



СНі это невидимая сила жизненной энергии, протекающей через всё живое. Считается, что она передаётся по наследству, а так же принимается из воздуха и пищи.

“Если Божественный Создатель дал нам вкусные и изысканные продукты, нам остаётся только хорошо их приготовить и подать с церемониями.”

Фердинанд Поинт

меню на 2 персоны

меню на 2 персоны

меню на 2 персоны

1st Starter:

Куриные Пельмени “Сю Май” (2 штучки)

Курица, креветки, зелёный горошек “манжту”, молодой зелёный лук и китайские грибы в кожице из теста вонтон.

Украшены мелко порубленным сладким красным перцем.

Дим Сам со Шпинатом (2 штучки)

Брокколи, морковь, чёрные древесные грибы, кукуруза и китайские грибы, в тонкой кожице из теста со шпинатом.

粗 Особенные Овощные Блинчики от Chi (2 штучки)

Корень лотоса, зелёный горошек “манжту”, чёрные древесные грибы, репа, морковь, жареный лук и красная капуста. Подаются с соусом из лимонной травы и кунжута.

2nd Starter:

粗 Запечённая Сочная Утка с Хрустящей Корочкой (1/4)

Нежные блинчики, лук-порей, огурец, соус домашнего приготовления по авторскому рецепту.

Main Course:

粗 Курица в Кисло-Сладком Соусе

Обжаренная на сковороде вок со свежим персиком, сладким перцем, водяным каштаном, зёрнышками кунжута и кисло-сладким соусом.

Хрустящая Китайская Лапша

С грибами Шиитаке, морковью, зелёным горошком “манжту”, молодыми початками кукурузы и брокколи.

Рис Обжаренный с Овощами

Приправленный имбирём, молодым зелёным луком, с кориандром и луком-резанцем.

1st Starter:

Тост с Креветками и Кунжутом

Тост с фаршем из королевских креветок, белыми и чёрными семенами кунжута и кисло-сладким соусом.

粗 Особенные Овощные Блинчики от Chi (2 штучки)

Корень лотоса, зелёный горошек “манжту”, чёрные древесные грибы, репа, морковь, жареный лук и красная капуста. Подаются с соусом из лимонной травы и кунжута.

2nd Starter:

粗 Запечённая Сочная Утка с Хрустящей Корочкой (1/4)

Нежные блинчики, лук-порей, огурец, соус домашнего приготовления по авторскому рецепту.

Main Course:

Чёрная Треска в Кисло-Сладком Соусе

Обжаривается на сковороде вок со сладким перцем и ананасом.

粗 “Тонг Зи Жи”

Обжаренная курица, грибы Шиитаке и семена кунжута под устричным соусом.

Рис, Обжаренный с Яйцом и Овощами

Приправленный имбирём, молодым зелёным луком, с кориандром и луком-резанцем.

1st Starter:

Дим Сам со Шпинатом (2 штучки)

Брокколи, морковь, чёрные древесные грибы, кукуруза и китайские грибы, в тонкой кожице из теста со шпинатом.

Куриные Пельмени “Ма Лай” (2 штучки)

Брокколи, лук-резанец, петрушка, молодой зелёный лук в кожице из муки приправленной луком-резанцем.

Креветки “Васаби” (2 штучки)

С майонезом, насыщенным ароматами авокадо и васаби, с солью из манго с семенами киви.

2nd Starter:

粗 Запечённая Сочная Утка с Хрустящей Корочкой (1/4)

Нежные блинчики, лук-порей, огурец, соус домашнего приготовления по авторскому рецепту.

Main Course:

粗 Курица с Орехами Кешью

Обжаренная на сковороде вок с жёлтым, красным и зелёным перцем, зелёным горошком “манжту”, морковью, корнем лотоса, молодыми початками кукурузы и орешками кешью. Приправлены имбирём, чесноком, устричным соусом и китайским столовым вином.

Чёрная Треска в Медовой Глазури

Запечённая, подаётся со спаржей, обжаренной на сковороде вок и майонезом, насыщенным ароматами сезонных фруктов.

Свежий Ирландский Ангус

Чеснок, свежий зелёный лук, молодые початки кукурузы, имбирь, тёмный соевый соус.

Овощное Ассорти со Сковороды Вок

Ягоды дерезы обыкновенной, водяной каштан, побеги молодого бамбука, приправленные устричным соусом.

Рис Обжаренный с Яйцом и Овощами

Приправленный имбирём, молодым зелёным луком, с кориандром и луком-резанцем.

28.00
за
персону

35.00
за
персону

40.00
за
персону

на выбор

меню на 2 персоны

1st Starter:

Дим Сам с Кориандром (4 штулки)

Креветки, свинина, морковь, чёрные древесные грибы и кориандр, в кожице приправленной луком-резанцем. Украшены тобико.

Дим Сам “Мятный Краб” (4 штулки)

Крабовые палочки, креветки, зелёная фасоль, морковь и свежая мята в кожице из шпината.

2nd Starter:

粗 Кальмары “Чу Йим”

Кальмары с хрустящей корочкой из муки, приправленной специями, маринованные кисло-сладкие овощи, зелёный лук, чеснок, лук-шалот и чили.

