

## БУЛЬОНЫ

- A1 КУРИНЫЙ.....2 л/400 р.  
滋补鸡汤底
- A2 КУРИНЫЙ С ГРИБАМИ.....2 л/400 р.  
蘑菇鸡汤底
- A3 ТОМАТНЫЙ С ГРИБАМИ.....2 л/400 р.  
番茄野山菌汤底
- A4 ОСТРЫЙ СЫЧУАНЬСКИЙ.....2 л/600 р.  
红油麻辣汤底
- A5 ТОМАТНЫЙ С ГОВЯДИНОЙ...2 л/500 р.  
西红柿牛肉汤底
- A6 ТОМ ЯМ.....2 л/590 р.  
冬阴功汤底



## ДОПОЛНИТЕЛЬНО

- B1 КУНЖУТНЫЙ СОУС.....100 г/100 р.  
芝麻酱
- B2 АРАХИСОВЫЙ СОУС.....100 г/100 р.  
花生酱
- B3 УСТРИЧНЫЙ СОУС.....100 г/80 р.  
蚝油
- B4 ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ.....100 г/80 р.  
海鲜酱
- B5 ЗЕЛЕНый ЛУК.....50 г/60 р.  
小葱
- B6 КИНЗА.....50 г/60 р.  
香菜
- B7 ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС.....50 г/60 р.  
蒜泥
- B8 КУНЖУТНОЕ МАСЛО.....70 г/100 р.  
香油

## МЯСО

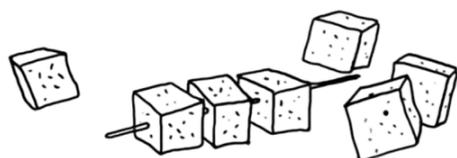
- C1 СЛАЙСЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ.....200 г/480 р.  
牛肉卷
- C2 СЛАЙСЫ ИЗ БАРАНИНЫ.....200 г/500 р.  
羊肉卷
- C3 ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК.....150 г/490 р.  
牛舌
- C4 ГОВЯЖИЙ РУБЕЦ.....200 г/410 р.  
牛肚
- C5 СВИНИНА В КЛЯРЕ.....200 г/400 р.  
炸小酥肉
- C6 ВЕТЧИНА ИЗ ИНДЕЙКИ.....150 г/400 р.  
火腿
- C7 СЛАЙСЫ ИЗ СВИНИНЫ.....200 г/420 р.  
猪肉卷
- C8 БЕКОН.....150 г/390 р.  
培根

## ФРИКАДЕЛЬКИ

- D1 ИЗ ГОВЯДИНЫ.....8 ШТ/400 р.  
牛肉丸
- D2 ИЗ КРЕВЕТОК.....8 ШТ/400 р.  
虾丸
- D3 ИЗ КУРИЦЫ.....8 ШТ/300 р.  
鸡肉丸
- D4 ИЗ СВИНИНЫ.....8 ШТ/360 р.  
猪肉丸

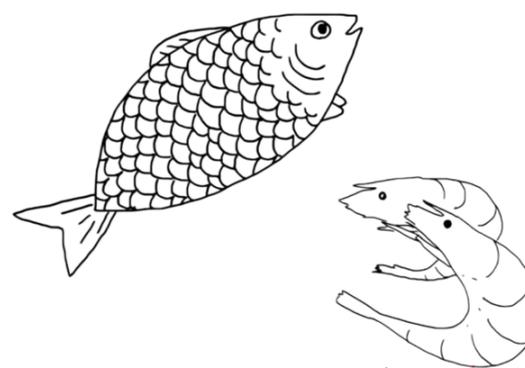
## СОЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

- T1 ШИМИ-ТОФУ.....200 г/280 р.  
(ЗАМОРОЖЕНый) 冻豆腐
- T2 СЭН-СИН ТОФУ.....200 г/240 р.  
(МЯГКИЙ) 鲜豆腐
- T3 БАО-ТОФУ.....180 г/300 р.  
(ЖАРЕНый) 豆泡



