

酱牛肉

A3 ГОВЯДИНА ПО-ШАНХАЙСКИ

ЛОМТИКИ ГОВЯДИНЫ ПОД СОУСОМ,
С ИМБИРЕМ, КИНЗОЙ, БОЛГАРСКИМ
ПЕРЦЕМ И ЧЕСНОКОМ

580 руб.



爽口黄瓜

A15 САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ

С ЧЕСНОКОМ, КИНЗОЙ
И КУНЖУТНЫМ МАСЛОМ

230 руб.



莲藕牛肉片

A2 ЛОМТИКИ ГОВЯДИНЫ

ПОДАЮТСЯ С КОРНЕМ ЛОТОСА

430 руб.





卤水拼盘

◀ A1 МЯСНОЕ АССОРТИ

ГОВЯЖЬЕ МЯСО, ЖЕЛУДОК, СВИНОЙ ЯЗЫК И СВИНЫЕ УШКИ, МАРИНОВАННЫЕ В СОЕВОМ СОУСЕ С ЛУКОМ И КУНЖУТОМ

600 руб.



红油耳丝

◀ A5 СВИНЫЕ УШКИ

С ОГУРЦОМ В ОСТРОМ ЧЕСНОЧНО-КУНЖУТНОМ СОУСЕ

310 руб.



悄悄话

A6 ТЕТ-А-ТЕТ ▶

СВИНЫЕ УШКИ И ЯЗЫК В СОЕВОМ СОУСЕ

400 руб.

凉拌菠菜

A26 ФУНЧОЗА ▶

РИСОВАЯ ЛАПША СО ШПИНАТОМ, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, ОРЕШКАМИ КЕШЬЮ И КУНЖУТОМ

360 руб.



红油肚丝



A4 ОГНЕННЫЕ СТРЕЛЫ ▶

ГОВЯЖИЙ ЖЕЛУДОК С ОВОЩАМИ И ЧЕСНОКОМ В ОСТРОМ СОЕВОМ СОУСЕ

320 руб.



海鲜时蔬卷

◀ A11 КОЛЬЕ ФУ ФЕЙ

РУЛЕТКИ ИЗ ОМЛЕТА С КУСОЧКАМИ КАЛЬМАРА, КРЕВЕТКАМИ, ОВОЩАМИ И КИТАЙСКИМИ ГРИБАМИ. ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ СПАЙСИ

370 руб.



牛油果沙拉

A7 НЮЙУКО

САЛАТ ИЗ АВОКАДО С ДОБАВЛЕНИЕМ
КУРИНОГО ФИЛЕ И ПОМИДОРОВ

380 руб.



海鲜沙拉



A8 САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

С КАЛЬМАРОМ, ОСЬМИНОГОМ,
КРЕВЕТКАМИ, МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ,
СТЕБЛЕМ СЕЛЬДЕРЕЯ В ОСТРОМ СОУСЕ

570 руб.



烤鸭沙拉

A9 САЛАТ С УТКОЙ

ЗАПЕЧЁННАЯ УТКА
СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ
И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ
ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

380 руб.



香葱木耳

A21 САЛАТ ИЗ ГРИБОВ

С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ, ПЕРЦЕМ
ЧИЛИ, ГРИБАМИ МУР, КИНЗОЙ
И ЛУКОМ ПОРЕЙ

250 руб.



苏达克鱼汤

В3 СУП-ЛАПША ИЗ СУДАКА

СО ШПИНАТОМ И ЯГОДОЙ ГОДЖИ

290 руб.



萧县羊汤

В7 СЯО СЕН

ТРАДИЦИОННЫЙ КИТАЙСКИЙ СУП
С БАРАНИНОЙ, РИСОВОЙ ЛАПШОЙ,
КИТАЙСКОЙ КАПУСТОЙ И КИНЗОЙ

280 руб.



排骨山药汤

В4 СУП СО СВИНЫМИ РЁБРАМИ
И БАТАТОМ

260 руб.



滋补仔鸡

В5 СУП ИЗ ЦЫПЛЁНКА

С ЖЕНЬШЕНЕМ,
ЯГОДОЙ ГОДЖИ И ЯЙЦОМ

490 руб.



冬阴功汤

В9 ТОМ ЯМ

СИНИЕ МИДИИ, КРЕВЕТКИ,
КОКОСОВОЕ МОЛОКО,
КУКУРУЗА И СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ

390 руб.



海味酸辣汤

В2 КИСЛО-ОСТРЫЙ
ХОГО (НА 4 ПЕРСОНЫ)

СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ,
ЯЙЦОМ И КИТАЙСКИМИ
ГРИБАМИ

250/900 руб.