Креветки “Васаби” (4 штулки)

С майонезом, насыщенным ароматами авокадо и васаби, с солью из манго с семенами киви.

3rd Starter:

粗 Запечённая Сочная Утка с Хрустящей Корочкой (½)

Нежные блинчики, лук-порей, огурец, соус домашнего приготовления по авторскому рецепту.

Main Course:

Свежий Ирландский Ангус

Чеснок, свежий зелёный лук, молодые початки кукурузы, имбирь, тёмный соевый соус.

粗 Свиное Филе в Кисло-Сладком Соусе с Гранатом

Филе, обжаренное на сковороде вок, свежий гранат, сладкий перец, водяной каштан, семена кунжута, кисло-сладкий соус.

Чилийский Морской Окунь на Пару

Перец, шпинат, чеснок, лук-резанец, соус к рыбе из чёрных бобов домашнего приготовления.

Корень Лотоса

Обжаренные на сковороде вок с грибами Шиитаке и чесноком.

Подается с фирменным соусом XO от CHI.

Жёлтая Китайская Лапша Долголетия

Со сладким перцем, грибами Шиитаке и вешенками, молодым зелёным луком и чесноком.

1st Starter:

Куриные Пельмени “Сю Май” (6 штук)

Курица, креветки, зелёный горошек “манжту”, молодой зелёный лук и китайские грибы в кожице из теста вонтон. Украшены мелко порубленным сладким красным перцем.

Креветки, Морские Гребешки и Свинина (6 штук)

Китайские грибы и водяной каштан в кожице из теста, приправленного укропом.

“Липкие” Креветки и Курица (6 штук)

Цветная капуста, морковь и петрушка в кожице приправленной морковным соком и луком-резанцем. Обжаривается на сковороде.

2nd Starter:

粗 Особенные Овощные Блинчики от Chi (6 штук)

Корень лотоса, зелёный горошек “манжту”, чёрные древесные грибы, репа, морковь, жареный лук и красная капуста. Подается с соусом из лимонной травы и кунжута.

Шарики из Креветок (6 штук)

Королевские креветки в миндальных хлопьях, обжаренные до золотистого цвета, приправленные лимонным соусом и семенами кунжута.

Креветки “Васаби” (6 штук)

С майонезом, авокадо и васаби, с солью из манго с семенами киви.

3rd Starter:

粗 Запечённая Сочная Утка с Хрустящей Корочкой (½)

Блинчики, лук-порей, огурец, соус домашнего приготовления по авторскому рецепту.

Main Course:

Свежий Ирландский Ангус

Чеснок, свежий зелёный лук, молодые початки кукурузы, имбирь, тёмный соевый соус. Подается в горячем глиняном горшочке.

“Тонг Зи Жи”

Обжаренный цыплёнок, грибы Шиитаке и семена кунжута под устричным соусом.

Чёрная Треска в Медовой Глазури

Запечённая, подается со спаржей, обжаренной на сковороде вок и майонезом, насыщенным ароматами сезонных фруктов (подается отдельно).

Жёлтая Китайская Лапша Долголетия с Курицей

Со сладким перцем, грибами Шиитаке и вешенками, молодым зелёным луком и чесноком.

Овощное Ассорти со Сковороды Вок

Ягоды дерезы обыкновенной, водяной каштан, побеги молодого бамбука, приправленные устричным соусом.

Рис на Листе Лотоса

Обжаренный на сковороде вок со свежими морскими гребешками, сезонными овощами, грибами Шиитаке, морковью, луком-резанцем и молодым зелёным луком. Подается упакованным в лист лотоса, приправленным сушёными гребешками.

38.00
за
персону

меню на 6 персоны

32.00
за
персону



ДИМ САМ обычно связывают с более древней традицией Юм Ча (чаепитие) которая появилась в чайных домах, основанных на обочинах Великого Шёлкового Пути. Изначально считалось неприемлемым сочетать чай с пищей, поскольку люди верили, что это приводит к чрезмерным прибавлениям в весе. Но позже было открыто, что чай способствует процессу пищеварения, и владельцы чайных заведений начали постепенно предлагать своим гостям различные закуски.

Уникальное кулинарное искусство Дим Сам происходит от кантонцев на юге Китая. В Гонконге и большинстве других городов провинции Гуангдонг рестораны начинают подавать Дим Сам с пяти утра. Согласно этой традиции Дим Сам обычно подаётся до 3х - 4х часов дня, а вечером предлагаются другие кантонские блюда.

В наше время широкий выбор Дим Сам продаётся “на вынос” студентам и работникам офисов, не имеющим времени на полноценную трапезу.

Дим Сам, издревле являвшийся не основным блюдом, а закуской, лишь предполагающей “лёгкое касание сердца”, теперь представляет собой один из основных элементов китайской кулинарной культуры, особенно в Гонконге.

