



尊敬的顾客

欢迎光临潮汕风味餐厅！我们为您精心呈现潮汕菜的美味独特。在这里，您将品尝到正宗的潮汕风味菜肴和令人垂涎的潮汕牛肉火锅。每一道菜都是我们用心制作，选用新鲜优质的食材，力求为您带来舌尖上的享受。

我们期待能够为您打开一扇通往潮汕美食的大门，让您在这里度过愉快的用餐时光。谢谢您选择潮汕风味餐厅，祝您用餐愉快！

潮汕风味餐厅全体员工敬上

Уважаемые гости,

Добро пожаловать в наш ресторан Чашань! Здесь мы предлагаем вам насладиться аутентичными блюдами Чашаньской кухни, включая наш знаменитый Хо Го из свежей говядины. Все наши блюда приготовлены из свежих и качественных ингредиентов, чтобы порадовать ваши вкусовые рецепторы.

Мы стремимся познакомить вас с миром Чашаньской кухни, чтобы сделать ваш обед или ужин приятным и незабываемым. Благодарим вас за то, что выбрали наш ресторан, и желаем вам приятного аппетита.

С уважением, Ваш ресторан Чашань



茶点

Дяньсінь



*仅供参考，请以实物为准

*Фотография может отличаться от подачи блюд



蒸排骨仔

Свинные ребрышки

340.~

150g



广式煎包子

Жаренная сдоба со свиной и овощами

330.~

120g



水晶虾饺

Хрустальные клецки с креветками

580.~

100g



腐皮卷

Рулет из спаржи

310.~

100g



虎皮凤爪

Куриные лапы

310.~

120g



金钱肚

Денежный живот

430.~

150g



韭菜蒸饺

Вареники с луком порей

310.~

120g



灌汤小笼包

Сяолунбао

360.~

120g



广式烧麦

Суи Май

420.~

100g



荷香糯米鸡

Клейкий рис с курицей

320.~

170g



孜然牛肉包

Вареники с говядиной и кумином

310.~

120g



广式生肉包

Вареники со свиной и овощами

320.~

120g



黑椒牛仔骨

Говяжьи ребра

490.~

145g



蒜蓉粉丝虾

Креветки на пару с ченочным соусом

680.~

160g



广式蒸馒头

Сладкие булочки со сгущенкой

310.~

120g



韭菜煎饺

Жаренные вареники с луком порей

310.~

120g



萝卜炆牛腩

Говяжья грудинка с дайконом

680.~

300g



广式豆沙包

Сладкая сдоба с красной фасолью

320.~

120g



黄金炸馒头

Жаренные сладкие булочки со сгущенкой

350.~

120g



凉菜

Холодные закуски



凉拌黄瓜

Из огурцов

580.~

240g



凉拌木耳

Из Черных древесных грибов

550.~

300g



凉拌牛肚

Из требухи

580.~

300g



凉拌腐竹

Из соевой спаржи (Фучжу)

520.~

280g



白斩鸡腿

Окорочка отварная

720.~

420g



手抓牛肋

Говяжьи полоски

780.~

220g



香菜拌牛

Говядина с кинзой

780.~

180g



薄荷拌牛

Говядина с мятой

780.~

150g



黄瓜辣切牛

Острая глвьядина с оруцам

760.~

250g



凉拌牛板筋

Салат из сухожили

520.~

100g



皮蛋豆腐

Столетнее яйцо и тофу

480.~

250g

*仅供参考，请以实物为准

*Фотография может отличаться от подачи блюд



小吃

Горячие закуски



锡纸蒜蓉金针菇

Золотые нити в фольге

480.~

200g



锡纸娃娃菜

Пекинская капуста в фольге

480.~

200g



锡纸蒜蓉粉丝虾

Рисовая лапша с чесночными креветками

880.~

375g



锡纸花甲粉丝

Рисовая лапша Чесночные устрицы

880.~

245g



锡纸肉末豆腐

Говяжьи фарш с тофу в фольге

480.~

200g



潮汕地瓜烙

Chaoshan сладкий картофельный десерт

880.~

760g



潮汕紫菜烙

Chaoshan блинчики с водорослями

580.~

730g



金丝虾球

таралетка с креветками

880.~

290g



潮汕牛腩煲

Chaoshan тушеная говяжья грудинка с дайконом

1280.~

420g



海鲜粥

Чашанская рисовая каша с морепродуктами



*仅供参考，请以实物为准

*Фотография может отличаться от подачи блюд



海鲜砂锅粥

Чаошанская рисовая каша с морепродуктами

2880.~

1800g

*潮汕砂锅粥，是广东省潮汕地区特色传统名点。制作原料主要有虾、香米、香菜、香葱等。味道鲜美。

*Чаошанская рисовая каша с морепродуктами - традиционное блюдо, происходящее из провинции Гуандун и региона Чаошань. Основные ингредиенты этого блюда включают морепродукты, рис и китайские специи, что придает ему насыщенный ароматный вкус.

