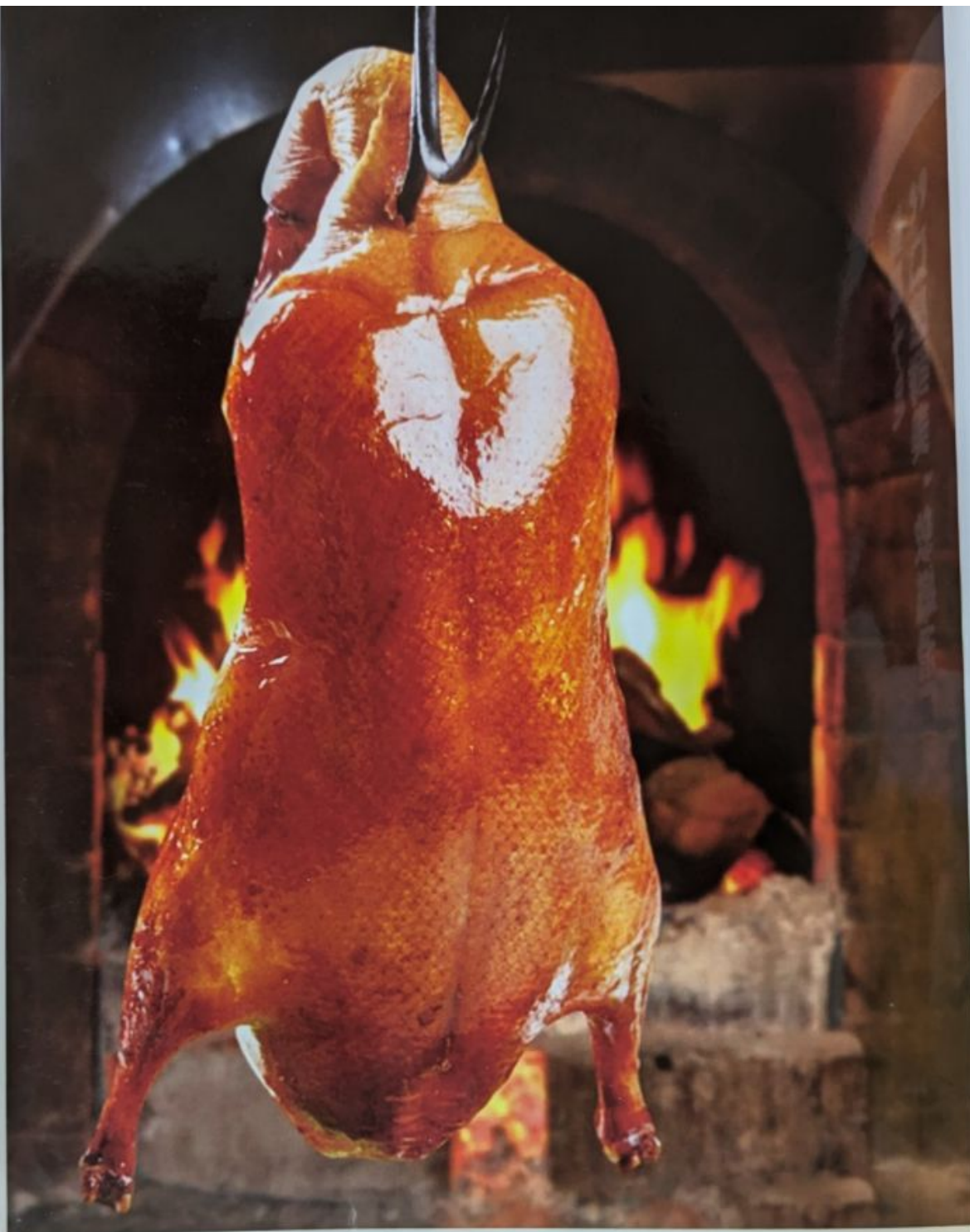




北京烤鸭店

图片仅供参考菜品以实物为准

Изображение товара для ознакомления
Фактически товар может отличаться от изображения



Z1

北京烤鸭

Пекинская утка

脱骨一套 (700g) 4800

Полный набор без костей

脱骨半套 (350g) 2400

Половина набора без костей 350g

葱丝 / 黄瓜 (65g) 100Руб

Лук-порей и огурец нарезанные 65g

甜面酱 (50g) 100Руб

Лук-порей и огурец нарезанные 65g

鸭 饼 (20张) 300Руб

Лук-порей и огурец нарезанные 65g



北京烤鸭店

冠军菜老板推荐

Шеф по кухне
РЕКОМЕНДУЮ

融合嫩滑的内脂豆腐，
再搭配一碗米饭，汁水浇在喷香
的白米饭上，那份唇齿留香的满足感，
从舌尖到胃的每个细胞
都在啪啪啪跳动。

鲜味十足
口感鲜美
软嫩滑口



A1

蟹粉豆腐 (350g)

880Руб

Тофу с крабовым мясом

主料:

内脂豆腐 300g、蟹肉 50g

Тофу 300г; крабовое мясо 50г



北京烤鸭店

A4

红烧肉 (450g) 1280Руб

Тушеное мясо в соевом соусе с каштанами

主料:

