



北京烤鸭

0-0-6

Утка по-пекински

450/1200/400 г.
2700 руб.

1 этап

Одно из самых известных блюд китайской кухни. Первым этапом подается шкурка утки с мясом, порезанная тонкими ломтиками; вместе с этим к блюду подаются лепешки, лук и огурец, порезанные соломкой, а также специальный соус.

2 этап (по желанию гостя)

0-0-6/1

Подается бульон, сваренный из оставшихся после нарезки частей

0-0-6/2

Оставшиеся части подаются обжаренные на сильном огне



Данные блюда готовятся по предварительному заказу (минимум за 4 часа)



酱羊腿

0-0-1

1800 г.
2100 руб.

Баранья нога по-юньнаньски
(сочный бараний окорок с томленными овощами
на белом рисе)



扒全肘

0-0-4

1300 г.
1300 руб.

Рулька в оригинальном соусе на косточке
(подается с гарниром)




酱鸭

0-0-5

1500 г.
1950 руб.

Утка деликатесная
(утка запеченная в соусе с гарниром)

 Данные блюда готовятся по предварительному заказу (не менее чем за 4 суток)



红烧牛肉条

0-0-7

450 г. Фланк по-китайски
875 руб. (вырезка из отборной говядины, приготовленная в оригинальном соусе)



烤鸡

0-0-3

400 / 800 г.
850 / 1190 руб.

Курица по-шандунски
(ароматная подкопченная курица с добавлением восточных специй)



排骨鸡翅土豆、

0-0-2

1700 г.
1350 руб.

Жаркое по-азиатски

(свинные ребрышки тушеные с грибочками шиитаке, картофелем и куриными крылышками)



红枣烧排骨

3-2-1-9

750 г.
780 руб.

Свинные рёбрышки жаренные на гриле с финиками

(Сочные свинные рёбрышки обжаренные с душистыми финиками в ароматных восточных специях)



三文鱼刺身

1-2-4150 / 300 г.
810 / 1150 руб.

Холодная закуска из семги

(традиционное восточное блюдо «Сашими», филе свежей семги нарезанное тонкими кусочками подается с оригинальным соусом васаби)



捞生三文鱼

1-2-1300 / 600 г.
490 / 700 руб.

Семга по-сычуаньски

(семга, древесные грибы, болгарский перец, лук в специальном соусе с послевкусием вассаби)



香麻杏鲍菇

1-2-5500 г.
550 руб.

Эринги с болгарским перцем

Грибы синбагоу резанные соломкой с болгарским перцем и пикантным перечным соусом



手撕拌菜 **1-0-4** 285 / 570 г.
350 / 500 руб.

Легкий питательный салат

Из свежих огурцов, помидоров, листьев салата, древесных грибов, тофу, яиц и арахиса



五彩拌粉丝 **1-1-9** 400 / 800 г.
350 / 500 руб.

Салат с фунчезой



群英会脆 **1-0-6** 400 / 800 г.
350 / 490 руб.

Овощная нарезка



五色拌菜 **1-1-4** 325 / 650 г.
320 / 450 руб.

Салат овощной «Хунань»



三丝爆豆 **1-0-2** 150 / 300 г.
350 / 500 руб.

Картофельная стружка

Обжаренная на масле с луком, арахисом и кинзой



虾仁拌时蔬 **1-0-9** 520 г.
500 руб.

Салат «Весенняя свежесть»

Спаржа с нежными креветками и сочным болгарским перцем, приправленная оригинальным соусом и корнишонами



海味拌菜

1-1-8

275 / 550 г.
350 / 500 руб.

Салат с кальмаром
Со шпинатом и крахмальной лапшой
с добавлением вассаби



蒜苔拌鱿鱼须

1-2-2

570 г.
550 руб.

Стрелки чеснока с кальмаром



麻辣拌菜

1-1-1

230 / 460 г.
450 / 650 руб.

Салат из говядины,
свиного языка и сердца



酱油黄瓜

1-0-7

400 / 800 г.
280 / 400 руб.

Огурцы «По-тайваньски»



酱熏多拼

1-0-5225 / 450 г.
490 / 700 руб.

Мясное ассорти

(отваренные в специальном соусе свиные ножки, говядина, язык свиной, язык говяжий)



鸡胗拌瓜丝

1-0-3250 / 500 г.
350 / 500 руб.