海鲜砂锅粥

Чаошанская рисовая каша с морепродуктами

4680.~

3000g

*潮汕砂锅粥，是广东省潮汕地区特色传统名点。制作原料主要有虾、香米、香菜、香葱等。味道鲜美。

*Чаошанская рисовая каша с морепродуктами - традиционное блюдо, происходящее из провинции Гуандун и региона Чаошань. Основные ингредиенты этого блюда включают морепродукты, рис и китайские специи, что придает ему насыщенный ароматный вкус.





潮汕牛肉火锅

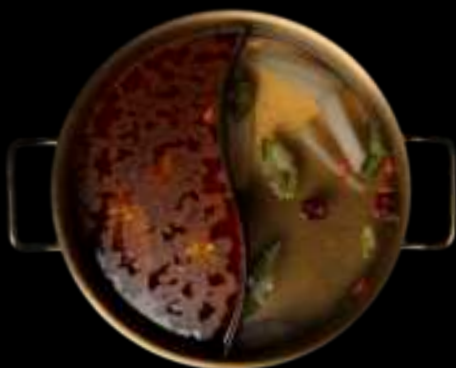
ХоГо





汤底

Бульоны



鸳鸯锅底

Острый и классический

720.~

3000g



番茄与辣锅底

Острый и томатный

830.~

3000g



番茄与清汤锅底

Классический и томатный

730.~

3000g



牛骨原汤锅底

На говяжьей кости

560.~

3000g



280.~

1000g



萝卜牛腩锅底

С добавлением дайкона

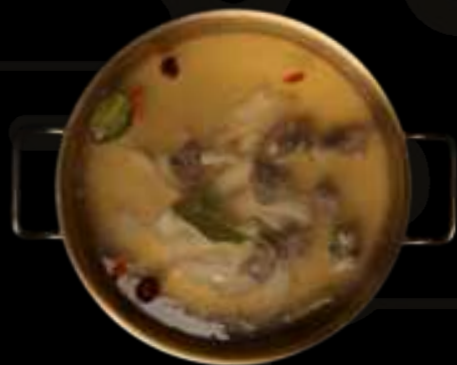
590.~

3000g



290.~

1000g



牛杂原汤锅底

Из говяжьих потрохов

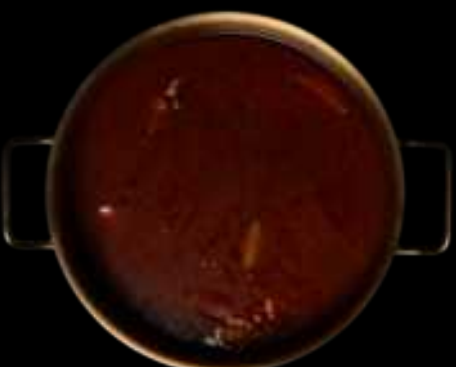
580.~

3000g



280.~

1000g



香辣牛腩锅底

Острый

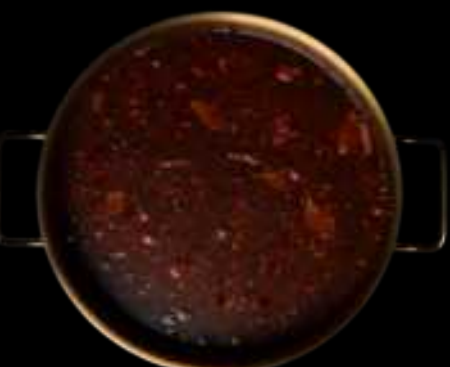
680.~

3000g



330.~

1000g



麻辣牛腩锅底

Очень острый

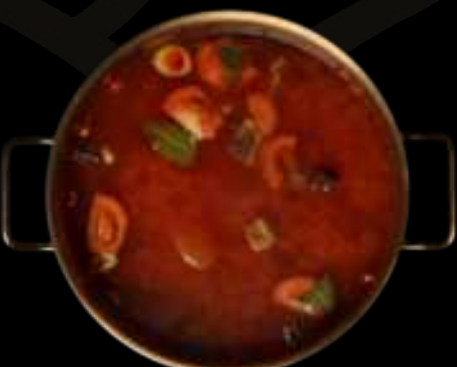
680.~

3000g



330.~

1000g



番茄牛腩锅底

Томатный

680.~

3000g



330.~

1000g

*仅供参考，请以实物为准

*Фотография может отличаться от подачи блюд



汤底

Бульоны



椒麻锅底

