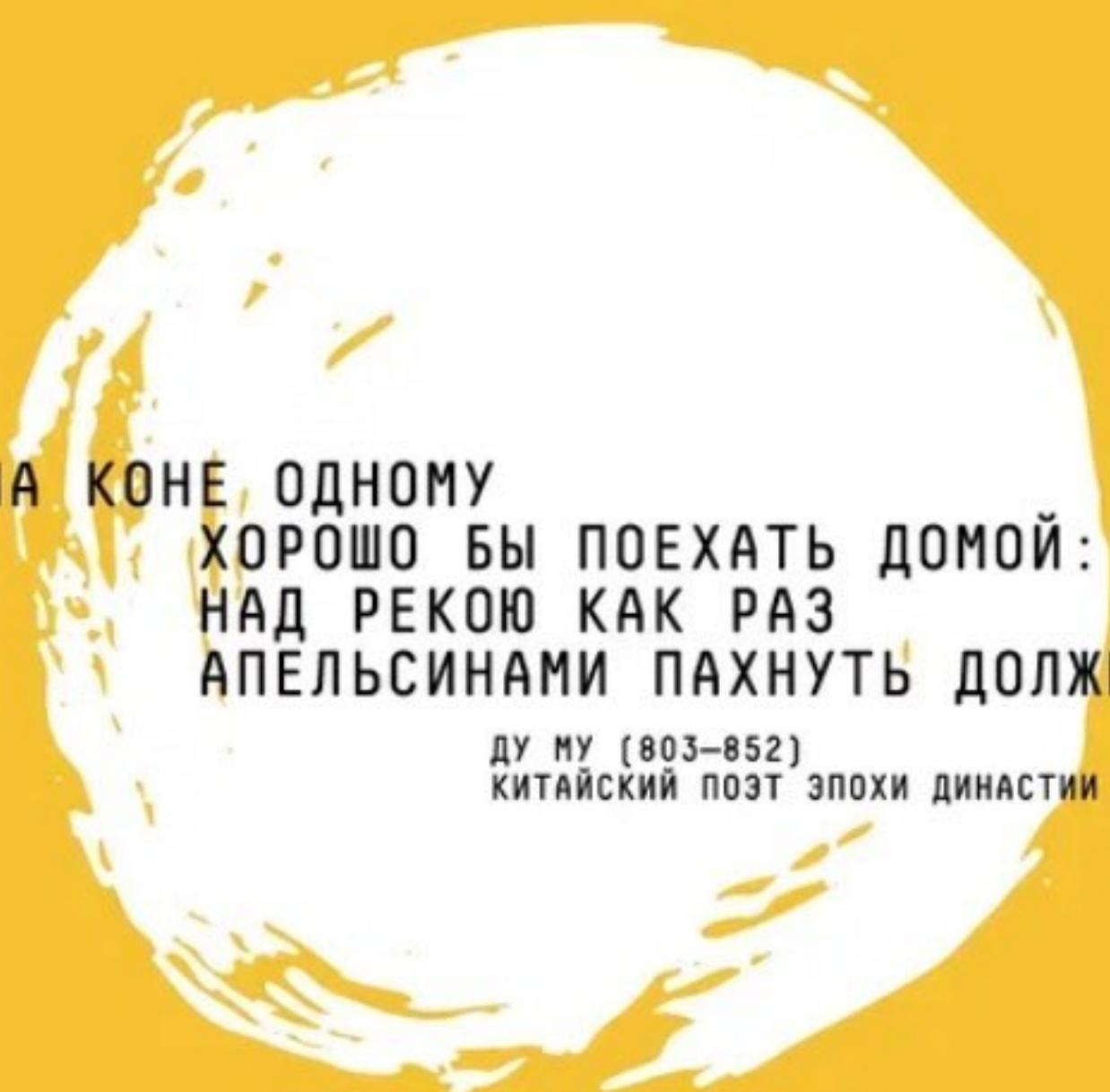




ТРИ  
АПЕЛЬСИНА

КИТАЙСКИЙ РЕСТОРАН

三个橙子



НА КОНЕ ОДНОМУ  
ХОРОШО БЫ ПОЕХАТЬ ДОМОЙ:  
НАД РЕКОЮ КАК РАЗ  
АПЕЛЬСИНАМИ ПАХНУТЬ ДОЛЖНО!

