

WŪ SHÙ

cha chaan teng

快乐
est.
饺子



面条
2024
酒吧

DUMPLING NOODLE BAR

НАЧАЛО



Небитые огурцы  

Маринованные огурцы в соево-чесночном соусе с перцем чили

390



Маринованный редис 

Маринованный редис в соево-чесночном соусе с перцем чили

350



Китайская капуста с яблоком  

Капуста с зеленым яблоком в сладко-остром соусе с добавлением кимчи и меда

350



Маринованные древесные грибы

Древесные грибы муэр в кисло-сладком соусе с яичным блинчиком и кедровыми орехами

350



Маринованные каштаны 

Хрустящие маринованные каштаны с китайским крамблом и маслом чили

420

ЗАКУСКИ



Chinese Fried Duck

Обжаренная грудка утки по-пекински с миксом арахиса и перца чили. Подаем с бататом фри

650



Убойные фриттеры из креветок

Мелкорубленные креветки, батат и кукуруза, обжаренные во фритюре

550



Батат фри

Батат фри с соусом азиатский тартар

450



Хрустящая курица

Жареная курица с хрустящим перцем чили и арахисом

490

ЗАКУСКИ



Свинные уши в кисло-сладком соусе с овощами

Салат из маринованных свиных ушей в миксе специй и соусов с овощами в кисло-сладком соусе

650



Утиная грудка тоннато

Утиная грудка, соус тоннато в китайском стиле, жареный шпинат, острое масло

690



Свинные ребра в сычуанской глазури

Жареные свиные ребра в сычуанской глазури с китайским крамблом

690



Хреновые креветки

Жареные креветки в сладком соусе васаби с картофелем пай

690



Китайские пирожки бабушки Мэй

Жареные мини-пирожки из сдобного теста с мясом, яйцом, сыром и молодым луком

450



Огненный татаки из говядины

Стриплойн, микс зелени и имбиря, соус на основе соевого соуса и фрэша лайма

650



Баклажаны в стиле кунг-фу

Хрустящие баклажаны с томатами черри в устричном соусе с соком юдзу

550



Разрывная утка Бао

Рагу из утки в булочке бао с хрустящими огурцами и соусом хойсин

590



Тартар из говядины

Тартар из говяжьей вырезки с маринованными огурцами, каперсами и соусом «Черный перец» на хрустящем хашбрауне

690

ТОЧНО ПО-ПЕКИНСКИ



Утка по традиционному рецепту

Традиционная утка по-пекински со свежими овощами и паровыми блинчиками

1900

СУПЫ

Пирожок с говядиной, луком и сыром — 99



Кисло-острый суп новой школы

Классический китайский густой суп с копченой свиной грудкой, миксом грибов, яйцом и маринованным бамбуком

550



Лакса

Перанаканская лакса с лапшой, пастой карри, утиной грудкой и кокосовым молоком

850



Суп с вонтонами и лапшой

Суп на основе куриного бульона с вонтонами и лапшой. Вонтоны на выбор: свинина-говядина / курица-креветка

590



Тайваньский суп с говядиной

Пряный суп на курином бульоне с добавлением пшеничной лапши, говядины, грибов и кислой китайской капусты

550

ВОНТОНЫ

В бульоне



Свинина VS говядина

Вонтоны из пшеничного теста со свино-говяжьим фаршем.
Подаются с куриным бульоном и ароматным маслом

М — 550 / L — 650



Курица VS креветки

Вонтоны из пшеничного теста с фаршем из курицы, креветок и водяных каштанов. Подаются с куриным бульоном и ароматным маслом

М — 490 / L — 590

Жареные / На пару



Свинина VS говядина

Вонтоны из пшеничного теста со свино-говяжьим фаршем.
Подаются с китайским острым соусом и ароматным маслом

М — 550 / L — 650



Курица VS креветки

Вонтоны из пшеничного теста с фаршем из курицы и водяных каштанов. Подаются с китайским острым соусом и ароматным маслом

М — 490 / L — 590

XIAO LONG BAO

Инструкция: как стать настоящим мастером по XIAO LONG BAO



1

Опускаем в соус



2

Кладём в ложку



3

Протыкаем палочками



4

Выпиваем бульон



5

Съедаем



6

Готово!