板栗 100 克, 五花肉 350

Грудинка свиная 300г, каштаны 150г



北京烤鸭店

冠军菜老板推荐

Шеф по кухне
рекоммендувана

特点

色：色泽金黄，晶莹鲜亮

香：蒜香浓郁，回味悠长

味：肉质鲜美，口味醇厚

肉质鲜美

香味浓郁独特



A6

① 蒜香鲤鱼 1 条 (800g)
Рыба со вкусом чеснока

② 蒜香鲈鱼 1 条 (400g)
Рыба со вкусом чеснока

③ 蒜香辛巴斯 1 条 (400g)
Рыба со вкусом чеснока

2380

主料：

鲤鱼 800g、鲈鱼 500g、辛巴斯
500g、大蒜沫 50g、香葱 10g
姜沫

Кари 800г/морской судак 500г/сибас
500г; чеснок толченый 50г; лук-порей
10г; имбирь толченый

辣度☆☆

Жгучесть☆☆



C1

五彩大拉皮 (300g) 980

Салат Хуанхэ

主料:

黄瓜 50g、菠菜 50g、紫甘蓝 25g
干豆腐 25g、胡萝卜 25g、拉皮 50g
肉丝 25g

Огурцы 50г, шпинат 50г, капуста
краснокочанная 25г, тофу сушеное 25г,
морковь 25г, лапша из крахмала 50г, мясо
нарезанное 25г

味型:

咸鲜微酸

Вкус солено-свежий и слегка кислый

图片仅供参考菜品以实物为准

Издание от 14.06.2014 г. © ООО «Сингапура»
www.singapore.ru



C3

蔬菜牛舌沙拉 (300g) 980Руб

Овощной салат с говяжьим языком

主料:

西生菜 50g、小柿子 25g、紫甘蓝 25g
牛舌丝 200g

Салат латук 50г, помидоры 25г, капуста
краснокочанная 25г, говяжий язык нарезанный
200г



C4

奇味木耳 (250g) 680Руб

Древесные грибы в соусе

主料:

木耳 150g、香葱 25g、香菜 25g、香辣酥 50g

Древесные грибы 150g, лук-порей 25g, кориандр 25g, жареный острый перец 50g

味型:

咸鲜芥末

Вкус солёно-свежий и со вкусом васаби



C6

蔬菜大杂拌 (250g) 880Руб

Овощное ассорти

主料:

黄瓜 50g、西生菜 50g、小柿子 50g、紫甘蓝 50g、彩椒 50g、花生米 50g

Огурцы, салат латук, помидоры, капуста краснокончанная, цветной перец, арахис по 50g



北京烤鸭店

精美凉菜

Красные
салаты



北京烤鴨店



C7

夫妻肺片 (300g) 880Руб

Салат из говядины и бычьих внутренностей

主料:

牛脸肉 50g、牛肚 50g、牛舌 50g、黄瓜 50g、牛心 100g

Щекотина говяжья 50g; говяжий желудок 50g; говяжий язык 50g; говяжье сердце 100g, огурцы 50g

辣度:☆☆☆

Жгучесть☆☆☆

味型:

麻辣

вкус терико-острый



C8

冷锅串串香 (350g) 980Руб

Сычуаньские шашлычки в холодном бульоне

主料:

牛肚、大虾、虾丸、三文鱼、藕片、西兰花
木耳各 50g

Говяжий желудок, креветки, тефтели из креветок, мисо
лосося, корни лотуса нарезанные, брокколи, древесные
грибы по 50g

味型:

麻辣

вкус терико-острый

辣度:☆☆

Жгучесть☆☆

图片仅供参考菜品以实物为准

Копирование или использование любых элементов
запрещается без разрешения издателя



C10

老醋蜇头 (300g) 980Руб

Морские медузы в крепком уксусе

主料:

蜇头 200g、黄瓜 100g

Головы медузы 200g, огурцы 100g

味型:

咸鲜酸辣

Вкус солено-свежий и кисло-острый



C11

彩丝金针菇 (300g) 780Руб

Овощной салат с грибами энoki

主料:

金针菇 150g、黄瓜 50g、红椒 25g

青椒 25g、紫甘蓝 25g、香菜 25g

Грибы энoki 150g, огурцы 50g, красный перец 25g,
зеленый перец 25g, капуста краснокочанная 25g,
кориандр 25g

味型:

咸鲜

Вкус солено-свежий



C12

红油猪肚拌耳丝 (300g) 880Руб

Салат из свиного желудка и ушка в остром масле

主料:

猪肚丝 100g、猪耳丝 100g、葱丝 100g

Свиной желудок нарезанный 100g, свиное ушко
нарезанное 100g, лук-порей нарезанный 100g

味型:

香辣

вкус острый

辣度: ☆

Жгучесть ☆



C15

卤水拼盘 (300g) **1480**

Ассорти из мяса со специями

主料:

牛金钱肚 60g、牛腱子肉 60g、猪肚 60g、牛舌 60g、猪蹄 60g

Нарезки говяжьего желудка 60г, говяжьей голени 60г, говяжьего языка 60г, свиного желудка 60г, свиных копыт 60г



C13

椒麻脱骨蹄花 (350g) **980Руб**

Свиные копыта без костей в соусе из волчегонника и острого перца

主料:

猪蹄肉 300g、黄瓜 50g

Свиные копыта 300г, огурцы 50г

味型:

麻辣

вкус терико-острый

辣度: ☆

Жгучесть ☆



C14

五香酱牛肉 (300g) **1080**

Тушеная говядина в соевом соусе

主料:

牛腱子肉 200g、酱汁 1 小碗

Нарезки говяжьей голени 200г, соевый соус 1 порция



C18

冰镇桂花雪梨 (200g)

680Руб

Ледяная груша в сахаре

主料:

梨 200g

Груша 200г

味型:

甜口

Вкус сладкий



北京烤鸭店

精美凉菜

Красивые
салатчики



C17

糖醋小排 (350g)

980Руб

Маленькие отбивные в кисло-сладком соусе

主料:

猪排 300g、干话梅 50g

Ребрышки свиные 300г,

вяленые сливы сушеные 50г

味型:

甜口

Вкус сладкий

北京烤鸭店



C19

盐焗鸡 (250g) 880Руб

Запеченная на соли курица

味型:

咸鲜

Вкус солено-свежий

主料:

鸡肉 250g

Курица 250г



C20

奶香青豆慕斯 (200g) 680Руб

Зеленый горох с молочным вкусом

主料:

青豆 180g、糖 20g

Зеленый горох 180г, сахар 20г

味型:

甜口

Вкус сладкий



C22

下酒四拼盘 (320g)

980Руб

Ассорти из кусочков для выпивки

主料:

花生米 80g、盐焗鸡 80g、酥鱼 80g
毛豆 80g

Арахис 80г, запеченная на соли курица 80г, рыба сиппорог 80г, соевые бобы молодые 80г

图片仅供参考菜品以实物为准

Курьерская доставка по Москве и Московской области осуществляется по предварительному заказу.



北京烤鸭店

精美凉菜

Красивые
салаты



C23

麻辣牛肉干 (250g) 980Руб

Вяленая говядина с острым перцем

主料:

牛肉干 200g、辣椒 25g、麻椒 25g

Вяленая говядина 200g, острый перец 25g,
сычуаньский перец 25g

辣度:☆☆☆

Жгучесть☆☆☆

味型:

麻辣干香

вкус терпко-острый, сухой



1

清汤松茸狮子头 (70g) 580Руб

Тефтели в бульоне с мацутако

主料:

猪五花肉馅 60g、山药丁 5g、松茸 2g、虫草花 3g

Фарш свиной грудинки 60г, кусочки ямса китайского 5г, мацутако 2г,
цветок кордицепса китайского 3г

图片仅供参考菜品以实物为准

Куратор: Елена Александровна
Александрова
Директор: Елена Александровна
Александрова



3 孜然羊排 (550g) 1880
Баранья отбивная с зирой

辣度：☆
Жгучесть ☆

主料：
熟羊排 450g、香辣酥 50g、香葱 25g、香菜 25g
Баранья отбивная готовая 450г, жареный острый перец 50г, лук-порей 25г, кориандр 25г



4 蒜香排骨 (450g) 1280Руб
Ребра со вкусом чеснока

主料：
猪生排骨 450g
Ребра свиные 450г



5 京酱肉丝 (400g) 880Руб
Жареное мясо по-пекински с соевым соусом

主料：
猪肉丝 200g、薄饼 100g、葱丝 25g、香菜 25g
黄瓜丝 50g
Свинина нарезанная 200г, лепешки 100г, лук-порей нарезанный 25г, кориандр 25г, огурец нарезанный 50г



6

肉沫豆角 (400g) **1080**Руб

Жареная рыба-сабля с фаршем и фасолью

主料:

四季豆 150g、猪肉沫 50g、刀鱼 200g
 Фасоль 150g, фарш свиной 50g, рыба-сабля 200g

辣度:☆☆

Жгучесть ☆☆



7

糖醋猪里脊 (350g) **880**Руб

Жареная свиная вырезка в кисло-сладком соусе

主料:

猪里脊 300g、糖醋汁 50g
 Нарезка свиная 300g, кисло-сладкий соус 50g



8

湖南小炒羊肉 (350g) **1480**

Жареная баранина по-хунаньски

主料:

羊肉 250g、泰椒 50g、香菜 25g
 蒜 25g

Баранина 250g, тайский перец 50g, кориандр 25g, чеснок 25g

辣度:☆☆☆

Жгучесть ☆☆☆



9
原汤扒牛舌 (350g) 1180Руб

Говяжий язык в бульоне

主料:

熟牛舌 350g

Говяжий язык готовый 350г



10
砂锅黑椒牛肉粒 (400g) 1280Руб

Говядина в горшке с черным перцем

主料:

牛肉粒 300g、干葱头 50g、姜 25g、蒜仔 250g

Говядина кусочками 300г, сухой лук-порей 50г, имбирь 25г, чеснок молодой 250г



北京烤鸭店

精品热菜

Горячие
Блюда



13

鲜椒心管小牛肉 (350g) 1280Руб

辣度:☆☆☆

Жареная сердечная трубка с говядиной и перцем

Жгучесть☆☆☆

主料:

牛肉 200g、牛心管 100g、鲜花椒 25g、秦椒 25g

Говядина 200г, говяжья сердечная трубка 100г, свежий сычуаньский перец и тайский перец по 25г



11

东北黄蘑烧土豆片 (400g) 780Руб

Жареный желтый гриб с картошкой

主料:

水发蘑菇 150g、土豆片 200 个
青红椒各 25g

Гриб вымоченный в воде 150г, картошка нарезанная 200г, зеленый и красный перец по 25г



12

油淋干豆腐丝 (300g) 680Руб

Сушеное тофу в масле

主料:

干豆丝 300g

Тофу сушеное нарезанное 300г

辣度:☆☆

Жгучесть☆☆



14

麻辣香锅 (600g) 1580

Пряная сковорода

辣度:☆☆☆

Жгучесть☆☆☆

主料:

虾丸、牛肉、午餐肉、西兰花、木耳、宽粉、金针菇、脆豆腐、虾仁、藕片
鱿鱼各 50g

Тефтели из креветок, говядина, паштет, брокколи, древесные грибы, толстая вермишель из крахмала, грибы энoki, хрустящее тофу, мясо креветок, корни лотуса, кальмар по 50г



15

腊肉荷兰豆 (350g) 1280

Жареное вяленое мясо с зеленым горохом

主料:

荷兰豆 200g、腊肉 100g
青红彩椒各 25g

Зеленый горох 200г; вяленое мясо по-китайски 100г; зеленый и красный перец по 25г



北京烤鸭店

精品热菜

Hotplate
Ganodori



16

葱烧海参 (350g) 2480Руб

Тушеные трепанги с луком-пореем

主料:

库页岛海参 200g、葱段 150g

Трепанги камчатские 200g, лук-порей 150g



17

宫保虾球 (350g) 1480Руб

Жареные тефтели из креветок в остром соусе по-сычуаньски

辣度: ☆

Жгучесть ☆

主料:

虾仁 200g、腰果 100g、葱 50g

→ Мисо креветок 200g, кешью 100g, лук-порей 50g



18

仔姜酸辣爆鸡杂 (400g) 980Руб

Жареные куриные потроха с имбирем в кисло-остром соусе

辣度: ☆☆☆

Жгучесть ☆☆☆

主料:

鸡心 100g、鸡胗 100g、鸡肠 100g、仔姜 50g、泡辣椒 50g

Куриные сердечки 100g, куриные желудки 100g, куриные кишки 100g, имбирь 50g, маринованный перец чили 50g



北京烤鸭店

精品热菜

Горячие
блюда



20

脆炸龙利鱼 (280g) 980Руб

Жареный хрустящий морской язык

主料:

龙利鱼 200g、面包糠 80g

Морской язык 200г, панировочные сухари 80г



21 鲜花椒金汤肥羊牛百叶 (800g) 1680

Баранина и говяжий желудок в кисло-остром бульоне с сычуаньским перцем

辣度:☆☆

Жгучесть☆☆

主料:

羊肉片 400g、百叶 200g、金汤 200g

Баранина нарезанная 400g, говяжий желудок 200g, кисло-острый бульон 200g



22 筋头巴脑牛一锅 (600g) 1280Руб

Тушеные говяжьи сухожилия

辣度:☆☆

Жгучесть☆☆

主料:

牛蹄筋 200g、牛筋皮 200g、牛蛋 100g、牛鞭 100g

Говяжьи сухожилия пожилые 200g, говяжьи сухожилия кожные 200g, бычья икра 100g, бычий член 100g



24

泼辣蹄花 (500g) 1080Руб

Тушеные свиные копыта в остром соусе

辣度:☆☆☆

Жгучесть ☆☆☆

主料:

猪蹄 400g、青笋 100g

Свиные копыта 400g, молодые ростки бамбуга 100g



23

潮女最爱锅包肉 (400g) 1280

Жареная свинина в клюре в кисло-сладком соусе

主料:

猪里脊肉 300g、淀粉 50g

糖醋汁 50g

Филе свиное 300g, крахмал 50g, кисло-сладкий соус 50g



北京烤鸭店

精品热菜

Горячие блюда

麻辣鲜香，挡不住的诱惑

WHAT WE'RE DO IS
TRADITIONAL
HEALTHY FOOD



25

水煮鱼 (1000g) **2380**

辣度：☆☆☆

Отварная рыба в остром соусе по-си-чуаньски

Жгучесть ☆☆☆

主料：

草鱼 700g、长黄豆芽 100g、木耳 50g、金针菇 50g、青笋 100g

Белый амур 700г, ростки соевых бобов 100г, древесные грибы 50г, грибы энoki 50г, молодые ростки бамбуга 100г



26

重庆酸菜鱼 (900g) **2580**

辣度：☆☆☆

Отварная рыба с кисулями по-чунцински

Жгучесть ☆☆☆

主料：

草鱼片 700g、四川酸菜 100g、笋片 100g

Белый амур нарезанный 700г, кисули по-чунцински 100г, молодые ростки бамбуга 100г

北京烤鸭店

图片仅供参考菜品以实物为准

Курсовая работа для магистрантов
Института Восточных исследований по дисциплине



29

宫保鸡丁 (350g) 820Руб

Жареная курятина в остром соусе по-сычуаньски

主料:

鸡肉 250g、花生米 50g、葱 50g

Курица 250г, арахис 50г, лук-порей 50г

辣度: ☆☆

Жгучесть: ☆☆

味型:

微辣甜口

вкус сладкий и слегка острый



27

白灼西生菜 (300g) 880Руб

Жареный салат латук

主料:

西生菜 280g、青红椒丝 20g

Салат латук 280г, зеленый и красные перец нарезанный 20г



28

山椒爆八爪鱼 (300g) 1280Руб

Жареный осьминог с сычуаньским перцем

主料:

八爪鱼 200g、野山椒 100g

Осьминог 200г, сычуаньский перец 100г

辣度: ☆☆☆

Жгучесть: ☆☆☆



32

麻婆豆腐嫩鸭血 (350g) 780Руб

Жареное тофу с утиной кровью в остром соусе по-сычуаньски

辣度:☆☆

Жгучесть☆☆

主料:

豆腐 200g、鸭血 100g、肉沫 50g

Тофу 200г, утиная кровь 100г, мясной фарш 50г

图片仅供参考菜品以实物为准

Картинка только для ознакомления. Пожалуйста, будьте внимательны на фотографиях.



