



# ЧАНБУЧИ

**лапшичная**

с душой европейца и сердцем Азии





## Азиатское комбо

по будням с 12:00 до 16:00

**Суп 400 мл + булочка Маньтоу  
540**

**Суп 400 мл + Маньтоу + закуска 100 гр  
650**

### Суп на выбор:

- Суп лапша сливочный карри 400 мл
- Суп лапша со свининой 400 мл
- Суп с яйцом и томатами 400 мл
- Суп с говядиной 400 мл + 50 р

### Закуска на выбор:

- Битые огурцы 100 гр
- Фунчоза с овощами и говядиной 100 гр
- Кимчи 100 гр
- Ростки сои 100 гр
- Салат домашний 100 гр

### Дополнительно:

- Яйцо маринованное + 90
- Тофу 30 гр + 50



## Чай

**•Черный чай с Саган-Дайля 320**

Саган-дайля является лекарственным и тонизирующим растением, укрепляющим организм. 2-3 листочка саган-дайля достаточно, чтобы взбодриться и почувствовать тонус.

**•Юдзу-Шампанское 320**

Искристый вкус японского цитруса юдзу с ягодно-карамельным профилем игристого вина на основе черного чая с лепестками цветов апельсина

**•Лу дзин 320**

Лун Цзин – один из знаменитых чаев Китая, входивший в список императорского чая. Его история насчитывает более 300 лет. Имеет защищенное географическое наименование – он производится в провинции Чжэцзян.

**•Травяной коктейль 320**

Травяной микс душистых трав для расслабления.

## Закуски

- Закуска кимчи 100гр 220
- Хе из говядины с морковью 150гр 390
- Фунчоза с овощами и кусочками нежной говядины 100гр 260
- Ростки сои 100гр 220
- Закуска Битые огурцы 100гр 230

Хрустящие огурцы, слегка маринованные в соевом соусе. Закуска отличается лёгкой солонатоватостью и приятной текстурой

- Салат из огурца и перца с говядиной 200гр 430

Сочные кусочки говядины в китайском соусе теппан, гармонично сочетающиеся с огурцом, болгарским перцем и кинзой, посыпана кунжутом

- Китайский домашний салат 200гр 390

Традиционный салат для северного Китая – капуста с огурцом, морковью, фунчозой и томатами. С добавлением арахиса с кисло-сладкой заправкой



## Кофе

- Эспрессо 190
- Американо 190
- Капучино 280
- Латте 280
- Эспрессо-тоник 290
- На альтернативном молоке + 80





## Вок

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| • Жаренная лапша с овощами | 510 |
| С курицей                  | 560 |
| Со свиной                  | 570 |
| С говядиной                | 650 |
| С креветками               | 810 |
| • Жаренный рис со овощами  | 510 |
| С курицей                  | 560 |
| Со свиной                  | 570 |
| С говядиной                | 650 |
| С креветками               | 810 |



## Горячие закуски

- **Хрустящие баклажаны с соусом Гун Бао** 490 | 180гр  
Пикантный соус гаубао подчёркивает нежность баклажана, а свежая кинза и кунжут придают блюду неповторимый аромат
- **Креветки темпура с соусом сладкий васаби** 780 | 180гр  
Хрустящие креветки темпура, посыпанные кунжутом и дополненные пикантным соусом сладкий васаби
- **Курица карааге в кисло-сладком соусе** 490 | 200гр  
Хрустящие кусочки курицы, обжаренные до золотистой корочки, обладают хрустящей текстурой и нежным мясом внутри. Кисло-сладкий соус идеально дополняет блюдо.
- **Шашлычки из рисовой бумаги** 390 | 120гр  
Это оригинальное блюдо с необычным подходом к подаче. Рисовая бумага, обжаренная в сладком соусе кочудян
- **Шашлычки из курицы** 390 | 120гр  
Кусочки курицы в соусе терияки с кунжутными семечками
- **Шашлычок из креветок** 420 | 60гр  
Погрузитесь в мир восточных вкусов с горячей закуской, где сочные креветки гармонично сочетаются с ароматным тмином, кунжутом и сладко-соевым соусом терияки
- **Бао бургер с томленной говядиной** 480  
Ароматная томлёная говядина с насыщенным вкусом с мягкой бао-булкой, свежими овощами и листьями салата.

