

Hot Pot



火锅

КИТАЙСКИЙ  
САМОВАР



**1**  
风味酱耳丝  
Деликатес  
из свиных ушек  
Pig's ears salad  
특별요리 돼지귀  
👍 📷 **580.-**  
270 g



**4**  
烧汁鳗鱼沙拉  
Салат с угрём  
в сладко-солёном  
соусе  
Salad with eel in a sweet  
and salty sauce  
양념장정어  
🐟 **650.-**  
210 g



**5**  
老虎菜  
Овощной салат  
со стеклянной лапшой  
Vegetable salad with glass noodles  
야채잡채반찬  
**480.-**  
620 g



**2**  
拍黄瓜  
Битые огурцы  
Cucumber salad  
간 오이  
👍 **420.-**  
335 g



**3**  
脆皮茄子  
Хрустящие  
баклажаны  
Crispy eggplants  
바삭 가지  
👍 🌶️ **440.-**  
230 g



**6**  
烤鸭  
Салат с уткой  
Salad with duck  
오리 샐러드  
🦆 **650.-**  
230 g



**7**  
凉拌木耳  
Салат из древесных грибов  
Wood mushroom salad  
나무버섯반찬  
**480.-**  
245 g





海鲜青菠面

Лапша из шпината с морепродуктами

Spinach Noodles with Seafood  
해물 시금치국수



580 g **560.-**

8



炸酱面

Лапша по-пекински со свиным фаршем

Beijing noodles with minced pork  
북경국수



300 g **630.-**

9

海鲜炒面

Жареная лапша с морепродуктами

Fried noodles with seafood  
구운 해물국수



270 g **560.-**

10



海鲜酱油炒饭

Жареный рис с морепродуктами в соевом соусе

Fried rice with seafood in soy sauce  
된장해물밥



300 g **530.-**

13

煮水饺

Китайские варёные пельмени

Chinese Boiled Dumplings  
중국식 삶은 만두



235 g **480.-**

14



米饭

Рис на пару

Steamed rice  
찜밥

185 g **80.-**

15

扬州炒饭

Рис по-янжоуски

Yangzhou rice  
양주식 밥

270 g **330.-**

16



川北凉粉伤心凉粉

Гороховое желе в остром соусе

Pea pudding in hot sauce  
매운 양념장에 된콩 스틱



440 g **630.-**

11







蒸花卷 17  
Пампушки  
На пару / жаренье  
Buns steamed / fried  
찜빵 및 구운 빵

180 g 210.-



葱花饼 18  
Лепёшка с луком  
Tortilla with Onions  
양파빵

300 g 390.-



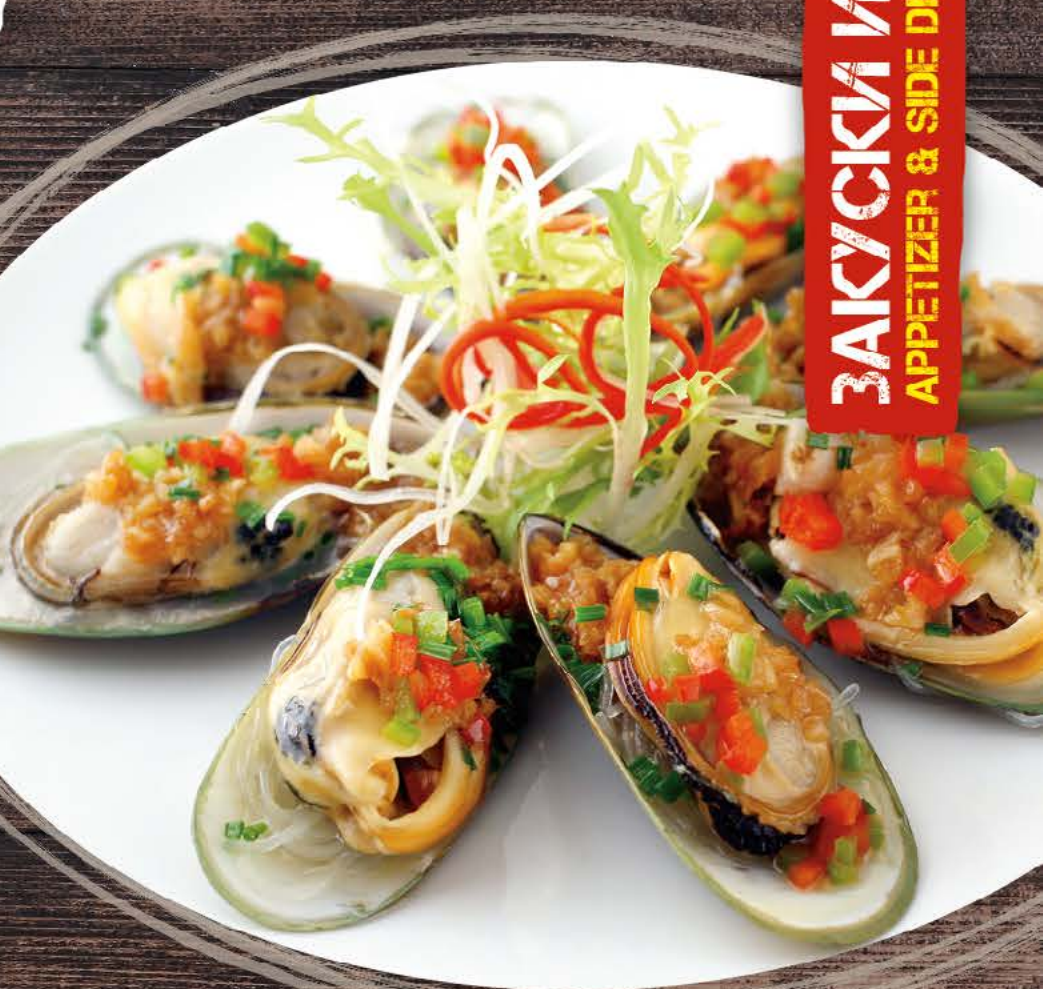
红糖糍粑 19  
Рисовые лепёшки  
в соусе из бурого сахара  
Rice cakes with brown sugar sauce  
흑사탕 떡