## МОРЕПРОДУКТЫ

- E1 КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ.....1 ШТ/70 р.  
大虾
- E2 МИДИИ.....1 ШТ/70 р.  
青口贝
- E3 КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ.....300 г/330 р.  
蟹棒
- E4 ШУПАЛЬЦА КАЛЬМАРА.....150 г/450 р.  
鱿鱼须
- E5 КОЛЬЦА КАЛЬМАРА.....150 г/380 р.  
鱿鱼圈
- E6 ОСЬМИНОГ.....150 г/420 р.  
小章鱼



## ОВОЩИ

- O1 ПЕКИНСКАЯ КАПУСТА.....150 г/250 р.  
大白菜
- O2 ШПИНАТ.....150г/250 р.  
菠菜
- O3 КИНЗА.....150 г/200 р.  
香菜
- O4 ДРЕВЕСНЫЕ ГРИБЫ.....150 г/250 р.  
木耳
- O5 ПОБЕГИ БАМБУКА.....120 г/320 р.  
罗汉笋
- O6 ШАМПИНЬОНЫ.....100 г/240 р.  
口蘑
- O7 ЗИМНИЙ БАМБУК.....150 г/320 р.  
冬笋
- O8 ЭНОКИ.....120 г/350 р.  
金针菇
- O9 ВЕШЕНКИ.....120 г/300 р.  
平菇
- O10 САЛАТ АЙСБЕРГ.....120 г/250 р.  
生菜
- O11 КАРТОФЕЛЬ.....200 г/120 р.  
土豆

## ЛАПША И ПЕЛЬМЕНИ

- F1 РУЧНАЯ ЛАПША.....130 г/280 р.  
手工面条
- F2 ТОНКАЯ РУЧНАЯ ЛАПША.....150 г /230 р.  
龙须面
- F3 ПЕЛЬМЕНИ.....10 ШТ./370 р.  
水饺
- F4 ФУНЧОЗА.....150 г /200 р.  
粉丝
- F5 ЛАПША БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....1 ШТ./150 р.  
方便面

## СЕТЫ

- МОРСКОЙ СЕТ.....2350 р.

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА, МИДИИ 4 ШТ,  
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КРЕВЕТОК 7 ШТ,  
ОСЬМИНОГ, СЭН-СИН ТОФУ, ШАМПИНЬОНЫ,  
САЛАТ АЙСБЕРГ, РУЧНАЯ ЛАПША

鱿鱼圈, 青口贝4个, 虾丸7个, 小章鱼, 鲜豆腐,  
口蘑, 生菜, 龙须面

- МЯСНОЙ СЕТ.....2750 р.

СЛАЙСЫ ИЗ БАРАНИНЫ, СВИНИНА В КЛЯРЕ,  
КУРИНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ 5 ШТ, ФРИКАДЕЛЬКИ  
ИЗ СВИНИНЫ 5 ШТ, ПЕКИНСКАЯ КАПУСТА,  
ЗИМНИЙ БАМБУК, КИНЗА, ФУНЧОЗА, ШИМИ-  
ТОФУ, РУЧНАЯ ЛАПША

羊肉卷, 炸小酥肉, 鸡肉丸5个, 猪肉丸5个,  
大白菜, 冬笋, 香菜, 粉丝, 冻豆腐, 手工面条

- СЕТ «МЫ ПЕРВЫЙ РАЗ».....3250 р.