Куриные желудки с огурцом

(куриный желудок, огурец, зелень)



捞汁双脆

1-0-8365 / 730 г.
455 / 650 руб.

Осьминог в оригинальном соусе

(ошпаренные кипятком морепродукты в ароматном соевом соусе с красным перцем)



家常凉菜

1-1-6350 / 700 г.
350 / 500 руб.

Салат «Пекин»

(Огурец, соевый творог, мясо отварное, шпинат, пекинская капуста, крахмальная лапша, морковь)

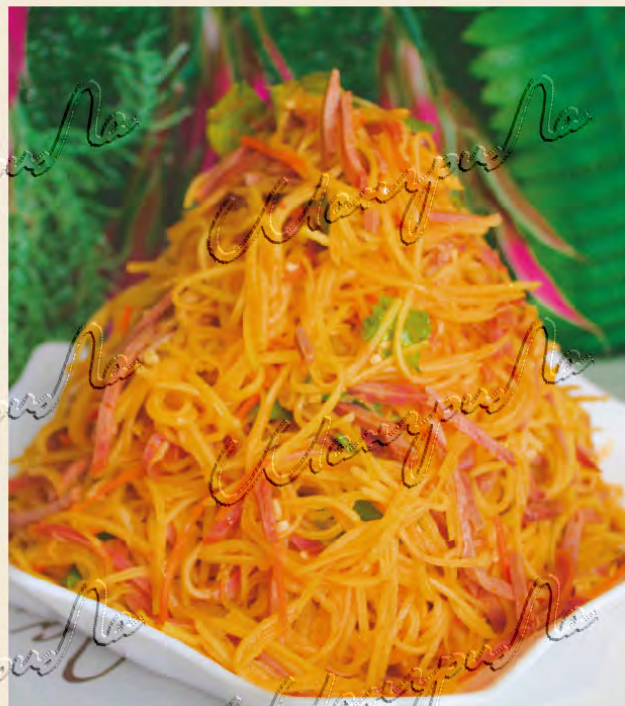


黄瓜拌牛肉

1-1-0

400 / 800 г.
400 / 550 руб.

Салат говядина с огурцом



猪口条拌土豆丝

1-1-5

300 / 600 г.
350 / 500 руб.

Салат «Осенний»

(Слегка отваренная картофельная соломка со свиным языком, кинзой и ароматными приправами)



鱿鱼拌芦笋

1-0-1

250 / 500 г.
610 / 870 руб.

Кальмар со спаржей



手撕猪心

1-1-2205 / 410 г.
450 / 650 руб.

Салат из говяжьего сердца с луком



肉丝拌苦苣

1-1-3150 / 300 г.
280 / 400 руб.

Салат из листьев салата Кудю со свиной



猪耳拌瓜丝

1-2-3300 / 600 г.
350 / 500 руб.Ушки свиные с огурцом
(ушки свиные отварные, огурец, зелень)

山东拌菜

1-2-0300 / 600 г.
320 / 450 руб.

Салат «Шандун»

(мясо свинины, солонкой, соевый творог, капуста, крахмальная лапша, перец)



肘子拌黄瓜

1-1-7400 / 800 г.
350 / 500 руб.

Салат рулька с огурцом



辣白菜拌猪心

1-2-6300 / 550 г.
350 / 500 руб.

Кимчи со свиным сердцем

(Квашеная пекинская капуста с душистой зеленью и мягким свиным сердцем)



牛肉炖柿子

2-0-1

700 / 1400 г.
390 / 550 руб.

Суп из говядины с помидорами
(говядина, помидоры, лук, зелень)



海鲜黄瓜汤

2-0-2

700 / 1400 г.
420 / 600 руб.

Суп из морепродуктов с овощами



小白菜豆腐丸子汤

2-0-3

700 / 1400 г.
390 / 550 руб.

Суп с фрикадельками
(свиной фарш, крахмальная лапша,
капуста)



京酱肉丝 **3-2-1-6** 225 / 450 г.
530 / 750 руб.

Свинина тушеная соломкой
в специальной пасте
(ароматная свиная соломка подается
с оригинальными овощными рулетами)



干煸猪肉丝 **3-2-1-7** 400 / 800 г.
450 / 650 руб.