ДУ МУ (803–852)  
КИТАЙСКИЙ ПОЭТ ЭПОХИ ДИНАСТИИ ТАН

ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ НАМ ОБ ЭТОМ.

ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ БРОНИ

# Утка

ПО - ПЕКИНСКИ

北京烤鸭

Маринованная в пяти специях и запеченная.

Церемония подачи утки по-пекински включает в себя 3 блюда:

1. Одиннадцать тончайших пшеничных блинчиков с утиным филе, с молодым луком-порей, соломкой из свежего огурца и соусом Хойсин
2. Насыщенный бульон с китайской капустой
3. Обжаренные косточки с утиным мясом в устричном соусе

4.5000 р\*

С церемонией подачи в зале 4.700 р\*

\*на данное предложение не распространяется действие скидок и акций

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### „Битые“ огурцы по-китайски

необычная по приготовлению пикантная  
китайская закуска в классическом маринаде

150 г  
320 Р



### Мягкий тофу в китайском соусе

150 г  
390 Р

### Грибы муэр

черный китайский  
древесный гриб, по легенде  
обладающий уникальными  
целебными свойствами

155 г  
370 Р





### Нарезка из свиных ушек

традиционная китайская закуска  
с острым соусом из черных бобов

150/55 г  
450 Р



### Тамаки из баранины

опаленные ломтики мякоти барашка  
с острым соусом из пасты табоджан

110 г  
430 Р



### Сычуаньский тунец

слабосоленый тунец  
с маринованным дайконом

60/50 г  
440 Р

## САЛАТЫ

Салат  
с кальмаром  
и грибами  
„серебряные ушки“  
с перцем чили

210 г  
520 Р

Салат  
по-харбински

с яичным блинчиком, фунгозой,  
пекинской капустой,  
морковью и огурцом

250 г  
390 Р

Салат  
с жареными  
баклажанами и  
арахисовой заправкой

с битьми огурцами и томатами черри

190 г  
450 Р



Салат с копченым  
угрем, мягким сыром  
и соусом сливочный  
терияки

с арахисом и рисом

145 г  
650 Р



Пекинский

с нежным филе тунца,  
томатами и пекинской капустой

245 г  
590 Р



Аньхой

с креветками, маринованной редькой,  
болгарским перцем и водяным каштаном

220 г  
650 Р



### Салат Будда с лотосом

острый салат с корнем лотоса, китайской  
капустой, зеленым луком и перцем чили

170 г  
450 Р



### Салат с жареным тофу

с маринованным папоротником и китайской  
капустой

130 г  
420 Р




### Салат со свиными ушками

с маринованной морковью, свежими  
огурцами и печеным перцем

180 г  
470 Р






Салат со  
свининой и  
соусом Тонкацу


с маринованным папоротником, печеным перцем и соевыми ростками

210 г  
480 Р



Салат с говядиной,  
печеным перцем,  
кинзой и красным  
луком

160 г  
570 Р



Салат  
с цыпленком  
и манго с лёгкой  
фруктовой  
заправкой

170 г  
650 Р

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Острые  
креветки  
Бэнг-Бэнг