31

荷塘月色 (380g) 1280

Жареный ямс китайский с древесными грибами

主料:

木耳 150g、山药 100g、青红彩椒各 25g
莲藕 50g、腰果 10g、荷兰豆 20g

Древесные грибы 150г, ямс китайский 100г, зеленый и красный перец по 25г, корни лотуса 50г, кешью 10г, зеленый горох 20г



30

炭烧脆椒小鱿鱼 (350g) 1180Руб

Жареное тофу с утиной кровью в остром соусе по-сычуаньски

辣度:☆

Жгучесть☆

主料:

鱿鱼 300g、香辣酥辣椒 50g

Кальмар 300г, жареный острый перец 50г

味型:

微辣咸鲜

вкус солено-свежий и слегка острый



33

蒜蓉黑虎虾 (450g) 1680Руб

Жареные тигровые креветки с чесноком

主料:

黑虎虾 400g、蒜蓉 50g

Тигровые креветки 400g, чеснок толченый 50g



34

泰汁茄龙 (400g) 780Руб

Жареные баклажаны в тайском соусе

主料:

茄子 300g、淀粉 100g

Баклажаны 300g, крахмал 100g

味型:

微甜

Слегка сладкий вкус



35

西芹腰果炒虾仁 (350g) 1180

Жареные креветки с сельдереем и кешью

主料:

西芹 150g、虾仁 150、腰果 30g

红椒 20g

Сельдерей 150g, мясо креветок 150g, кешью 30g, красный перец 20g



37

松鼠鱼 (800g) 2380

Жареная рыба в виде белки в кисло-сладком соусе

主料:

鲤鱼 600g、淀粉 100g、青豆 50g、糖醋汁 50g

Карп 600г, крахмал 100г, зеленый горох 50г, кисло-сладкий соус 50г



39

水煮牛肉 (600g) 2580

Отварная говядина в остром соусе по-сычуаньски

辣度: ☆☆☆☆

Жгучесть ☆☆☆☆

主料:

牛肉 300g、长黄豆芽 100g、金针菇 50g、木耳 50g、大头菜 100g

Говядина 300г, ростки соевых бобов 100г, грибы энoki 50г, древесные грибы 50г, брюква 100г



38

毛血旺 (600g)

1880Руб

辣度:☆☆☆☆

Жгучесть:☆☆☆☆

Маосюэван

主料:

肥肠、午餐肉、鸭血、牛肚、腰片、墨鱼丸、青笋、金针菇、长黄豆芽、油菜、木耳、藕片各 50g

Толстые кишки свиные, паштет, утиная кровь, говяжий желудок, почка нарезанная, фрикадельки из карасатницы, молодые ростки бамбуга, гбиры эпоки, ростки соевых бобов, рапе, древесные грибы, корни лотуса нарезанные по 50г



36

鱼香肉丝 (350g) 1080

Жареная свинина с рыбным соусом

主料:

猪肉丝 200g、笋丝 100g、木耳 50g

Свинина нарезанная 200г; молодые ростки бамбуга 100г; древесные грибы 50г

辣度:☆

Жгучесть ☆



北京烤鸭店

精品热菜

Горячие блюда



42

川香脆辣三文鱼 (300g) 1280Руб

Хрустящий и острый лосось по-сычуаньски

主料:

三文鱼肉 200g、芝麻 50g、香辣酥辣椒 50g

Мясо лосося 200г, кунжут 50г, жареный острый перец 50г

辣度: ☆

Жгучесть ☆

味型:

咸鲜

вкус солено-свежий



40

清炒笋丝 (300g) 880Руб

Жареные ростки бамбуга

主料:

青笋丝 300g

Молодые ростки бамбуга нарезанные 300г

味型:

咸鲜

Вкус солено-свежий



41

樱桃鱼圆 (350g) 1160Руб

Тефтели из креветок в сладком соусе

主料:

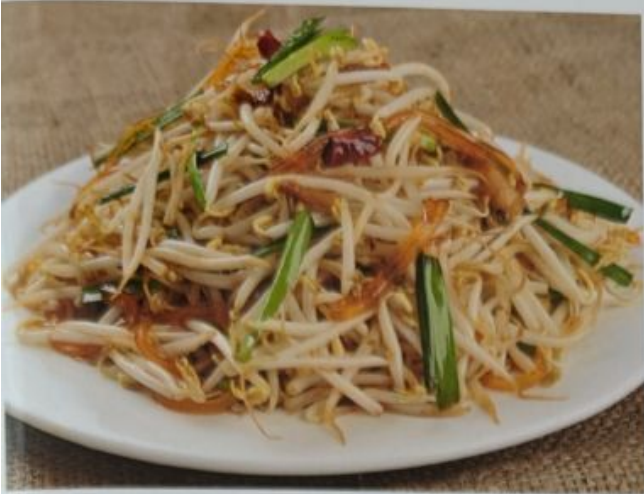
龙利鱼肉无刺 300g、橙子汁 50g

Мясо морского языка без костей 300г, сок апельсиновый 50г

味型:

酸甜

Вкус кисло-сладкий



43
小炒笨豆芽 (350g) 680Руб
Жареные ростки соевых бобов

主料:
豆芽 100g、水晶粉丝 100g、韭菜 100g
猪肉丝 50g
Ростки соевых бобов 100g, стеклянная лапша 100g,
лук джусай 100g, свинина нарезанная 50g

味型:
咸鲜微酸
Вкус солено-свежий и слегка кислый



44
肉沫茄子煲 (350g) 880Руб
Жареные баклажаны со свиной фаршем

主料:
茄子 250g、肉沫 100g
Баклажаны 250g, мясной фарш 100g

味型:
咸鲜微辣
Вкус солено-свежий и слегка острый



45
三椒干锅鸡 (350g) 980Руб
Курица с тремя видами перца

主料:
鸡腿肉丁 200g、干辣椒 50g、青泰椒 50g、绿泰椒 50g
Мясо куриной ножки 200g, сушеный перец 50g, зеленый тайский перец 50g, красный тайский перец 50g

味型:
咸鲜大辣
Вкус солено-свежий и очень острый

辣度: ☆☆☆☆
Жгучесть: ☆☆☆☆



46
蒜蓉西兰花 (300g) 880Руб
Жареное брокколи с чесноком

主料:
西兰花 280g、蒜沫 20g
Брокколи 280g, чеснок толченый 20g

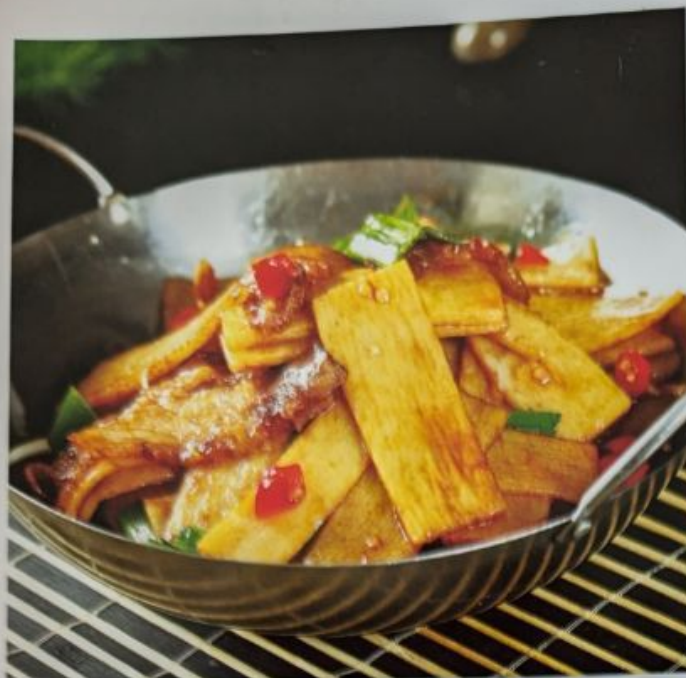
味型:
蒜香
Со вкусом чеснока



北京烤鸭店

图片仅供参考菜品以实物为准

Копирование текста для использования
полностью или частично запрещено без
разрешения издателя



47 干锅山药 (300g) 1280

Жареный китайский ямс в горшке

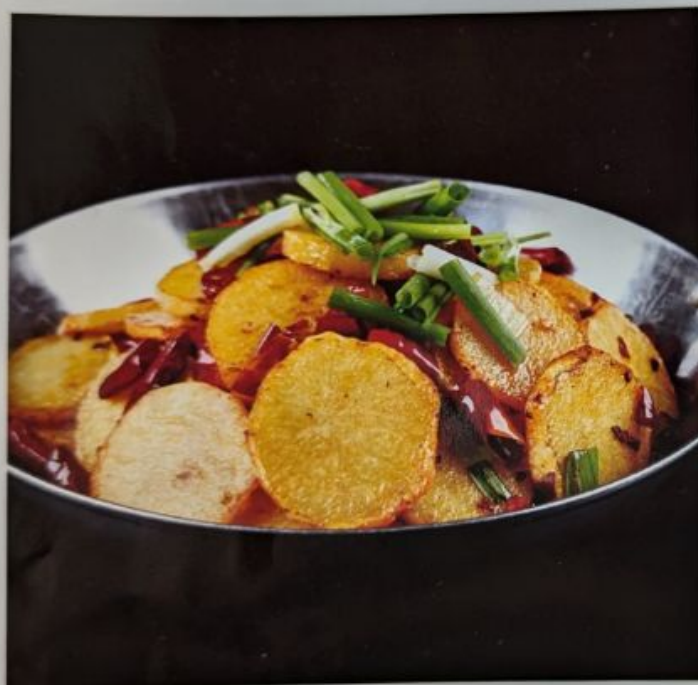
主料:

山药 200g、猪五花肉 50g、芹菜 25g
圆葱 25g

Ямс китайский 200g, грудника свинная 50g,
сельдерей 25g, лук репчатый 25g

辣度:☆☆☆

Жгучесть☆☆☆



48 干锅土豆片 (350g) 780Руб

Жареная картошка в горшке

主料:

土豆片 250g、猪五花肉 50g
芹菜 25g、圆葱 25g

Картошка нарезанная 250g, грудника свинная 50g,
сельдерей 25g, лук 25g

辣度:☆☆☆

Жгучесть☆☆☆



49 干锅肥肠 (350g) 1080

Жареные толстые кишки в горшке

主料:

猪肥肠 250g、青红美人椒 50g
圆葱 50g

Толстые кишки свиные 250g, зеленый и красный
перец по 50g, лук 50g

辣度:☆☆☆

Жгучесть☆☆☆



50
虾球炒芦笋 (300g) 1580

Жареные тефтели из креветок со спаржей

主料:

虾仁 200g、芦笋 100g
 Мясо креветок 200g, спаржа 100g

味型:

清淡咸鲜
 Вкус простой и солоно-свежий



51
美味烧双茄 (350g) 780Руб

Жареные баклажаны и томаты

主料:

茄子 200g、西红柿 150g
 Баклажаны 200g, томаты 150g

味型:

甜口
 Вкус сладкий



52
红汤肥肠辣腰花 (600g) 1180Руб

Жареные толстые кишки и почка в остром бульоне

主料:

肥肠 200g、腰花 200g、青笋 100g、长黄豆芽 100g
 Толстые кишки 200g, почка нарезанная 200g, молодые ростки бамбуга 100g, ростки соевых бобов 100g

味型:

麻辣 咸鲜 微酸
 вкус терпко-острый, солоно-свежий и слегка кислый

辣度: ☆☆☆

Жгучесть: ☆☆☆



55

排骨炖玉米山药 (500g) 1580

Тушеные ребрышки с кукурузой и китайским ямсом

主料:

猪排骨 200g、玉米 100g、山药 100g、猪大骨汤 100g

Ребрышки свиные 200г, кукуруза 100г, ямс китайский 100г, бульон из свинины на кости 100г

味型:

咸鲜

Вкус солено-свежий



53

牛腩压山药 (500g) 1280Руб

Тушеная говяжья грудинка с китайским ямсом

主料:

牛腩 300g、铁杆山药 200g

Грудинка говяжья 300г, ямс китайский 200г

味型:

咸鲜

Вкус солено-свежий



54

西红柿炖牛腩 (500g) 1080Руб

Тушеная говяжья грудинка с томатом

主料:

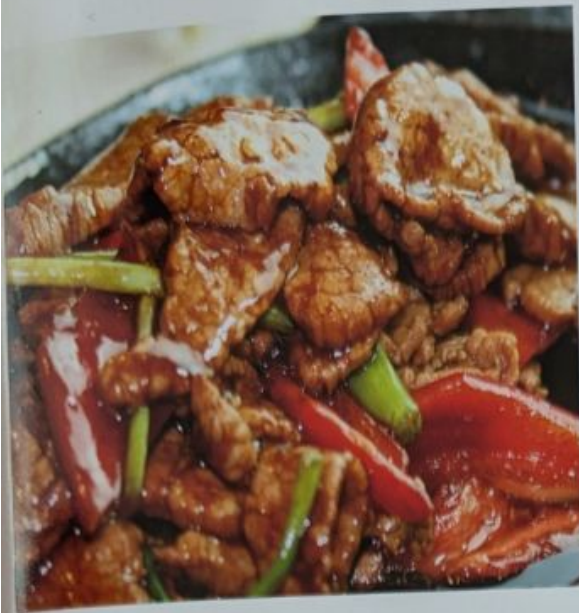
牛腩 300g、西红柿 200g

Грудинка говяжья 300г, томат 200г

味型:

甜口微酸

Вкус сладкий и слегка кислый



56 铁板牛肉 (350g) 1580

Жареная говядина на сковороде

主料:

牛肉 300g、圆葱 25g、辣椒 25g
Говядина 300г, лук репчатый 25г, перец 25г



57 铁板虾球 (300g) 1380Руб

Жареная тефтели из креветок на сковороде

主料:

虾仁 250g、柠檬 50g
Мисо креветок 250г, лимон 50г

味型:

小酸甜
Слегка кисло-сладкий вкус



58 铁板海中鲜 (450g) 1480

Жареные морепродукты на сковороде

主料:

虾仁 100g、元贝 50g、八爪鱼 100g
鳕鱼仔 100g、木耳 50g、青红椒 50g
Мясо креветок 100г, морские гребешки 50г, осьминог 100г, мясо каракатицы 100г, древесные грибы 50г, зеленый и красный перец 50г

味型:

咸鲜
Вкус солечно-свежий



59 铁板黑椒鸡丁 (350g) 1180Руб

Жареная курятина с черным перцем на сковороде

主料:

鸡腿肉 300g、黑胡椒 25g、红椒 25g
Мясо куриной ножки 300г, черный перец 25г, красный перец 25г



北京烤鸭店

精品热菜

Горячие блюда



图片仅供参考菜品以实物为准

Изготовлено по рецептурам фирменным шеф-поваром
китайской кухни в ресторане "Пекинская утка"



