

СЕЗОННЫЕ НОВИНКИ



Самовар Хо-Го на 4-6 персон

889 г 2490

Самое популярное блюдо в Китае, которое объединяет друзей за одним столом. У вас есть возможность приготовить блюдо самим. В кипящий куриный бульон (один из которых острый) добавляется баранина, говядина, мясные фрикадельки, грибы древесные, грибы игла, зелень, капуста «Бок-Чой», лапша Фо, специи по вкусу

火锅



Салат со свиной рулькой и "битым огурцом"

250 г **385**

Салат со свиной рулькой и "битым огурцом" Классический салат из битых огурчиков с рулькой, чесноком под заправкой на основе пряных масел и соевого соуса



Капуста «Бок-Чой» с грибами Шиитаки 320 г **575**

Лёгкое овощное блюдо из обжаренных грибов Шиитаки, приготовленные с капустой «Бок-Чой» в чесночном соусе.



Салат с уткой

250 г **565**

Нежное утиное филе в сочетании с хрустящим сельдереем под пряно-сладковатым соусом. Рекомендуется с красным полусухим Пинотаж (ЮАР)



Китайский кисло-острый суп с курицей

400 г **325**

Наваристый острый суп на курином бульоне с маринованным бамбуком и яйцом



Закуска из курицы в сычуаньском стиле

350 г **485**

Отварные окорочка под остро - пряной сычуаньской заправкой



Хрустящие куриные крылья в панировке с чесноком

150 г **420**

Рекомендуем с тёмным крафтовым пивом Джизабель



Морские гребешки в раковине

4 шт **1115**

Готовятся на пару с крабовым соусом и подаются с фунчозой. Рекомендуется с белым португальским Варцеа До Марао Винью Верде



Тигровые креветки на фунчозе под чесночным соусом

340 г **715**

Тигровые креветки на фунчозе под чесночным соусом. Рекомендуем с белым Ремишес Вайндорф Рислинг (Германия)



Шоколадный ролл с сыром Cremetto 250 гр **280**

манго и бананом



Десертный ролл с сыром Cremetto 250 гр **225**

киви и яблоком