330 g 480.-



蒜蓉粉丝蒸扇贝 20  
Гребешки  
(на пару с лапшой и чесноком/живые)  
Scallops (with noodles and garlic/alive)  
찜기 리비마늘 극수

100 g 560.-



蒜蓉粉丝蒸青口贝 21  
Мидии на пару  
в чесночном соусе  
Steamed mussels in garlic sauce  
찜 마늘양념 홍합

100 g 290.-

生耗 22  
Устрицы  
(на пару в остром чесночном соусе/живые)  
Oysters (steamed in hot garlic sauce/alive)  
매운마늘양념장 찜 굴조개 / 산 굴조개

100 g 560.-







23  
蜜汁菊花鱼  
Карп "Цветы хризантемы" в кисло-сладком соусе  
Carp "Chrysanthemum Flowers" in Sweet and Sour Sauce  
양념황금잉어구이  
for 2 630 g **1250.-**



26  
孜然羊肉  
Баранина с тмином и острым перцем  
Lamb with cumin and hot pepper  
고추각씨회향양고기  
for 2 320 g **1180.-**



24  
招牌酸菜鱼  
Судак с маринованной пекинской капустой  
Pike perch with pickled Chinese cabbage  
양념배추 찡꼬치구이  
for 2 350 g **700.-**  
for 2 750 g **1290.-**

27  
宫保鸡丁  
Курица Кун Пао с арахисом  
Chicken Kun Pao with Peanuts  
궁보닭계정식  
520 g **780.-**



28  
北京烤鸭  
Утка по-пекински  
Peking Duck  
북경오리  
for 2 1/2 порции 640 g **2200.-**  
for 4 целая утка 1270 g **3600.-**  
30 min

25  
白灼苏打克  
Судак Бай Чжо на пару в устричном соусе  
Pike perch Bai Zho in oyster sauce  
새우양념참꼬치구이  
for 3 975 g **2700.-**





29  
铁板黑椒牛肉  
Говядина на плите

Beef with vegetables  
볶은 소고기



360 g 1080.-



30  
锅包肉  
Хрустящая свинина Гобаджо  
в кисло-сладком соусе

Crispy Gobaggio pork in sweet and sour sauce  
탕수육



420 g 880.-



31  
京葱爆羊肉  
Баранина с луком  
по-пекински

Peking lamb with onions  
북경식 양고기



420 g 980.-



32  
京酱肉丝  
Свинные нити по-пекински

Peking Pork Threads  
북경육식



425 g 880.-



33  
糖醋里脊  
Свиная вырезка  
в кисло-сладком соусе

Pork tenderloin in sweet and sour sauce  
탕양념돼지안심

450 g 950.-



34  
川味豉香骨  
Ароматные свиные рёбрышки  
по-сычуаньски

Flavored pork ribs in Sichuan style  
사천 돼지갈비



500 g 880.-



35  
菠萝古老肉  
Свинина в кисло-сладком  
соусе с ананасами

Pork in sweet and sour sauce  
with pineapples  
파인애플 탕수육



360 g 880.-

36  
招牌红烧肉  
Тушеная грудинка  
в соусе от шеф-повара

Stewed brisket in a chef's sauce  
주방장 특별메뉴 양념고기찜



425 g 990.-





37  
四川回锅肉  
Свинина с красным перцем по-сычуаньски  
Sichuan pork with red pepper  
사천 고추양념 돼지고기



