

НЕ ЛАПША

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

БИТЫЕ ОГУРЦЫ С АРАХИСОМ..... 380
160 гр.

ХОЛОДНАЯ ОСТРАЯ ЛАПША С ОВОЩАМИ 390
150 гр.

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И РЕДИСОМ..... 460
160 гр.

САЛАТ С ПРЯНОЙ КУРОЧКОЙ..... 420
160 гр.

ЗАКУСКА ИЗ СПАРЖИ И ГРИБОВ МОЭР..... 380
140 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

БАКЛАЖАНЫ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ 390
180 гр.

КРЕВЕТКИ В СЛАДКОМ КЛЯРЕ С ПЕРЦЕМ И ЛУКОМ 580
130/30 гр.

ШАШЛЫЧОК ИЗ КУРИЦЫ 540
130/30 гр.

ШАШЛЫЧОК ИЗ СВИНИНЫ 540
130/30 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КУРИЦА В СТИЛЕ ГАБАДЖОУ С ЛИМОНОМ..... 550
180 гр.

ГОВЯДИНА С ОВОЩАМИ В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ 590
150 гр.

РИС С ЯЙЦОМ И ЛУКОМ..... 280
150 гр.

РИС С КРЕВЕТКАМИ И ЯЙЦОМ 490
150 гр.

ДОПОЛНЕНИЯ

РИС НА ПАРУ 130
100 гр.

КИТАЙСКИЙ ХЛЕБ 60
60 гр.

БАНАНЫ В КАРАМЕЛИ..... 390
120 гр.

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА РУЧНОЙ РАБОТЫ ОТ МАСТЕРОВ ЛАПШИЧНЫХ ДЕЛ

ЛАПША

ЛАНЬЧЖОУ ЛАМЬЕН 590
500 гр.

«тянутая» лапша ручного приготовления с говядиной и бульоном

ВЫБЕРИ ВИД ЛАПШИ:

Тонкая / Толстая / Плоская «как земля»

ВЫБЕРИ ОСТРОТУ:

Не ем острое / Люблю острое / Сожгите мой рот!

Полезно знать:

1. Отдельно подаем острый соус, если «мало-мало-мало огня!»
2. Остроту легко убрать нашим фирменным сладким чаем, как это делают в Китае.

ЛАПША С ГОВЯЖЬИМ БУЛЬОНОМ И ФАРШЕМ 590
500 гр.

ЖАРЕНАЯ ЛАПША 620
300 гр.

с говядиной / с креветками

КИТАЙСКИЕ ПЕЛЬМЕШКИ

ВОНТОНЫ 540
300 гр.
с мясным фаршем и бульоном

ЦЗЯОЦЗЫ 560
140 / 30 гр.

пельмени на пару с фаршем из курицы и креветок