

	БЛЮДА В ГОРЯЧЕЙ КОСТРЮЛЕ РАЗДЕЛ «G»	Все блюда гостям све! ВСЕ БЛЮД
G1	Острые креветки.	600гр
G2	Острая цветная капуста.	500гр
G3	Острые ребрышки.	700гр



G4	Острая кочанная капуста.	500гр	
G5	Острые свиные потроха	700гр	
G6	Острые лягушки	850гр	
	ТОФУ РАЗДЕЛ «Т»		
T1	Мапо тофу.	600гр	

T2	Тофу с древесными грибами и свиной грудинкой по-домашнему	600гр		
T3	Тушеный тофу с креветками	600гр		
T4	Твердый тофу в каменной кастрюле.	650гр		
T5	Жареный тофу «Бифэнтан»	350гр		
	ОВОЩИ РАЗДЕЛ «Е»			

E1	Китайский обжаренный древесными грибами	ямс с	300гр		
E2	Жареная кукуруза с кедровыми орешками.		270гр		
E3	Брокколи жареные с чесноком		500гр		
E4-1	Жареный картофель.		350гр		

E4-2	Кисло-острый слегка обжаренный картофель	350гр	
E5	Грибы шиитаке жареные с пакчой	450гр	
E6	Шпинат, обжаренный в чесночном масле.	350гр.	
E7	Баклажаны, жареные с картофелем перцем	600гр	

E8	Баклажаны, жареные с фаршем из говядины в кисло-сладком соусе	400гр	
E9	Баклажаны с томатами в сладко-остром соусе	500гр	
E10	Жареная стручковая фасоль с фаршем и кит. соленьями, сухим кр. перцем.	250гр	
E11	Жареный зеленый перец «Тигровая шкура»	350гр	

E12	Взбитые жаренные томатами. яйца, с	400гр	
E13	Молодой стручковый горошек слегка обжаренный с древесными грибами	300гр.	
E14	Отварная спаржа под соевым соусом	350гр	
E15	Стеклянная лапша, обжаренная с говяжьим фаршем и капустой в чугунной сковороде	600гр	

E16	Слегка обжаренные сезонные овощи.	400гр	
	СУПЫ РАЗДЕЛ «В»		
B1	Кисло-острый суп из курицы и тофу	250гр	
B2	Том Ям с морепродуктами	250гр	

В3	Домашний суп с яйцом и томатами	1500гр		
В4	Густой говяжий суп.	1500гр		
В5	Кисло-острый суп с яйцом	1500гр		
В6	Суп с хрустящей грудинкой	1500гр		

B7	Суп из домашней курицы с белыми грибами и женьшенем	1500гр		
	РИС РАЗДЕЛ «Р»			
	На пару			
P1	Маленький	200гр		
P2	Большой	1000гр		
P3	Рис жареный с яйцом	300гр		

P4	Жареный рис по-Янчжоуски с креветками, овощами и ветчиной	300гр		
P5	Жареный рис с морепродуктами	300гр		
	ЛАПША И ДИМСАМЫ РАЗДЕЛ «Н1-Н23»			
Н1	Острая лапша "Дань-Дань".	150гр		
Н2	Лапша по-Чунцински.	400гр		

Н3	Лапша на остром бульоне с жареным фаршем.	450гр	
Н4	Лапша на бульоне с зеленым луком.	450гр	
Н5	Лапша с говядиной и овощами на остром бульоне	450	
Н6	Жареная лапша с говядиной и овощами	370гр	

Н7	Жареная рисовая лапша с креветками	300гр	
Н8	Жареная рисовая лапша с курицей	300гр	
Н9	К и с л о - о с т р а я крахмальная лапша.	450	
Н10	Вантоны на легком бульоне.	350	

H11	Вантоны на остром бульоне.	350	
H12	Дим самы с креветками.	4шт	
H13	Пельмени на пару со свиным фаршем	10шт	

Н14	Отварные пельмени со свининой	10шт		
Н15	Отварные пельмени с креветкой, черемшой и яйцом.	10шт		
Н16	Отварные пельмени с говядиной	10шт		
Н17	Жареные пельмени со свининой	10шт		

H18	Жареные пирожки с черемшой и яйцом.	5шт	
H19	Баоцзы с жареным фаршем из свинины	6шт	
H20	Пампушки на пару.	6шт	

H21	Лепешка с зеленым луком	180гр	
H22	Хрустящие спринг-роллы.	6 шт	
H23	Спринг роллы с креветкой	5шт	

	ДЕСЕРТЫ РАЗДЕЛ «Н24-Н31»		
Н24	Сладкий лайтанюань.	6шт	
Н25	Рисовые клецки под красной карамелью.	300	
Н26	Шарики из клейкой рисовой муки с кунжутом и начинкой из сладкой фасоли	6шт	
Н27	Пирожные слоеные сладкие	6шт	

H28	Тыквенные оладьи из рисовой муки	6шт		
H29	Желе из бобов с красной карамелью, сухофруктами и цукатами.	100		
H30	Мангово-цитрусовый мусс с топиокой	100		
H31	Фрукты в карамели (яблоко, банан, ананс)	200		

Н32	Сезонная фруктовая тарелка	600	
-----	----------------------------	-----	---