300 g 990.-

40  
地三鲜  
Жареные овощи в устричном соусе  
Fried vegetables in oyster sauce  
새우양념 구운야채



400 g 780.-

38  
宫保水晶虾  
Креветки с арахисом Кун Пао  
Kun Pao shrimps and peanuts  
궁보정수새우



480 g 1280.-

41  
干锅菜花  
Цветная капуста Ган Го  
Gan Go Cauliflower  
산과 콜리플라워



590 g 780.-

39  
帝王蟹  
Камчатский краб  
[на пару/жареный]  
Kamchatka crab [steamed / fried]  
찜/구운 킹크랩



100 g 790.-

42  
三鲜豆腐  
Жареный тофу с бамбуком и грибами Шан Гу  
Boiled tofu with bamboo and shiitake mushrooms  
구운 표고비섯 두부



700 g 680.-

43  
清炒什锦蔬菜  
Овощное ассорти на воке  
Roasted Vegetable Platter  
구운 야채샐러드



530 g 880.-



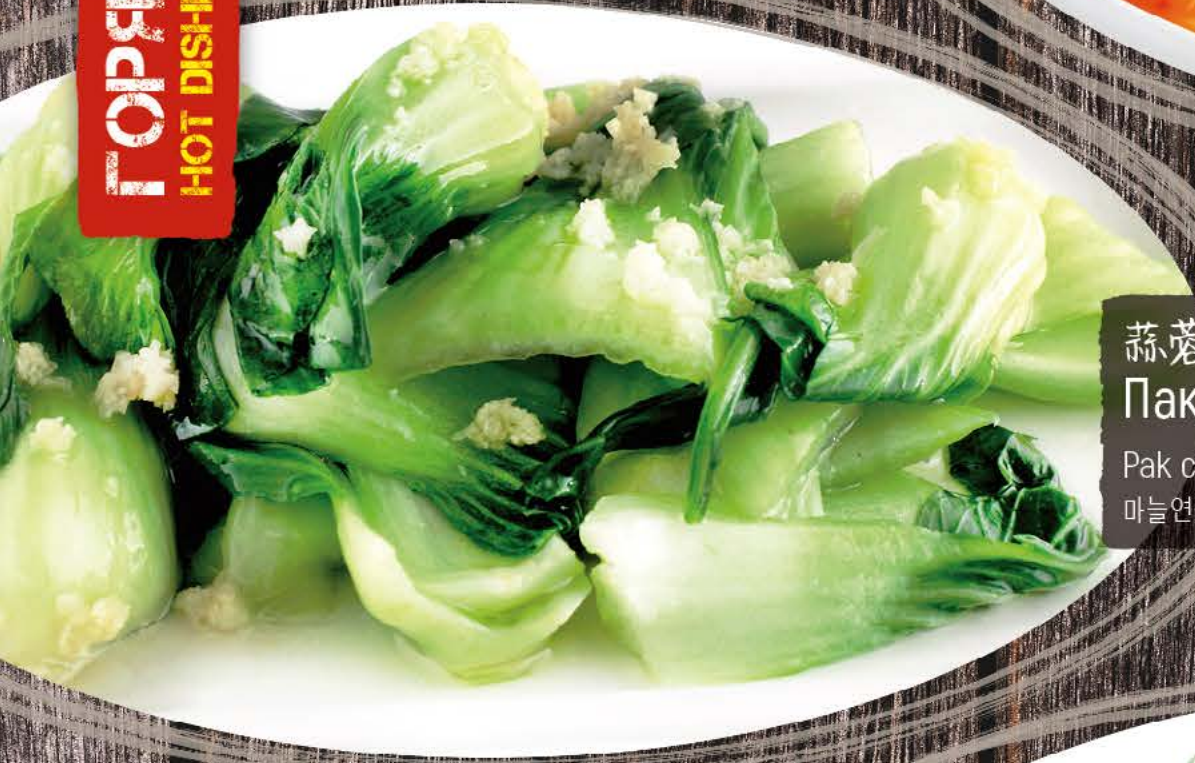
疙瘩汤 44  
Суп с клецками  
Soup with dumplings  
중식 떡국

