

РЕСТОРАН



ИЕРОГЛИФ



БЛЮДА
НА
КОМПАНИЮ



Утка по-пекински

блюдо приготовленное по всем канонам китайской кухни, включает в себя: филе утки, рисовые блинчики, овощи, 4 вида соуса, наваристый бульон с зеленью и рисовую настойку

полный сет 3395

½ сета 1985

Классическое овощное ассорти с фунчозой и свиной

тонкие брусочки овощей, фунчоза и свинина веревочкой под соусом на основе соевых бобов, лукового ипряного масла и специй.

900 г 720



Цыпленок генерала Ли-О-Цзянь

цыплёнок-корнишон тушёный в жаровне с овощами и зеленью

600 г 760



Нарезка из утки по рецепту, которому 5000 лет

подаётся под китайским соусом для утки, на основе китайской специи Лоа Голь Ма. на косточках в тёплом виде

600 г 1300



Баранина в кармашке

нежная баранина с луком и специями подаётся с кармашками из теста и корейской морковью

650 г 820



Карп в кисло-сладком соусе по традиционному рецепту

стоимость за 100 г, по предварительному заказу

100 г 310



БЛЮДА
НА
КОМПАНИЮ

ХОЛОДНЫЕ

ЗАКУСКИ И

САЛАТЫ



Капуста Кимчи

маринованная капуста по-корейски
для любителей острых закусок

220 г 315

Кальмары «Хризантема»

отварные кальмары со свежим огурцом под
соусом на основе кунжутной пасты

200 г 360



Салат харбинский

отлично подходит для
вегетарианцев и тех, кто
соблюдает диету

200 г 275

Классический салат с ушками

популярный салат из тонко нарезанных огурцов, моркови,
свиных ушек под классической китайской заправкой

250 г 360



Кальмары с огурцом

отварные кальмары со свежим огурцом под
ореховым соусом на основе кунжутной пасты или
классическим соевым с китайскими специями . При
подаче посыпаем жареным чесноком и кунжутом

250 г 335



Битые огурчики по-китайски

одна из лучших закусок к водке
отбитые маринованные огурцы с
добавлением сычуанского перца

200 г 290

Грибы Муэр

маринованные в чесночном соусе древесные
грибы с хрустящим болгарским перцем и луком

200 г 240



Нарезка из ушек

нарезка из прессованных
ушек собственного
приготовления с соусом

150/40 г 410



Рулет из свиного уха с языком по-ханойски

ушки отвариваются в бульоне
по рецепту которому 5000 лет,
заворачиваются в рулет с языком
и болгарским перцем, прессуются
и подаются под соусом

130 г 330



Салат «Домашний»

традиционный китайский салат из
микса капусты белокачанной и красной,
огурцов и моркови, древесных грибов
и фунчозы с мясом под заправкой
на основе кунжутного масла

350 г 365



NEW

Кантофу с луком Порей

тёплая закуска из кантофу соломкой с
соевыми ростками под пряным маслом

250 г 410





Салат по-кантонски

тонко нарезанный картофель, обжаренный во фритюре, с добавлением болгарского перца, языка, свежей кинзы. Заправляется сладким выдержанным китайским уксусом

250 г 315

Кисло-сладкий салат по-кантонски

тонко нарезанный соломкой картофель, обжаренный во фритюре с добавлением жаренного арахиса, лука, свежей кинзой. Заправляется сладковатым выдержанным китайским уксусом

200 г 275



Салат «Гонконг»

блюдо паназиатской кухни из тигровые креветок, свежего огурца в сочетании со свежими ростками сои и ананаса под легкой заправкой на основе оливкового масла и лайма, презентуется с соусом сладкий Чили

200 г 385

Говяжий язык с овощами

классический китайский салат из свежих овощей с отварным говяжьим языком

250 г 445



Салат со спаржей и овощами

размоченная соевая спаржа, нарезанная
ломтиками с добавлением бланшированного
болгарского перца, сельдерея, чеснока и имбиря.