в нежном сливочном соусе с листьями молодого шпината, кунжутом и лаймом

150 г  
670 Р

Кальмары,  
жареные с луком,  
перцем и острой  
пастой

140 г  
620 Р

Хрустящие  
палочки кальмара  
с соусом сладкий  
Чили

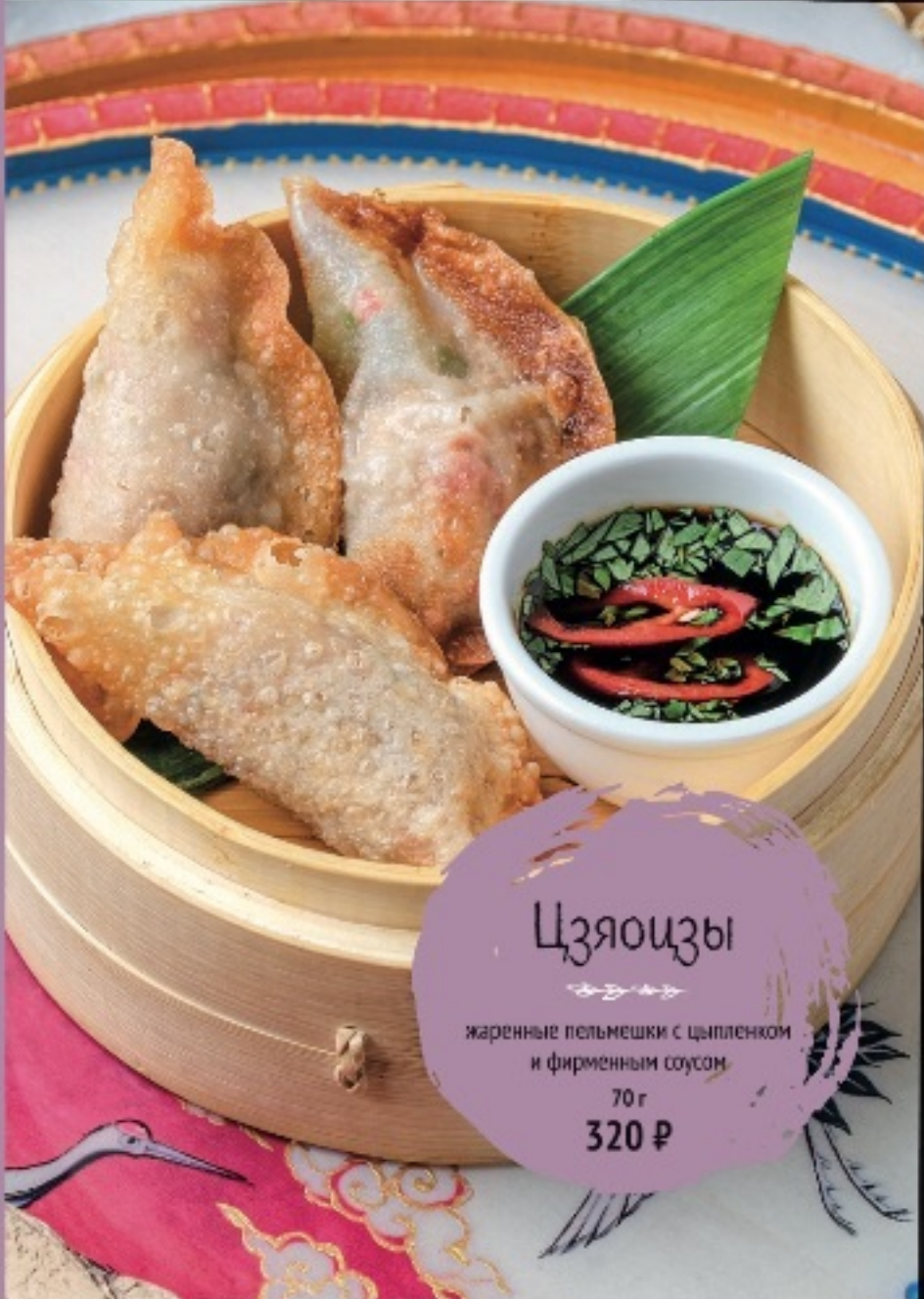
150/30 г  
560 Р



### Ланчжоу

теплая закуска  
из филе утки с ананасами  
в медовом соусе

70/90 г  
520 Р



### Цзяоцзы

жаренные пельмешки с цыпленком  
и фирменным соусом

70 г  
320 Р



Острая соломка  
из карпа с чили  
и кисло-сладким  
соусом

210/30 г  
540 Р



Свинные ребрышки  
„Чу-хоу“

в томатном соусе с овощами

300 г  
590 ₺



Куриные  
желудки

с острым перцем чили

220 г  
490 ₺

# СПРИНГ-РОЛЛЫ

Лёгкая закуска в блинчике с разнообразной начинкой внутри

春卷

Попробуйте  
ассорти  
сразу со всеми  
начинками

100/30 г  
350 ₺

Курица

100/30 г  
350 ₺

Свинина

100/30 г  
360 ₺

Овощные  
с фунчозой

с добавлением грибов Муэр

100/30 г  
330 ₺

Кстати "весенними роллами" их назвали потому, что готовят их в первый день китайского Нового года, который всегда приходится на весну

# ВОНТОНЫ

Разновидность китайских пельменей, приготовленных на пару

Свинина

110 г  
330 Р

Море-  
продукты

110 г  
360 Р

Курица

110 г  
330 Р

С ДОБАВЛЕНИЕМ  
ГРИБОВ МУЭР

Попробуйте  
ассорти  
сразу со всеми  
начинками

110 г  
340 Р

# ДИМСАМЫ

китайская вариация на тему пельменей – небольшая порция начинки, спрятанная в тесте.  
Одно из главных блюд кантонской кухни.