雪花汤虾

В6 НЕЖНЫЙ СУП С КРЕВЕТКОЙ ▶
290 руб.



烤鸭汤

◀ **В11 НЕЖНЫЙ СУП С УТКОЙ**
СУП С ТОФУ, РИСОВОЙ ЛАПШОЙ,
КУКУРУЗОЙ И КИНЗОЙ
250 руб.



番茄蛋汤

В13 ТОМАТ С ЯЙЦОМ ▶
СУП С ГРИБАМИ МУР, ЯЙЦОМ
И ТОМАТОМ
190 руб.



宫廷明虾盏

С3 СУ-ДЖА 820 руб.

宫廷明虾盏1/2

▶ **С4 1/2 СУ-ДЖА 450 руб.**

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ,
ПАНИРОВАННЫЕ
В ВОЗДУШНЫХ СУХАРЯХ,
ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ ПАЙ



日式烤青口

◀ **С6 ЗАПЕЧЁННЫЕ МИДИИ
«СПАЙСИ»**

ГОЛУБЫЕ МИДИИ
НА ПОДУШКЕ ИЗ РИСА
ПОД «СПАЙСИ» СОУСОМ

590 руб.



营养小炒

◀ **С12 МИКС ИЗ ОВОЩЕЙ
С КРЕВЕТКАМИ**

СТРУЧКОВЫЙ ГОРОШЕК, ГРИБЫ
МУР, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, КЕШЬЮ,
КРЕВЕТКИ

650 руб.





菠萝鱼片

◀ **D9 СУДАК
В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ**

СУДАК, ОБЖАРЕННЫЙ В ЛЕГКОМ
КЛЯРЕ, С АНАНАСОМ И ОГУРЦОМ
В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

480 руб.

铁板海鲜

▶ **C2 ТИПАН ХАЙСЕН**

ОСЬМИНОГИ, КРЕВЕТКИ,
МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК
С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ
И СЕЛЬДЕРЕЕМ. ПОДАЁТСЯ
НА ПОДУШКЕ ИЗ ЛУКА В ТИПАНЕ

790 руб.



铁板鱿鱼

◀ **S1 КАЛЬМАРЫ С ГРИБАМИ МУР**

КАЛЬМАРЫ, ОБЖАРЕННЫЕ
С КИТАЙСКИМИ ГРИБАМИ,
БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ
И РОСТКАМИ БАМБУКА

610 руб.



清蒸海鱼

◀ **D1 ДОРАДО**

НА ПАРУ С СОЕВЫМ СОУСОМ

950 руб.

烤鲭鱼

▶ **D7 СКУМБРИЯ-ГРИЛЬ**

ПОДАЁТСЯ С ПРЯНЫМ СОУСОМ

690 руб.



巴蜀烤鱼

D13 СУДАК В ЖГУЧЕМ МАСЛЕ

С ТОФУ, СЕЛЬДЕРЕЕМ,
ГРИБАМИ МУР И СПАРЖЕЙ

1100 руб.



北京烤鸭

**ЦЕЛАЯ УТКА
ПО-ПЕКИНСКИ**

4000 руб.



ПОДАЮТСЯ СО СВЕЖИМ ОГУРЦОМ,
ЛУКОМ-ПОРЕЙ, ТРЕМЯ ВИДАМИ
СОУСОВ И БЛИНЧИКАМИ

北京烤鸭半只

**ФИЛЕ УТКИ ПО-ПЕКИНСКИ
2300 руб.**

**1/2 ФИЛЕ УТКИ ПО-ПЕКИНСКИ
1300 руб.**





蚝油鸭肉煲

Е5 ХАЙЛЕНД

ФИЛЕ УТКИ, ОБЖАРЕННОЕ С КИТАЙСКИМИ ГРИБАМИ, КАРТОФЕЛЕМ И РОСТКАМИ БАМБУКА В ЧЕСНОЧНО-ИМБИРНОМ СОУСЕ

670 руб.

宫保鸡丁



Е11 КУНГ ПАО

КУРИНЫЕ ЛОМТИКИ, ОБЖАРЕННЫЕ С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ И КЕШЬЮ, ПОД ИМБИРНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

520 руб.



吉泰烤鸡

Е4 КУРИНАЯ ГРУДКА ИЗ ПЕЧИ

ПОДАЁТСЯ С ОСТРЫМ СОУСОМ, ЛИСТЬЯМИ САЛАТА АЙСБЕРГ, ПЕРЦЕМ ЧИЛИ, ЧЕСНОКОМ И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ

580 руб.