350 g 280.-

for 2 750 g 510.-



蒜蓉油菜(清炒, 炆炒) 45  
Пак чой с чесноком  
Pak choi with garlic  
마늘연꽃유나물 255 g 780.-



蒜蓉菠菜(清炒, 炆炒) 46  
Шпинат жареный с чесноком  
Spinach fried with garlic  
구운 마늘 시금치반찬 265 g 780.-



拔丝水果 47  
Фрукты в карамельной нити  
Fruits with caramel threads  
카라멜 실에 든 과일 320 g 580.-



萝卜排骨汤 48  
Суп с дайконом и свиными ребрышками  
Soup with cereals and pork ribs  
곡식 돼지갈비 350 g 350.-



750 g 620.-



西湖牛肉羹 49  
Говядина по-сихуски  
Beef in Sikhu  
(Assorted Soup)  
시후식 소고기국 400 g 350.-



760 g 620.-



番茄牛腩汤 50  
Томатный суп с говядиной  
Beef Tomato Soup  
토마토 소고기국 350 g 350.-



750 g 630.-



海鲜酸辣汤 51  
Кисло острый суп с морепродуктами  
Spicy Sour Seafood Soup  
매운 해물탕 350 g 350.-



750 g 630.-





蓉城口水鸡 52  
Нежный цыплёнок  
Kou Shui в остром соусе

Chicken Kou Shui in Hot Sauce  
연꽃성입물닭계장

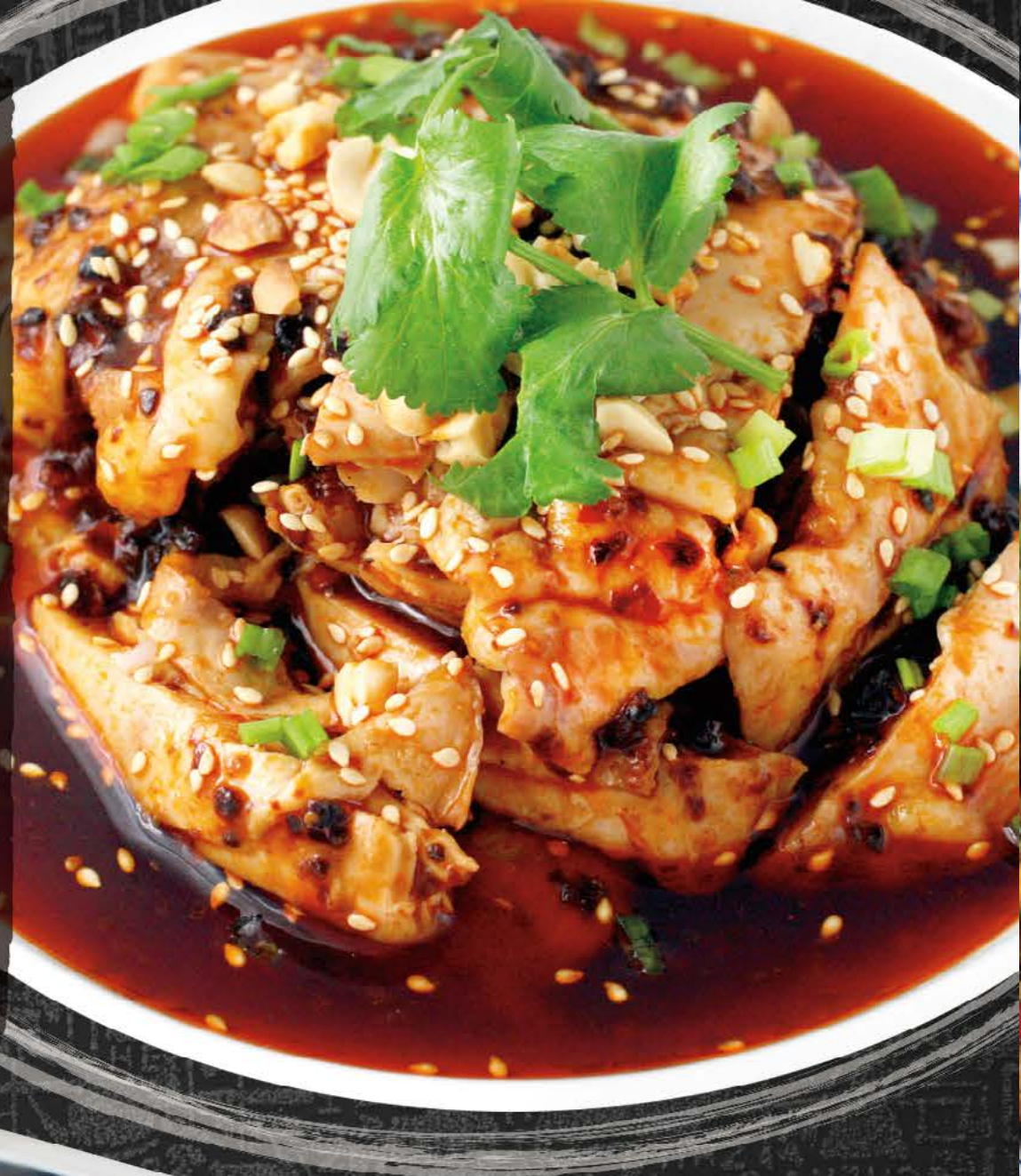


570 g 680.-

ИСТОРИЯ



Происхождение названия данного блюда имеет особенное значение. Го Можо (писатель, историк, государственный деятель Китая) в своём произведении писал о воспоминаниях о своей родине Сычуань, а именно о белоснежной курочке в красненьком островатом соусе со стручковым перцем, а также о том, что при одном воспоминании об этом родном блюде у него текли слюны – как следствие, закрепилось такое название знаменитейшего блюда родины писателя – «Города Лотосов».



夫妻肺片 54  
Сычуаньская закуска  
из говяжьих потрохов  
«Фуци Фэй Пянь»

Sichuan beef offal «Fuqi Fei Pian»  
부처페편 - 사천식 소내장으로 만든 반찬



270 g 780.-



ИСТОРИЯ



