



ТАНЕЦ ДРАКОНА

Поднебесный гастрогид

СПЕЦИАЛЬНОЕ
МЕНЮ

КРАСНЫЙ ЗМЕЙ

ХРУСТЯЩИЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

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

280 г **490**



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 **390**

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



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 со сливками, шпинатом и пастой чили

330 г **450**

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 **520**

СЫЧУАНЬСКИЙ СУП

СУП С ГОВЯДИНОЙ И ЛАПШОЙ

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

470 г **490**

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 томлённой 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 **620**



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 **390**



КИТАЙСКИЙ МАНДАРИН

CHINESE MANDARIN

Ананас, маракуйя, цитрус микс, газированная вода

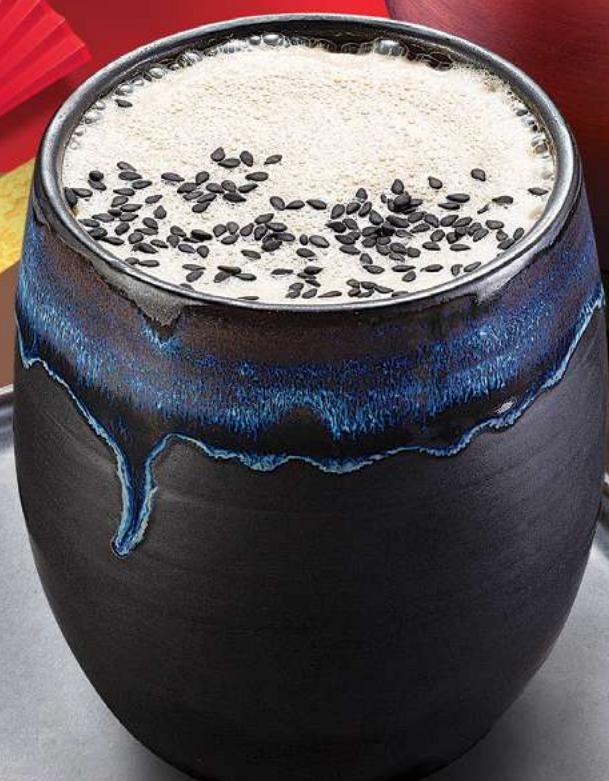
400 мл 350

ЧАЙНА МУЛ

CHINA MULE

Водка, ананас, имбирь, чили, цитрусы, содовая

350 мл 410



Самый известный китайский напиток – это, конечно, зелёный чай

ФИСТАШКОВЫЙ РАФ С КУНЖУТОМ

PISTACHIO RAF WITH SESAME SEEDS

300 мл 360

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