



潮汕风味餐厅

*Ресторан Чашань*



潮汕风味餐厅

## Ресторан Чаошань

Обслуживание банкетов в нашем ресторане

Наш ресторан предлагает услуги проведения банкетов, бронирования всего зала и приготовления индивидуальных блюд. Вы также можете принести свои продукты, чтобы мы приготовили их специально для вашего мероприятия. Пожалуйста, свяжитесь с нашим менеджером для обсуждения деталей!

本店宴请服务

本店提供宴请包场和定制菜品服务，您还可以自带食材，由我们代为加工打造专属宴席。欢迎与店内经理联系沟通更多细节！



潮汕风味餐厅

## Ресторан Чаошань

Уважаемые гости,

Добро пожаловать в наш ресторан Чаошань! Здесь мы предлагаем вам насладиться аутентичными блюдами Чаошаньской 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 Чаошаньской 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 Чаошань

尊敬的顾客

欢迎光临潮汕风味餐厅！我们为悉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

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



青龙虾搭配粉丝与金蒜蒸制，虾肉弹嫩爽滑，蒜香浓郁，尽享浓醇海鲜风味。

Сочетание нежного мяса лобстера, насыщенного чесночным ароматом с добавлением стеклянной лапши.

## 金蒜粉丝蒸青龙

*Нефритовый краб*

*880.- за 100 гр*

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



**木子秘制吉品鲍**

Абалон в стиле Чаошань

880.-



**金汤扣海参**

Трепанг с корнем ямс

780.-



**金汤素鱼翅**

Суп из имитации акульих плавников

680.-

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



**虾球蒜蓉西兰花**  
*Креветки жареные с брокколи*  
**1380.-**



**豆豉尖椒墨鱼仔**  
*Карпатица с овощами*  
**1680.-**



**普宁豆酱烧海鱼**  
*Дорадо с соусом Пунин*  
**1980.-**



结合普宁特产豆酱与多种新鲜海鲜焖煮而成，酱香浓郁，海鲜鲜美，汤汁醇厚，风味独特。  
Морепродукты, приготовленные с ароматным соусом Пунин. Богатый вкус соуса и свежесть морепродуктов создают насыщенное и уникальное блюдо.

**普宁豆酱烧海鲜煲**  
*Морепродукты тушеные в соусе Пунин*  
**2560.-**

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



以多拉多鱼清蒸制成，肉质鲜嫩，原汁原味，营养丰富，回味无穷。

Свежий дорадо, приготовленный на пару, отличается нежным вкусом, сохранением натуральных соков и богатством питательных веществ.

**清蒸多拉多**  
*Dopago*  
2280.-

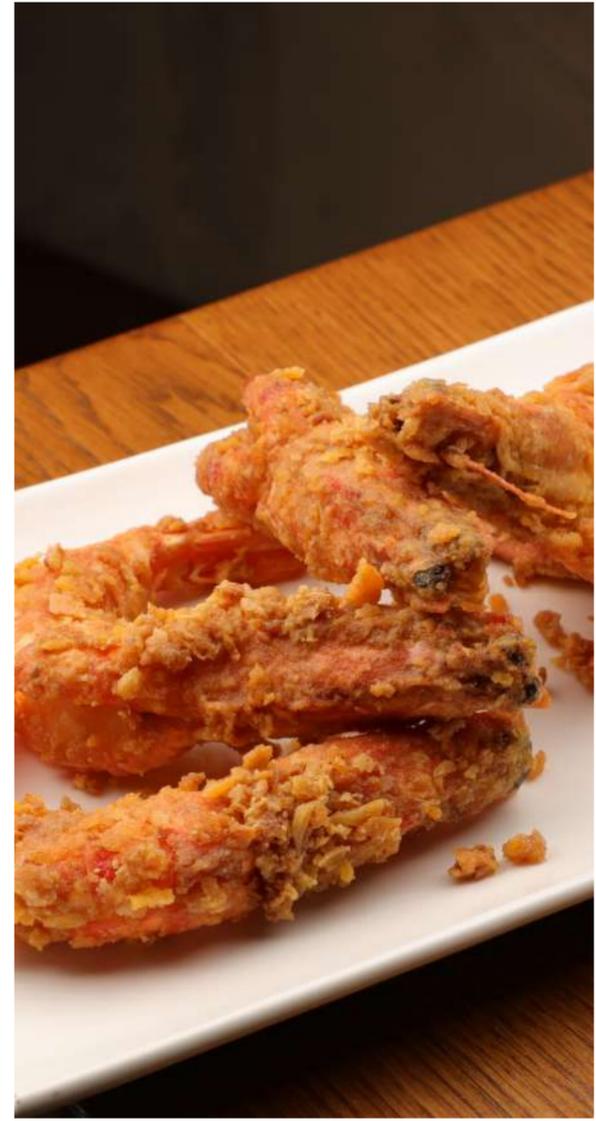
\*仅供参考，请以实物为准  
\*Фотография может отличаться от подачи блюда



