

МЕНЮ НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ

СУПЫ

1.	Курица с грибами	4,25
2.	Курица с кукурузой	4,25
3.	Остро-кислый	4,25
4.	Суп с Вон-Тон	4,25
5.	Острый суп с креветками	5,50

ЗАКУСКИ

6	Китайский салат	4,00
7	Хрустящий салат из утки	7,50
8	Спрингролс	4,00
8a	Спрингролс с уткой и свежим манго	5,25
9	Жареный Вон-Тон	4,25
10	Курица в ореховом соусе	4,25
11	Кракеры из креветок	2,50
12	Свинные ребрышки в пекинском стиле	5,50
13	Свинные ребрышки с солью и перцем	5,50
14	Фаршированные синенькие с фаршем	5,25
15	Креветки темпура	8,45
15a	Жареные креветки с сисами	8,45
15b	Креветки с солью и острым перцем	8,45
16	Мидии с черной фасолью	5,00
17	Хрустящий каламари	5,00
18	Свиной фарш с овощами и нудлс на двоих	9,40
18a	Ассорти на двоих	9,50

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

40.	Жареная утка по-пекински (с блинами, салатом, сливовым соусом)	
	целая	38,00
	половина	22,00
	четверть	12,90

ВСЕ НАЛОГИ ВКЛЮЧЕНЫ

ДАРЫ МОРЯ

19.	Креветки в кисло-сладком соусе	12,90
21	Креветки в соусе карри	12,90
22	Креветки с грибами и побегами молодого бамбука	12,90
23	Креветки с имбирём и зелёным луком	12,90
24	Креветки с чёрной фасолью и зелёным перцем	12,90
25	Креветки в чесночном соусе	12,90
26	Креветки в соусе Сичван	12,90
26а	Креветки пикантные с орехами	12,90
27.	Кальмары в устричном соусе и брокколи	17,90
28.	Хрустящие кальмары с чесноком	17,90
29.	Королевские креветки в соусе Хо	17,90
30.	Кальмары острые в чесночном соусе	9,50
31.	Сибас (морской окунь)	16,20
а.	В соусе Сечуан	
б.	В кисло-сладком соусе	
в.	На пару, с имбирём и зелёным луком	

ШИПЯЩИЕ БЛЮДА

41.	Мясное филе в соусе Кантонеz на раскалённой сковороде	18,00
42.	Мясное филе с чёрным перцем на раскалённой сковороде	18,00
43.	Куриное филе соусе черного перца	11,10
44.	Куриное филе в ореховом соусе на раскалённой сковороде	11,10
45а	Шипящие креветки в чесночном соусе	13,50
46	Шипящее филе ягнёнка с зелёным луком	12,90
46d	Шипящее ассорти в чесночном соусе	11,10
46е	Курица с особым салатом	11,10
46f	Шипящая свинина в соусе Хо	11,10

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

35. Филе утки в апельсиновом соусе	9,80
36. Филе утки в соусе - чили	9,80
37. Утка в кисло-сладком соусе	9,80
38. Утка с грибами и побегами молодого бамбука	9,80
47. Курица с орехами кешью	9,00
48. Курица в остром чесночном соусе	9,00
49. Куриное филе в лимонном соусе	9,00
51. Курица в кисло-сладком соусе	9,00
52. Курица с чёрной фасолью и зелёным перцем	9,00
53. Курица с побегами молодого бамбука и грибами	9,00
54. Карри с курицей	9,00
55. Курица в соусе Сичван	9,00
57. Свинина в кисло-сладком соусе	9,00
58. Свинина с овощами	9,00
59. Свинина с побегами молодого бамбука и грибами	9,00
61. Свинина в остром чесночном соусе	9,00
62. Свинина с чёрной фасолью и зелёным перцем	9,00
65. Говядина с имбирём и зелёным луком	9,80
66. Говядина с чёрной фасолью и зелёным перцем	9,80
67. Говядина с побегами молодого бамбука и грибами	9,80
68. Говядина в устричном соусе	9,80
70. Говядина в остром чесночном соусе	9,80
71. Говядина с луком	9,80
72. Карри с говядиной	9,80
73. Говядина в соусе Сичван	9,80

ВСЕ НАЛОГИ ВКЛЮЧЕНЫ

ХРУСТЯЩИЕ БЛЮДА

32. Хрустящая свинина с орехами кешью	9,90
33. Хрустящая курица в тайском соусе	9,90
33а. Хрустящая курица с манго и королевскими креветками	11,10
34. Хрустящая говядина в соусе чили	11,10
34а. Хрустящее говяжье филе в соусе Сичван в гнездышке	18,80

ОВОЩИ

74. Тушёные овощи	5,55
75. Тушёные овощи в соусе карри	6,50
77. Жареные побеги фасоли	5,55
78. Грибы, тушёные со спаржей	5,55
79. Грибы, тушеные с побегами молодого бамбука	6,00
80. Синенькие в соусе чеусан	5,55

ЧОУ-МЕЙН - ЛАПША

81. Лапша с мясным ассорти	9,90
82. Лапша с креветками	8,45
83. Лапша с говядиной	7,25
84. Лапша с курицей	7,25
85. Лапша со свининой	7,25
86. Лапша с овощами	5,55
87. Лапша с соевыми ростками	5,55
87а. Сингапурская рисовая лапша	5,55
88. Жареная лапша	4,25

РИС

89. Обжаренный рис	4,80
90. Обжаренный рис с курицей	4,80
91. Обжаренный рис с креветками	5,80
92. Обжаренный рис с овощами	4,95
94. Обжаренный рис с яйцом	3,50
95. Рис на пару	2,50

Все налоги включены

В случае наличия аллергии на те или иные продукты показано сообщить немедленно

ВСЕ НАЛОГИ ВКЛЮЧЕНЫ