Телятина

220 г  
480 ₽

Попробуйте  
ассорти  
сразу со всеми  
начинками

220 г  
460 ₽

Свинина

220 г  
450 ₽

Курица

220 г  
450 ₽



# СУПЫ

## Суп-Вонтон

Блюдо традиционной китайской кухни. пельмени-вонтоны варятся в мясном бульоне с имбирем и зеленым луком

250/110 г  
420 Р

## Кисло-острый суп

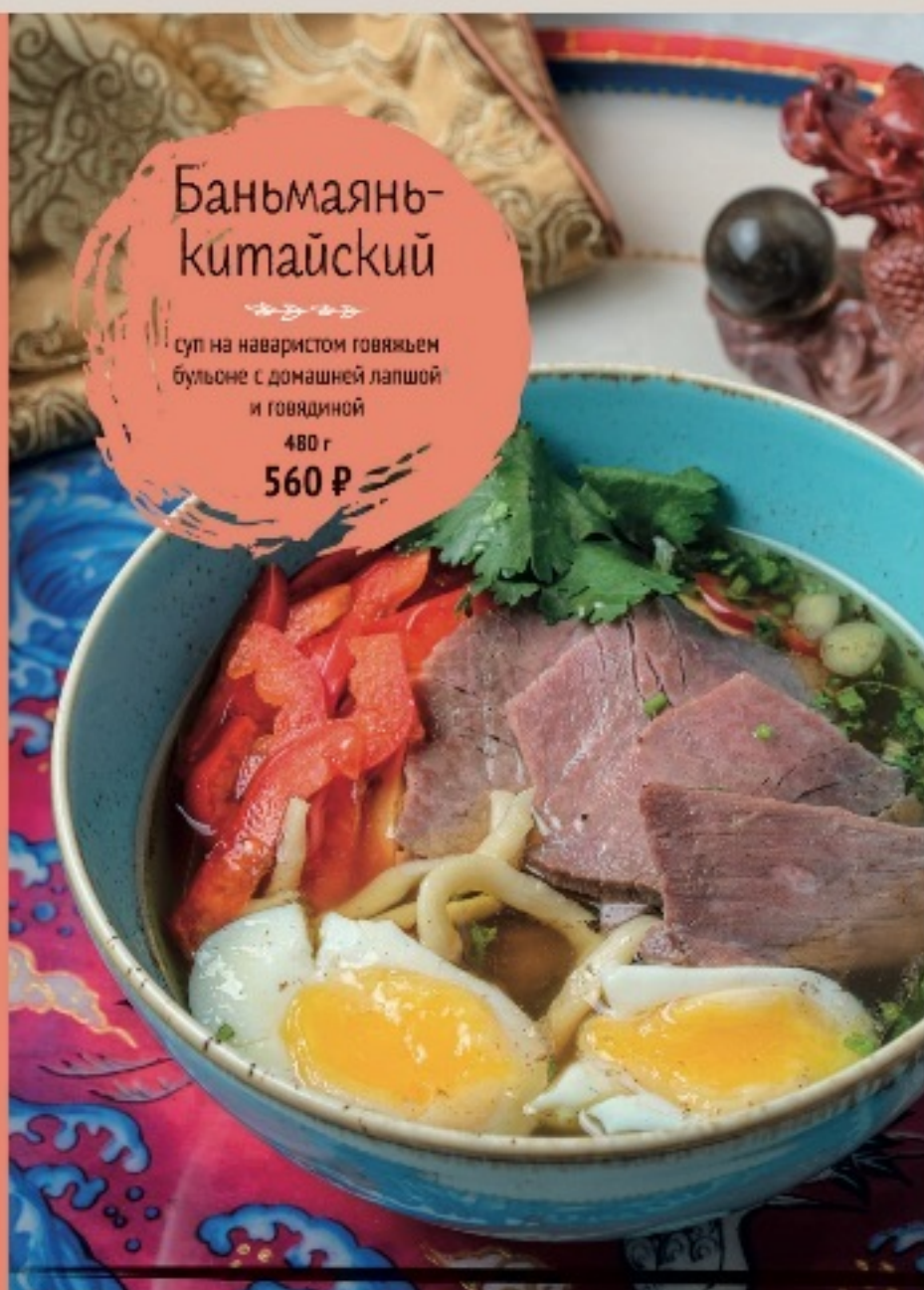
традиционный китайский суп с яйцом, свиной и грибами муэр

