

夜上海

中国

China food

菜单



Ночной Шанхай
Ресторан
МЕНЮ

*"Ночной Шанхай" -
только аутентичные блюда
китайской кухни.
Ощутите себя в сердце Китая,
почувствуйте атмосферу
шанхайской ночи!*



凉菜

Холодные блюда

A1 上海熏鱼

Копченая рыба по-шанхайски
(черный амур, кисло-сладкий соус)

588p
200g



588p
200g

A2 秘汁酱鸭脯

Утка в китайском соусе
(утинная грудка, китайский соус)



498p
200g

A3 鲜果蔬菜沙拉

Салат из свежих овощей и фруктов
(салат фриллис, черри, апельсин, питахайя, кунжутный соус)



A4 爽口耳丝

Свинные уши в соевом соусе
(свинные уши, огурец, кинза, чеснок)

588p
200g



A5 麻辣鸡丝

Куриная соломка в остром соусе
(куриный окорок, огурец, острый соус)



558p
200g



A6 口水鸡

Курица в остром соусе
(куриный окорок, чеснок, острый соус)



558p
200g



舌尖之魅，有卤有味

凉菜

Холодные блюда

A7 开胃木耳

Древесные грибы по-шанхайски

(древесные грибы, сладкий перец, чеснок)

458p

200g



A8 菠菜拌花生米

Шпинат с арахисом

(шпинат, арахис)

588p

200g



A9 黄瓜拌牛肉

Говядина с огурцом

(говядина, огурец, чеснок, кинза)

498p

200g



A10 凉拌腐竹

Салат с соевой спаржей

(спаржа, древесные грибы, болгарский перец)

458p

200g



三文鱼沙拉

888p

200g



A11

Салат из свежего лосося с фруктами

(лосось, манго, авокадо)

凉拌菜，丝丝缕缕，蓬蓬松松

热菜

Мясные горячие блюда

B1 泰式咖喱鸡

Курица в соусе карри

(куриный окорок, соус карри, болгарский перец, лук)

698p

280g



B2 脆炸鸡排

Жареное куриное филе

(куриная грудка, кляр)

598p

280g



B3 辣子鸡

Курица с перцем чили

(куриный окорок, перец чили)

658p

280g



B4 宫爆鸡丁

Жареное куриное филе с арахисом

(Куриная грудка, арахис, огурец, морковь)

568p

280g



B5 鱼香肉丝

Свиная соломка в кисло-сладком соусе

(свиная вырезка, древесные грибы, морковь, болгарский перец)

568p

280g



清炖狮子头

288p

200g/1 шт



B6

Тушеные тефтели

(Свиной фарш, рыбный фарш)

贩卖人间美好，感受宾至如归

热菜

Мясные горячие блюда

В7 杏鲍菇炒猪颈肉

Жареная свинина с грибами

(свиная шея, вешенка королевская, болгарский перец)

598p

280g



В8 回锅肉



Свиная грудинка с овощами

(свиная грудинка, лук, сладкий перец)

568p

280g



В9 菠萝咕咾肉

Жареная свинина с ананасом в кисло-сладком соусе

(свинина, ананас, сладкий перец)

668p

280g



628p

280g

糖醋里脊

В10

Жареная свинина в кисло-сладком соусе

(свиная вырезка)

В11 水煮肉片



Свиное филе с капустой в остром соусе

(свинина, китайская капуста, ростки сои, древесные грибы, чеснок)

598p

280g



В12 蒜香脆皮肘子

Хрустящая свиная рулька

(свиная рулька, чеснок)

568p

280g



В13 糖醋排骨

Свиные ребра в кисло-сладком соусе

(свиные ребра, кисло-сладкий соус)

598p

280g



与琐碎中见匠心，与细微处见真章

热菜

Мясные горячие блюда

C1 腐竹牛腩

Говядина с соевой спаржей

(Говяжья вырезка, соевая спаржа, болгарский перец, соевый соус)

558p

280g



C2 杏鲍菇炒牛柳

Жареная говядина с грибами

(говяжья вырезка, вешенки королевские)

798p

280g



C3 水煮牛肉



Говяжье филе с капустой в остром соусе

(говяжья вырезка, китайская капуста, перец чили, чеснок)