Свинина, нарезанная соломкой
с сушеным красным перцем



肉炒木耳 **3-2-1-5** 300 / 600 г.
390 / 550 руб.

Свинина с древесными грибами



土豆泥 **3-2-0-5** 500 / 1000 г.
380 / 550 руб.

Картофельное пюре со свиной
по-восточному

Натуральное картофельное пюре с ароматным
фаршем из рубленой свиной мякоти в густом
пряном соусе



红枣烧排骨

3-2-1-9

750 г.
780 руб.

Свиные рёбрышки жаренные на гриле с финиками

(Сочные свиные рёбрышки обжаренные с душистыми финиками в ароматных восточных специях)



铁板茄龙

3-2-0-1

350 / 700 г.
460 / 650 руб.

Баклажаны на чугуне

(баклажаны фаршированные свиным мясом, приготовленные на чугуне)



溜肉段

3-2-1-8

370 / 740 г.
460 / 650 руб.

Свинина, обжаренная в кляре с болгарским перцем и зеленью



锅包肉

3-2-1-2

200 / 400 г.
480 / 680 руб.

Свинина «Гобаожоу»

(кусочки свинины, приготовленные в традиционном кисло-сладком соусе)



老式酱肘子 **3-2-0-9** 300 / 600 г.
525 / 750 руб.

Рулька

(свинная рулька отваренная с применением азиатских приправ и специй)



菠萝古老肉 **3-2-1-4** 325 / 650 г.
460 / 650 руб.

Свинина «Гулаожоу»

(кусочки свинины, приготовленные в традиционном кисло-сладком соусе с ананасами)



水饺 **3-2-0-7** 300 г.
450 руб.

Пельмени «Китайская стена»



蒜薹炒肉 **3-2-2-1** 275 / 550 г.
350 / 500 руб.

Стрелки чеснока со свининой



一品滋味肉 **3-2-1-1** 450 г.
650 руб.

Свинная вырезка с кунжутом и овощами

(Кусочки сочной мякоти свинины обжаренные с кунжутом, болгарским перцем и луком)



港式叉烧肉

3-2-1-3

250 / 500 г.
690 / 980 руб.

Свинина гриль «По-Гонконгски»



大妈扒茄子

3-2-0-2

250 / 500 г.
390 / 550 руб.

Баклажаны по-домашнему
(припущенные в специальном соусе
кусочки баклажана со свининой
и измельченной зеленью)



炸杏鲍菇合

3-2-0-3

275 / 550 г.
400 / 600 руб.

«Золотой фонарь»
(грибочки синбагоу с фаршем в кляре)



干锅娃娃菜 **3-2-0-4** 370 / 740 г.
350 / 500 руб.

Капуста по-харбински
(капуста пекинская тушеная с перцем,
с луком и кусочками свинины)



红烧脆骨 **3-2-2-0** 325 / 650 г.
460 / 650 руб.

Свинные хрящи по-деревенски
(сочные свиные хрящи, тушеные с болгарским
перцем и луком, в специальном соусе)



葱烧肘块 **3-2-1-0** 300 / 600 г.
525 / 750 руб.

Рулька с болгарским перцем
и зеленым луком



叉烧排骨 **3-2-0-8** 300 / 600 г.
630 / 890 руб.

Ребрышки свиные «Барбекю»



护心肉黄蘑粉 **3-3-0-9** 410 / 810 г.
525 / 750 руб.

Крахмальная лапша с говядиной и грибами
(жаренные кусочки говядины и грибами слегка тушатся вместе с крахмальной лапшой с добавлением китайских приправ и специй)



水煮牛肉 **3-3-0-1** 550 / 1100 г.
590 / 850 руб.

Говядина в остром пряном бульоне (говядина, древесный гриб и капуста, тушеные продолжительное время на огне с добавлением острого красного перца)



黑椒牛扒 **3-3-1-1** 225 / 450 г.
630 / 890 руб.

Стейк «Восточный»
(Нежная говяжья вырезка в соусе на подложке из репчатого лука)



压锅牛肉土豆 **3-3-0-8** 450 / 900 г.
550 / 780 руб.

Картошка с говядиной
(кусочки говядины, картофель, приправы)



香菇牛肉锅 **3-3-0-3** 425 / 850 г.
650 / 935 руб.

