

	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ РАЗДЕЛ «А»		
A1	Сашими из лосося на льду	150гр	
A2	Жареный угорь под сладким соусом	250гр	
A3	Салат с хрустящей медузой	230гр	
A4	Салат из креветок с ананасом	260гр	

A5	Ассорти из говяжьих закусок с тофу в соевом соусе	260гр	
A6	Говяжий микс в остром соусе	250гр	
A7	Ломтики свиной грудинки в чесночном соусе	400гр	
A8	Свинные ушки в остром соусе	280гр	

A9	Ассорти из свиной грудинки и острой домашней колбасы	200гр	
A10	Филе цыпленка под чили-соусом	400гр	
A11	Рваное куриное филе по-гуандонски, подается с соусом	350гр	
A12	Утка по-шанхайски (теплая закуска)	300гр	

A13	Жаренная перепелка со специями	2 шт	
A14	Салат из стеклянной лапши с морской капустой и морковью.	350гр	
A15	Холодная лапша от хозяйки.	450гр	
A16	Салат из битых огурцов с чесноком.	360гр	

A17	Салат из древесных грибов с грецким орехом.	200гр	
A18	Баклажаны на пару в остром соусе с перцем чили.	300гр	
A19	Жареный арахис с солью и душистым сычуаньским перцем.	250гр	
A20	Салат из сельдерея и кешью.	200гр	

A21	Китайский ямс под соусом из голубики.	130/30г	
A22	Бамбуковые ростки в чили-соусе.	200гр	
A23	Маринованный дайкон	200гр	
A24	Салат из микрозелени подсолнечника, картофеля-пай и жареного арахиса	200	

A25	Шпинат с арахисом.	250гр.	
	БЛЮДА НА 1 ПЕРСОНУ РАЗДЕЛ «М»		
M1	Южноафриканский абалон в золотистом бульоне(крупный)	150гр 1	
M2	Абалон в золотистом бульоне (средний)	100гр	

М3	Суп из акульих плавников	180гр	
М4	Суп из ласточкиных гнезд с китайскими (красными) финиками	180гр	
М5	Пшенная с каша трепангом	160гр	

M6	Трепанг в соусе из абалона	160гр	
M7	Суп с фрикаделькой из рыбы, креветки и гребешка	220гр	
	МОРСКИЕ И РЕЧНЫЕ ПРОДУКТЫ РАЗДЕЛ «F»		
F1	Омар «Три вкуса»	100гр	

F2	Камчатский краб по рецепту шеф-повара	100гр	
F3	Трепанг по домашнему рецепту.	400гр	
F4	Трепанг жареный с луком	400гр	
F5	Наваристый тыквенно-мясной бульон с трепангом и креветками.	1200гр	

F6	Дальневосточные устрицы на пару со стеклянной лапшой и чесноком.	1шт (120гр.)	
F7	Морской гребешок на пару со стеклянной лапшой и чесноком.	1шт (130гр.)	
F8	Жареные креветки «Бифэнтан»	450гр	
F9	Креветки васаби	260гр	

F10	Креветки с острым и пряным перцем.	400гр	 A black plate featuring large, golden-brown fried shrimp. The shrimp are garnished with sliced green and red bell peppers, white onions, and a drizzle of red sauce.
F11	Креветки в кисло-сладком соусе с ананасом.	400гр	 A white plate with a blue rim containing shrimp coated in a thick, glossy orange-red sauce. The dish is garnished with chunks of yellow pineapple and a small sprig of green herbs.
F12	Креветки на пару со стеклянной лапшой и чесноком.	600гр	 A white plate with a ribbed rim showing steamed shrimp arranged in a circular pattern. The shrimp are served with glass noodles, finely chopped green herbs, and a garnish of red chili peppers.
F13	Креветки "Гунбао"	450гр	 A white plate featuring shrimp in a Gungbao-style sauce, which is thick and orange-brown. The shrimp are nestled in a bed of thin, yellow glass noodles. The dish is garnished with colorful edible flowers and small red and green dots.

F14	Жареные сморчки с креветочным фаршем и спаржей в соусе.	300гр	
F15	Тушеные лягушки с перцем чили, свежим сычуаньским перцем, периллой и тофу.	2600гр	
F16	Ассорти из морепродуктов на тепане.	400гр	

F17	Карп, отваренный с имбирем и сычуаньским перцем.	2000гр	
F18	Карп Белка	1200гр	
F19	Сибас на пару под соевым соусом.	700гр	
F20	Ферментированная рыба мандарин	1000гр	

F21	Карп в острой соевой пасте.	1500	
F22	Карп, жареный с говяжьим фаршем.	1500гр і	
F23	Кусочки карпа отваренные с сычуаньским перцем и квашеной капустой.	2000гр	

F24	Отварной карп с овощами в сычуаньском соусе.	2000гр	
F25	Осетр на пару.	100гр	
F26	Осетр на пару с ферментированными соевыми бобами и зеленым перцем.	100гр	