С говядиной и свинойой ♥

Пельмени из пшеничного теста с начинкой из свино-говяжьего фарша и куриного бульона

3 шт. — 450



С креветками и гребешками ♥

Пельмени из пшеничного теста с начинкой из креветок, гребешков и куриного бульона

3 шт. — 490



3 шт. — 490



6 шт. — 850



9 шт. — 1290



12 шт. — 1650

ДИМ-САМЫ



Креветка vs Сибас

Китайские пельмени с креветками, сибасом, водяным каштаном и кунжутным маслом



Говядина с устричным соусом

Китайские пельмени с говядиной, свиной и миксом китайских соусов и специй

ЦЗЯОЦЗЫ



Грибной трюфель

Китайские пельмени цзяоцзы с миксом обжаренных грибов, трюфельной пастой и смесью трав и специй



Свинина и кислая капуста

Китайские пельмени цзяоцзы со свиной, квашеной китайской капустой и смесью соусов и специй

ЛАПША



Говядина «Черный перец» 🔥

Говядина, обжаренная на воке с пшенично-яичной лапшой, брокколи, яйцом и красным луком в соусе «Черный перец»

750



С креветками ♥

Тигровые креветки с пшенично-яичной лапшой, яйцом и овощами, обжаренные на воке в соусе пад-тай

750



С уткой

Утка с пшенично-яичной лапшой, обжаренная с миксом овощей и древесными грибами в пряном соусе

750



С курицей и овощами

Курица с пшеничной лапшой, обжаренная с миксом овощей и болгарским перцем в соусе сингапурский карри

650



С овощами VEG

Обжаренная пшеничная лапша с миксом овощей, болгарским перцем и с соевым соусом

590



Курица кока-кола

Обжаренная на воке курица в кока-коле, миксе трав и специй.
Подается с жасминовым рисом

650



Курица с ананасами
от мастера Ли

Хрустящая курица в кисло-сладком соусе с ананасами
и болгарским перцем. Подается с жасминовым рисом

650



Креветки по-сычуаньски

Тигровые креветки с овощами, обжаренные в сычуаньском
пикантном соусе. Подается с жасминовым рисом

790



Курица Гунбао

Курица, обжаренная в соусе Гунбао с кешью.
Подается с жасминовым рисом

690



Pork belly

Нежная свиная грудинка, томленная в пряном соусе.
Подается с жасминовым рисом

750



Говядина «Черный перец»

Говядина в соусе «Черный перец» с овощами и жареным
чесноком. Подается с жасминовым рисом

750



Жареный рис
с овощами и яйцом

Жасминовый рис, обжаренный на воке с брокколи, яйцом,
грибами, болгарским перцем и кукурузой в соевом соусе

290

ДЕСЕРТЫ



Бао с лаймовой сгущенкой

Паровые булочки бао с лаймово-малиновой сгущенкой

350



Жареное молоко ♥

Жареное молоко в миндальной панировке с лаймово-малиновой сгущенкой

550



Xiao long moti

Моти из рисового теста и начинкой из крем-чиза. Топпинг на выбор: маракуйя, драконий фрукт или микс

390



Тамэсивари

Ванильный ганаш, гель каламанси, ванильный бисквит, шоколадный велюр

390



Утка по-пекински ♥

Ганаш с миндальным пралине, сливовое пюре с корицей, вяленая красная слива и хрустящий слой с миндальными лепестками

690



Маджонг ♥

Сладкие игральные кости для игры в маджонг. мед-орехи | вишня-марципан | слива-кардамон

190



Печеный мункейк

Печеный мункейк с начинкой из вяленых фруктов и орехов

1 шт. — 340