ЧАЙ

- | | |
|---|-------------|
| Королевский Жасмин “Чунг Хао” Royal Jasmine Chung Hao | 4.00 |
| <i>Китайский зелёный чай с ароматом цветов жасмина, с восхитительным насыщенным вкусом. Заваривается в течение 3х минут.</i> | |
| Английский Завтрак Св. Андрю English Breakfast St. Andrews | 3.50 |
| <i>Традиционная смесь цейлонских чаёв с богатым ароматом и насыщенным вкусом. Заваривается в течение 4х минут.</i> | |
| Молочный Улонг Milk Oolong | 4.90 |
| <i>Уникальный характер этого чая легче всего описать как имеющий мягкий, приятный, молочно-сладкий привкус. Ароматные, яркие листья цвета хаки при заваривании дают восхитительный золотистый напиток со сливочным ароматом. Заваривается в течение 3х минут.</i> | |
| Всплеск Красных Фруктов Red Fruits Flash | 3.50 |
| <i>Нежный вкус этого чая напоминает незабываемый аромат домашнего варенья из гибискуса, смородины, шиповника, бузины, ежевики и черники. Заваривается в течение 5ти минут.</i> | |
| Лимонная Трава Lemongrass | 3.50 |
| <i>Этот ароматный напиток обладает тонизирующим эффектом и ароматом свежего лимона. Заваривается в течение 4х минут.</i> | |
| “Лапсанг Сучонг Хонг-Ча” Lapsang Souchong Hong-Cha | 3.50 |
| <i>Этот копчёный китайский чай готовится согласно традиционным методам. Крупные листья чёрного чая коптят над дорогим высококачественным деревом богатым смолами, что придаёт чаю крепкий дымный аромат. Заваривается в течение 5ти минут.</i> | |
| Жемчужный “Жу Ча” Gunpowder Zhu Cha | 3.50 |
| <i>Жемчужный чай после заваривания имеет медовый или медный цвет и мягкий, лёгкий вкус. Заваривается в течение 3х минут.</i> | |
| Женьшеневый Полёт Дракона Ginseng Flight of Dragon | 4.00 |
| <i>Этот сложный чай готовится из особенной смеси лучших зелёных чаёв, фруктовых ароматов и женьшеня. Деликатный, ароматный напиток раскрывается со свежей, лёгкой терпкостью, переходящей в хорошо выраженную сладость. Заваривается в течение 3х минут.</i> | |

粗 Острое блюдо

粗 Подходит для вегетарианцев

粗 Содержит орехи

Все цены указаны в Евро и включают все налоги

ДИМ САМ

НА ПАРУ (4 штулки)

- 粗 Шпинат Spinach 4.80**
И брокколи, морковь, чёрные древесные грибы, кукуруза и китайские грибы, в тонкой кожице из теста со шпинатом.
- 粗 Спаржа и Грибы Шиитакe Asparagus and Shiitake Mushrooms 4.80**
А так же морковь и водяной каштан в кожице из мучного теста.
- Куриные Пельмени “Ма Лай” Ma Lai Chicken Dumplings 5.20**
Курица, брокколи, лук-резанец, петрушка, молодой зелёный лук в кожице из муки.
- Дим Сам с Кориандром Coriander Dim Sum 6.80**
Креветки, свинина, морковь, чёрные древесные грибы и кориандр, в кожице приправленной луком-резанцем. Украшены тобико.
- Креветки, Морские Гребешки и Свинина Prawns, Fresh Scallop and Pork 6.20**
А так же китайские грибы и водяной каштан в кожице из теста приправленного укропом.
- 粗 Том Ям Tom Yam 8.60**
Креветки, гребешок, зелёный горошек “манжту”, три вида сладкого перца, икра и паста Том Ям в кожице из муки, приправленной сладким чаем и оливками.
- Мятный Королевский Краб с Аляски Mint Alaskan King Crab 11.80**
И креветки, зелёная фасоль, морковь и свежая мята в кожице из шпината.
- Мятный Краб Mint Crab 5.80**
Крабовые палочки, креветки, зелёная фасоль, морковь и свежая мята в кожице из шпината.
- “Сы Кси” Si Xi 14.50**
Хвост омара, королевский краб с Аляски, брокколи, чёрные древесные грибы, морковь, молодой зелёный лук и жёлтый перец в кожице из мучного теста.
- Булочка “Ча Сю” Cha Siew Bun 6.20**
Запечённый свиной ошеек маринованный в соусе барбекю с кунжутном и кориандром, в кожице из мучного теста.
- Куриные Пельмени “Сю Май” Chicken Siew Mai 5.80**
Курица, креветки, зелёный горошек “манжту”, молодой зелёный лук и китайские грибы в кожице из теста вонтон. Украшены мелко порубленным сладким красным перцем.
- Пельмени с Креветками и Грибами Эноки Enoki and Prawn 6.80**
Креветки, грибы Эноки, зелёная фасоль и морковь в кожице из муки, приправленной сладким чаем и оливками. Украшены тобико.
- Дим Сам Ассорти Dim Sum Selection 14.40**
Спаржа и Грибы Шиитакe (3 штулки)
Креветки, Морские Гребешки и Свинина (3 штулки)
Мятный Краб (3 штулки)
Куриные Пельмени “Сю Май” (3 штулки)

Со сковороды (4 штулки)