蒜香鸡翅


Е6 ТАЙСКИЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В КЛЯРЕ С ТАЙСКИМ СОУСОМ

380 руб.





 辣子鸡块

◀ E14 ХРУСТЯЩИЕ
КУРИНЫЕ ЛОМТИКИ

КУРИНЫЕ ЛОМТИКИ, ЖАРЕННЫЕ
СО СТЕБЛЕМ СЕЛЬДЕРЕЯ, ЛУКОМ
И ПЕРЦЕМ ЧИЛИ, С ВОСТОЧНЫМИ
ПРЯНОСТЯМИ И АРАХИСОМ

470 руб.

菠萝鸡米花

◀ E2 КУРОЧКА ПО-ТАЙСКИ

КУРИНОЕ ФИЛЕ, ОБЖАРЕННОЕ
С АНАНАСОМ И БОЛГАРСКИМ
ПЕРЦЕМ, В СЛАДКО-ОСТРОМ
СОУСЕ

430 руб.

烤羊排

F20 ЗАПЕЧЁННОЕ КАРЕ БАРАНИНЫ

МАРИНОВАННОЕ В СПЕЦИЯХ,
С БРОККОЛИ

1800 руб.



五香扒肉

F5 СВИНАЯ ГРУДИНКА ▶

ПОД НАСЫЩЕННЫМ МЯСНЫМ СОУСОМ
С БРОККОЛИ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

460 руб.



吉泰猪排

F6 ЗАПЕЧЁННЫЕ СВИНЫЕ РЁБРА ▶

МАРИНУЮТСЯ В ОСТРЫХ СПЕЦИЯХ,
ПОДАЮТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И
ДРОБЛЁНЫМИ ОРЕХАМИ

530 руб.



京酱肉丝

◀ F2 СВИНИНА ПО-ПЕКИНСКИ

КУСОЧКИ СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ
«ПАЙ» В АРОМАТНОМ СОЕВОМ СОУСЕ,
ПОДАЕТСЯ С ЛУКОМ ПОРЕЙ
И БЛИНЧИКАМИ

490 руб.

鱼香肉丝

F3 ЮЙСЯН ▶

КУСОЧКИ СВИНИНЫ,
ОБЖАРЕННЫЕ С РОСТКАМИ
БАМБУКА, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ
И КИТАЙСКИМИ ГРИБАМИ

490 руб.



韩式铁板肉

◀ F9 ТИПАН ДЖУЛОУ

СВИНИНА С ШАМПИНЬОНАМИ,
ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ, БОЛГАРСКИМ
ПЕРЦЕМ И КУНЖУТОМ

490 руб.





铁板牛肉

◀ F7 ЖАРКОЕ НЮ РЮ

ЛОМТИКИ ГОВЯДИНЫ, ОБЖАРЕННЫЕ С КИТАЙСКИМИ ГРИБАМИ, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ И РОСТКАМИ БАМБУКА, ПОДАЕТСЯ НА ТИПАНЕ

570 руб.

菠萝咕啲肉

F1 ГУ ЛАО ▶

ЖАРЕННЫЕ ЛОМТИКИ СВИНИНЫ, АНАНАС И БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

560 руб.



水煮牛肉



◀ F23 ГОВЯДИНА С КИТАЙСКОЙ КАПУСТОЙ

С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ, СВЕЖИМ ИМБИРЕМ В ОСТРОМ МАСЛЕ

830 руб.



羊肉煲

F10 БАРАНИНА БО ДЗЁ ▶

МОЛОДОЙ БАРАШЕК С СЕЛЬДЕРЕЕМ, СПАРЖЕЙ И КИТАЙСКИМИ ГРИБАМИ

690 руб.



糯米羊肉

F11 БАРАНЬЯ ВЫРЕЗКА В КЛЯРЕ ▶

С СЕЛЬДЕРЕЕМ, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, КУНЖУТОМ, ПОДАЁТСЯ С СОЕВЫМ СОУСОМ

610 руб.



土豆烧牛肉



◀ F13 ГОВЯДИНА ПО-ПЕКИНСКИ

ЛОМТИКИ ГОВЯДИНЫ, ОБЖАРЕННЫЕ В ИМБИРНО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЕМ, ЛУКОМ, МОРКОВЬЮ И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ

570 руб.





铁板羊肉

F15 ТИПАН ЯНДЖОУ
БАРАНИНА С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, СЕЛЬДЕРЕЕМ, КИНЗОЙ И ТМИНОМ. ПОДАЁТСЯ НА ПОДУШКЕ ИЗ ЛУКА В ТИПАНЕ

650 руб.

