



北京烤鸭

**0-0-6**

Утка по-пекински

450/1200г.  
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)

(подается бульон, сваренный из оставшихся после нарезки частей)

**0-0-6/1**

**0-0-6/2**

(оставшиеся части подаются обжаренные на сильном огне)



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



酱羊腿

0-0-1

1800 г.  
2200 руб.

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



扒全肘

0-0-4

1300 г.  
1350 руб.

Рулька в оригинальном соусе на косточке  
(подается с гарниром)




酱鸭

0-0-5

1500 г.  
1980 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

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



烤鸡

0-0-3

400 / 800 г.  
850 / 1190 руб.

Курица по-шангунски  
(ароматная подкопченая курица с добавлением восточных специй)



排骨鸡翅土豆、

**0-0-2**

1700 г.  
1380 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.  
790 руб.

Свинные рёбрышки жаренные на гриле с финиками

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



三文鱼刺身

**1-2-4**150 / 300 г.  
840 / 1190 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

**1-2-1**300 / 600 г.  
670 / 960 руб.**Семга по-сычуаньски**

(кусочки сёмги с древесными грибами, болгарским перцем и луком в специальном соусе с васаби)



香麻杏鲍菇

**1-2-5**500 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** 300 / 600 г.  
370 / 530 руб.

Легкий питательный салат  
(из свежих огурцов, помидоров, листьев салата, древесных грибов, тофу, яиц и арахиса)



五彩拌粉丝 **1-1-9** 350 / 700 г.  
370 / 530 руб.

Салат с фунчезой



群英会脆 **1-0-6** 400 / 800 г.  
360 / 520 руб.

Овощная нарезка



五色拌菜 **1-1-4** 325 / 650 г.  
330 / 480 руб.

Салат овощной «Хунань»  
(мелко нарезанные овощи с морской капустой и крахмальной лапшой)



三丝爆豆 **1-0-2** 150 / 300 г.  
370 / 530 руб.

Картофельная стружка  
(обжаренная на масле с луком, арахисом и кинзой)



虾仁拌时蔬 **1-0-9** 500 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**

325 / 650 г.  
450 / 650 руб.

Салат с кальмаром  
(кусочки кальмара с отварным шпинатом  
и крахмальной лапшой под соусом  
с добавлением васаби)



蒜苔拌鱿鱼须

**1-2-2**

570 г.  
630 руб.

Стрелки чеснока с кальмаром



麻辣拌菜

**1-1-1**

230 / 460 г.  
460 / 670 руб.

Салат из говядины,  
свиного языка и сердца



酱油黄瓜

**1-0-7**

350 / 700 г.  
290 / 420 руб.

Огурцы «По-тайваньски»



酱熏多拼

**1-0-5**225 / 450 г.  
510 / 730 руб.**Мясное ассорти**(отваренные в специальном соусе говядина,  
свинье сердце, уши и язык)

鸡胗拌瓜丝

**1-0-3**300 / 600 г.  
350 / 510 руб.**Куриные желудки с огурцом**

(куриный желудок, огурец, зелень)



捞汁双脆

**1-0-8**365 / 730 г.  
620 / 880 руб.**Осьминог в оригинальном соусе**(ошпаренные кипятком морепродукты  
в ароматном соевом соусе с красным перцем)

家常凉菜

**1-1-6**350 / 700 г.  
380 / 550 руб.**Салат «Пекин»**(огурец, соевый творог, мясо отварное,  
шпинат, пекинская капуста, крахмальная  
лапша, морковь)



