

Холодные блюда

凉菜



«Чан Тху Тоу Сы»

1.炆土豆丝

250г

340-00

Салат из картофеля
(морковь, острое
масло.)



«Суань Жун Пань Хуан Гуа»

02.蒜蓉拌黄瓜

250г

380-00

Огурец с чесноком и
китайским перцем



«Хуан Гуа Пань Чжу Эр»

02a 黄瓜扮猪耳朵

250г

490-00

Огурец с чесноком и
свинными ушками



«Лян Пань Доу я Фен Сы »

7 凉拌豆芽粉丝

250г

490-00

Салат с ростками сои (
крахмальная лапша, ростки
сои, зелёный лук, острое
масло, чеснок)



«Гань го хай цза пань»

109 干锅海杂半

400г

1280-00

Жареные морепродукты с овощами " Острое блюдо.



«Губаожоу»

N.3 锅包肉

350 гр

830-00

Свинина в крахмале .
Кисло-сладкое блюдо



« Сянцзи туньмогу»

E.3 小鸡炖蘑菇

850 гр

1140-00

Курица кусочками с крахмальной лапшой и грибами



«Ниу жоу чхао сунь цзянь»

C2 牛肉炒笋尖

350г

890-00

Говядина жареная с бамбуком, перцем, китайский соус

Горячие блюда

热菜

«Сянла Чжунти»

Я-7 香辣猪蹄

350г

680-00

Свинные ножки жареные с острым перцем, приправами

«Мао Ши Хун Шао Жоу»

М 毛式红烧肉

350г

720-00

(любимое блюдо Мао Цзе Дуна) Жареная свинина в соевом соусе.

«Суан Сян Гу»

030 蒜香骨

350г

780-00

Свинные рёбрышки жареные в чесночном соусе

«Хой Го Жоу»

Я13 回锅肉

350г

690-00

Кусочки свиного бока, обжаренные с луком, перцем, специями.)

Холодные блюда

凉菜



«Мала Цзи Сы»

8 麻辣鸡丝

250г

520-00

Салат из курицы с овощами(морковь, болгар.перец, острое масло)



«Фэн Сы Хай Ми Бан Хуан Гуа»

10 粉丝海米拌黄瓜

250г

490-00

Салат из крахмальной лапши с огурцами и креветками.



«Лян Пань Му Эр»

65 凉拌木耳

250г

490-00

Салат (черные грибы, огурцы, морковь, приправы)



«Лян Пань Ёу Юй Сы»

64 凉拌鱿鱼丝

250г

560-00

Салат из отварных кальмаров, (огурцы, морковь, древесные грибы)

Горячие блюда

热菜



«Че Чжи Юй Куар»

35 茄汁鱼块

350г

820-00

Филе судака жареное в кляре и кисло-сладком соусе

«Хойго юй»

Я14 回锅鱼

350г

860-00

Кусочки судака обжаренные с луком, перцем и специями

«Га ли юйтяо»

V-5 咖喱鱼条

350г

890-00

Филе судака с соусом "га ли", картофель, пиала желтого риса.

«Хуншао сюэ юй»

Z 红烧鳕鱼

350г

890-00

Треска жареная со спаржей в соусе "Хуншао" и с брокколи

Горячие блюда

热菜



«Хао Ю Ниу Лю»

22 耗油牛柳

350г

870-00

Жареная говядина с овощами(в соевом соусе.)



«Тхе Пань Я Чень Ниу Жоу»

027 铁板牛肉

350г

880-00

Говядина с овощами, приготовленная на чугунной сковороде.



«Шуй Чжу»

23 水煮牛肉

650г

1260-00

Жареная говядина в крахмале.(острая сычуаньская кухня)

Холодные блюда

凉菜



«Шен Чши Сань Вэнь Юй»

89 生吃三文鱼

100г

490-00

Семга, тунец,
свежемороженные,
подаются с уксусом, васаби,
соевым соусом, мин. порция
200 гр



«Ма Ю Я»

015 麻油鸭

300г

790-00

Кусочки утки вареные в
соусе "Лушой"



«Сы Сэ Лу Шой Пхин Пхан»

016 四色卤水拼盘

600\400

1260-00\960-00

Блюдо из четырех видов
"Лу Шой" (куриные и
свиные субпродукты)

Морепродукты
海鲜



«Тхепань Ёуюй»

F 铁板鱿鱼

350г

820-00

Жареное мясо кальмара с овощами на горячем чугунном блюде.



«Си Лань Хуа Чхао Ёу Юй»

021 西兰花炒鱿鱼

350г

810-00

Кальмар с жареной капустой брокколи



«Сян Ла Ю Юй Чуань»

R 香辣鱿鱼圈

350г

790-00

Жареные кальмары в кляре, кольцами, острый соус подаётся отдельно.

Холодные блюда

凉菜



«Лу Шой Чжу Тхи»

07 卤水猪蹄

350г

490-00

Варёные свиные ножки в
соусе "Лу Шой"



«Ёу Чжа Хуа шэнми»

3. 油炸花生米

150г

330-00

Жареный арахис с солью.



«Лян Пань Лю Хай Тай»

04. 凉拌绿海带

250г

450-00

Морская капуста с
морковью, огурцом (
чеснок, специи)

Кафе
Циндао



«Хайсянь Дака»

E.2 海鲜大咖

2,5 кг

6300-00



Морские продукты
:мидии,гребешок,
креветки, осьминоги,
кальмары в остром соусе

Горячие блюда

热菜



«Цун Пао Ян Жоу»

107 葱爆羊肉

350г

890-00

Жареная баранина(лук, специи, не острое блюдо.)



