

<p>Салат из огурцов 🍆</p> <p>Свежие огурцы заправленные пряным соусом</p> <p>200г 330 ₹</p>	<p>Салат из спаржи 🍄🍆</p> <p>Соевая спаржа, сельдерей, сладкий перец, древесные грибы муэр заправленные маслом чили</p> <p>150г 360 ₹</p>	<p>Салат с грибами 🍄</p> <p>Древесные грибы муэр, сладкий перец, кинза, кунжут заправленные пряным соусом</p> <p>150г 350 ₹</p>	<p>Баклажаны в кисло-сладком соусе 🍆</p> <p>Обжаренные на воке баклажаны с овощами в кисло-сладком соусе</p> <p>300г 440 ₹</p>	<p>Спринг-роллы</p> <p>Хрустящие пшеничные блинчики с начинкой на выбор:</p> <p>3 шт. 150г</p> <p>Овощи 🍆 350 ₹</p> <p>Курица 380 ₹</p> <p>Свинина-говядина 410 ₹</p> <p>Креветки 1 шт. 210 ₹</p>	<p>Жареные пельмени</p> <p>Обжаренные на воке пельмени с говяжьим фаршем</p> <p>6 шт. 180г 450 ₹</p>	<p>Суп с тòфу 🍄🍆</p> <p>Лёгкий суп на овощном бульоне с тофу и пастой чили</p> <p>400г 350 ₹</p>
---	---	---	--	--	--	--

<p>Том Ям 🍲</p> <p>Острый ароматный суп на кокосовом молоке с креветками, грибами (вешенки), ростками сои и свежими томатами</p> <p>* подаётся без риса</p> <p>400г 550 ₹</p>	<p>Ланьчжòу ламьèn 🍲</p> <p>Традиционный суп провинции Ганьсу на говяжьем бульоне, с домашней лапшой, с добавлением говядины, свежей зелени и специй</p> <p>550г 460 ₹</p>	<p>Дан Дàn мьен 🍲</p> <p>Традиционный суп провинции Сычуань на говяжьем бульоне, с домашней лапшой, с добавлением говяжьего фарша, кунжутной пасты, арахиса и грибов муэр</p> <p>550г 460 ₹</p>	<p>Хуншào мьен 🍲</p> <p>Традиционный суп провинции Цзянсу на говяжьем бульоне, с домашней лапшой, кусочками говядины, с добавлением пакчой, древесных грибов муэр, соуса Хуншао и чили масла</p> <p>550г 460 ₹</p>	<p>Шанхайский куриный суп</p> <p>Традиционный Шанхайский суп на курином бульоне, с домашней лапшой, маринованной курицей, с добавлением пакчой и древесных грибов муэр</p> <p>550г 460 ₹</p>	<p>Жà Джàн мьен</p> <p>Традиционное Пекинское блюдо с домашней лапшой, кусочками свинины, грибами шиитаке, соусом и свежими овощами (огурец, морковь, ростки сои)</p> <p>400г 490 ₹</p>	<p>Зà Джàн мьен 🍲</p> <p>Традиционное Сычуаньское блюдо с домашней лапшой, бульоном на основе соуса Табаджан, с добавлением говяжьего фарша, свежего огурца и фасоли</p> <p>400г 520 ₹</p>	<p>Гуйчжоу Зà Джàн мьен 🍲</p> <p>Традиционное блюдо провинции Гуйчжоу с домашней лапшой, кусочками свинины, арахисом, кунжутом, с добавлением свежего пакчой и сычуаньского перца</p> <p>400г 490 ₹</p>
---	--	---	--	--	---	--	---

<p>Жареная лапша в устричном соусе с креветками 🍲</p> <p>Обжаренная на воке домашняя лапша в устричном соусе с креветками и овощами</p> <p>400г 590 ₹</p>	<p>Лапша по-сингапурски</p> <p>Обжаренная на воке рисовая лапша с курицей и креветками, с добавлением овощей и древесных грибов муэр</p> <p>400г 560 ₹</p>	<p>Лапша в соусе чили 🍲</p> <p>Домашняя лапша обжаренная на воке с курицей и овощами заправленная соусом чили</p> <p>400г 490 ₹</p>	<p>Лапша обжаренная на воке</p> <p>Обжаренная на воке домашняя лапша с овощами и мясом на выбор:</p> <p>400г</p> <p>Овощи 🍆 440 ₹</p> <p>Курица 470 ₹</p> <p>Говядина 510 ₹</p> <p>Свинина 460 ₹</p>	<p>Рис обжаренный на воке</p> <p>Рис с яйцом и овощами обжаренный на воке с мясом на выбор:</p> <p>350г</p> <p>Овощи и яйцо 🍆 380 ₹</p> <p>Курица 420 ₹</p> <p>Говядина 450 ₹</p> <p>Свинина 430 ₹</p> <p>Креветки 🍆 520 ₹</p>	<p>Курица Кум Бào 🍲</p> <p>Нежные кусочки курицы обжаренные на воке с овощами, древесными грибами муэр, арахисом и перцем чили</p> <p>250г 520 ₹</p>	<p>Утка по-пекински NEW</p> <p>Нежные кусочки запеченной утки, свежий огурец, лук порей и тонкие пшеничные блинчики, дополненные соусом Хойсин</p> <p>290г 890 ₹</p>	<p>Курица в арахисовой панировке</p> <p>Обжаренные на воке ломтики курицы в арахисовой панировке, с овощами и апельсиновым соусом</p> <p>250г 510 ₹</p>
---	--	---	---	--	--	--	---

<p>Курица в кисло-сладком соусе</p> <p>Нежные кусочки курицы обжаренные на воке в кисло-сладком соусе с овощами и ананасом</p> <p>250г 520 ₹</p>	<p>Креветки в кисло-сладком соусе 🍆</p> <p>Креветки с овощами обжаренные на воке в кисло-сладком соусе</p> <p>250г 720 ₹</p>	<p>Креветки васаби NEW 🍆🍲</p> <p>Обжаренные на воке креветки в соусе васаби * подаются на подушке из рисовой лапши</p> <p>350г 750 ₹</p>	<p>Свинина по-пекински NEW</p> <p>Нежные кусочки свинины в сладком соусе с добавлением лука порей, кинзы, подаются с тонкими пшеничными лепёшками</p> <p>250г 510 ₹</p>	<p>Говядина в перечном соусе 🍲</p> <p>Кусочки говядины в перечном соусе с овощами, обжаренные на воке</p> <p>250г 620 ₹</p>	<p>Жареный тòфу 🍆</p> <p>Обжаренный на воке тофу с овощами, древесными грибами муэр и сладким соусом чили</p> <p>270г 450 ₹</p>	<p>Жареное молоко 🍆</p> <p>Молочное суфле в кляре из ванильной муки с апельсиновым соусом</p> <p>150г 390 ₹</p>	<p>Яблоко / банан в карамели 🍆</p> <p>Яблочные дольки / кусочки банана в хрустящей карамели обжаренные на воке</p> <p>150г 390 ₹</p>
--	--	--	---	---	---	---	--