В 40-е года прошлого века, семейная пара начала продавать сваренные говяжьи потроха. «Фуци Фэй Пянь» - где «Фэй» лёгкие, которых не было в блюде, «Фуци» с китайского переводится как семейная пара. В состав блюда входит: говяжья вырезка, сердце, язык, кожа бычьей головы, желудок. Блюдо знаменито тем, что мясные ингредиенты тщательно отбираются, а приправы придают неповторимый аромат. Иероглиф «Фэй» попал в название случайно, т.к. семейная пара была не очень образована.

冷吃兔 55  
Кролик по-сычуаньски

Sichuan style Rabbit  
사천식 토끼고기



350 g 880.-



麻辣烤鱼 53  
Запеченная рыба  
под сычуаньским соусом

Baked fish in sichuan sauce  
사천생선양념구이



2900.-  
2750 g







**招牌水煮鱼** 56  
Традиционный карп по-сычуаньски в остром масле  
Traditional Sichuan Perch in Spicy Oil  
전통사천식 장고치구이  
1550.-  
1320 g



**成都冒菜** 58  
Солянка по-сычуански  
Sichuan Solyanka  
사천식 찜개  
350 g 350.-  
750 g 620.-



**三杯鸡** 57  
Нежная курица в соусе «Три чаши»  
Chicken in Three Bowl Sauce  
세그릇양념닭  
565 g 880.-

**歌乐山辣子鸡** 59  
Острая курица "Гэлэшань" по-сычуаньски  
Spicy Chicken "Geleshan" Sichuan style  
사천식 가락산 매운 닭  
400 g 1990.-

**ИСТОРИЯ**  
Госпожа Цзян (павший герой революции) родилась в районе Гэлэшань г. Чунцин. В настоящее время народ часто посещает этот район в память о госпоже Цзян. Цыплята в этом районе свободно выгуливаются и естественно выращиваются. Поэтому при добавлении к местному цыплёнку немного перца Ханьтянь и сычуаньского перца, готовя цыплёнка на небольшом огне, он получается неопишимо ароматным. В наши дни, посещая район Гэлэшань, гости не забывают о знаменитом остром цыплёнке «Гэлэшань» по-сычуаньски.