- Шанг Хай Shang Hai 5.20**
Свинина, овощи по-сычуански, репа, редис и молодой зелёный лук в тонкой кожице из мучного теста.
- Куриная Булочка “Жи Бао” Ji Bao” Chicken Bun 6.20**
Бок чой, репа, имбирь, китайские грибы и молодой зелёный лук, политые вином Шао Шинг, в кожице из мучного теста. Этот традиционный дим сам готовится на пару, затем обжаривается.
- 粗 “Липкие” Креветки и Курица Sticky Chicken and Prawns 5.40**
А так же цветная капуста, морковь и петрушка в кожице из картофеля и пшеничного крахмала, приправленной морковным соком и луком-резанцем.
- Хрустящая Свинина Вонтон Crispy Wonton Pork 5.80**
Приготовленные вручную свиные шарики с кориандром, обкатанные в нарезанном тесте вонтон. Обжариваются во фритюре.
- Фуа Гра и Говяжья Вырезка Foie Gras & Beef Tenderloin 10.80**
А так же сельдерей, морковь, водяной каштан, кориандр и лук-резанец в кожице из мучного теста с картофелем.

粗 Острое блюдо 粗 Подходит для вегетарианцев 粗 Содержит орехи

Все цены указаны в Евро и включают все налоги

СУП

Из Тыквы Pumpkin

- С соевым творогом, грибами Шиитаке, чёрными древесными грибами, побегами молодого бамбука, овощами по-сычуански. **6.75**
- Со свежими гребешками **10.50**

Из Молодого Шпината Baby Spinach

- С соевым творогом, чёрными и белыми древесными грибами, молодыми початками кукурузы, сушёными ягодами дерезы обыкновенной, водяным каштаном, обжаренной морской водорослью. **7.20**
- С королевскими креветками **9.50**

Из Сладкой Молодой Кукурузы Sweet Baby Corn Soup

- Приготовлен на курином бульоне с яичными белками. **6.75**
- С курицей **7.80**
- С королевским крабом **13.80**

Из Зелёной Спаржи Green Asparagus

- С грибами Шиитаке, вешенками, чёрными и белыми древесными грибами, молодыми початками кукурузы, побегами молодого бамбука. **8.60**
- С королевскими креветками и свежими морскими гребешками **12.30**

粗 Кисло-Острый Hot and Sour **8.60**

Куриный бульон с королевскими креветками, соевым творогом, чёрными древесными грибами, грибами Шиитаке и яичным белком. Масло чили и чёрный уксус подаются отдельно.

Из Акульего Плавника и Королевского Краба Shark Fin Soup with King Crab **18.00**

Приготовлен на бульоне по особенному рецепту нашего шеф-повара.

С Куриными Пельменями Chicken and Shredded Wonton Noodles Clear Soup **12.20**

Прозрачный бульон с димсамчиками с курицей, лапшой вонтон, морковью, листьями бок чой, зелёным луком и специями.

ЗАКУСКИ

粗 Тост с Креветками и Кунжутом Sesame Prawn Toast **6.80**

Тост с фаршем из королевских креветок, белыми и чёрными зёрнышками кунжута и кисло-сладким соусом.

粗 Особенности Овощные Блинчики от Chi Chi Special Spring Rolls **8.20**

Корень лотоса, зелёный горошек “манжту”, чёрные древесные грибы, репа, морковь, жареный лук и красная капуста. Подаются с соусом из лимонной травы и кунжута.

Роллы с Уткой Duck Rolls **8.20**

Утиное филе, имбирь, морковь, зелёный горошек “манжту”, лук, ростки фасоли и грибы, обжаренные на сковороде вок и обёрнутые в листья китайской капусты.

粗 Шарики из Креветок Prawn Balls **8.20**

Шарики из фарша королевских креветок в миндальных хлопьях, обжаренные до золотистого цвета, приправленные лимонным соусом и зёрнышками кунжута.

Кисло-Сладкие Свиные Рёбрышки Sweet and Sour Pork Ribs **9.20**

Маринованные на протяжении 48 часов, подкрашенные красным дрожжевым рисом с китайскими приправами. Подаются с овощами в кисло-сладком соусе.

粗 Ломтики Хрустящей Говядины в Корзинке Crispy Beef Fillet in a Basket **11.50**

Обжаренные на сковороде вок с морковью, сельдереем, молодым зелёным луком и чесноком в кисло-сладком соусе чили.

粗 Кальмары “Чу Йим” Chew Yim Calamari **9.60**

Кальмары с хрустящей корочкой из муки, приправленной специями, маринованные кисло-сладкие овощи, зелёный лук, чеснок, лук-шалот и чили. Блюдо подаётся острым или умеренно сострым, по Вашему желанию.

Лесные Грибы и Кай-Лан Snow Mountain Mushrooms and Kai lan **12.40**

Тушёные на протяжении восьми часов в нашем маринаде домашнего приготовления из имбиря, зелёного лука и Пармской ветчины, для особенной сочности. Блюдо приправлено соусом из белых трюфелей.

