соево-чесночном соусе с перцем чили

320



### Китайская капуста с яблоком VEG 🔥

Капуста с зеленым яблоком в сладко-остром  
соусе с добавлением кимчи и меда

350



### Маринованные древесные грибы

Древесные грибы муэр в кисло-сладком соусе  
с яичным блинчиком и кедровыми орехами

350



### 7-ой цветок лотоса VEG

Корень лотоса с фенхелем,  
цитрусами и 7up

350

## САЛАТЫ



### Шаолинский салат с тофу инари VEG

Тофу инари с коралловыми грибами  
и ростками сои, заправленный соусом на основе  
пасты кимчи, соевого соуса и сока юдзу

550



### Зеленый салат Ан Тонга VEG

Зеленые овощи и физалис  
с кремом из кешью и соусом вафу

650



### Баклажаны в стиле кунг-фу ♥

Хрустящие баклажаны с томатами  
черри в устричном соусе с соком юдзу

550

## ЗАКУСКИ



### Огненный татаки из говядины ♥

Стриплойн, микс зелени и имбиря,  
соус на основе соевого соуса и фрэша лайма

650



### Китайские пирожки бабушки Мэй ♥

Жареные пирожки на сдобном тесте с мясом,  
яйцом и молодой черемшой

450



### Хреновые креветки 🔥

Жареные креветки в сладком  
соусе васаби с картофелем пай

690



### Разрывная утка Бао

Рагу из утки в булочке бао с хрустящими  
огурцами и соусом хойсин

590



### Батат фри

Батат фри с соусом  
азиатский тар-тар

450



### Убойные фриттеры из креветок

Мелкорубленные креветки, батат  
и кукуруза, обжаренные во фритюре

550



### Хрустящая курица

Жареная курица с хрустящим  
перцем чили и арахисом

490



### Тартар из говядины

Тартар из говяжьей вырезки с черным чесноком  
и соусом «Черный перец». Подается на хрустящем хашбрауне

650

## ТИПА ПО-ПЕКИНСКИ



только на Покровке

### Говядина в соусах чу хоу и хойсин

Стейк рибай в китайских соусах и специях  
со свежими овощами и паровыми блинчиками

1800



только на Покровке

### Цыпленок в десяти специях

Цыпленок в пекинском стиле со свежими овощами  
и паровыми блинчиками

1650



### Утка по традиционному рецепту ♥

Традиционная утка по-пекински со свежими овощами  
и паровыми блинчиками

1900



# СУПЫ



## Кисло-острый суп новой школы 🔥

Классический китайский густой суп с копченой свиной грудинкой, миксом грибов, яйцом и маринованным бамбуком

450



## Лакса с вонтонами 🔥

Перанаканская лакса с лапшой, пастой карри, пряными вонтонами с уткой и кокосовым молоком

850



## Суп с вонтонами и лапшой

Суп на основе куриного бульона с вонтонами и лапшой. Вонтоны на выбор: свинина-говядина / курица-креветка

590



## Тайваньский суп с говядиной 🔥

Пряный суп на говяжьем бульоне с добавлением пшеничной лапши, говядины, грибов и кислой китайской капусты

550

# ВОНТОНЫ

Свинина VS говядина

Курица VS креветки

В бульоне



Вонтоны из пшеничного теста со свино-говяжьим фаршем. Подаются с куриным бульоном и ароматным маслом

М — 550 / L — 650



Вонтоны из пшеничного теста с фаршем из курицы, креветок и жареных грибов шиитаке. Подаются с куриным бульоном и ароматным маслом

М — 490 / L — 590

Жареные / На пару



Вонтоны из пшеничного теста со свино-говяжьим фаршем. Подаются с китайским острым соусом и ароматным маслом

М — 550 / L — 650



Вонтоны из пшеничного теста с фаршем из курицы, креветок и жареных грибов шиитаке. Подаются с китайским острым соусом и ароматным маслом

М — 490 / L — 590



С уткой

Вонтоны из пшеничного теста с фаршем из утки с черным чесноком и смесью специй гарам масала

650

# XIAO LONG BAO

## Инструкция: как стать настоящим мастером по XIAO LONG BAO



1

Опускаем в соус



2

Кладём в ложку



3

Протыкаем палочками



4

Выпиваем бульон



5

Съедаем



6

Готово!



