



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)



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
960 руб. (вырезка из отборной говядины, приготовленная в оригинальном соусе)



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 свиные рёбрышки обжаренные с душистыми финиками в ароматных восточных специях)



酱鸭

0-0-5

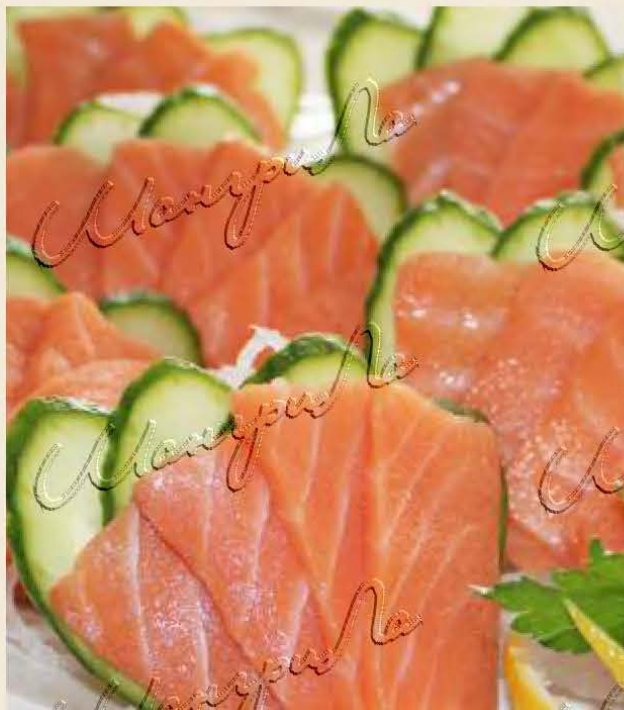
1500 г.
1980 руб.

Утка деликатесная

(утка запеченная в соусе с гарниром)



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



三文鱼刺身

1-2-4150 / 300 г.
900 / 1290 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.
900 / 1290 руб.**Семга по-сычуаньски**

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



手撕拌菜

1-0-4300 / 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

1-1-9350 / 700 г.
370 / 530 руб.**Салат с фунчезой**



群英会脆

1-0-6

400 / 800 г.
360 / 520 руб.

Овощная нарезка

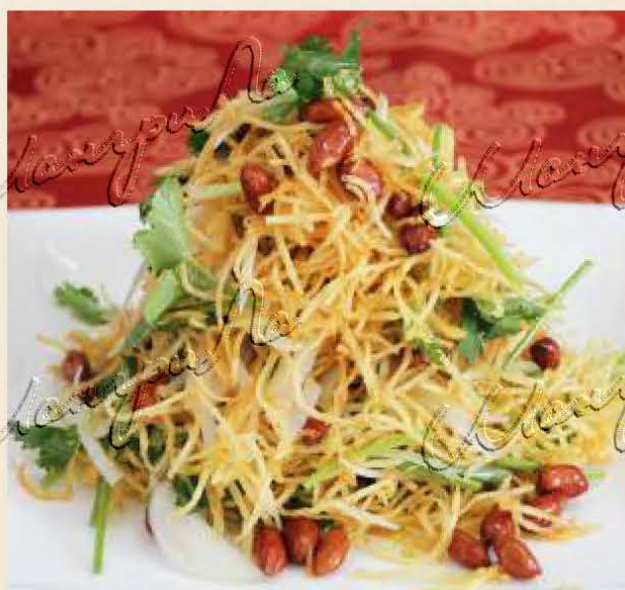


五色拌菜

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.
610 руб.

Салат «Весенняя свежесть»
(спаржа с нежными креветками и сочным болгарским перцем, приправленная оригинальным соусом и корнишонами)



海鲜拌菜

1-1-8

325 / 650 г.
470 / 670 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.
680 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.
360 / 520 руб.

Огурцы «По-тайваньски»



酱熏多拼

1-0-5225 / 450 г.
510 / 730 руб.

Мясное ассорти

(отваренные в специальном соусе говядина,
свиные сердце, уши и язык)

鸡胗拌瓜丝

1-0-3300 / 600 г.
350 / 510 руб.

Куриные желудки с огурцом

(куриный желудок, огурец, зелень)



捞汁双脆

1-0-8365 / 730 г.
690 / 990 руб.

Осьминог в оригинальном соусе

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

家常凉菜

1-1-6350 / 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.
450 / 640 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.
550 / 790 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

1-1-3150 / 300 г.
290 / 420 руб.

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



猪耳拌瓜丝

1-2-3250 / 500 г.
370 / 530 руб.

Ушки свиные с огурцом
(ушки свиные отварные, огурец, зелень)



肘子拌黄瓜

1-1-7325 / 650 г.
380 / 550 руб.