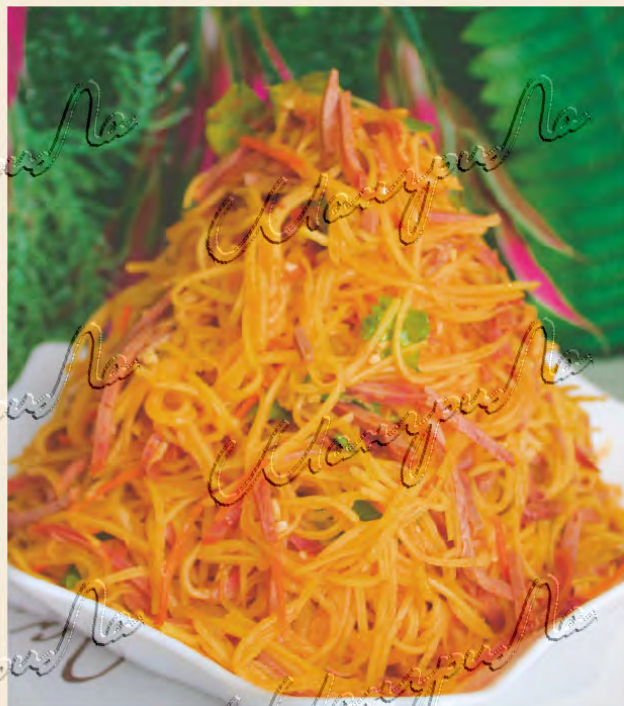


黄瓜拌牛肉

**1-1-0**

350 / 700 г.  
410 / 570 руб.

Салат говядина с огурцом



猪口条拌土豆丝

**1-1-5**

300 / 600 г.  
370 / 530 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.  
525 / 750 руб.

Кальмар со спаржей



手撕猪心

**1-1-2**205 / 410 г.  
470 / 670 руб.

Салат из говяжьего сердца с луком



肉丝拌苦苣

**1-1-3**150 / 300 г.  
290 / 420 руб.

Листья салата кудю со свиной (лёгкий питательный салат для настоящих гурманов)



猪耳拌瓜丝

**1-2-3**300 / 600 г.  
370 / 530 руб.Ушки свиные с огурцом  
(ушки свиные отварные, огурец, зелень)

山东拌菜

**1-2-0**300 / 600 г.  
340 / 480 руб.Салат «Шандун»  
(мясо свинины соломкой, соевый творог, капуста, крахмальная лапша, перец)

肘子拌黄瓜

**1-1-7**350 / 700 г.  
380 / 550 руб.

Салат рулька с огурцом



辣白菜拌猪心

**1-2-6**300 / 550 г.  
370 / 530 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.  
450 / 650 руб.

Томатный суп с говядиной  
(говядина, помидоры, лук, зелень)



海鲜黄瓜汤

**2-0-2**

700 / 1400 г.  
430 / 630 руб.

Суп из морепродуктов с овощами



小白菜豆腐丸子汤

**2-0-3**

700 / 1400 г.  
400 / 570 руб.

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



京酱肉丝

**3-2-1-6**

425 / 850 г.  
540 / 760 руб.

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



干煸猪肉丝

**3-2-1-7**

300 / 600 г.  
460 / 660 руб.

Свинина, нарезанная соломкой  
с сушеным красным перцем



肉炒木耳

**3-2-1-5**

300 / 600 г.  
400 / 560 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.  
790 руб.

Свинные рёбрышки жаренные на гриле с финиками

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



铁板茄龙

**3-2-0-1**

350 / 700 г.  
470 / 670 руб.

Баклажаны на чугуне

(баклажаны фаршированные свиным мясом, приготовленные на чугуне)



溜肉段

**3-2-1-8**

370 / 740 г.  
470 / 670 руб.

Свинина, обжаренная в кляре с болгарским перцем и зеленью



锅包肉

**3-2-1-2**

375 / 750 г.  
520 / 740 руб.

Свинина «Гобаожоу»

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



老式酱肘子 **3-2-0-9** 350 / 700 г.  
530 / 760 руб.

Рулька

(свинная рулька отваренная с применением азиатских приправ и специй)



菠萝古老肉 **3-2-1-4** 350 / 700 г.  
490 / 719 руб.

Свинина «Гулаожоу»

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



水饺 **3-2-0-7** 550 г.  
470 руб.

Пельмени «Китайская стена»



蒜薹炒肉 **3-2-2-1** 275 / 550 г.  
360 / 520 руб.

Стрелки чеснока со свининой



一品滋味肉 **3-2-1-1** 600 г.  
670 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**

200 / 400 г.  
630 / 890 руб.