Острый бульон с перечным ароматом

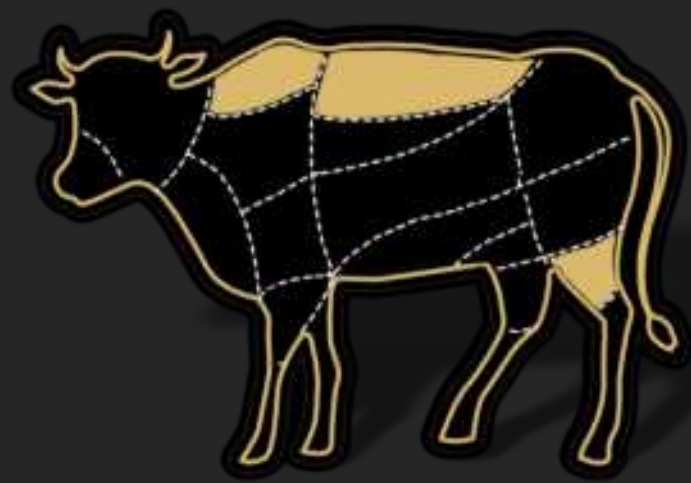
880.~

3000g



550.~

1000g



精品牛肉三拼

Ассорти из трёх видов говядины

1280.~

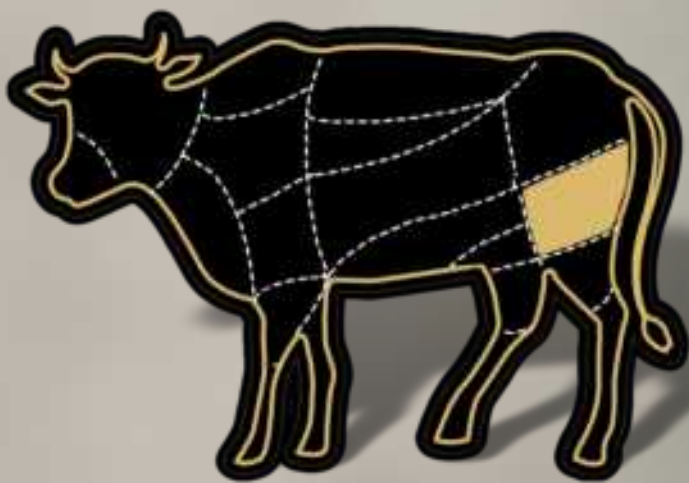
190g



*精心挑选三种牛肉部位，搭配经典调味，鲜嫩多汁，口感层次丰富，尽显顶级牛肉的魅力。

*Три тщательно отобранных части говядины, приготовленных с классическими специями. Сочное и нежное мясо с богатым вкусом подчеркнёт всю прелесть премиальной говядины.

*仅供参考，请以实物为准
*Фотография может отличаться от подачи блюд



牛肉丸

Говяжьи фрикадельки

880.~

200g



*牛肉丸，是广东省潮汕地区最著名的传统小食之一，起源于潮菜，在汕头已有近百年历史，它以柔、润、鲜、爽而驰名。其制作技艺源自2000多年的宫廷菜肴“捣珍”，这种制作技艺在潮汕地区流传也有近百年历史。

*Говяжьи фрикадельки являются одной из самых традиционных и известных закусок в провинции Чаошан Гуандуна. Они берут свое происхождение из кухни города Чаочжоу, и имеют уже столетнюю историю в городе Шаньтоу. Их главным преимуществом является их мягкость, сочность, свежесть и легкость. Способ их приготовления был взят от древнего императорского блюда “стучащий чжэнь”, история которого насчитывает более 2 тысяч лет. Уже на протяжении почти столетия данная технология приготовления фрикаделек используется в провинции Чаошан.