Салат рулька с огурцом

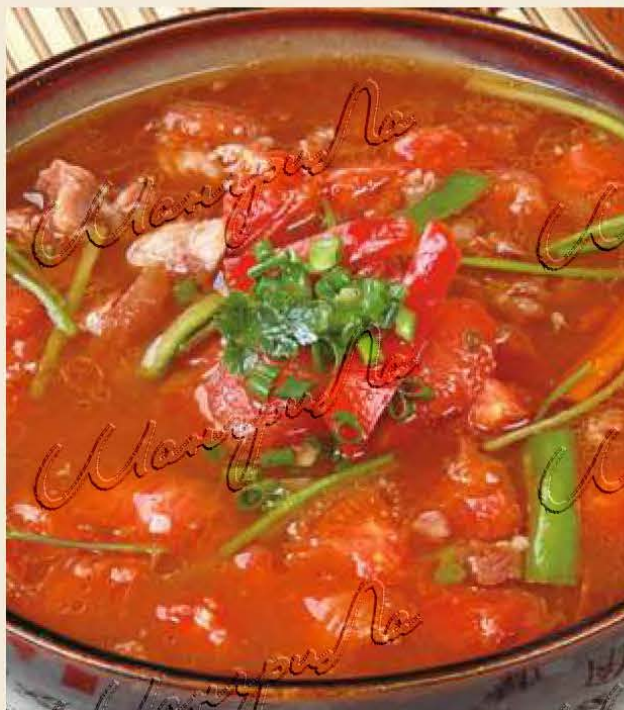


山东拌菜

1-2-0300 / 600 г.
340 / 480 руб.

Салат «Шандун»

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

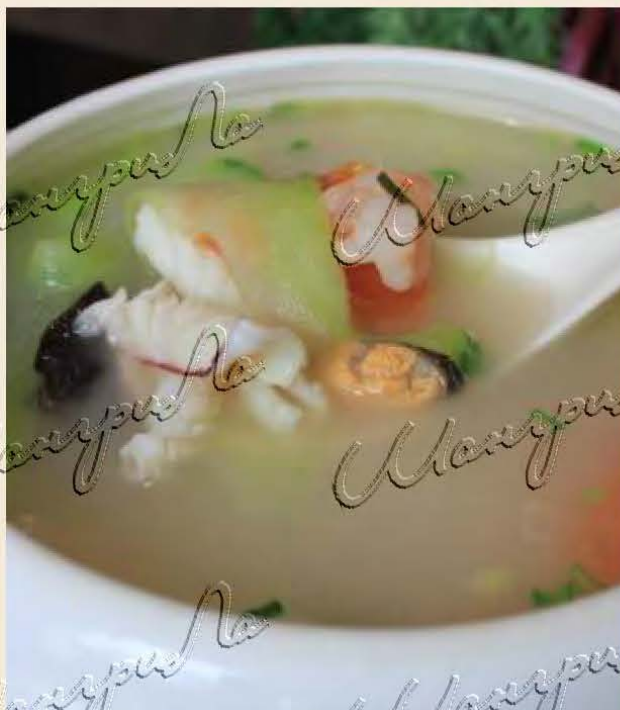


牛肉炖柿子

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 свиные рёбрышки обжаренные с душистыми финиками в ароматных восточных специях)



铁板茄龙

3-2-0-1

350 / 700 г.
600 / 850 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.
530 / 760 руб.

Свинина «Гобасоу»

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



老式酱肘子

3-2-0-9

350 / 700 г.
580 / 830 руб.

Рулька

(свиная рулька отваренная с применением азиатских приправ и специй)



菠萝古老肉

3-2-1-4

350 / 700 г.
490 / 710 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)



大妈扒茄子

3-2-0-2

350 / 700 г.
570 / 820 руб.

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



炸杏鲍菇合

3-2-0-3

275 / 550 г.
520 / 740 руб.

«Золотой фонарь»

(грибочки синбагоу с фаршем в кляре)



干锅娃娃菜

3-2-0-4

370 / 740 г.
420 / 600 руб.

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



葱烧肘块

3-2-1-0

300 / 600 г.
530 / 760 руб.

**Рулька обжаренная с болгарским
перцем и зелёным луком**



护心肉黄蘑粉 **3-3-0-9** 410 / 810 г.
690 / 980 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.
660 / 950 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.
690 / 980 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.
610 / 870 руб.

Картошка с говядиной
(кусочки говядины, картофель, приправы)



香菇牛肉锅 **3-3-0-3** 425 / 850 г.
690 / 990 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.
680 / 970 руб.

