СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ
ТАНЕЦ ДРАКОНА
Поднебесный гастрогид

КРАСНЫЙ ЗМЕЙ

ХРУСТЯЩИЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

Куриные крылья, маринованные в нашей фирменной приправе «5 специй» и обжаренные до хрустящей корочки. Подаём с маслом чили, кунжутом, кинзой и арахисом. Пробуются на роль закуски, но легко сыграют и главную

280 г **450**

В китайском языке **нет слова «перекусить»**. В этой стране **приём пищи – целый ритуал**, в котором важно всё: от сервировки блюд до их цветовых сочетаний

ЛЕПЁШКА ЧАЙНА-ТАУН

ЛЕПЁШКА С ГОВЯДИНОЙ «5 СПЕЦИЙ»

Лепёшки роти с говяжьим фаршем, приправой «5 специй», кунжутным маслом, моцареллой, краснокочанной капустой, кешью, кинзой, маслом чили и жареным луком. Отдельно – мятный соус, чтобы подчеркнуть все их достоинства

220 г **420**

САЛАТ КУНГ-ФУ

САЛАТ С БИТЫМИ ОГУРЦАМИ

Наш любимчик. Салат с битыми огурцами, хрустящей рыбой, шпинатом, черри, жареным луком, арахисово-кунжутной пастой, древесными грибами и соусом чили с кинзой. Сильные стороны – пикантность, свежесть и лёгкость

245 г **460**

ЛОГОВО ДРАКОНА

РИС С ЖАРЕНЫМ СЫРОМ И ОВОЩАМИ

Идеальная комбинация: жареный рис с вешенками, древесными грибами, кабачками, спаржей, моцареллой со сливками, шпинатом и пастой чили

330 г **430**

ЛОГОВО ДРАКОНА С КУРИЦЕЙ

РИС С ЖАРЕНЫМ СЫРОМ И КУРИЦЕЙ

Жареный рис с вешенками, ростками бобов, моцареллой со сливками, соевым соусом и пастой чили. Плюс курица в приправе «5 специй» – и вы уже мысленно в тысячах километрах отсюда

330 г **490**

СЫЧУАНЬСКИЙ СУП

СУП С ГОВЯДИНОЙ И ЛАПШОЙ

Лучший вариант для холодной погоды. Суп на основе куриного и рыбного бульонов с лапшой, говяжьим фаршем, шпинатом, древесными грибами, арахисово-кунжутной пастой и маслом чили

470 г **470**

Китайская трапеза обычно заканчивается **супом.** Европейцев этот обычай может удивить, но жители Поднебесной уверены, **что так полезнее для здоровья**

СОКРОВИЩЕ ПЕКИНА

УТИНАЯ НОЖКА С ТОМЛЁНОЙ ГРУШЕЙ

Эффектная и очень нежная. Утиная ножка конфи с томлёной грушей, дольками апельсина, ягодами годжи и лепёшками роти в сочетании с традиционным китайским соусом хойсин. Умеет произвести впечатление

305 г **890**

БЕЛЫЙ ИМПЕРАТОР

ФИЛЕ БЕЛОЙ РЫБЫ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Большой улов: белая рыба в темпуре с рисом, бланшированным шпинатом, миксом овощей, кунжутным маслом, кинзой, жареным луком и кисло-сладким соусом

410 г **590**

У китайской кухни своя философия. В её основе три главных свойства любого блюда: аромат – **сян**, вкус – **вэй**, цвет – **сэ**. **Они должны находиться в балансе**

ШОКОЛАДНАЯ ЖЕМЧУЖИНА

ТРОЙНОЙ ШОКОЛАД

Шоколада много не бывает. Воздушный шоколадный мусс, шоколадный соус, шоколадное мороженое и карамелизированная груша. К чему ограничения?

180 г **350**

КИТАЙСКИЙ МАНДАРИН
CHINESE MANDARIN
Ананас, маракуйя, цитрус микс, газированная вода
400 мл 330
ЧАЙНА МУЛ
CHINA MULE
Водка, ананас, имбирь, чили, цитрусы, содовая
350 мл 375
Самый известный китайский напиток – это, конечно, зелёный чай
ФИСТАШКОВЫЙ РАФ С КУНЖУТОМ
PISTACHIO RAF WITH SESAME SEEDS
300 мл 290

Китайскую кухню условно можно разделить на **8** направлений по названиям регионов: **кантонская, сычуаньская, аньхойская, шаньдунская, фуцзяньская, хунаньская, чжэцзянская и цзянсу**.

Именно они оказали самое большое влияние на кулинарную карту страны

Повар в Китае – исторически очень уважаемая и **почётная профессия**. Его статус **равен** важным **чиновникам, монахам и философам**

Описания блюд в настоящей брошюре могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах. Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом, вы можете ознакомиться на доске потребителей нашего ресторана. В меню указаны: калорийность - на блюдо, сведения о весе (объёме) порций готовых блюд. Подача блюд может отличаться от фотографий.