*仅供参考，请以实物为准
*Фотография может отличаться от подачи блюд



雪花

Шея

880.~

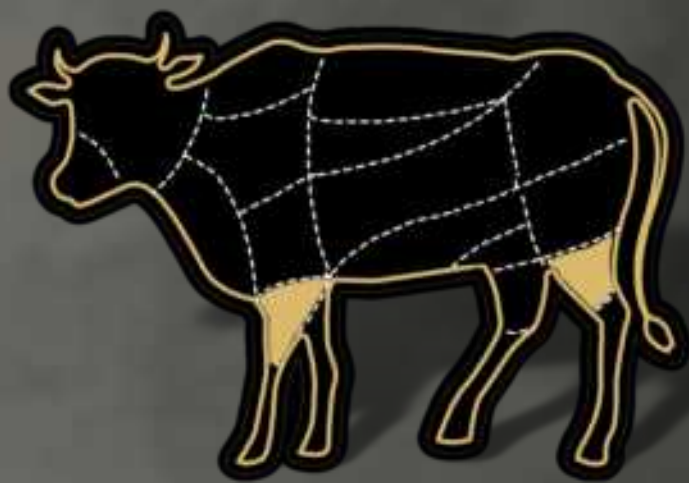
9sec

130g



*雪花牛肉，是一种肌肉中脂肪沉积均匀，形成鲜明红白相间、犹如大理石花纹的特殊牛肉。富含人体所需的脂肪酸，相较于普通牛肉，其营养价值更为出色。口感柔润鲜嫩，入口即化。这份美味，犹如润色般为味蕾带来丰富的享受。

*Шея говяжья является одним из самых вкусных и нежных мясных продуктов. Эта часть туши представляет собой сочетание мышечных волокон, которые активно используются животным при ходьбе и кормлении. Именно благодаря такой активности мясо приобретает неповторимую мягкость и сочность.



三花趾

Передняя голяшка

780.~

130g 10sec



*三花趾,肉质酥腿,汁水甜鲜。这块肉位于上臂,称为前腿肌腱,位于肩胛骨里侧,有粗筋通过,西餐中这块称为top blade或者fore shank。

*Передняя часть голяшки - это не только вкусный, но и полезный продукт, богатый белками, железом, кальцием, фосфором и другими необходимыми для организма минералами и витаминами. Употребление этого мяса способствует укреплению иммунитета, нормализации уровня гемоглобина, улучшению работы нервной системы и поддержанию общего тонуса организма.

五花趾

Задняя голяшка

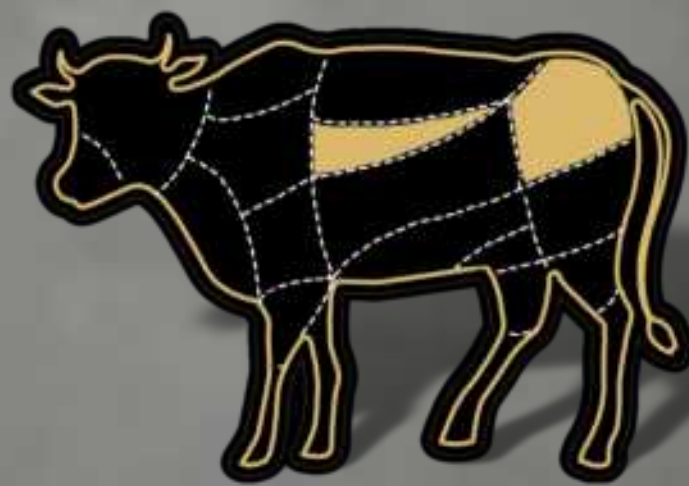
880.~

120g 10sec



*五花趾,后腿对应三花腱的部位,但更加稀少。筋比三花腱更多,纹路也更明显,口感也更为脆弹。如果你喜欢弹牙的筋肉感的话,会觉得这部分口感更好。

Задняя часть голяшки говядины обладает более плотной и волокнистой текстурой, чем передняя часть, и имеет более насыщенный вкус, который отлично подходит для длительного медленного приготовления, например, для тушения или варки.



吊龙伴

Тонкий край

880.~

130g 9sec



*吊龙伴是牛背上的包裹在吊龙外部分 其特点是肥瘦相同肉汁饱满，略带雪花纹理吃起来非常鲜嫩，最受欢迎的部位。

*Тонкий край говядины – это настоящий деликатес для гурманов и ценителей мясных блюд.