300 г  
450 Р

## Суп из утки с тянущейся домашней лапшой и соевыми ростками

300 г  
470 Р





### Баньмаянь- китайский

суп на наваристом говяжьем  
бульоне с домашней лапшой  
и говядиной

480 г

560 Р



### Ганьсу

кисло-острый суп с кальмарами,  
свининой, грибами шиитаке,  
соевыми ростками, яйцом и тофу

300 г

470 Р



### Томатный суп с цветной капустой и кукурузой

340 г

380 Р

Добавьте  
треску

50г 220 Р

креветки

60г 270 Р

ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ БРОНИ

# САМОВАР ХОГО



Пряный острый бульон с китайскими соусами 5 л / 200 г	1500 Р
Смена бульона и соусов 2 л / 200 г	950 Р
Баранина 100 г	380 Р
Свинина маринованная 100 г	230 Р
Говядина 100 г	270 Р
Куриное филе 100 г	230 Р
Креветки Ванамей 100 г	390 Р
Кальмар 100 г	380 Р
Китайская капуста 100 г	110 Р
Шампиньоны 100 г	150 Р
Грибы Муэр 100 г	210 Р
Папоротник маринованный 100 г	180 Р
Лотос 100 г	340 Р
Фунчоза 100 г	110 Р
Гречневая лапша 50 г	110 Р
Кинза 30 г	90 Р
Брокколи 100 г	120 Р
Лапша удон 50 г	110 Р
Тофу 100 г	230 Р