Говядина на чугуне

(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



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

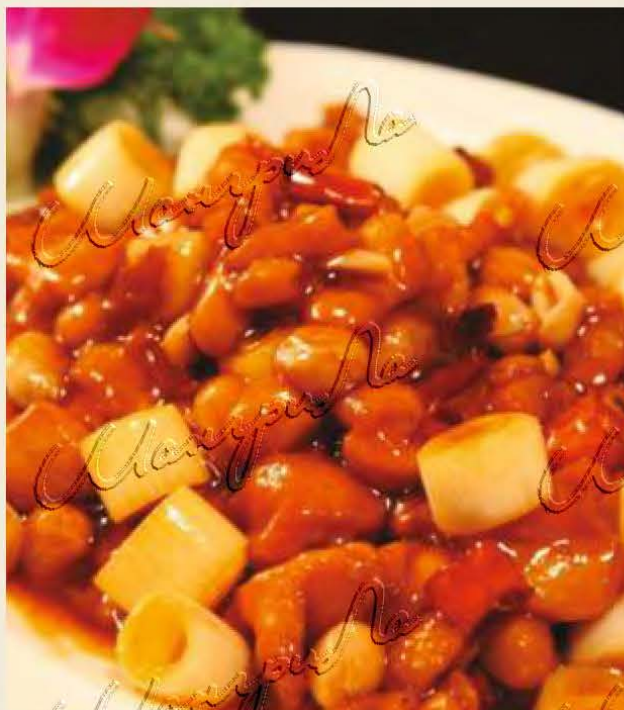


鲜蘑炒羊肉

3-5-0-1

500 г.
940 руб.

Аппетитная баранина с грибами



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.

Куручка 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)

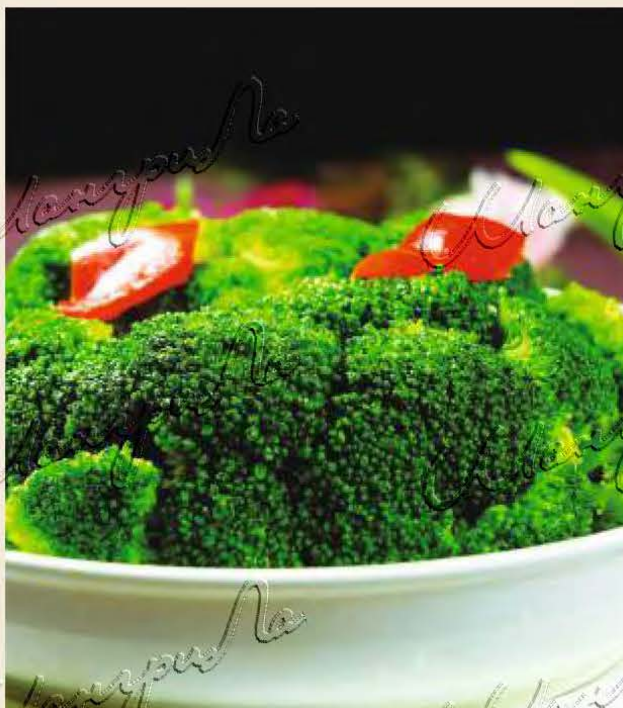


香辣鸡翅

3-4-0-2

275 / 550 г.
390 / 560 руб.

Куриные крылышки, рубленные
с луком, кинзой и болгарским перцем



蒜蓉西兰花

3-1-0-2

600 г.
470 руб.

Брокколи с чесноком



地三鲜

3-1-0-4

650 г.
440 руб.

Дисаньсянь

(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.
700 руб.

Стейки лосося в ароматном соусе



香煎鲈鱼肉

3-6-0-4

400 г.
1350 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



红烧鲽鱼肉

3-6-0-3

750 г.
1100 руб.

Палтус в оригинальном соусе



金丝脆香虾

3-7-0-7

300 г.
770 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.
770 / 1100 руб.

«Морское чудо»

(гребешок в фирменном соусе на подложке
из крахмальной лапши)



大漠风沙虾

3-7-0-6

240 г.
1400 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.
470 / 670 руб.

«Шанхай»
(брокколи с креветкой и грибами)



竹篓香辣虾 3-7-1-1 450 г.
450 руб.

Креветка в панцире, 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.

Колечки кальмара в кляре



仔然鱿鱼须

3-7-0-4

300 / 600 г.
450 / 650 руб.

Кальмар с луком и ароматными
пряностями



香辣鱿鱼

3-7-0-2

300 / 600 г.
580 / 830 руб.

Кальмар в кляре

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



米饭

4-0-3

200 г.
70 руб.

Рис отварной



海鲜炒饭

4-0-5

700 г.
500 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.
500 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 дольки



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.
340 / 490 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