798p

280g



沙律小牛排

C4

Говяжье филе в панировке

(говяжья вырезка, панировочные сухари, майонез)

798p

280g

C5

Тушеные говяжьи ребра в винном соусе

(Говяжьи ребра, красное вино, соевый соус)

红酒慢炖牛小排

998p

280g



葱爆牛柳

C6

Говяжье филе с луком-пореем

(говяжья вырезка, болгарский перец, лук-порей)

788p

280g

美食是相逢最美好的理由

热菜

Мясные горячие блюда



998p
280g

文火小牛肉

C7

Тушеная говядина
(мраморная говядина
кедровые орехи, соевый соус
кисло-сладкий соус)

C8 脆皮牛肋骨

Хрустящие говяжьи ребра
(говяжьи ребра)

C9 孜然羊肉

Жареная баранина с зирой
(баранина, лук, болгарский перец, зира)

C10 葱爆羊肉

Жареная баранина с луком
(баранина, лук-порей, болгарский перец)

C11 椒盐羊排

Жареные бараньи ребра
(бараньи ребра, перец)

888p
280g



788p
280g



788p
280g



888p
280g



烹羊宰牛且为乐
会须一饮三百杯

Блюда из рыбы и морепродуктов

鱼 虾 海 鲜

酸菜鱼



998p
500g

D1



Рыба с кислой капустой в остром соусе
(судак, кислая капуста, чеснок)

鲜果松鼠鱼

D2

Рыба «Белка»
(судак, фруктовый соус)

998p
280g



番茄鱼

D3

Рыба в томатном соусе
(судак, помидор, томатный соус)

888p
500g



菊花鱼

D4

Рыба «Хризантема»
(судак, кисло-сладкий соус)

778p
280g



果仁银鳕鱼

D5

Жареная треска с кешью
(треска, кешью)

868p
280g



Блюда из рыбы и морепродуктов

鱼 虾 海 鲜

D6 香煎手工虾饼

Жареные оладьи из креветок
(креветки, кукуруза, зеленый горошек)



888p
280g

D7 椒盐虾

D7 Жареные королевские
креветки с соленным перцем
(королевские креветки, соленный перец)



798p
280g

D8 宫爆虾球

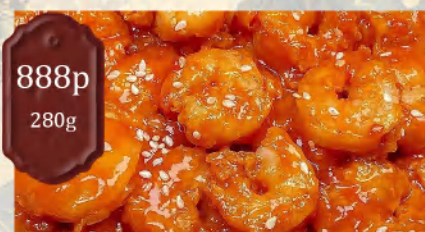
Жареные креветки в кляре
(креветки, кешью, кисло-сладкий соус)



898p
280g

D9 茄汁虾球

Креветки в томатном соусе
(очищенные креветки,
томатный соус)



888p
280g

D10 三鲜虾滑

Фрикадельки из креветок с
морковью и древесными грибами
(очищенные креветки,
морковь, древесные грибы)



698p
280g

D11 粉丝大虾仁煲

Прозрачная лапша с креветками
(Прозрачная лапша, креветки
болгарский перец, лук-порей)



888p
280g

D12 风味大虾

Тигровые креветки в кисло-сладком соусе
(тигровые креветки)



888p
280g



Блюда из рыбы и морепродуктов

鱼 虾 海 鲜

D13

Мидии по-тайски
(мидии, болгарский перец,
лук, сливочный соус)

泰式青口贝

558p
280g



688p
280g

粵式小炒皇

D14

Жареные креветки с
кальмаром по-гонконгски
(креветки, кальмар, сельдерей,
древесные грибы, сладкий перец)

三鮮芙蓉澳帶

698p
280g



D15

Жареные гребешки с яйцом
(очищенные гребешки,
зеленый горошек, яйцо)

脆炸魷魚圈

598p
280g



D16

Жареные кольца кальмара
(кольца кальмара, кляр)

D17

Морская каракатица в
чесночном соусе
(каракатица, чеснок)

蒜泥墨魚仔

958p
280g



热菜

Блюда из овощей и мяса

E1 干锅花菜

Цветная капуста с мясом на огне

(цветная капуста, свинина, острый перец)