ХОГО

# ЛАПША

Домашняя лапша  
с курицей  
и грибами  
шиитаки

330 г  
470 ₽

Добавьте  
креветки  
210 ₽

Домашняя лапша  
со свиной,  
овощами и грибами  
шиитаки

330 г  
530 ₽

Муравьи  
Карабкаются  
на дерево

фунчоза со свиной  
в китайском соусе

280 г  
450 ₽

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

„Свинья  
В апельсинах“

фирменное блюдо от шеф-повара

280 г

640 ₽



Томлёная  
свиная грудинка  
с овощами и рисом  
под пряным соусом

400 г  
680 ₽



Шипящая  
сковорода  
со свиной  
и соевыми  
ростками

280 г  
620 ₽



Свинина  
с зеленым перцем  
и древесными  
грибами

320 г  
610 ₽



Куриное филе  
жареное  
с ананасом

в кисло-сладком соусе

320 г

590 ₺



Гунг Пао

классическое блюдо  
сычуаньской кухни  
из курицы с арахисом

250 г

570 ₺



Сковорода  
с куриными  
сердечками

360 г

590 ₺





Говядина  
жареная с бобами  
эдамаме в соусе  
черный перец

280 г

750 Р



Шипящая  
ековорода  
с бараниной  
и овощами

250 г

830 Р



Говядина  
с зеленым перцем  
в устричном  
соусе

250 г

710 Р

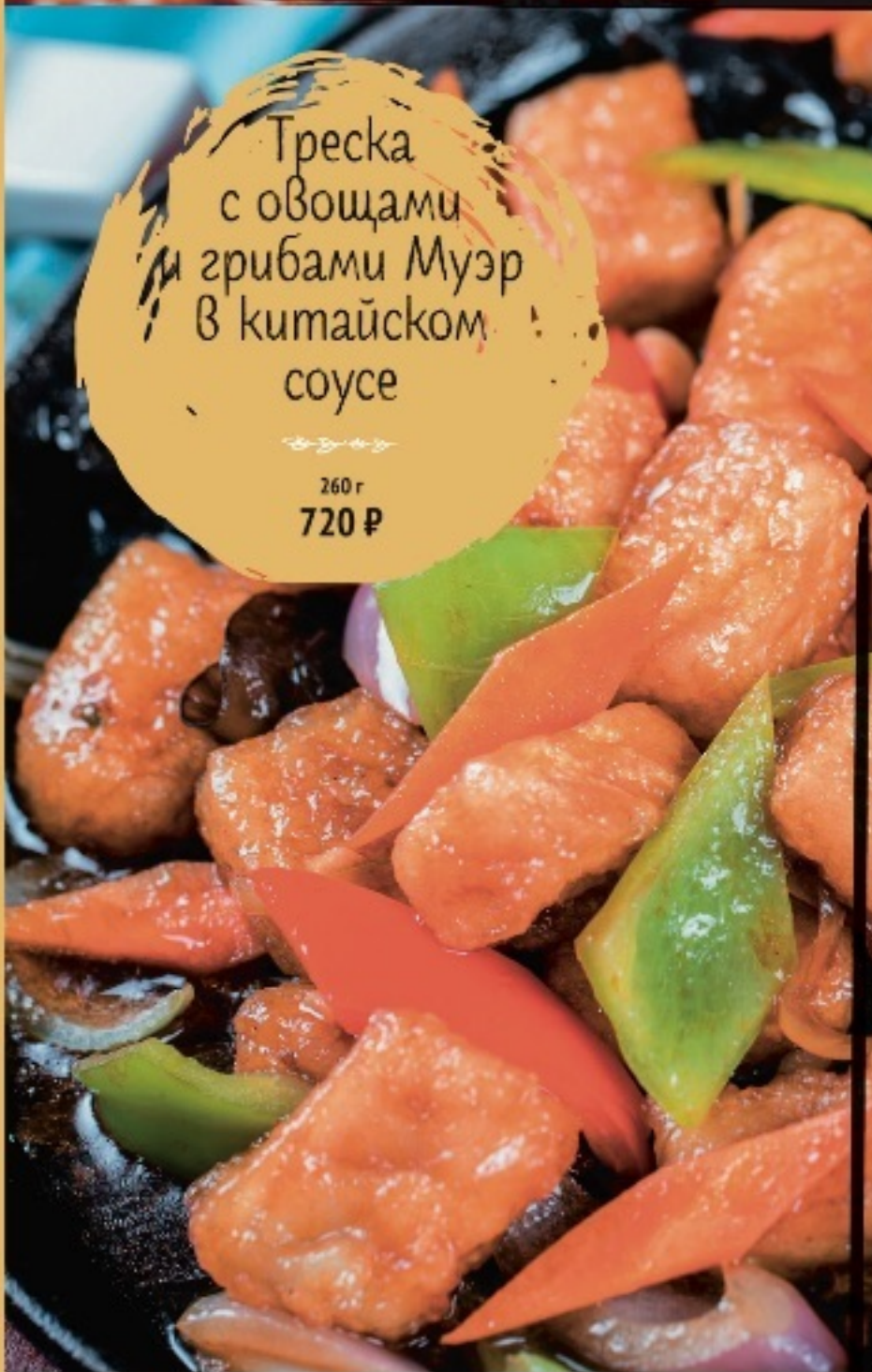




Карп  
„Хризантема“

филе карпа, обжаренное  
в крахмальной панировке во фритюре  
с томатным кисло-сладким соусом