外酥内嫩，金丝环绕，虾尾优美，象征吉祥如意的美味佳肴。

Хрустящие снаружи, нежные внутри, символ удачи и изысканного вкуса.

**金丝凤尾虾**  
Креветки Феникс  
1380.-



**咸蛋黄焗虾**  
Запеченные креветки  
1980.-



**咸蛋黄焗牛肋**  
Запеченная говяжья грудинка  
1380.-



**葱爆和牛粒**  
Говядина с овощами  
1580.-

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



选用优质牛腩，采用清水煮至软烂，保留食材本味，蘸上特调酱料，肉质鲜嫩，原汁原味。

Кусочки говяжьей грудинки, вареные до мягкости, подаются с ароматным соусом. Нежное мясо раскрывает свой натуральный вкус.

**白切牛腩**  
Грудинка говяжья с соусом  
880.-



**脆皮牛腩**  
Грудинка говяжья в кляре  
1080.-



**杏鲍菇和牛粒**  
Говяжья шея с овощами  
980.-



**尖笋炒牛肉**  
Говяжий подбег  
880.-

\*仅供参考，请以实物为准

\*Фотография может отличаться от подачи блюда



盐焗鸡 - 经典客家美食，以整鸡腌制后用盐焗制而成，外皮金黄，肉质嫩滑多汁，咸香四溢。

Курица, запечённая в соли  
Классическое блюдо Хакка: курица, маринованная и приготовленная в соляной корке. Хрустящая золотистая корочка и сочное ароматное мясо.

潮汕卤鹅 - 传统潮汕风味名菜，以精选鹅肉配合秘制卤水慢煮入味，肉质嫩滑，卤香浓郁，回味无穷。

Тушёный гусь по Чаошаньски  
Традиционное блюдо Чаошаньской кухни: гусь, томлённый в ароматном маринаде с пряностями. Мясо нежное, пропитанное насыщенным вкусом специй.

**盐焗鸡**  
*Курица в соли*  
980.-

**潮汕卤鹅**  
*Гусь по Чаошаньски*  
1780.-

**拼盘**  
*Ассорти из курицы и гуся*  
2580.-

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



**淮山炒虾球**  
*Креветки Хуайшань*  
1880.-



**碧绿炒元贝**  
*Гребешок с овощами*  
2380.-



传统潮汕风味小菜，以鸡蛋混合菜脯（萝卜干）、葱花等食材煎制而成，外层金黄酥脆，内里鲜香嫩滑，滋味丰富。

Традиционное блюдо Чаошаньской кухни: омлет с добавлением редьки и зелёного лука. Золотистая хрустящая корочка и сочная текстура внутри создают насыщенный вкус.

**潮汕菜脯煎蛋**  
*Омлет в стиле Чаошань*  
480.-



### 蒜蓉油麦菜

Ромейн  
680.-



### 蚝油生菜

Латук  
680.-



### 清炒上海青

Пак-чой  
880.-



### 香炸平菇

Вешенки в кляре  
880.-

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



### 白斩鸡腿

Окорочка отварная

720.~

420g



### 手抓牛肋

Говяжьи полоски

780.~

220g



### 香菜拌牛

Говядина с кинзой

680.~

180g



### 凉拌黄瓜

Из огурцов

480.~

240g



### 凉拌木耳

Из Черных древесных грибов

480.~

300g



### 皮蛋豆腐

Столетнее яйцо и тофу

480.~

250g



### 黄瓜辣切牛

Острая говядина с огурцом

680.~

250g



### 凉拌牛板筋

Салат из сухожили

480.~

100g



### 薄荷拌牛

Говядина с мятой

780.~

150g



### 凉拌牛肚

Из трибухи

520.~

300g



### 凉拌腐竹

Из соевой спаржи (Фучжю)

450.~

280g

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



### 海鲜菇白菜汤

Суп из грибов Шимеджи  
520.-

清淡鲜美的家常汤品，精选海鲜菇与大白菜同煮，菇香浓郁，菜甜爽口，滋味纯正，营养丰富。

Лёгкий и ароматный суп, приготовленный из морских грибов и китайской капусты. Богатый вкус грибов и сладость капусты создают идеально сбалансированное блюдо.