粗 Острое блюдо **粗** Подходит для вегетарианцев **粗** Содержит орехи

ОСОБЕННЫЕ ЗАКУСКИ

- 粗 Салат из Медуз Jelly Fish Salad 13.50**
С водорослью вакаме, свежей красной и белой морской водорослью, приправлен соусом из лимонной травы и масла чили.
- Краб с Хрустящей Корочкой Crispy Soft Shell Crab 15.20**
И молодой зелёный манго, рыбный лимонный соус, маринованные кисло-сладкие овощи жульен.
- 粗 Лягушачьи Ножки “Чу Йим” Chew Yim Frog Legs 15.80**
Хрустящие и золотистые, обжаренные в семи приправах с кисло-сладкими овощами с молодым зелёным луком, зелёным и красным сушёным чили, чесноком и сушёным луком-шалот.
- 粗 Лягушачьи Ножки по-Восточному Oriental Frog Legs 17.50**
Обжаренные на сковороде вок с китайским Ю Тиао, в соусе из чёрного перца.
- Креветки “Васаби” Wasabi Prawns 16.80**
С майонезом, насыщенным ароматами авокадо и васаби, с солью из манго с семенами киви.
- Креветки “Маракуйя” Passion Fruit Prawns 16.80**
С майонезом, насыщенным ароматом маракуйи и семенами киви.
- 粗 Запечённая Сочная Утка с Хрустящей Корочкой Crispy Succulent Duck**
И нежные блинчики, лук-порей, огурец, соус домашнего приготовления по авторскому рецепту.
- Четверть утки 17.00
Половина утки 29.00
Целая утка 56.00
- 粗 Утка по-Пекински Pecking Duck 62.00**
Целая утка с нежными блинчиками, луком-пореем, огурцом и соусом домашнего приготовления по авторскому рецепту. Филе и хрустящая кожица нарезаются и подаются с блинчиками. Остатки утки подаются с лапшой или рисом, обжаренным с овощами, на Ваш выбор.
{Утка подвешивается для отделения кожи от мяса и жарится над огнём до получения восхитительно хрустящей корочки.}

菜

Утка по-Пекински: История этого уникального блюда уходит в 589 год н. э., но известность оно получило во время династии Минг, более шестисот лет назад. Изначально блюдо называлось “Шаоязи” и являлось одним из самых любимых у императоров Китая на протяжении многих столетий.

Искусство приготовления утки состоит из целой серии различных процедур. Утка тщательно очищается, затем подвешивается и поливается кипящей водой. Затем шеф-повар покрывает её нашим особенным маринадом и оставляет в подвешенном состоянии на ночь. Утка готовится в специальной печи, в подвешенном состоянии и при этом многократно покрывается маринадом. Наш талантливый шеф-повар применяет особые методы приготовления, в результате использования которых готовая утка получается сочной и нежной изнутри с восхитительно хрустящей корочкой снаружи.

粗 Острое блюдо **粗 Подходит для вегетарианцев** **粗 Содержит орехи**

Все цены указаны в Евро и включают все налоги

ДАРЫ МОРЯ

- 粗 Креветки в Кисло-Сладком Соусе Sweet and Sour Prawns 16.80**
Креветки, красный, зелёный и жёлтый сладкий перец, водяной каштан и свежий гранат, обжаренные на сковороде вок с зёрнышками кунжута и кисло-сладким соусом.
- 粗 Чёрная Треска в Кисло-Сладком Соусе Sweet and Sour Black Cod 16.80**
Обжаривается на сковороде вок со сладким перцем и ананасом.
- Королевские Креветки и Спаржа Wok Fried King Prawns and Asparagus 15.60**
Королевские креветки и спаржа под имбирным соусом.
- Крупные Королевские Креветки со Сковороды Вок Wok Fried King Prawns 16.80**
Королевские креветки со сковороды вок под соусом из чёрных бобов.
- Баклажаны Фаршированные Stuffed Aubergines 15.80**
Баклажаны с фаршем из королевских креветок, сладким перцем, чесноком, соусом из чёрных бобов Ду Бан.
{Гордость нашего шеф-повара, соус Ду Бан, готовится из соевых бобов и чили.}
- 粗 Королевские Креветки “В Золотом Песке” Golden Sand King Prawns 16.80**
Креветки, сушёный чили, листья карри и цитрусовый сливочный соус.
{Яйца, используемые в этом блюде, для получения особенного аромата маринуются в рассоле с морской солью на протяжении 60 дней.}
- 粗 Чили Трио “Ла Де” “La De” Chili Trio 17.50**
Королевские креветки и спаржа со смесью из зелёных и красных чили, сушёных чили, с небольшим добавлением чёрных бобов.
- 粗 Чёрная Треска в Медовой Глазури Honey Glazed Black Cod 27.80**
Запечённая, подаётся со спаржой, обжаренной на сковороде вок, и майонезом, насыщенным ароматами сезонных фруктов (подаётся отдельно).
- Лаврак на Пару, По-Гонконгски Steamed Sea Bass Hong Kong Style 19.80**
С молодым шпинатом, зелёным луком, рыбным соусом, лёгким соевым соусом и листьями кориандра.
- 粗 Свежие Морские Гребешки в Соусе “Хо” XO Fresh Scallops 29.60**
И молодой зелёный лук, початки молодой кукурузы, грибы Шиитаке, водяной каштан, чеснок.
- Чилийский Лаврак на Пару Steamed Chilean Sea Bass 29.80**
Приготовлен на пару с перцем, шпинатом, чесноком, луком-резанцем, под рыбным соусом из чёрных бобов домашнего приготовления.
- 粗 Молодой Манго и Чилийский Лаврак Young Mango and Chilean Sea Bass 29.80**
И обжаренный хрустящий лук-шалот, кисло-сладкий зелёный чили, соус чили-лимонный на тайский манер.
Блюдо может быть приготовлено в соответствии с Вашими пожеланиями по степени пикантности.
- 粗 Омар По-Сингапурски Singaporean Lobster**
Обжаренный на сковороде вок с водяным каштаном и чесноком, в сингапурском соусе чили с молодым зелёным луком. Подается с китайской булочкой.
- Хвост омара 48.00
Свежий омар (за 100 гр.) 8.50
- 粗 Омар со Сковороды Вок Wok Fried Lobster**
Спаржа, молодые початки кукурузы, водяной каштан и тайский соус Чаожу.
- Хвост омара 48.00
Свежий омар (за 100 гр.) 8.50
- Медленно Тушёный Абалон в Масле из Белых Трюфелей 52.00**
Slow Braised Abalone and White Truffle Oil
Приготовлен в особенном бульоне от нашего шеф-повара, с Пармской ветчиной, на кай-лане.