Этот кусочек мяса имеет слегка продолговатую форму и обладает изысканным, нежным вкусом. Одним из главных преимуществ тонкого края говядины является его высокая степень мраморности - наличие тонких жировых прослоек, которые придают мясу сочность и мягкость. Благодаря этому, блюда, приготовленные из тонкого края, получаются невероятно нежными и буквально тают во рту

嫩牛肉

Покромка

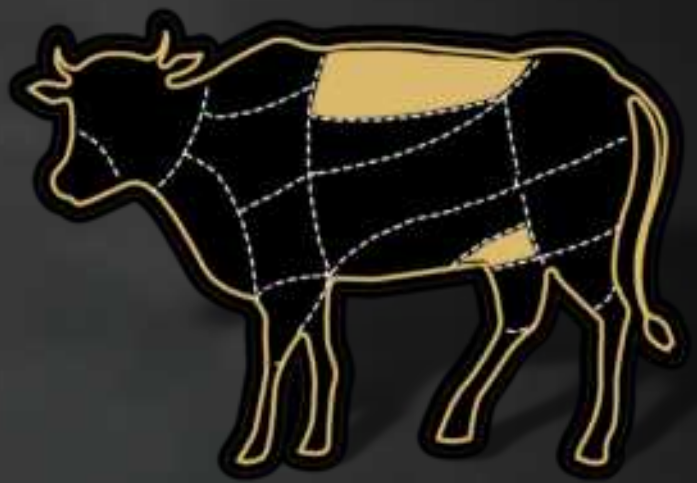
680.~

120g 8sec



*嫩肉是位于臀腿部位的肉，产量较大，甜度高，一般会切的比较厚，涮之前滴几滴油拌匀一下，软嫩滑溜的！

*Покромка говяжья - это отруб мяса, полученный от коровы. Она находится в верхней части задних ног животного и включает в себя мышцы, которые помогают ему прыгать и бегать. Покромка говяжья имеет плотную текстуру и насыщенный вкус.



肥牛肉

Пашина

680.~

130g 10sec

*肥牛是牛身上较肥的牛肉，肉片瘦中带肥，口感嫩滑鲜美，肥而不腻。

*Пашина говяжья - это отруб мяса, который находится на животе животного. Он состоит из мышц и жира, что делает его очень сочным и нежным при приготовлении. Пашина идеально подходит для тушения, варки и жарки, и может быть подана с овощами или как самостоятельное блюдо

吊龙肉

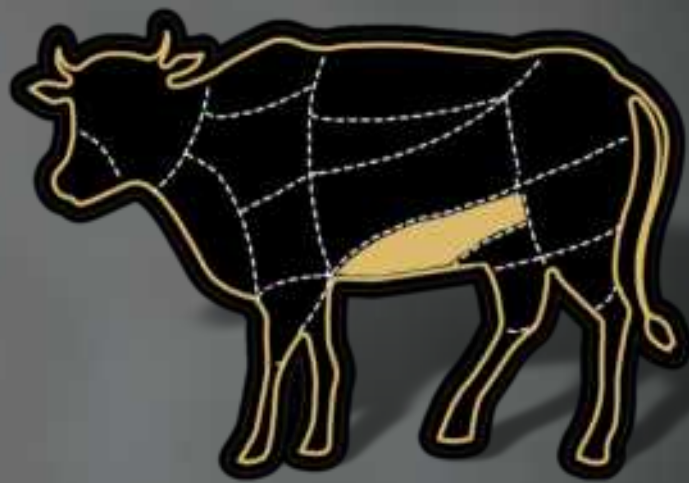
Толстый край

780.~

120g 8sec

*吊龙是牛背上的牛里脊部分，即西餐中的西冷与肉眼，其特点是鲜甜而弹牙，肉质丰满湿润，口感分明，滋味鲜甘持久。

*Толстый край говядины - это один из самых ценных и вкусных кусочков мяса. Он располагается в верхней части говяжьей туши, поэтому обладает высокой мраморностью и прекрасными вкусовыми качествами. Толстый край состоит из нескольких мышц, которые при жизни животного практически не задействованы, поэтому мясо здесь очень нежное и сочное.