СЛАЙСЫ ИЗ СВИНИНЫ, СЛАЙСЫ ИЗ  
ГОВЯДИНЫ, ВЕТЧИНА ИЗ ИНДЕЙКИ,  
КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ 4 ШТ, ФРИКАДЕЛЬКИ  
ВСЕ ПО 2 ШТ, ПОБЕГИ БАМБУКА, ШПИНАТ,  
ЭНОКИ, ДРЕВЕСНЫЕ ГРИБЫ, БАО-ТОФУ,  
ТОНКАЯ РУЧНАЯ ЛАПША

猪肉卷, 牛肉卷, 火腿, 大虾4只,  
牛肉丸, 虾丸, 鸡肉丸, 猪肉丸各2个,  
罗汉笋, 菠菜, 金针菇, 木耳,  
豆腐泡, 龙须面



## ХОГО

ЧТО ТАКОЕ? С ЧЕМ ЕСТЬ? КАК ЕСТЬ?  
СКОЛЬКО ВАРИТЬ? С ЧЕМ СОЧЕТАТЬ?

ХОГО-ОДИН ИЗ ДРЕВНЕЙШИХ СПОСОБОВ СОЧЕТАНИЯ ТРАПЕЗЫ И ОБЩЕНИЯ. САМА КОНЦЕПЦИЯ - ВАРИТЬ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ САМИМ В ОБЩЕМ КОТЕЛКЕ - ПОДРАЗУМЕВАЕТ ТЕСНОЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ И НЕСЕТ В СЕБЕ МНОГО НЮАНСОВ: ПОЛОЖИТЬ НА ВСЕХ ИЛИ ТОЛЬКО ДЛЯ СЕБЯ? НЕ ДЕЛИТЬСЯ ТЕМ, ЧТО НРАВИТСЯ, ИЛИ ОТДАТЬ ТОМУ, КТО НРАВИТСЯ ТЕБЕ? ВОТ В ЧЕМ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ СЛОЖНОСТЬ И ИНТЕРЕС ВОКРУГ ЭТОГО НЕОБЫЧНОГО БЛЮДА.

ЕСЛИ ВЫ ЕЩЕ НИ РАЗУ НЕ ПРОБОВАЛИ ХОГО, У НАС ЕСТЬ ДЛЯ ВАС **ПАМЯТКА**:

1. ВЫБЕРЕТЕ БУЛЬОН, ОН ЗАДАСТ ОБЩИЙ ТОН ВСЕМУ БЛЮДУ
2. ВЫБЕРЕТЕ ЛАПШУ - ОНА БУДЕТ СВЯЗУЮЩИМ МЕЖДУ ВАМИ И ОСТАЛЬНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ
3. ЛЮБОЕ НАПОЛНЕНИЕ НА ВАШ ВКУС ИЗ МЯСА, РЫБЫ, ОВОШЕЙ ИЛИ ТОФУ, ЛИБО УЖЕ ГОТОВЫЕ НАБОРЫ
4. ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОПОЛНИТЕ ВСЕ СОУСОМ НА ВАШ ВКУС!

### НЕБОЛЬШИЕ **СОВЕТЫ**:

- ДОЖДИТЕСЬ, КОГДА БУЛЬОН ЗАКИПИТ
- МОРЕПРОДУКТЫ ЛУЧШЕ НЕ ВАРИТЬ ДОЛГО - ОНИ МОГУТ СТАТЬ «РЕЗИНОВЫМИ»
- ЗЕЛЕНЬ ТАКЖЕ СЛЕДУЕТ ЛИШЬ НЕМНОГО БЛАНШИРОВАТЬ, НЕ ПЕРЕДЕРЖИВАЯ В КИПЯЩЕМ БУЛЬОНЕ
- ЛАПШУ ЛУЧШЕ ДОСТАТЬ СРАЗУ, КАК ТОЛЬКО ОНА СВАРИТСЯ, А ВОТ ГРИБЫ МОГУТ НАХОДИТЬСЯ В БУЛЬОНЕ ОЧЕНЬ ДОЛГО И НЕ ПОТЕРЯЮТ СВОИ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА
- ПОЛУЧАЙТЕ УДОВОЛЬСТВИЕ ОТ ПРОЦЕССА!



ГО

ХО