**麻辣豆花鸡** 60  
Утка на кости в перечно-имбирном соусе  
Duck on the bone in pepper-ginger sauce  
고추생강양념장 오리고기  
500 g 1590.-



**麻辣豆花鸡** 61  
Курица с тофу Доу Хуа  
Chicken with Dou Hua tofu  
두화두부달계장  
350 g 690.-  
750 g 1290.-





**酸辣粉** 62  
Кисло-острая хрустальная лапша  
Sour spicy crystal noodles  
매운 잡채  
760 g **580.-**



**砂锅千叶豆腐** 63  
Китайский тофу со свиной в пикантном соусе  
Chinese Tofu with Pork in Spicy Sauce  
중식 매운양념돼지고기 두부  
500 g **1090.-**



**陈麻婆豆腐** 64  
Тофу "Чень Мапо" в остром соусе  
Tofu "Chen MaPo" in hot sauce  
매운 양념 진마파두부  
**660.-**  
460 g

**ИСТОРИЯ**

Тофу «Чень Мапо» — ещё одно популярнейшее и знаменитое блюдо в Сычуане. Основоположники этого блюда — одна пожилая пара по фамилии Чэнь, которая держала небольшой ресторан у моста Ваньфу. Этот небольшой ресторан был знаменит именно блюдом, приготовленным из Тофу. Поскольку лицо у владельца ресторана было рябым (рябой на китайском — «Ма», а «По» с китайского — пожилая женщина), со временем это блюдо начали называть Тофу «Чэнь Мапо». Блюдо стало знаменитым благодаря свежему говяжьему фаршу, соусу с соевыми бобами и сычуаньскому перцу. Безумно ароматное и одновременно островатое.



**蛤蜊** 65  
Вонголе  
• Жареный в остром соусе  
• Жареный с луком в имбирном соусе  
Vongole  
• Fried in hot sauce  
• Fried with onions in ginger sauce  
매운양념장에 구운 / 생강양념장에 구운 양파  
**100 g 690.-**



**干锅土豆片** 66  
Жареный картофель Ган Го  
Roasted Potatoes Gan Guo  
볶은 간과감자  
450 g **570.-**



**干锅肥肠** 67  
Свинные кишки Ган Го  
Pork guts Gan Guo  
간과 돼지소장  
410 g **990.-**



**干锅排骨虾** 68  
Свинные ребрышки и креветки Ган Го  
Pork ribs and shrimps Gan Guo  
돼지갈비 간과새우  
**600 g 1390.-**





麻辣牛肉面  
Острая лапша с говядиной по-сычуаньски  
Spicy Sichuan Beef Noodles  
사천식 쇠고기 매운국수 69  
805 g 680.-



麻辣肥肠面  
Острая лапша со свиными кишками по-сычуаньски  
Sichuan Spicy Noodles with Pork Intestines  
사천식 돼지소창국수 70  
805 g 780.-



特色麻辣香锅  
«Маласянго»  
Жареная говядина с креветками и овощами  
Fried beef with shrimps and vegetables  
사천 바랄쌈과 모듬 71  
1120 g 1680.-

**ИСТОРИЯ**  
Основа блюда – пряный ароматный горошек с подножья «ароматной» горы Цзыньюнь в Чунцзыне. Местные жители часто готовят из него. У горошка характерный пряный аромат свежей конопли.



精品海鲜毛血旺  
«Маосюван» с морепродуктами  
"Maosyuvan" with seafood  
모선해물두부 72  
2050 g 1780.-

**ИСТОРИЯ**  
В 40-е года 20 века мясник по фамилии Ван продавал по сниженной цене потроха в порту городка Цитсику. Жена мясника подумала, что продавать по такой низкой цене потроха, почти даром – жалко. Поэтому она решила готовить суп из потрохов, используя при этом мясо свиной головы, кости, лёгкие и кишки с добавлением имбиря, сычуаньского перца и рисовой водки. А однажды госпожа решила добавить ещё и свиную кровь. Кровь становилась густой и по консистенции была невероятно похожа на тофу – нежное, кровяное тофу. Это кровяное тофу было названо «Маосюван». В последствии «Маосюван» стало одним из вкуснейших блюд сычуаньской кухни. У нас вы можете попробовать легендарное блюдо с добавлением королевских креветок, кальмаров и мидий на основе соуса для Хого («Огненный самовар») по секретному рецепту от шефа. Соус огненно-красного цвета, что символизирует страсть и благополучие. Желаем Вам благополучия в семье и успехов! Приятного аппетита!



爆炒腰花  
Жареные свиные почки в остром соусе  
Toasted Pork Kidneys in Hot Sauce  
매운양념 돼지신장구이 73  
440 g 710.-



麻辣猪手煲  
Свиная рулька по-сычуаньски  
Sichuan style pork knuckle  
사천족발 74  
730 g 680.-