Свинина гриль «По-Гонконгски»

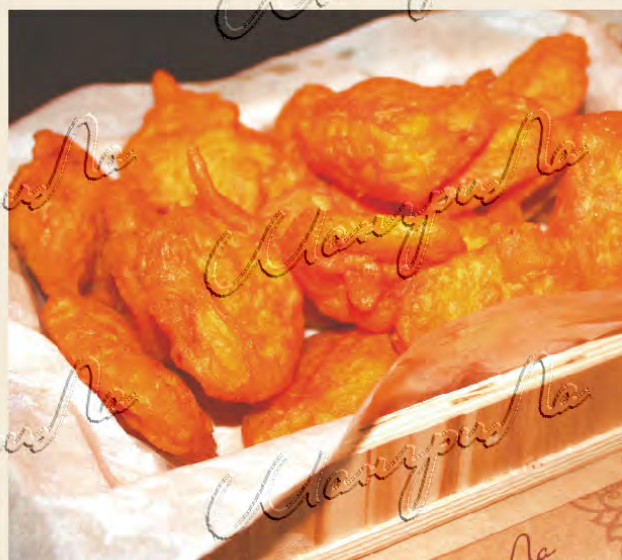


大妈扒茄子

**3-2-0-2**

350 / 700 г.  
420 / 590 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.  
420 / 600 руб.

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



干锅娃娃菜 **3-2-0-4** 370 / 740 г.  
360 / 520 руб.

Капуста по-харбински  
(пекинская капуста обжаренная с перцем,  
луком и подкопченной свиной грудинкой)



红烧脆骨 **3-2-2-0** 325 / 650 г.  
470 / 660 руб.

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



葱烧肘块 **3-2-1-0** 300 / 600 г.  
530 / 760 руб.

Рулька обжаренная с болгарским  
перцем и зелёным 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.  
600 / 850 руб.

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



水煮牛肉 **3-3-0-1** 550 / 1100 г.  
650 / 920 руб.

Говядина в остром пряном бульоне (говяжий карбонад с древесными грибами и капустой, тушёный на огне с добавлением острых восточных специй)



黑椒牛扒 **3-3-1-1** 300 / 600 г.  
660 / 940 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.  
600 / 850 руб.

Картошка с говядиной  
(кусочки говядины, картофель, приправы)



香菇牛肉锅 **3-3-0-3** 425 / 850 г.  
680 / 970 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.  
540 / 770 руб.

Говядина со стрелками чеснока  
и арахисом



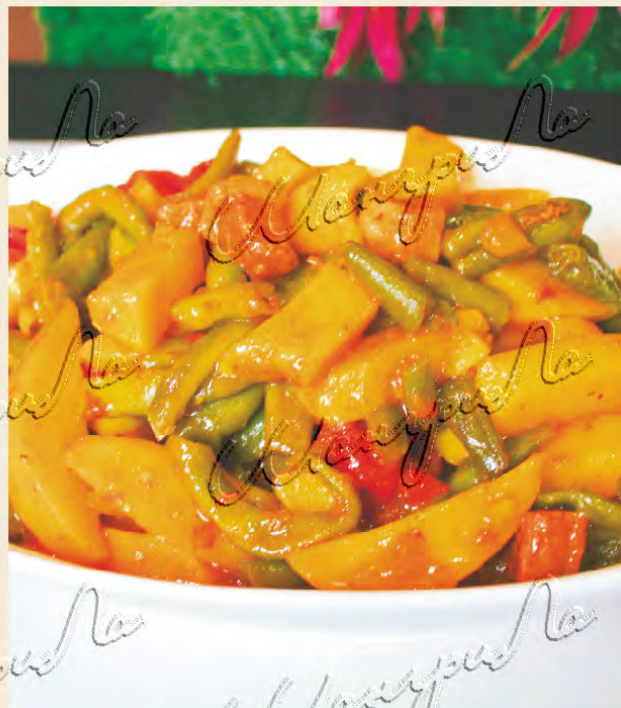
脆皮牛腩

**3-3-0-4**

250 / 430 г.  
470 / 670 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.  
530 / 750 руб.

Разу 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.  
600 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**

275 / 550 г.  
610 / 870 руб.

Говядина на чузуне  
(говяжий карбонад, обжаренный с особыми специями, луком и болгарским перцем в фольге на чугунной сковороде)



干煸牛肉丝

**3-3-0-6**

300 / 600 г.  
560 / 790 руб.

Говядина соломкой с сушеным красным перцем



酱皇牛仔粒

**3-3-0-7**

350 / 650 г.  
560 / 790 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.  
520 / 720 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.  
760 руб.

Аппетитная баранина с грибами



红烧羊排

**3-5-0-4**

350 / 700 г.  
550 / 780 руб.

Рубленные бараньи ребрышки в соусе



宫保鸡丁 **3-4-0-8** 350 / 700 г.  
430 / 630 руб.