粗 Острое блюдо 粗 Подходит для вегетарианцев 粗 Содержит орехи

Все цены указаны в Евро и включают все налоги

БЛЮДА ИЗ МЯСА

- 粗 Чёрный Ангус в Мороми Мисо Moromi Miso Black Angus 28.80**
Готовится с буковыми грибами, грибами Шиитаке, с корнем лотоса и спаржеей. Блюдо приправлено имбирём, чесноком, мороми мисо, устричным соусом, и чёрным устричным соусом.
- 粗 Свиное Филе в Кисло-Сладком Соусе с Гранатом 12.30**
Pomegranate Sweet and Sour Pork Fillet
Филе, обжаренное на сковороде вок, свежий гранат, сладкий перец, водяной каштан, семена кунжута, кисло-сладкий соус.
- Свиное Филе на Огне Flamed Pork Fillet 14.80**
Обжаренное на сковороде вок с соусом из шампанского и молодым зелёным луком. Подается горячим на огне.
{Применяется особая техника приготовления свинины в шампанском, в результате использования которой вкусы и ароматы обоих ингредиентов идеально дополняют друг друга.}
- Свиное Филе с Имбирём и Чесноком Pork Fillet with Ginger and Garlic 11.80**
А так же с зелёным луком, молодыми початками кукурузы и соевым соусом.
- 粗 Свиное Филе По-Сычуаньски Pork Fillet Szechuan Style 12.40**
С зелёным, жёлтым и красным сладким перцем, соусом Ду Бан домашнего приготовления и перцем чили.
- Свежий Ирландский Ангус Fresh Irish Black Angus Fillet 26.80**
И чеснок, свежий зелёный лук, молодые початки кукурузы, имбирь, тёмный соевый соус.
- 粗 Ирландская Говядина под Соусом из Чёрного Перца 28.80**
Irish Angus with Black Pepper Sauce
Вырезка с хрустящим китайским Ю Тиао под острым соусом из чёрного перца на французский манер и кусочками обжаренного чеснока.
{Ю Тиао - слегка подсоленные китайские хлебные палочки.}

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

- 粗 Курица с Орехами Кешью Cashew Nut Chicken 13.20**
Обжаренная на сковороде вок с жёлтым, красным и зелёным перцем, зелёным горошком “манжту”, морковью, корнем лотоса, молодыми початками кукурузы и орешками кешью. Приправлены имбирём, чесноком, устричным соусом и китайским столовым вином.
- 粗 “Тонг Зи Жи” “Tong Zi Ji” 12.80**
Обжаренное куриное филе, грибы Шиитаке и семена кунжута под устричным соусом.
- 粗 Курица в Кисло-Сладком Соусе Sweet and Sour Chicken 12.60**
Обжаренная на сковороде вок со свежим персиком, сладким перцем, водяным каштаном, зёрнышками кунжута и кисло-сладким соусом.
- 粗 Курица “Гонг Бао” “Gong Bao” Chicken 13.20**
С сушёным чили, водяным каштаном, молодые соевые бобы в стручках, сладкий перец, чеснок, кедровые орешки, соус Гонг Бао домашнего приготовления.
- 粗 Цыплёнок “Му Тай” “Mou Tai” Spring Chicken 16.80**
Запечённый, нарезанный, украшенный грибами Шиитаке, обёрнутый в пергамент и фольгу, подается на огне.

粗 Острое блюдо **粗 Подходит для вегетарианцев** **粗 Содержит орехи**

Все цены указаны в Евро и включают все налоги

ТАЙСКАЯ КУХНЯ

СУП

- 粗 Том Кха Кай Tom Kha Gai** 9.20
Суп с курицей, кокосовым молоком, калганом, лимонным сорго, грибами и лаймом.
- 粗 Том Ям Гун Tom Yam Goong** 9.80
Популярный кисло-острый суп с креветками, лимонным сорго, калганом и острым чили.
- 粗 Том Ям с Морепродуктами Tom Yam Seafood** 9.80
Популярный кисло-острый суп с морепродуктами, запечённым чили, сливками, лимонным сорго, калганом и острым чили.