### 上汤菠菜

Суп из шпината  
680.-



### 海带蛤蜊汤

Суп из морской капусты с вонголе  
780.-

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



精选嫩豆腐，内酿鲜香牛肉，滑嫩与浓郁相结合，传承客家风味的经典美食。

Нежный тофу, фаршированный ароматной говядиной, сочетает мягкость и насыщенность, воплощая классический вкус кухни Хакка.

### 客家酿豆腐

Хакка Ён ПауФу  
980.-



### 秘制沙茶牛腩

Говяжья грудинка Ша Ча  
880.-



### 杂菇煲

Тушеное грибное ассорти  
980.-

\*仅供参考，请以实物为准

\*Фотография может отличаться от подачи блюда

鲜嫩鸡肉搭配酸甜菠萝，口感鲜香多汁，酸甜开胃，经典融合风味佳肴。

Нежное куриное мясо с сочным ананасом, сочетает сладость и кислоту, создавая классическое блюдо с ярким вкусом.

## 菠萝咕鲁鸡

*Гулу с ананасом*

1080.-



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



## 啫啫黑椒牛柳煲

Жеже говядина с черным перцем  
1180.-

## 啫啫鲑鱼煲

Жеже картица  
1380.-

## 啫啫鳕鱼煲

Жеже треска  
1480.-

嫩滑鸡肉以砂锅焗香，配香葱蒜头，浓香四溢，焦香口感令人难忘。

Нежное куриное мясо, приготовленное в керамическом горшке с зелёным луком, овощами и чесноком, обладает богатым ароматом и неповторимой хрустящей текстурой.

## 啫啫滑鸡煲

Жеже курица  
980.-

\*仅供参考，请以实物为准

\*Фотография может отличаться от подачи блюда

清甜山药搭配鲜榨橙汁，口感清爽细腻，酸甜适口，营养健康的美味小品。

Нежный ямс в сочетании со свежавыжатым апельсиновым соком, освежающий вкус с кисло-сладкими нотками, лёгкое и полезное лакомство.

**橙汁山药**  
Корень Ямс в кляре  
780.-



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

顺德名小吃，鲜奶裹浆油炸，外酥内嫩，奶香浓郁，甜而不腻，老少皆宜。

Знаменитая закуска из Шуньдэ: свежее молоко обжаривается в кляре до хрустящей корочки, сохраняет нежность внутри и насыщенный молочный вкус. Идеальное лакомство для всех возрастов.



**顺德炸牛奶**  
Жареное молоко  
780.-

南瓜与燕麦搭配焗烤而成，外层香甜焦黄，内里软糯细腻，低脂健康，口感丰富。

Тыква, запечённая с овсянкой, покрытая золотистой сладкой корочкой. Мягкая внутри, полезная и сбалансированная по вкусу.



**燕麦焗南瓜**  
Тыква запеченая с овсяными хлопьями  
880.-

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



精选优质牛腩，搭配萝卜、秘制酱料慢炖入味，肉质软嫩，汤汁浓郁，经典暖心锅物。

Нежная говяжья грудинка, томлённая с редькой и специальными специями из провинции Чаошань. Сочное мясо и насыщенный соус делают блюдо идеальным.

### 腐竹牛腩煲

*Тушеная говядина со спражей*  
**1880.-**



### 腐竹牛肋骨煲

*Тушеные говяжьи ребра*  
**2380.-**



### 酸菜牛腩煲

*Тушеная говядина с капустой*  
**2180.-**



### 白萝卜牛杂煲

*Тушеная говядина с потрохами*  
**1680.-**



\*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.- 2880.-

3000g

1800g



**牛肉炒饭**  
Жареный рис с говядиной  
780.-



**海鲜炒饭**  
Жареный рис с морепродуктами  
880.-



**海皇粉丝煲**  
Фунчоза с морепродуктами  
980.-



**牛肉汤河粉**  
Суп Коай Плеу  
780.-