200 г 315



Салат с папоротником и мясом по-маньчжурски

сочетание маринованного папоротника,
моркови и свинины придают этому блюду
насыщенности и в тоже время он очень легкий,
отлично сочетается с красными сухими винами

200 г 355



Ахи Поке с лососем

необычное сочетание свежее-маринованного
лосося, тёплого риса, свежих овощей и
маринованного дайкона с имберём

310 г 455



Морская капуста с кальмаром по-даляньски

союз морской капусты с отварным
кальмаром, свежим огурцом и соевой
лепешкой под пряной заправкой

350 г 390



Салат с соевой лепёшкой, фунчозой, древесными грибами и кусочками свинины

классический салат города Харбин

350 г 455



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

КИТАЙСКИЕ

ПЕЛЬМЕНИ

WOK
ЛАПША

Вонтоны ассорти 9 шт.

красные – свинина с пекинской капустой и специями, зеленые – морепродукты (кальмары, горбуша, креветка) специй, зелень, желтые – курица, зелень, имбирь, специи, грибы древесные.

225 г 430



Дим-самы

традиционное китайское блюдо из заварного бездрожжевого теста с начинкой

со свининой

200/40 г 395

с телятиной

250/40 г 410

с морепродуктами

250/40 г 485

Wok лапша

яичная с телятиной 250 г 365

яичная со свининой 250 г 355

удон с морепродуктами 250 г 445



Лапша Соба с куриным филе

гречневая лапша с соусом, припущенными овощами с курицей под кунжутом

280 г 375

Лапша Удон с телятиной

лапша с соусом, зелёной фасолью, брокколи и нежной телятиной

350 г 395





Суп «Том-ям»

тайский традиционный суп на основе кокосового молока, с лемонграссом, свежим имбирем

с курицей 250 г 410

с морепродуктами 250 г 475

вегетарианский 250 г 340

green 250 г 420

Шанхайский суп

острый суп с морепродуктами и зеленью, к нему отлично подойдет гарнир паровой рис

250 г 365



Суп по-даляньски

острый суп с китайским горлодером с мидиями и кальмарами, набор специй, маласьянь, лапша, зелень пакчой

250 г 310



Суп «Фо-Бо»

вьетнамский суп с телятиной в насыщенном бульоне с полезными соевыми ростками, рисовой лапшой, лаймом и азиатской зеленью

250 г 310



Суп «Том-Кха»

суп на основе натурального кокосового молока с мидиями и курицей, грибами и лемонграссом подаётся с рисом

350 г 410



Рамен со свининой

японский классический суп с насыщенным бульоном на основе бобовой пасты с рулькой, рисовой лапшой, маринованным яйцом подаётся с листом Нори

500 г 435



С
У
П
Ы

微風徐動有淒



Императорский суп

наваристый острый суп
на основе пасты Чили бобовой с фунчозой,
перепелиным яйцом, телятиной
с ароматными специями

500 г 360

Жареный острый тофу

как известно тофу низкокалорийный продукт,
подается с кусочками телятины под соусом из
чили бобов, блюдо для тех, кто любит поострее

300 г 360



Курица по-сычуаньски

сочные кусочки курицы, приготовленные
по-сычуаньски с перцем

350 г 590



Свинина с яблоками в ароматных специях

свинина в панировке из смеси Чили, тмина
и 2х видов орехов (кешью, грецкий)

450 г 680



Хрустящий карп с Чили и чесноком

карп в крахмале со специями

300 г 685



Блюда
из
овощей
и
грибов



Картофель по-китайски

обжаренный картофель с морковью
и луком в остром соусе

400 г 320

Шампиньоны

с цукини и морковью
под легким микс соусом

400 г 460



Овощи под легким соусом

дайкон, шампиньоны, морковь

500 г 470

Баклажаны в сладкой корочке

баклажаны в сладкой хрустящей корочке

400 г 390



Кисло-сладкая белокочанная капуста

хрустящая кисло-сладкая капуста

300 г 260

Ди Сань-сянь

золотистый картофель, обжаренный с
болгарским перцем и баклажанами

450 г 420



Карп «Хризантема»