«Че Чжи Чи»

28 茄汁鸡

350г

720-00

Филе курицы в кисло-сладком соусе (жареное в кляре.)



«Сянла Янпхай»

Я8 香辣羊排

350г

830-00

Бараньи ребра, обжаренные с чесноком, красным перцем. Острое блюдо



«Гун Бао Цзи Дин»

26 宫保鸡丁

350г

780-00

Филе курицы тушеное с огурцами, арахисом, морковью (острое блюдо)

Горячие блюда

热菜



«Сянла сюэ юй»

25 香辣鳕鱼

350г

990-00

Треска кусочками жареная с острыми перцами, острое блюдо



«Шой Чжу Юй Пхень»

81 水煮鱼片

850г

1060-00

Филе судака тушеное в остром соусе с капустой, грибами с сычуаньским перцем. Острое блюдо.



«Сян Хао Мань Юй»

В 香耗鳗鱼

200г

1460-00

Жареный угорь кусочками с капустой "брокколи, устричный соус".

Морепродукты

海鲜



«Тхепань Батый»

J 铁板扒带

350г

980-00

Жареное мясо осьминога.
(подается на горячем
чугунном блюде).



«Шуан Вэр Ся»

A 双味虾

350г

1160-00

Креветки в кляре, подаются
под острым и сладким
соусами.



«Чжа Ся Жень»

41 软炸虾仁

350г

990-00

Креветки жареные в
кляре, острый соус
подаётся отдельно.



«Си Цин Чхао Ся Жень»

017 西芹炒虾仁

350г

980-00

Стебли сельдерея с
креветками и кешью

Десерты

甜点



«Ми Чжи Хэ Тхао Жень»

14 蜜汁核桃仁

150г

580-00

Жареный грецкий орех в сахарном сиропе



«Чжа Сян Цзяо Чюань»

Q2 炸香蕉卷

480г

820-00

Жареные блинчики фаршированные бананами



«Па Сы Пин Го»

D 拔丝苹果

350г

680-00

Яблоки в карамели.



«Па Сы Сян Цзао»

D3 拔丝香蕉

350г

690-00

Жареные бананы в кляре и карамели

Горячие блюда

热菜



«Ма Пхо Доу Фу»

33 麻婆豆腐

350г

680-00

Жареный соевый творог,
свиной фарш, специи,
острое блюдо



«Цзя Чхан Доу Фу»

34 家常豆腐

350г

650-00

Жареный соевый творог с
луком, (морковь,
перец, черные грибы).



«Цин Тао И Пхин Бао»

033 青岛一品煲

350г

820-00

Тофу тушеное в горшочке
с кальмарами, грибами,
осьминогами, креветками,
мидиями,



«Чжу Тхун Юй»

80 竹筒鱼

350г

690-00

Филе судака жаренное с
рисом, подаётся в
бамбуковой чаше.

Рыба

鱼类



«Циндао Каоюй»

101 青岛烤鱼

2,5 кг

3500-00



Жареный судак по-сычуаньски.
Судак 1,2кг., древесные грибы,
лук, огурец

Овощные блюда

素菜



«Цзянбао чецзы»

N-7 酱爆茄子

350г

720-00

Жареные баклажаны с болгарским перцем в китайском соусе.



«Суань Жун Доу Цзяо»

49 蒜蓉豆角

350г

660-00

Жареная стручковая фасоль с чесноком



«Сун Жень Юй Ми»

50 松仁玉米

350г

670-00

Жареная кукуруза с морковью, огурцами, кедровыми орешками

Горячие блюда

热菜



«Ла Цзы Цзи»

S. 辣子鸡

350г

830-00

Жареные куриные
окорочка
(кусочками, острые, с
красным и сычуаньским
перцем " хуацзяо ")



«Юй Сян Жоу Сы»

17 鱼香肉丝

350г

790-00

Жареная свинина кусочками
в соевом соусе, (морковь,
грибы, болгарский перец)
чуть острое блюдо



«Гу Лао Жоу»

18 古老肉

350г

780-00

Свинина в кисло-сладком
соусе (старинный рецепт;
в кляре).



«Чжу Тхун Пхай Гу Ми Фань»

19 竹筒排骨米饭

350г

660-00

Свинные ребра жареные (с
рисом, в бамбуковой
чашке.)

Горячие блюда

热菜



«Юй Сян Дань Су Чи»

29 鱼香蛋酥鸡

350г

760-00

Филе курицы в кляре (в кокосовой стружке, острый соус)



«Сян Хуа Цзи Чиу»

30 香滑鸡球

350г

730-00

Филе курицы тушеное с огурцами, морковью



«Фэнвэй сянла цзисинь»

F-1 风味香辣鸡心

350г

790-00

Жареные куриные сердечки с красным перцем по-сычуански (острое блюдо)



«Сянла Аньчунь»

P 香辣鹌鹑

350г

1080-00

Жареная перепелка с арахисом, острым перцем, лавровым листом. Ароматное блюдо к

пиву!

Рыба

鱼类



«Хун Шао Юй»

43 红烧鱼

100г

160-00

Судак жареный целиком (соевый соус, лук) цена по факт. весу тушки рыбы.



«Сун Шу Юй»

86 松鼠鱼

100г

190-00

Судак жареный целиком (без косточек в кисло-сладком соусе.)



«Ю Пхо Юй»

88 油泼鱼

100г

160-00

Судак на пару целиком (чеснок, лук, имбирь, соевый соус, по факт. весу тушки).



«Цин Чжен Хо Ли Юй»

100 清蒸活鲤鱼

100г

220-00

Карп целиком на пару с соевым соусом, красным перцем, луком.