Говядина с грибами
и болгарским перцем

(ароматная говядина, тушеная с грибами
шиитаке, болгарским перцем, луком и
имбирем)



干锅牛柳

3-3-0-5 300 / 600 г.
525 / 750 руб.

Говядина со стрелками чеснока
и арахисом



脆皮牛腩

3-3-0-4

250 / 430 г.
550 / 650 руб.

Говядина с хрустящей корочкой

(Ломтики ароматной говядины обжаренные в кукурузном кляре до хрустящей корочки с оригинальным соусом)



牛肉豆角炖土豆

3-3-1-0

500 / 1000 г.
490 / 700 руб.

Рагу по-домашнему

(Кусочки телятины с картофелем и овощами, приготовленные под давлением)



咖喱牛肉胡萝卜煲

3-3-1-2

550 г.
500 руб.

Телятина в соусе карри с морковью

(Кусочки телятины томлёные в горшочке с морковью в соусе карри)



铁板牛柳

3-3-0-2

225 / 450 г.
550 / 780 руб.

Говядина на чугуне

(мякоть говядины, обжаренная с особыми специями, луком и болгарским перцем в фольсе на чугунной сковороде)



干煸牛肉丝

3-3-0-6

225 / 450 г.
550 / 780 руб.

Говядина соломкой с сушеным красным перцем



酱皇牛仔粒

3-3-0-7

350 / 650 г.
450 / 780 руб.

Говяжья вырезка по-императорски

(Кусочки говяжьего карбоната пассированные с болгарским перцем в ароматном соусе на подложке из картофельной стружки)



铁板羊肉

3-5-0-3

310 / 620 г.
500 / 690 руб.

Баранина на чугуне

(мякоть молодого барашка обжаренная с особыми специями луком и кинзой в фольге на чугунной сковороде)



黑椒羊腿肉

3-5-0-2

400 / 800 г.
850 / 1190 руб.

Баранина на подушке из грибов в соусе



鲜蘑炒羊肉

3-5-0-1

500 г.
750 руб.

Аппетитная баранина с грибами



红烧羊排

3-5-0-4

350 / 700 г.
500 / 780 руб.

Рубленные бараньи ребрышки в соусе



鸡肉炒口蘑 **3-4-0-3** 550 г.
690 руб.

Куриное филе с шампиньонами
(Нежное куриное филе с душистыми шампиньонами, сочным болгарским перцем и луком)



石锅鸡腿 **3-4-0-7** 750 г.
700 руб.

Курочка по-китайски с имбирем
(Ароматная курочка, обжаренная на чугуне с пряным имбирем и золотистым луком)



压锅小笨鸡 **3-4-0-6** 450 / 900 г.
540 / 760 руб.

Курица с крахмальной лапшой



炸鸡肉串 **3-4-0-9** 400 г.
620 руб.

Сотей из курицы по-китайски



竹网牙签肉 **3-4-0-4** 300 / 550 г.
490 / 700 руб.

Куриное филе на шпажках



宫保鸡丁 **3-4-0-8** 370 / 740 г.
420 / 600 руб.

Кусочки курицы в кляре



铁板鸡片 **3-4-0-5** 275 / 550 г.
400 / 600 руб.

Куриные грудки на чугуне



黑椒鸡排 **3-4-1-0** 300 / 600 г.
480 / 680 руб.

Стейк из куриной грудки в кляре
(На подложке из древесных грибов и шиитаке)



金牌蒜香鸡翅 3-4-0-1 325 / 650 г.
420 / 600 руб.

Крылышки куриные, обжаренные с чесноком

(маринованные куриные крылья обжариваются в масле с применением специй и приправ, подается с овощным салатом)



香辣鸡翅

3-4-0-2 275 / 550 г.
390 / 550 руб.

Куриные крылышки, рубленные с луком, кинзой и болгарским перцем



鱼香茄子煲 3-1-0-1
Баклажаны в горшочке

500 г.
440 руб.



蒜蓉西兰花 3-1-0-2
Броколи с чесноком

600 г.
450 руб.



地三鲜 3-1-0-4

650 г.
400 руб.

Дисаньсянь
(Традиционное китайское блюдо из картошки, баклажана и болгарского перца в ароматном соусе)



杏鲍菇炒木耳 3-1-0-3
Грибное ассорти
(жареные древесные грибы и грибы шиитакэ)

600 г.
720 руб.