### С говядиной и свининой ♥

Пельмени из пшеничного теста с начинкой из свино-говяжьего фарша и куриного бульона

3 шт. — 450



### С креветками и гребешками ♥

Пельмени из пшеничного теста с начинкой из креветок, гребешков и куриного бульона

3 шт. — 490



# ДИМ-САМЫ

## Любые на выбор:



3 шт. — 490



6 шт. — 850



9 шт. — 1290



12 шт. — 1650



### Креветка vs Сибас

Китайские пельмени с креветками, сибасом, водяным каштаном и кунжутным маслом



### Грибной трюфель ♥

Китайские пельмени с шиитаке, шампиньонами, вешенками, луком шалот и трюфельным маслом



### Говядина с устричным соусом

Китайские пельмени с говядиной, свининой и миксом китайских соусов и специй



### Курица vs Креветка

Китайские пельмени с курицей, креветками и водяным каштаном



# ВОК

## ЛАПША



### Говядина в соусе «черный перец» 🔥

Маринованная говядина обжаренная на воке с пшенично-яичной лапшой, брокколи, яйцом и красным луком в соусе «черный перец»

750



### С креветками

Тигровые креветки с пшенично-яичной лапшой, яйцом и овощами, обжаренные на воке в соусе пад-тай

750



### С уткой

Утка с пшенично-яичной лапшой, обжаренная с миксом овощей, яйцом и древесными грибами в пряном соусе

750



### С курицей и овощами ♥

Курица с пшеничной лапшой, обжаренная с миксом овощей и болгарским перцем в соусе сингапурский карри

650



### С овощами

Пшеничная лапша, обжаренная с миксом овощей и болгарским перцем, в соевом соусе

590

# ВОК



## Курица кока-кола ♥

Обжаренная на воке курица в кока-коле, миксе трав и специй.  
Подается с жасминовым рисом

650



## Курица с ананасами от мастера Ли ♥

Хрустящая курица в кисло-сладком соусе с ананасами и болгарским перцем.  
Подается с жасминовым рисом

650



## Креветки по-сычуаньски 🌶

Тигровые креветки с овощами, обжаренные в сычуаньском пикантном соусе. Подается с жасминовым рисом

790



## Говядина «Черный перец» 🌶

Говядина в соусе «Черный перец» с овощами и жареным чесноком.  
Подается с жасминовым рисом

750



## Рис с тофу и креветками

Тофу и креветки с овощами в миксе пасты ча шао и сычуаньского соуса.  
Подается с жасминовым рисом

750



## Жареный рис с овощами и яйцом

Жасминовый рис, обжаренный на воке с брокколи, яйцом, грибами, болгарским перцем и кукурузой в соевом соусе

290

## ОВОЩИ



## Овощи-вок VEG

Болгарский перец, брокколи, микс грибов, морковь и красный лук с соевым соусом

350

# ДЕСЕРТЫ



## Бао с лаймовой сгущенкой

Паровые булочки бао с лаймово-малиновой сгущенкой

350



## Жареное молоко

Жареное молоко с миндальной панировкой и лаймово-малиновой сгущенкой

550



## Xiao long moti

Моти из рисового теста и начинкой из крем-чиза. Топпинг на выбор: маракуйя, драконий фрукт или микс

390



## Тамэсивари

Ванильный ганаш, гель каламанси, ванильный бисквит, шоколадный велюр

390



## Утка по-пекински ♥

Ганаш с миндальным пралине, сливовое пюре с корицей, вяленая красная слива и хрустящий слой с миндальными лепестками

690



## Маджонг

Сладкие игральные кости для игры в маджонг. карамель - сычуаньский перец | малина - лимонный перец | слива - кардамон

190