Кусочки курицы в кляре

(мелко нарезанное куриное филе, обжаренное с арахисом и овощами в кисло-сладком соусе)



铁板鸡片 **3-4-0-5** 275 / 550 г.  
430 / 610 руб.

Куриные грудки на чужуне



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)



鸡肉炒口蘑 **3-4-0-3** 600 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.  
650 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.  
510 / 730 руб.

Курица с крахмальной лапшой



炸鸡肉串 **3-4-0-9** 600 г.  
640 руб.

Сотей из курицы по-китайски



竹网牙签肉 **3-4-0-4** 300 / 550 г.  
510 / 720 руб.

Куриное филе на шпажках



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, подаются с овощным салатом)



香辣鸡翅

**3-4-0-2** 275 / 550 г.  
390 / 560 руб.

Куриные крылышки, рубленные  
с луком, кинзой и болгарским перцем





鱼香茄子煲 3-1-0-1  
Баклажаны в горшочке

500 г.  
450 руб.



蒜蓉西兰花 3-1-0-2  
Брокколи с чесноком

600 г.  
470 руб.



地三鲜 3-1-0-4

650 г.  
440 руб.

Дисяньсянь  
(традиционное китайское блюдо из картошки, баклажана и болгарского перца в ароматном соусе)



杏鲍菇炒木耳 3-1-0-3

600 г.  
720 руб.

Грибное ассорти  
(жареные древесные грибы и грибы шиитаке)



黄蘑土豆片 3-1-0-5

650 г.  
470 руб.

Картошка с грибочками  
(картофельные пластины обжаренные с грибами в 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 масле)



馏马哈鱼段

**3-6-0-6**

325 / 650 г.  
530 / 750 руб.

Филе лосося в кляре  
с болгарским перцем



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.  
590 руб.

Нежное филе лосося, обжаренное в кляре



红烧鲈鱼肉

**3-6-0-3**

750 г.  
1100 руб.

Палтус в оригинальном соусе



金丝脆香虾

**3-7-0-7**

200 / 400 г.

700 / 980 руб.

Креветка по-королевски

(креветки в кляре посыпанные панировочной стружкой с фруктовым соусом)



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.

950 / 1190 руб.

Креветка в кляре

(креветки обжаренные в кляре в сухарях с фруктовым соусом)



兰菇炒一鲜 **3-7-1-0** 250 / 500 г.  
460 / 650 руб.  
«Шанхай»  
(брокколи с креветкой и грибами)



竹篓香辣虾 **3-7-1-1** 450 г.  
450 руб.  
Креветка в паницире, обжаренная  
с ароматными пряностями



铁板鱿鱼 **3-7-0-3** 275 / 500 г.  
530 / 750 руб.  
Кальмар с болгарским перцем  
и луком на чугуне



炸鱿鱼圈 **3-7-0-5** 175 / 350 г.  
470 / 670 руб.  
Кольца кальмара в кляре



仔然鱿鱼须 **3-7-0-4** 300 / 600 г.  
450 / 650 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.  
530 / 750 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.  
370 / 530 руб.

Кабачок, обжаренный в соусе  
с очищенными креветками



米饭

**4-0-3**

200 г.  
70 руб.

Рис отварной



海鲜炒饭

**4-0-5**

700 г.  
450 руб.

«Чао Фан с морепродуктами»  
(плов с морепродуктами)



什锦炒饭

**4-0-6**

700 г.  
380 руб.

«Чао Фан с овощами»  
(плов с овощами)



扬州炒饭

**4-0-4**

650 г.  
450 руб.

Рис, жареный с яйцом и креветками  
(рис, яйцо, креветки, морковь, масло)



炸薯条

**4-0-2**

400 г.  
360 руб.

Картошка фри



土豆楔子

**4-0-1**

400 г.  
360 руб.

Картофельные дальки



脆皮香蕉

5-0-1

250 / 500 г.  
330 / 470 руб.

Бананы в карамели  
(бананы в сахарной карамельной глазури)



蛋黄酥

5-0-2

350 г.  
470 руб.

Песочное печенье «Сказка Востока»



水果拼盘

5-0-3

400 / 800 г.  
330 / 470 руб.

Фруктовое ассорти



拔丝苹果

5-0-4

250 / 500 г.  
330 / 470 руб.

Яблоки в карамели  
(кусочки яблок в сахарной карамели)



焦糖奶油梨

5-0-5

275 / 550 г.  
360 / 500 руб.

Сливочная груша в карамели