Выбранный Вами суп может быть приготовлен в соответствии с Вашими пожеланиями по степени пикантности

ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА

- 粗 Запечённая с Чили Курица или Свинина Roasted Chili Chicken or Pork** 12.20
Мясо на Ваш выбор, обжаренное с различными овощами, сладкой пастой чили и арахисом.
- 粗 Морской Окунь на Пару Steamed Sea Bass** 15.80
Нежное мясо окуня приготовленное на пару с Тайским пикантным соусом из лайма.
- 粗 Сатай из Курицы или Свинины Chicken or Pork Satay** 7.20
Три шашлычка из курицы или свинины маринованные в Тайском соусе карри, обжаренные на гриле, подаются с арахисовым соусом и огуречным соусом-дипом.

БЛЮДА КАРРИ

- 粗 Зелёный Карри Green Curry**
Классический ароматный зелёный карри с ломтиками баклажана и мясом на Ваш выбор:
- Курица 13.20
Свинина 13.20
Креветки 14.80
- 粗 Массаман Карри с Бараниной или Курицей Massaman Lamb or Chicken**
Массаман карри с кокосовым молоком, картофелем и мясом на Ваш выбор:
- Курица 13.20
Баранина 16.80

ЛАПША И РИС

- 粗 Пхад Тай Phad Thai** 8.60
Рисовая лапша обжаренная на сковороде вок с тамариндовым соусом и пророщенной фасолью.
- Курица 10.80
Креветки 13.40
- 粗 Пхад Ки Моу Phad Kee Mow** 8.60
Толстая рисовая лапша обжаренная на сковороде вок с соевым соусом, свежими овощами и мясом на выбор:
- Свинина 10.80
Курица 10.80
Кальмары 12.20
Креветки 13.40

Блюдо может быть приготовлено в соответствии с Вашими пожеланиями по степени пикантности.

Обжаренный Рис, по-Тайски Thai Fried Rice

Жасминовый рис обжаренный на сковороде вок с яйцом и мясом на Ваш выбор:

- Овощи 3.40
Свинина 4.60
Курица 4.60
Кальмары 5.60
Креветки 6.20

粗 Острое блюдо **粗 Подходит для вегетарианцев** **粗 Содержит орехи**

Все цены указаны в Евро и включают все налоги

ОВОЩИ И СОЕВЫЙ ТВОРОГ

- 粗** **Овощное Ассорти со Сковороды Вок A Blend of Wok Fried Vegetables** **7.80**
Ягоды дерезы обыкновенной, водяной каштан, морковь, зелёный горошек “манжту”, брокколи, початки молодой кукурузы, корень лотоса и несколько видов грибов, приправлены устричным соусом.
{Ягоды дерезы обыкновенной (известной в народе как Волчья ягода) обладают экстраординарными целебными свойствами. Эти поистине уникальные ягоды содержат больше витамина Ц, чем апельсины, больше бета каротина, чем морковь, и больше железа, чем бифштекс.}
- 粗** **Соевый Творог со Шпинатом Домашнего Приготовления** **8.40**
Homemade Spinach Tofu
Прослоенный грибами Шиитаке и Эноки, зелёной спаржей и приправленный устричным соусом.
- Баклажан со Сковороды Вок и Соевый Творог со Шпинатом Домашнего Приготовления Wok Fried Eggplant and Homemade Spinach Tofu** **9.80**
И чёрные древесные грибы, грибы Шиитаке, водяной каштан, молодой зелёный лук и чеснок, заправленные соусом Ду Бан.
- Молодой Бок Чой Baby Bok Choy** **8.60**
С грибами Шиитаке и Эноки.
- Корень Лотоса и Кай-Лан Lotus Root and Kai Lan** **10.80**
Обжаренные на сковороде вок с грибами Шиитаке и чесноком.
Подаются с нашим соусом ХО.
{Наш талантливый шеф-повар после многих лет, с любовью по священных своей профессии, усовершенствовал знаменитый соус ХО, используя 16 компонентов, включая Пармскую ветчину, мелко порубленные морепродукты, спаржу, водяной каштан и сушёные гребешки.}
- 4 Вида Грибов Four Mushrooms** **13.80**
Обжарены на сковороде вок и приправлены маслом из белых трюфелей.

РИС

- 粗** **Рис Жасминовый Jasmine Rice** **3.40**
Приготовленный на пару, приправленный жасминовым чаем.
- 粗** **Рис Обжаренный с Овощами Vegetable Fried Rice** **4.60**
Приправленный имбирём, молодым зелёным луком, с кориандром и луком-резанцем.
- Рис Обжаренный с Яйцом Egg Fried Rice** **4.60**
С сезонными овощами.
- Рис Обжаренный с Морепродуктами Seafood Fried Rice** **6.80**
С яйцом и различными морепродуктами.
- Рис на Листе Лотоса Lotus Rice** **13.80**
Обжаренный на сковороде вок со свежими морскими гребешками, сезонными овощами, грибами Шиитаке, морковью, луком-резанцем и молодым зелёным луком. Подаётся упакованным в лист лотоса.
- Рис Обжаренный с Морепродуктами в Ананасе** **16.50**
Seafood Fried Rice Cocooned In Pineapple
Овощи, обжаренные на сковороде вок, обжаренный рис, свежие морские гребешки, королевские креветки, запечённые под сильным жаром. {Этот метод приготовления позволяет выделить и подчеркнуть естественные ароматы ананаса.}



Лапша долголетия таковой и является в китайской культуре - символом долгой и счастливой жизни. Она особенно популярна в дни рождения и на китайский Новый год, как символ долголетия для человека, который её кушает. Именно поэтому лапша никогда не режется и не укорачивается, т.к. считается, что этим можно привлечь неудачу и сократить себе жизнь.