肥 胛 肉

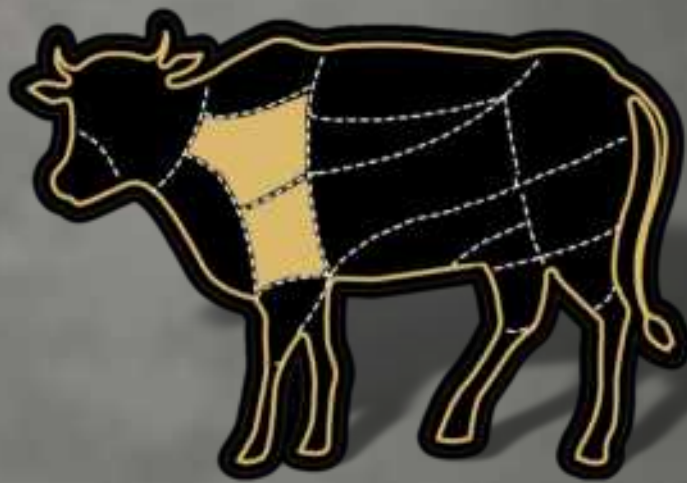
Нижняя часть грудинки

780.~

130g  9sec

*肥胛,薄切的牛腹部夹层肉。特点就是肥香啦!带着厚厚一层皮下脂肪。好的双层肉切面,可以看到厚厚一层脂肪和红肉的分层,也是可遇不可求的。

*Нижняя часть грудинки говядины – нежное, сочное и ароматное мясо с тонким слоем жира, отлично подходящее для тушения и варения. Вкус у него слегка сладковатый с пряными нотками, а цвет – от светло-красного до тёмно-бордового. Этот продукт богат питательными веществами и полезен для здоровья.



匙柄肉

Верхняя часть лопатки

780.~

130g 8sec



*匙柄肉,位于脖仁下方的部位, 接近肋骨, 因为连着脖子, 筋肉结实, 肉中时常穿插着细筋, 脂肪含量较脖仁更高, 非常鲜嫩。

Верхняя часть лопатки говядины - это настоящий деликатес для любого гурмана. Этот нежный и сочный кусок мяса обладает поистине незабываемым вкусом и ароматом. Благодаря своему уникальному расположению на теле животного, верхняя часть лопатки получает меньше всего физической нагрузки, что делает его наиболее нежным и мягким при приготовлении.

Верхняя часть лопатки говядины - нежный, сочный и мягкий кусок мяса с тонким слоем жира, идеально подходящий для приготовления стейков и тушеных блюд. Вкус мяса слегка сладковатый с ореховыми нотками

匙仁肉

Нижняя часть лопатки

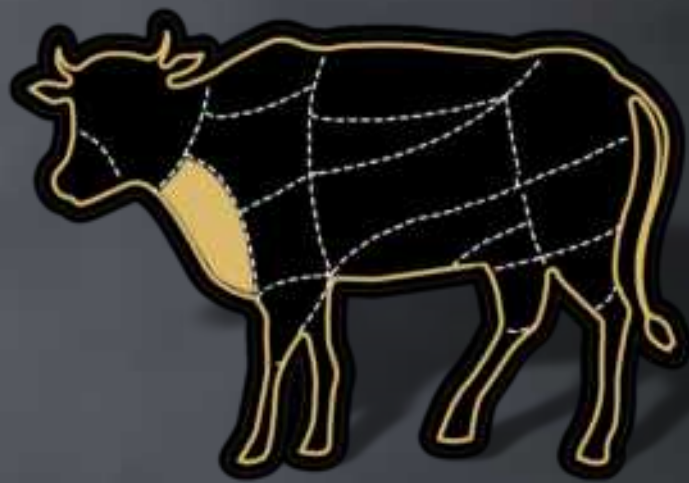
880.~

120g 9sec



*匙皮肉是牛肩胛骨上托着的一块嫩肉的中心位于脖子下方的部位, 口感丰满润滑, 是出产雪花最多的部位。

*Нижняя часть лопатки говядины - это отруб мяса, который располагается в нижней части лопаточной кости животного. Этот отруб отличается нежной текстурой и малым содержанием жира, благодаря чему идеально подходит для приготовления таких блюд, как стейки, медальоны и гуляш.



胸口捞

Чельшико-соколоск

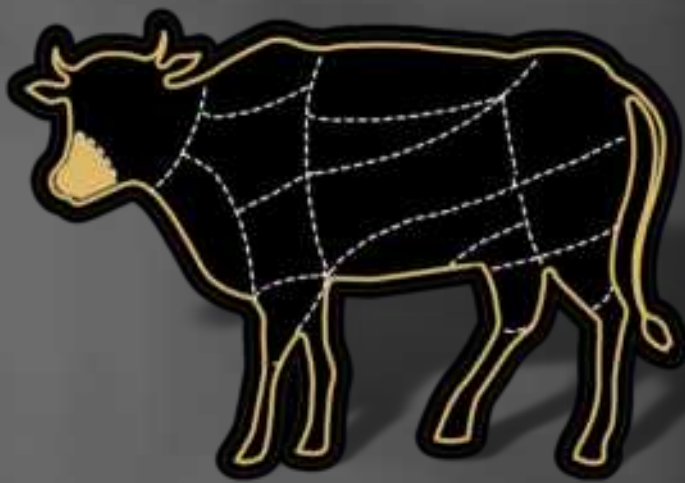
880.~

130g 180sec



*胸口捞,牛前胸肉部位的一块脂肪,属稀有部位,大而肥的牛才有,口感爽脆肥而不腻。

* Говяжий жир чельшико - это продукт, полученный из жировой ткани говяжьей туши, который используется в кулинарии для приготовления различных мясных блюд. Он имеет высокую энергетическую ценность и содержит полезные вещества, но может быть калорийным для некоторых людей.