филе карпа нарезается древним китайским способом для формы в виде Хризантемы. Соус на ваш выбор: устричный/кисло-сладкий

200 г 695



NEW

Радужная форель

форель приготовленная на воке в пивном соусе отлично сочетается с сухим белым вином

350 г 640

Королевские креветки с гарниром

креветки в кисло-сладком соусе с томленными ананасами и помидорами Черри, подаются с рисом

250/100/30 г 560



Филе морского окуня в хрустящем кляре

нежное филе морского окуня подаётся с овощами и грецким орехом

350 г 515

Баклажаны со свиной

обжаренные баклажаны с кусочками
мяса в устричном соусе

300 г 595



Свинина по-шанхайски

кусочки свинины в кисло-сладком кляре с ананасами
и болгарским перцем

300 г 495



Баклажаны веером

горячая закуска подается в форме веера.
Баклажаны слегка обжариваются до хрустящей
корочки и подаются под чили бобовым соусом
с кусочками свинины, имбиря и чеснока

400 г 570



Губаджоу из свинины

нежная свиная вырезка в
кляре под кисло-сладким или
устричным соусом на Ваш выбор

250 г 565



NEW

Свинина по-пекински

Обжаренная соломкой свинина под
устричным соусом, заворачивается
в конвертик из кантофу

380 г 585

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

ГОРЯЧИЕ

БЛЮДА

ИЗ

МЯСА

Свинные ребра

замаринованные в специях рёбра в сочетании с карофельными шариками

400 г 560



Мини-шашлычки

шашлычки из свинины обжаренные в ароматных пряностях

250 г 595



Тушенная грудинка с капустой Пак Чой

нежная тушенная грудинка в насыщенном соусе на подушке из крахмальной лапши с капустой Пак Чой

400 г 695

Свинная грудинка с белокочанной капустой

подаётся с пампушками

350 г 645



Мясо веревочкой в традиционном соусе

свинина нарезается особым способом в виде веревочки, готовится с добавлением овощей и грибов Муэр.

500 г 665



Курица с сельдереем

обжаренная курица с сельдереем,
болгарским перцем и перьями лука

300 г 425



Куриные иголочки

тонкие соломки куриного филе
в кляре обжаренные до румяной
корочки в мандариновом соусе

350 г 425



Курица по-гуандунски

с цукини и болгарским перцем

300 г 375



Баклажаны по-тайски

куриная грудка обжаренная до золотистой
корочки и баклажанами с тонкой
карамелизированной хрустящей корочкой,
украшается дольками черри и зеленью кинзы.

260 г 430



Куриное филе с кешью

нежное куриное филе с орехом Кешью,
с грибами под соусом с нотками краба

250 г 410



Куриные крылья в соусе

томлённые в соусе Coca-Cola

400 г 425



Курица Кун Пао

известное блюдо китайской кухни из куриной
грудки обжаренной с орехом кешью и овощами

380 г 510

NEW



ГОРЯЧИЕ
БЛЮДА
ИЗ
КУРИЦЫ



Куриные сердечки
шипящая сковорода с куриными сердечками,
с цукини, картофелем и морковью

400 г 465

Говядина с зеленым перцем
в устричном соусе,

500 г 865



**Свинина
с соевыми ростками**

шипящая сковорода со свининой
с соевыми ростками, которые
придают легкость этому блюду