Так что лапша подаётся длинной и цельной, как и другие блюда, подающиеся во время китайского Нового года, поскольку китайцы верят, что пища/продукты, презентуемые в цельном виде, символизируют “целостность”.

粗 Острое блюдо **粗** Подходит для вегетарианцев **粗** Содержит орехи

Все цены указаны в Евро и включают все налоги

ЛАПША

Жёлтая Китайская Лапша Долголетия Chinese Yellow Long-Life Noodles

Со сладким перцем, грибами Шиитаке и вешенками, молодым зелёным луком и чесноком.

	8.60
С курицей	10.80
Со свиной	10.80
С королевскими креветками	12.40

Хрустящая Китайская Лапша Crispy Chinese Noodles

С грибами Шиитаке, морковью, зелёным горошком “манжту”, молодыми початками кукурузы и брокколи.

	8.60
С курицей	10.80
Со свиной	10.80
С королевскими креветками	12.40

粗 Лапша из Рисовой Муки “Ми Фен” “Mi Fen” Rice Flour Noodles

С острым соусом карри, ростками фасоли, сладким перцем, молодым зелёным луком и грибами Шиитаке.

	8.60
С курицей	10.80
Со свиной	10.80
С королевскими креветками	12.40

Сухая Лапша в Чёрном Бобовом Соусе Dry Noodles with Black Bean Sauce

Лапша, яйцо, морковь, ростки фасоли, красный перец чили, чеснок, зелёный лук, сладкий перец и чёрный бобовый соус.

	9.60
С курицей	11.80
Со свиной	11.80
С королевскими креветками	13.40

Лапша с Тремя Видами Грибов Three Mushrooms Wonton Noodles

Лапша с соломенными грибами, шампиньонами, шиитаке, луком, зелёным луком, ростками фасоли, в устричном соусе.

	9.60
С курицей	11.80
Со свиной	11.80
С королевскими креветками	13.40

粗 Лапша Обжаренная По-Индийски Indian Style Fried Noodles

Лапша, сладкий перец, зелёный лук, острый перец чили, яйцо, лук, чеснок, ростки фасоли и томатный соус.

	9.60
С курицей	11.80
Со свиной	11.80
С королевскими креветками	13.40

粗 Лапша По-Французски French Style Noodles

Лапша, зелёный лук, сладкий перец, огурец, соломенные грибы, чёрный перец, устричный соус.

	9.60
С курицей	11.80
Со свиной	11.80
С королевскими креветками	13.40

粗 Острое блюдо

粗 Подходит для вегетарианцев

粗 Содержит орехи

Все цены указаны в Евро и включают все налоги

ДЕСЕРТ

	Хрустящий Блинчик “Красный Боб” Crispy Red Bean Pancake	5.50
	<i>Обжарен во фритюре с начинкой из подслащенной пасты из красных бобов.</i>	
	Ассорти из Тыквы и Кокоса Pumpkin and Coconut Blend	6.20
	<i>Тыква с кокосовым молоком, под кокосовым мороженым с чёрным глютенным рисом.</i>	
粗	Пудинг с Миндалём и Кунжутом Sesame and Almond Pudding	6.50
	<i>Слои пудинга с чёрным кунжутом и миндального пудинга, под мороженым, с кунжутом домашнего приготовления и с клубникой.</i>	
粗	Шоколадный Торт Без Муки Flourless Chocolate Cake	6.80
	<i>Тёмный шоколадный мусс, прослоенный манго и лесными орешками.</i>	
	Мороженое (за шарик) Ice Cream (per scoop)	2.20
粗	<i>Кунжут, мёд и имбирь</i>	
	<i>Зелёный чай с лесными ягодами</i>	
	<i>Кокос</i>	
粗	Сорбет (за шарик) Sorbet (per scoop)	2.20
粗	<i>Мандарин и лайм</i>	
	<i>Кровавый апельсин и лесной орех на шоколадной основе с апельсиновой цедрой</i>	
	<i>Лимонный сорбет</i>	

КОФЕ

	Нескафе NESCAFE	3.50
	Нескафе Фраппе NESCAFE FRAPPE	3.50
	Эспрессо ESPRESSO	3.50
	Двойной Эспрессо DOUBLE ESPRESSO	4.30
	Капучино CAPPUCCINO	4.00
	Фредо Эспрессо FREDDO ESPRESSO	4.00
	Фредо Капучино FREDDO CAPPUCCINO	4.50
	Американо AMERICANO	4.30
	Кофе По-Кипрски CYPRUS COFFEE	2.50
	Кофе Латте CAFÉ LATTE	4.00
	Кофе Фильтрованный FILTER COFFEE	3.50

粗 Острое блюдо **粗** Подходит для вегетарианцев **粗** Содержит орехи

Все цены указаны в Евро и включают все налоги