## Собери свой вок

Добавь к лапше  
или рису с овощами:

|                           |       |     |
|---------------------------|-------|-----|
| • Говядина                | 30гр  | 150 |
| • Дайкон                  | 20гр  | 40  |
| • Свиная                  | 50гр  | 150 |
| • Битый огурец            | 50гр  | 70  |
| • Курица                  | 60гр  | 150 |
| • Свежий огурец           | 50гр  | 60  |
| • Креветки                | 70гр  | 320 |
| • Кимчи                   | 20гр  | 60  |
| • Яйцо маринованное       |       | 120 |
| • Эдамамэ                 | 30гр  | 60  |
| • Ростки сои              | 20гр  | 40  |
| • Тофу                    | 30гр  | 60  |
| • Арахис                  | 15гр  | 60  |
| • Рис на пару             | 150гр | 150 |
| • Паровая булочка Моньтоу |       | 80  |



## Десерты

- **Гедза с яблоком и корицей с шариком мороженого с карамелью** 390  
Горячие гедза – наша интерпретация штруделя, подаются с шариком сливочного пломбира и карамелью
- **Лунный пряник** 160  
Небольшой десерт с бархатистой текстурой. В основе — рисовая мука, придающая блюду лёгкость, а банан и сгущённое молоко наполняют сладость молочными нотками.
- **Панна котик** 580  
Нежный сливочный десерт-желе в форме котика
- **Яйцо в карамели** 230  
Традиционный десерт северного Китая. Нежные яичные блинчики, покрытые хрустящей карамелью.



# Напитки

- Тайский лимонад

400мл 320

Напиток с лёгкой цитрусовой кислинкой и пряным оттенком имбиря. Лемонграсс дарит утончённый аромат, а лайм и лимон — яркий вкус
- Мохито сакура

320

Сочетание свежести каркаде и сладости сиропа сакуры с цитрусовой кислинкой
- Лимонад манго-маракуйя

320

Яркий вкус манго и маракуйи с кислинкой лимона
- Лимонад кактус-киви

320

Сочетание оттенков лайма и лимона с нежным вкусом киви и кактуса-алоэ
- Ягодный холодный чай

350

Каркаде со сладким ягодным соусом, в сочетании с хрустящими джус-боллами клубники и голубики
- Лан лоун

410

В основе Анчан — знаменитый тайский синий чай с кокосовым молоком, сиропом ананаса и манговыми ждус-боллами
- Тропический милкшейк

410

Мороженое с кокосовым молоком, сиропом манго и фруктовыми джус-боллами
- Азиатский милкшейк

410

Кокосовое молоко с добавлением лемограсса, имбирного сиропа и джус-боллов манго



# Собери свой суп

350мл 650мл

БУЛЬОН + ЛАПША на выбор

Бульон: говяжий | куриный | рыбный  
Лапша: пшеничная | гречневая

| Добавки:           | 410  | 510 |
|--------------------|------|-----|
| •Говядина          | 30гр | 150 |
| •Дайкон            | 20гр | 40  |
| •Свинина           | 60гр | 150 |
| •Битый огурец      | 50гр | 70  |
| •Курица            | 60гр | 150 |
| •Свежий огурец     | 50гр | 60  |
| •Креветки          | 70гр | 320 |
| •Кимчи             | 20гр | 60  |
| •Яйцо маринованное |      | 120 |
| •Эдамамэ           | 30гр | 60  |
| •Ростки сои        | 20гр | 40  |
| •Тофу              | 30гр | 60  |
| •Арахис            | 15гр | 60  |



# Суп-лапша Чанбучи

- Суп-лапша с говядиной

1,2л 0,9л 0,6л

960 660 560

Густой говяжий бульон, нежная говядина су-вид, упругая лапша, тофу и яйцо
- Суп-лапша с креветками темпура

1100 890 790

Креветки темпура, наваристый рыбный бульон и домашняя лапша, дайкон и яйцо
- Суп-лапша сливочный карри с курицей

980 680 580

Пряный ароматный карри, мягкая курица и лапша, впитавшая вкус золотистого бульона и маринованное яйцо

- Суп-лапша со свининой

630 530

Сочный свиной рулет Чашу, сладость томатов, насыщенный бульон и упругая домашняя лапша
- Суп-лапша с курицей

620 520

Лёгкий куриный бульон, сочная курица, тофу, маринованное яйцо и лапша ручной работы
- Суп с яйцом и томатом

490

Солнечные помидоры, мягкое яйцо, лёгкий бульон и немного кунжутного масла

# Детское меню

- Куриный суп + овощные палочки со сметаной

590
- Рис жареный с курицей + овощные палочки со сметаной

590
- Паровой рис с курицей карааге + овощные палочки со сметаной

630



\*При заказе детских блюд - маленькая игрушка-сюрприз в подарок от Чанбучи