牛舌心

Язык

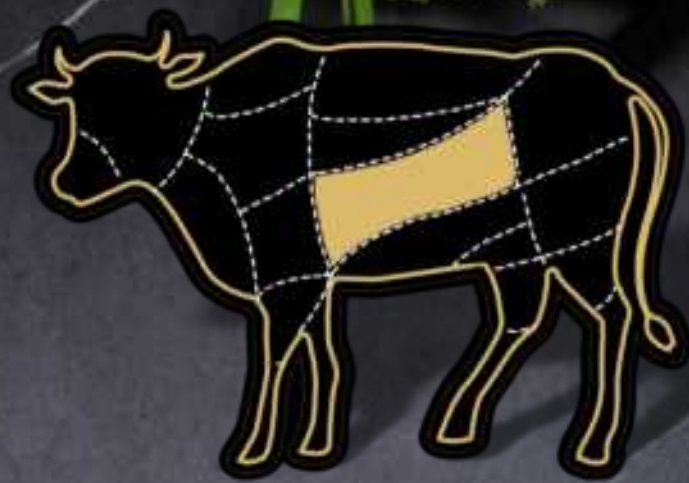
880.~

130g ^{20sec}



*牛舌心,牛舌的口感软嫩滑口,舌根柔软、油脂多,最优良的部位,它被切成0.2cm的薄片,带着点嚼劲的肉在齿间跳跃,脂香淡淡、肉汁鲜甜。

*Говяжий язык - это деликатес, который получают из головы крупного рогатого скота. Он имеет нежную текстуру, приятный вкус и богат белками. Говяжий язык можно приготовить различными способами, например, отварить, обжарить или закоптить.



牛杂

Ассорти из говяжьих потрохов

580.~

240g 300sec



千层肚

Говяжий желудок (сычуэ)

580.~

150g 300sec



草肚

Говяжий желудок (рудеу)

580.~

160g 300sec

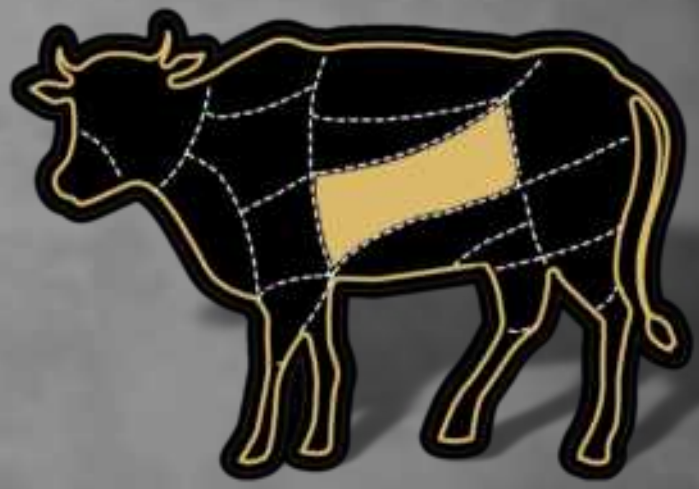


牛腩

Грудинка говяжья

580.~

240g 300sec



毛肚

Говяжий желудок (книжка)

680.~

200g 10sec



金钱肚

Говяжий желудок (сетка)

480.~

160g 300sec





全牛宴

Комбо на 4 персоны

3680.~

1080g



步步高升

Комбо на 4 персоны

3980.~

840g



十二层步步高

Комбо на 6 персоны

10330.~

1885g



双人套餐

Сет на двоих

2980.~

600g

吊龙，牛腩子，嫩牛肉，牛肉丸，土豆玉米白菜拼盘

толстый край, голяшка, постромка, говяжьи фрикадельки, картофель, кукуруза, пекинская капуста

四人套餐

Сет на четверых

4980.~

800g

吊龙拼，牛腩子，嫩牛肉，匙皮，肥牛，牛肉丸，牛杂，土豆玉米白菜拼盘

тонкий край, голяшка, постромка, нижняя часть лопатки, пашина, говяжьи фрикадельки, ассорти говяжьих потрохов, картофель, кукуруза, пекинская капуста