498p

280g



E2 手撕包菜

Жареная капуста с мясом

(капуста белокочанная, свинина, острый перец)

458p

280g



428p

280g

E3 蚝油生菜

Жареные листья салата

в устричном соусе

(листовой салат)

E4 香菇青菜

Жареный бок-чой с шиитаке

(бок-чой, шиитаке)

558p

280g



E5 蒜泥菠菜

Жареный шпинат с чесноком

(шпинат, чеснок)

598p

280g



E6 家常豆腐

Тофу по-домашнему

(тофу, болгарский перец, древесные грибы, свиная грудинка)

458p

280g



朱门肉食无风味，只作寻常菜把供

热菜

Блюда из овощей и мяса



598p
280g

手
工
豆
腐

E7

Тофу с креветками
(тофу, креветки, зеленый горошек
крабовые палочки)

E8
Тофу с говяжим фаршем
в остром соусе
(тофу, говяжий фарш,
зеленый лук, чеснок)



498p
280g

麻
辣
豆
腐

避
风
塘
茄
盒

E9

Жареные фаршированные баклажаны
(баклажаны, свиной фарш)

528p
280g



E10

Жареные баклажаны в
кляре в сладко-соленом соусе
(баклажаны, свиной фарш)



498p
280g

鱼
香
茄
盒

鱼
香
茄
条

E11

Жареные баклажаны с говяжим фаршем
(баклажаны, говяжий фарш)

458p
280g



E12

Брокколи с креветками по-тайски
(брокколи, креветки, соленое яйцо
ветчина, сливочный соус)

498p
280g



上
汤
西
兰
花

新酒盈樽，青菜餐盘珍

主食

Гарниры

F1 白米饭

Рис на пару

98p

120g



F2 蛋炒饭

Жареный рис с яйцом

198p

260g



F3 牛肉炒饭

Жареный рис с говядиной

388p

260g



F4 手工馒头 1 штука

Пампушка на пару

100p

68g



F5 香炸馒头 1 штука

Жареная пампушка

100p

98g



F6 肉丝炒面

Жареная лапша со свиной

298p

260g



F7 鸡蛋炒面

Жареная лапша с яйцом

258p

260g



F8 虾仁炒面

Жареная лапша с креветками

328p

260g



F9 红烧牛肉面

Лапша с говядиной в бульоне

428p

260g



F10 水饺 12 штук

Отварные китайские пельмени из свинины и капусты

388p

260g



F11 煎饺 10 штук

Жареные китайские пельмени из свинины и капусты

388p

260g



面长恰似人路远，人间烟火永续传

汤 Суп

G1 西红柿蛋汤

Суп из помидоров с яйцом
(яйцо, помидоры)

G2 紫菜蛋花汤

Суп из морских водорослей с яйцом
(морские водоросли, яйцо)

G3 酸辣汤

Кисло-острый суп
(яйцо, ветчина, морковь, помидоры, древесные грибы, прозрачная лапша)

G4 白菜粉丝丸子汤

Суп с фрикадельками
(свинные фрикадельки, китайская капуста, прозрачная лапша, древесные грибы)

298p

280g

328p

280g

328p

280g

428p

280g

298p

180g

298p

180g

298p

180g

G5 养生排骨汤

Суп из свиных ребрышек
(свинные ребрышки, кукуруза, помидоры, бок-чой)

G6 西湖牛肉羹

Суп из говядины с тофу
(говядина, тофу, ветчина, яйцо)

G7 宋嫂鱼羹

Суп из рыбы с тофу
(судак, тофу, шиитаке, ветчина)

甜品 десерты

H1 拔丝香蕉

Бананы в карамели

H4 拔丝什锦

Фруктовое ассорти в карамели
(яблоко, банан, батат, кляр)

188p

120g

258p

150g

488p

120g

H5 脆皮炸鲜奶

Жареное молоко

H3 拔丝苹果

Яблоки в карамели

H2 拔丝地瓜

Батат в карамели

188p

120g

328p

120g

浩浩汤汤，横无际涯



Номер телефона: 926-98-88

Адрес ресторана: Петергофское шоссе, 47

Просьба предупреждать официанта об имеющейся
аллергии на определенные продукты питания