400 г 585



Язык говяжий

горячая сковорода с говяжьим языком
и шампиньонами, дайконом

350 г 695



**Тофу со свининой
и папортником**

тофу с пластиками свинины, репчатым
луком и папортником в соусе

400 г 560



Кальмары на сковороде

кольца кальмара тушенные в соусе

350 г 695



Сковорода с морепродуктами

шипящая сковорода с мидиями, кальмарами и креветками

400 г 825



Горбуша на сковороде

горбуша на сковороде
с брокколи в перечном соусе

450 г 610



Свинина с грибами Муэр и овощами

шипящая сковорода со
свининой и грибами Муэр

400 г 620



Говядина 3 перца

для ценителей острой кухни сковорода
с говядиной и перцем Халапеньо,
болгарским и Чили перцем

400 г 895

БЮДА
НА
С КОВ ОРОДЪ

微風動有



Хрустящая пивная утка

обжаренные утиные косточки в специях,
рекомендована как пивная закуска

240 г 575

Куриные крылья с арахисом и перцем

островатые куриные крылья в панировке

350 г 490



Минтай по-пекински

филе минтая в кляре с ореховой
смесью и овощами

300 г 425

Креветки в сухарях с соусом васаби

тигровые креветки в панировке

250/50 г 895



Кольца кальмаров в панировке с двумя видами соуса

обжаренные кольца кальмаров в хрустящей
панировке, отличная закуска к пенному

150 г 475



Рис паровой

отборный рис приготовленный на пару

200 г 150

Рис с креветками, ветчиной и овощами

отборный рис приготовленный с добавлением
креветок, ветчины и овощей

200 г 275

Рис с яйцом

отборный рис приготовленный с
добавлением яйца и китайского чеснока

200 г 190

Картофель фри

брусочки картофеля обжаренные во
фритюре. Подается с томатным соусом

150 г 150

Дыхание роз

фирменный напиток на основе чая
Каркаде, имбиря и бадьяна

1 л 245



Императорский напиток

фирменный напиток приготовленный
на основе ананасового сока,
апельсинов, корицей и имбиря

1 л 345

Пампушки

китайский хлеб
жаренная/паровая

1 шт 30



Г А Р Н И Р Ы

Ф И Р М Е Н Н Ы Е

Н А П И Т К И

Шанхайское облако

десерт на основе сливок и
сгущенного молока, сливочного
сыра Маскарпоне, печенья
Савоярди, подается с мандариновым
соусом и орехами кешью

210 г 325



Бананы в карамели

сладкие бананы в карамельно-медовом кляре

250 г 345

Яблоки в карамели

яблоки в карамельно-медовом кляре

250 г 345



Сибирское лакомство

традиционный сибирский десерт на из мороженной брусники, кедровых орехов и меда

150 г 150



Жареное молоко

воздушный десерт который тает во рту с сахарной пудрой

100 г 295



Манговое Парфе

лёгкий мусс из мангового пюре с брусничным конфитюром

140 г 250





ВАШ ПРАЗДНИК В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ



БАНКЕТ • ЮБИЛЕЙ • СВАДЬБА • КОРПОРАТИВ
ЗАЛ НА 80, 130 И 40 ПЕРСОН
ЕВРОПЕЙСКАЯ И КИТАЙСКАЯ КУХНИ
СРЕДНИЙ ЧЕК ОТ 1500 ₽

**ЗАКАЗ ПО ☎ (3952) 500-350
8(924)607-18-57**

или на сайте www.restoranieroglif.ru

**ДОСТАВКА С 10:00 ДО 23:00
ЗАКАЗ ОТ 1000**



ЗАКАЗ ЧЕРЕЗ МОБИЛЬНОЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ (СКАНИРУЙТЕ QR-КОД)
КОПИ БОНУСНЫЕ БАЛЫ ВМЕСТЕ С НАМИ
ВОЗМОЖНОСТЬ ОПЛАТЫ ON-LINE

**ИМЕНИННИКАМ
БУТЫЛКА ИГРИСТОГО***

*При предъявлении документа, удостоверяющего личность

ООО «Ресторан «Ласточкино Гнездо», ОГРН 1103850003465, г. Иркутск, ул. Ядринцева, д. 1