六人套餐

Сет на шестерых

6380.~

1770g

吊龙拼，吊龙，匙皮，牛腩子，嫩牛肉，肥胛心，牛肉丸心，牛杂，时令蔬菜拼盘

тонкий край, толстый край, нижняя часть лопатки, нижняя часть грудинки*2, голяшка, постромка, говяжьи фрикадельки*2, ассорти говяжьих потрохов, ассорти сезонных овощей

八人套餐

Сет на восьмерых

8780.~

2360g

胸口捞，吊龙拼，吊龙，雪花肉，牛腩子，嫩牛肉，肥胛，肥牛，匙皮肉，牛肉丸心，牛肚，牛腩，牛杂，时令蔬菜拼盘

челышко, тонкий край, толстый край, шея, голяшка, постромка, нижняя часть грудинки, пашина, нижняя часть лопатки, говяжьи фрикадельки*2, говяжий рубец, грудинка, ассорти говяжьих потрохов, ассорти сезонных овощей



*仅供参考，请以实物为准

*Фотография может отличаться от подачи блюд



豆制品

Тофу



冻豆腐

Замороженный тофу (Коя-тофу)

380.~

220g



嫩豆腐

Тофу

400.~

220g



干豆皮

Тофу-лапша

250.~

100g



腐竹

Соевая спаржа (Фуцжу)

380.~

150g



炸豆皮

Жареная тофу-лапша

400.~

100g



豆腐泡

Жареный тофу

250.~

140g



油豆皮

Масляная тофу-лапша

380.~

50g



潮汕炸腐竹卷

Свернутая лапша Тофу

400.~

50g

海鲜

Морепродукты



鲜虾

Креветки

790.~

200g



虾滑

Креветочный фарш

790.~

110g



鱿鱼

Кальмар

490.~

200g



小章鱼

Каракатица

490.~

200g



扇贝柱

Гребешок

890.~

200g



帝王蟹腿

Крабовое мясо

1488.~

100g



蟹棒

Крабовые палочки

230.~

200g



海鲜拼盘

Ассорти из морепродуктов

1088.~

350g

丸子

Фрикаделеки



墨鱼丸

Шарики из каракатицы

520.~

200g



包心鱼丸

Баксин рыбные шарики

520.~

200g



包心贡丸

Баксин говяжьи шарики

520.~

200g



鱼豆腐

Баксин рыба тофу

520.~

150g



什锦丸子

Ассорти из фрикаделек

1040.~

375g

*仅供参考，请以实物为准

*Фотография может отличаться от подачи блюд



配菜

Овощи



菠菜

Шпинат

390.~

80g



藕片

Корень лотоса

430.~

150g



香菜

Кинза

360.~

50g



土豆片

Картофель

310.~

150g



生菜

Лйсберг

390.~

100g



白菜

Пекинская капуста

360.~

200g



海带

Морская капуста

390.~

110g



西兰花

Брокколи

390.~

140g



油麦菜

Ромейн

390.~

120g



白萝卜

Дайкон

390.~

150g



玉米块

Кукуруза

360.~

250g



香菇

Грибы Шиитаке

460.~

200g



金针菇

Грибы золотые нити (ЭНОКИ)

460.~

120g



白蘑菇

Грибы Шампиньоны

290.~

120g



木耳

Черные древесные грибы

360.~

100g



西芹

Сельдерей

290.~

100g



地瓜

Батат

570.~

200g



时令蔬菜拼盘

Ассорти сезонных овощей

690.~

380g



菌菇拼盘

Грибное ассорти

690.~

250g



鸭血

Утиная кровь

590.~

300g



山野箭笋

Бамбуковые побеги

390.~

200g



山药

Корень ЯМС

540.~

150g



海鲜菇

Грибы Шимеджи

480.~

100g



杏鲍菇

Грибы Эринги

480.~

100g



主食

Рис и Лапша



河粉

Рисовая лапша

260.~

200g



手工面

Личная лапша

260.~

150g



方便面

Лапша быстрого приготовления

60.~

60g



宽粉

Картофельная лапша

380.~

240g



年糕

Рисовые палочки

380.~

200g



米饭

Рис

100.~

100g



湿炒牛河

Жаренная рисовая лапша с помидорами

780.~

500g



干炒牛河

Жаренная рисовая лапша

780.~

450g



潮汕风味餐厅

Ресторан Чашань