青椒土豆丝

G5 ЗОЛОТЫЕ НИТИ

ТОНЧАЙШИЕ НИТИ КАРТОФЕЛЯ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ ДО СОСТОЯНИЯ МЕДИУМ С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ

250 руб.



红烧茄子

G3 БАКЛАЖАНЫ ХУМ ШО
СОЧНЫЕ БАКЛАЖАНЫ, ОБЖАРЕННЫЕ С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, ТОМАТАМИ, ИМБИРЕМ И ЧЕСНОКОМ В СОУСЕ ЛАУЧО

480 руб.



中式牛排

F16 ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ
ПОДАЁТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ ПОД ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

650 руб.



清炒西兰花

G6 БРОККОЛИ С ГРИБАМИ МУР

КАПУСТА БРОККОЛИ, ГРИБЫ МУР И ИНЬ-РО, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ В ЛЕГКОМ СОУСЕ

340 руб.





芒果茄子

G4 ЖАРЕНый
В ПАНИРОВКЕ
БАКЛАЖАН

ПОД СЛАДКО-ОСТРЫМ
СОУСОМ С МАНГО

460 руб.



拔丝地瓜

G1 БАТАТ В КАРАМЕЛИ

СЛАДКИЙ КАРТОФЕЛЬ
С ПРОВОЛОЧНЫМ САХАРОМ

320 руб.



蒜蓉油菜

G8 ПАК-ЧОЙ
С ЧЕСНОКОМ

460 руб.



杂菌菜胆

G7 ПАК-ЧОЙ
С ГРИБНЫМ АССОРТИ

580 руб.



蔬菜炒荞麦面

W2 СОБА С ОВОЩАМИ

230 руб.



虾仁炒面

W3 УДОН С КРЕВЕТКАМИ

450 руб.



猪肉炒面

W6 УДОН СО СВИНИНОЙ

280 руб.



宫保鸡丁炒饭

W7 РИС С КУРИЦЕЙ
И КЕШЬЮ

280 руб.



鸡肉炒面

W4 УДОН С КУРИЦЕЙ

280 руб.





扬州炒饭

◀ K2 ЖАРЕННЫЙ РИС

С ВЕТЧИНОЙ,
КРЕВЕТКАМИ,
МОРКОВЬЮ, ЯЙЦОМ
И ГОРОШКОМ

350 руб.

蛋炒饭

K1(A) РИС «ФУДЗИ» ▶

РИС, ОБЖАРЕННЫЙ С ЯЙЦОМ

120 руб.



白米饭

◀ K1 РИС «ТАЙЛАНД»

РИС, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ
НА ПАРУ

100 руб.



生煎包子

◀ J4 ПАМПУШКИ
СО СВИНИНОЙ

370 руб.

香炸春卷

J8 ЧА-ГИО ▶

ВЬЕТНАМСКИЕ РУЛЕТКИ
С НАЧИНКОЙ ИЗ ФУНЧОЗЫ,
ЯЙЦА, МОРКОВИ И КИТАЙСКИХ
ГРИБОВ, ПОДАЮТСЯ С ДВУМЯ
СОУСАМИ

320 руб.



葱花饼

◀ K15 КИТАЙСКИЕ БЛИНЧИКИ

ТРАДИЦИОННЫЕ С ЛУКОМ
И КУНЖУТОМ

250 руб.





羊肉水饺

J2 ЦЗЯОДЗЫ СО СВИНИНОЙ

КИТАЙСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ
СО СВИНИНОЙ И СПЕЦИЯМИ,
ПОДАЮТСЯ С ОСТРЫМ СОУСОМ

360 руб.



鸡肉蒸饺

J6 ЦЗЯОЦЗЫ С КУРИЦЕЙ

КИТАЙСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ
НА ПАРУ, С НАЧИНКОЙ
ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ
С ОВОЩАМИ И ШПИНАТОМ

320 руб.