270 г  
790 ₽



Треска  
с овощами  
и грибами Муэр  
В китайском  
соусе

260 г  
720 ₽



Сковорода  
с море-  
продуктами

мидии, кальмар, креветки, грибы „сере-  
бряные ушки“

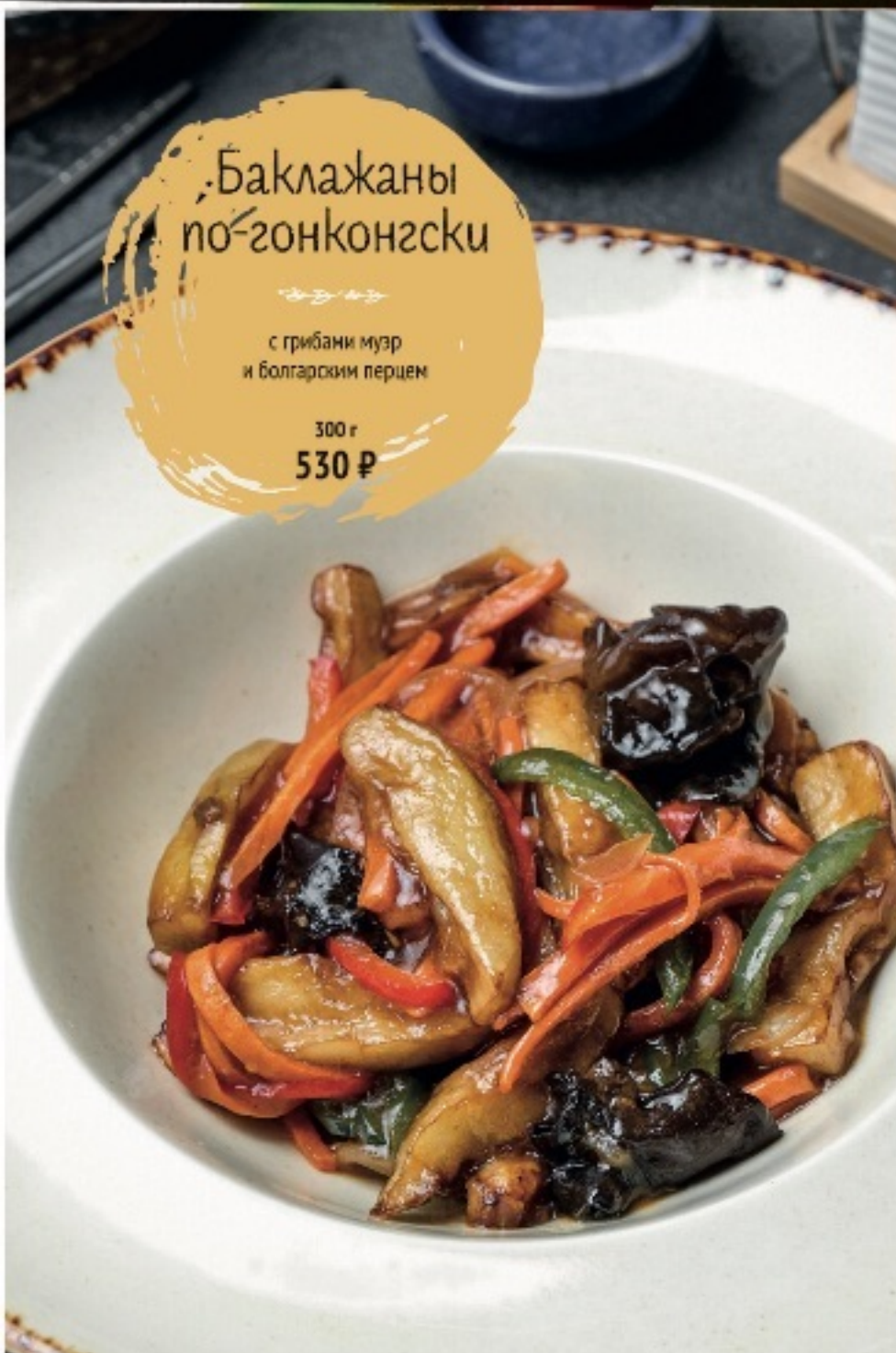
250 г  
880 ₽



Брокколи  
с цветной капустой  
В устричном соусе

подаётся без риса

280 г  
390 Р



Баклажаны  
по-гонконгски

с грибами муэр  
и болгарским перцем

300 г  
530 Р



Картофель  
по-китайски  
"Чисанчи"  
с баклажанами

подаётся без риса

370 г  
470 Р

## ГАРНИРЫ

Рис  
на пару

150 г  
110 ₺

Рис  
жареный  
с яйцом

230 г  
270 ₺

Капуста  
брокколи  
в устричном  
соусе

150 г  
290 ₺

Цветная  
капуста  
в устричном  
соусе

150 г  
290 ₺

Рис  
жареный

с креветками    с курицей

230 г  
350 ₺

210 г  
310 ₺

## ДЕСЕРТЫ

### Жареное мороженое

холодный шарик мороженого, облученный  
в теплую хрустящую оболочку  
с добавлением арахиса  
с домашним вареньем

100/30 г  
370 ₺

### Мороженое с топпингом

120/30 г  
270 ₺



### Мандариновый Китай

дольки мандарина с цедрой  
в карамельном сиропе

150 г  
280 Р



### Шанхайская груша

сорт китайской сладкой груши  
в карамельном сиропе

150 г  
280 Р



### Макао

бананы в карамельном кларе

150 г  
270 Р



### Три апельсина

нежный сливочный крем с шапкой  
из апельсинового сока

250 г  
420 Р



Роллы  
из хрустящего  
спринг-теста  
с бананом  
и шоколадным  
топпингом

50/75 г  
350 Р



### Сливочные Вонтоны

конвертики из хрустящего теста  
с крем чиз и соусом Маракуйя

160/30 г  
370 Р