黄蘑土豆片 3-1-0-5
Картошка с грибочками
(картофельные пластины обжаренные с маринованными грибами в соусе)

650 г.
450 руб.



宽突鳕鱼

3-6-0-1

1200 г.
700 руб.

Навага по-деревенски

(Нежная навага томлёная на огне в пряном соусе с добавлением свежего имбиря)



软煎马哈鱼

3-6-0-2

350 г.
600 руб.

Нежное филе лосося, обжаренное в кляре



红烧鲈鱼肉

3-6-0-3

750 г.
1100 руб.

Палтус в соусе

(жареный палтус в специальном соусе)



红烧马哈鱼

3-6-0-5

700 г.
850 руб.

Стейки лосося в ароматном соусе



香煎鲈鱼肉

3-6-0-4

400 г.
1200 руб.

Палтус по-шанхайски
(кусочки палтуса, обжаренные в кляре)



馏马哈鱼段

3-6-0-6

325 / 650 г.
520 / 740 руб.

Филе лосося в кляре
с болгарским перцем



金丝脆香虾

3-7-0-7

200 / 400 г.
700 / 980 руб.

Креветка по-королевски
(обжаренные креветки в мучном кляре
посыпанные панировочной стружкой
подаются в бумажных вазочках)



蒜蓉粉丝蒸元贝

3-7-0-8

150 / 300 г.
680 / 960 руб.

«Морское чудо»

(гребешок в фирменном соусе на подложке
из крахмальной лапши)



大漠风沙虾

3-7-0-6

200 / 400 г.
630 / 900 руб.

Креветка в кляре

(Креветки обжаренные в кляре в сухарях
с фруктовым соусом)



兰菇炒一鲜

3-7-1-0

200 / 400 г.
420 / 600 руб.

«Шанхай»

(Тёплый салат с брокколи, креветкой и грибами)



竹篓香辣虾

3-7-1-1

450 г.
450 руб.

Креветка в бамбучной корзине, обжаренная с ароматными пряностями



铁板鱿鱼

3-7-0-3

275 / 500 г.
520 / 730 руб.

Кальмар с болгарским перцем и луком на чугуне



炸鱿鱼圈

3-7-0-5

175 / 350 г.
455 / 650 руб.

Кольца кальмара в кляре



仔然鱿鱼须

3-7-0-4

300 / 600 г.
440 / 630 руб.

Кальмар с луком и ароматными пряностями



鲜奶沙拉虾仁 **3-7-0-9** 320 г.
400 руб.

Омлет с креветкой
(Нежная креветка на подложке из
воздушного омлета)



香辣鱿鱼 **3-7-0-2** 300 / 600 г.
460 / 660 руб.

Кальмар в кляре
(Тушка жаренного в кляре кальмара,
нарезанная кусочками, подаётся
со специальным соусом)



西葫芦虾仁 **3-7-0-1** 300 / 600 г.
350 / 500 руб.

Кабачок, обжаренный в соусе
с очищенными креветками



脆皮香蕉

5-0-1

250 / 500 г.
320 / 450 руб.

Бананы в карамели
(бананы в сахарной карамельной глазури)



蛋黄酥

5-0-2

350 г.
450 руб.

Песочное печенье «Сказка Востока»



水果拼盘

5-0-3

200 / 400 г.
320 / 450 руб.

Фруктовое ассорти



拔丝苹果

5-0-4

250 / 500 г.
320 / 450 руб.

Яблоки в карамели
(кусочки яблок в сахарной карамели)



米饭 **4-0-3** 100 г.
50 руб.
Рис отварной



海鲜炒饭 **4-0-5** 700 г.
420 руб.
«Чао Фан с морепродуктами»
(плов с морепродуктами)



什锦炒饭 **4-0-6** 700 г.
360 руб.
«Чао Фан с овощами»
(плов с овощами)



扬州炒饭 **4-0-4** 500 г.
390 руб.
Рис, жареный с яйцом и креветками
(рис яйцо, креветки, морковь, масло)



炸薯条 **4-0-2** 400 г.
350 руб.
Картошка фри



土豆楔子 **4-0-1** 400 г.
350 руб.
Картофельные дальки