60
拔丝苹果 (350g) **880Руб**
Яблоки в сладком сиропе

主料:
苹果 300g、糖 50g
Яблоки 300г, сахар 50г



61
拔丝香蕉 (350g) **880Руб**
Бананы в сладком сиропе

主料:
香蕉 300g、糖 50g
Бананы 300г, сахар 50г



62
拔丝地瓜 (350g) **880Руб**
Бататы в сладком сиропе

主料:
地瓜 300g、糖 50g
Бататы 300г, сахар 50г



63

麦香山药 (350g) 880Руб

Китайский ямс со вкусом хлеба

主料:

山药 250g、薄饼酥 50g、糖 50g

Ямс китайский 250г, тонкие хрустящие лепешки 50г, сахар 50г



64

奶香玉米烙 (300g) 780Руб

Жареная кукуруза в молочном кляре

主料:

玉米烙 250g、炼乳 50g

Кукуруза в кляре 250г, сгущенка 50г



北京烤鸭店

甜甜蜜蜜

CALEDONIA



B14

迷你佛跳墙 (300g)

Будда прыгает через стену мини

1580Руб



(需提前预定)

B15

海参捞饭 (1位)

Сваренный рис с трепангами

1380Руб



(需提前预定)

B16

鲍鱼捞面 (1位)

Сваренная лапша с морскими ушками

1180Руб



B17

海参烧蹄筋 (400g)

Тушеные трепанги с сухожилиями

3880Руб

北京烤鸭店

游水海鲜

морепродукты





65
水果大拼盘 (800g) 980Руб
 Фруктовое ассорти

主料:

苹果 100g、橙子 100g、猕猴桃 100g、葡萄 100g、哈密瓜 400g
 Яблоко 100г, апельсин 100г, киви фрукт 100г, виноград 100г, хамийская дыня 400г



66
荔枝冰淇淋 (150g) 480Руб
 Мороженое с личи

主料:

荔枝 50g、冰淇淋 100g
 Личи 50г, мороженое 100г

67
蜜桃冰淇淋 (150g) 480Руб
 Мороженое с персиком

主料:

黄桃 50g、冰淇淋 100g
 Желтый персик 50г, мороженое 100г



D8

黄金南瓜饼 580Руб/6个

Золотистые тыквенные лепешки 1 порция из 6 шт.

主料:

南瓜 50g、糯米 100g、豆沙 50g

Тыква 50г, клейкий рис 100г/шоре из бобов 50г



D12

老北京炸酱面 480Руб

Ланца под соусом по-пекински

主料:

手擀面 300g、黄酱 50g、猪肉丁 30g

Домашняя лапша 300г, паста из соевых бобов 50г, свиная кусочками 30г



北京烤鸭店

风味主食

Flavour
Main
Food



北京烤鸭店



D13

鲜虾酱油炒饭 (300g) 580Руб

Жареный рис в соевом соусе с креветками

主料:

虾仁 50g、鸡蛋 1 个、米饭 220g

Мясо креветок 50г, яйцо 1 шт, рис 220г



D10

葱油饼 (300g) 480Руб

Жареная лепешка с луком-пореем 300г/шт.



D17

金银馒头 (100g) 580Руб/10 个

Золотая пампушка

图片仅供参考菜品以实物为准

Картинки только для ознакомления
реальному блюду может отличаться по оформлению



D1
猪肉白菜 15个 580Руб
Пельмени со свиной и китайской капустой
A. 水饺 B. 煎饺 (猪肉、白菜)
A. на пару B. жареные
(Фарш свинины, капуста китайская)

D3
牛肉 15个 680Руб
Пельмени с говяжьей
A. 水饺 B. 煎饺 (牛肉)
A. на пару B. жареные
(Фарш говядины)

D4
猪肉芹菜 15个 580Руб
Пельмени со свиной и сельдереем
A. 水饺 B. 煎饺 (猪肉、芹菜)
A. на пару B. жареные
(Фарш свинины, сельдерей)

D5
三鲜水饺 15个 780Руб
Пельмени трехсоставные
A. 水饺 B. 煎饺
A. на пару B. жареные



D7
韭菜盒子 780Руб/4个
Луковый пирожок

主料:
韭菜 50g、鸡丁 50g、虾仁 30g
Лук джусай 50g, курятина 50g, мисо креветок 30g



D15

葱油拌面 (200g) 480Руб

Ланша в луковом соусе

主料:

面 180g、虾仁 20g

Ланша 180г, мясо креветок 20г



D14

阳春面 (450g) 480Руб

Ланша в соевом соусе

主料:

细面 200g、清汤 250g

Тонкая ланша 200г, бульон 250г



北京烤鸭店

风味主食

Главное блюдо



D16

干炒牛河 (300g) 680Руб

Жареная рисовая ланша с говядиной

主料:

牛肉 100g、豆芽 50g、红椒 25g、绿椒 25g、沙河粉 100g

Говядина 100г, ростки соевых бобов 50г, красные перцы 25г, зеленый перец 25г, рисовая ланша 100г



满杯红西柚果茶
410



超级水果茶
580



金桔柠檬果茶
450

北京烤鸭店



满杯桑葚果茶
580



西柚多多冰
680



满杯多肉桑冰沙
680

果汁系列

CHONGHAIKATIAN
COOK