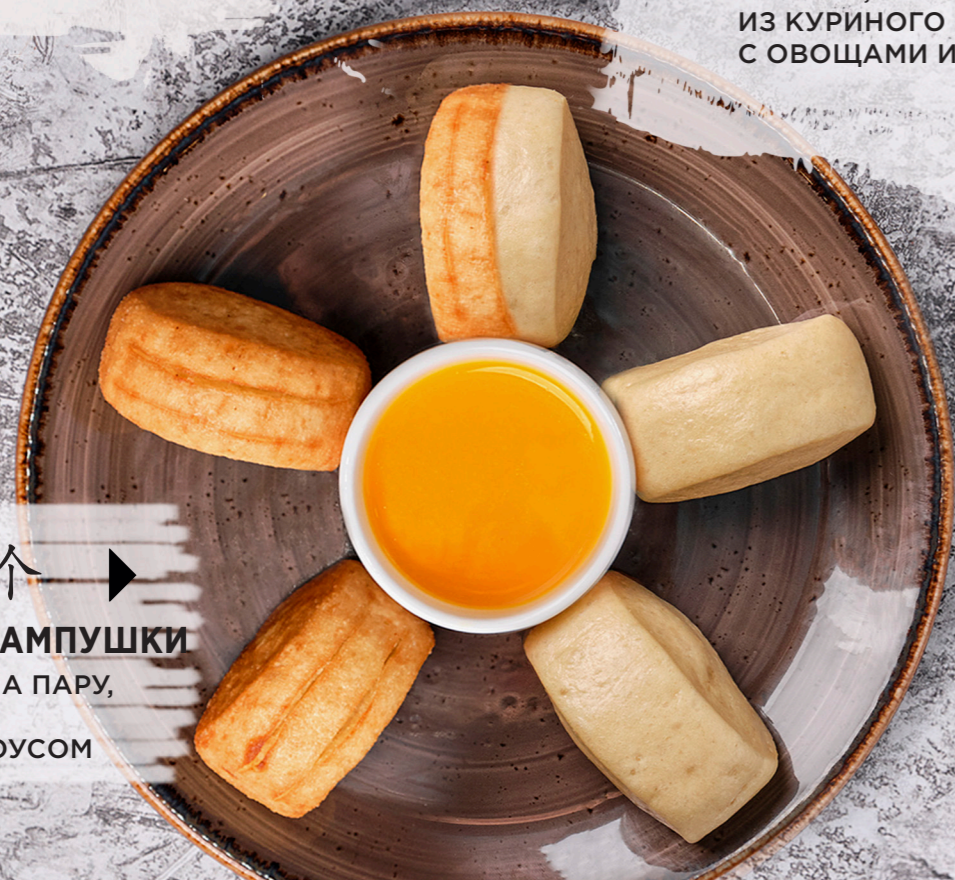


脆皮鲜奶

M8 ЖАРЕННОЕ МОЛОКО

ВОЗДУШНОЕ МОЛОЧНОЕ СУФЛЕ
В НЕЖНОЙ ТЕМПУРЕ

280 руб.



蒸馒头5个

КИТАЙСКИЕ ПАМПУШКИ

ЖАРЕННЫЕ ИЛИ НА ПАРУ,
ПОДАЮТСЯ
С ЛИМОННЫМ СОУСОМ

110 руб.

拔丝香蕉冰激凌

M1 БАНАНОВЫЕ РУЛЕТКИ

НАЧИНЕННЫЕ МОРОЖЕНЫМ,
ОБЖАРЕННЫЕ В КАРАМЕЛИ

350 руб.



冰糕

M3 МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ ▶

280 руб.



◀ M20 ЧИЗКЕЙК
«NEW-YORK»

280 руб.



◀ M2 СОРБЕТ 冰激凌

280 руб.



拔丝水果什锦

M4 ФРУКТЫ В КАРАМЕЛИ ▶

300 руб.



M24 ЧИЗКЕЙК
«ШОКОЛАД» ▶

280 руб.



М21 ТОРТ «ТРИ ШОКОЛАДА» ▶
280 руб.



М26 ТОРТ «ШОКОЛАДНО-ЯГОДНЫЙ» С ВИШНЕЙ
280 руб. ▼



М25 «ЧИЗКЕЙК ОСОБЫЙ» С ПАСТОЙ NUTELLA ▶
280 руб.



М23 БРАУНИ ▶
280 руб.



◀ **М9 КИТАЙСКИЙ ЯМС ПОД ЯГОДНЫМ ДЖЕМОМ С МОРОЖЕНЫМ**
390 руб.





福口

Bon
Appétit

zhù nǐ wèi
kǒu hào

祝你胃口好

X1 ОСТРЫЙ СОЕВЫЙ СОУС С КУНЖУТОМ	50
X3 ЛИМОННЫЙ СОУС	50
X8 МАСЛО ОСТРОЕ	40
X9 РОЗОВЫЙ СОУС К УТКЕ ПО-ПЕКИНСКИ	40
X11 СОУС ОРЕХОВЫЙ	60
X12 СПАЙСИ СОУС	60
X16 БЛИНЧИКИ К УТКЕ ПО-ПЕКИНСКИ	80
X17 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ГАРНИР К УТКЕ ПО-ПЕКИНСКИ	100