

КИТАЙСКАЯ КУХНЯ

Китайская кухня удостоилась любви гурманов по всему миру по нескольким причинам. Это одна из древнейших кухонь мира. Она довольно сложная в приготовлении, экзотическая на вкус, в чём-то мистическая и поражающая своим разнообразием. Даже посвятив всю жизнь путешествию по Китаю, Вам не удастся попробовать абсолютно все существующие блюда.

В китайской кухне много разных направлений (как минимум восемь основных), и каждое из них отличается уникальностью и особым вкусом. Объединяющей характеристикой является то, что соусы и специи используются в изобилии для создания интенсивного сочетания вкуса и аромата.

Благодаря разнообразию, китайская кухня подойдёт для всех - и для любителей морепродуктов, и мясоедов, и вегетарианцев, и поклонников других диет.

В основе китайской кухни лежит ЭНЕРГИЯ, которая передаётся через названия блюд, через их цвет и форму, а также через легенду, связанную с конкретным блюдом.

В связи с этим многие блюда несут в себе определённый смысл; например, удачу, единство, воспоминание, добрые пожелания и т.д.

Китайцы считают, что первый кусок съедается глазами, поэтому для украшения блюд используются яркие, фигурно нарезанные овощи и декоративные травы, а блюда сервируют в особенно красивой посуде.

Китайский шеф-повар ресторана Лодка приглашает Вас попробовать уникальные блюда китайской кухни и получить незабываемые впечатления, окунувшись в таинственный мир китайских традиций.

ЯПОНСКАЯ КУХНЯ

Японская кухня уже давно завоевала репутацию одной из самых здоровых в мире, благодаря несравнимой продолжительности жизни японцев.

В сущности, японская кухня - это всего лишь простое приготовление продуктов высочайшего качества. Главным же принципом японской кухни является РАЗНООБРАЗИЕ И БАЛАНС. В этом и есть секрет любимой многими кухни.

РАЗНООБРАЗИЕ И БАЛАНС достигаются через "правило пяти":

- использование пяти цветов (чёрный, белый, красный, жёлтый, зелёный)
- пять методов приготовления (сырое, на гриле, на пару, варение, жаренье)
- пять вкусов (сладкий, острый, солёный, кислый, горький).

Хорошо сбалансированная японская еда является низкокалорийной, нежирной и в то же время питательной, так как японцы употребляют в основном ценные белки - рыбу и соевые бобы -, тем самым исключая вредные жиры и получая огромную пользу для сердца и головного мозга. Именно ежедневное употребление разнообразных продуктов помогает организму бороться с токсинами, одновременно насыщая организм важными витаминами и микроэлементами, полезными бактериями, ферментами и антиоксидантами.

В сочетании с изысканной презентацией свежайшие и высочайшего качества ингредиенты превращаются в удивительно красивые и незабываемо вкусные блюда, которые являются неотъемлемой частью гастрономического путешествия на роскошной Лодке.



АКВАРИУМ

RAW BAR

УСТРИЦЫ 1 ш 700
(Новозеландская, Японская)
Oysters (New Zealand Flat, Japanese)

КАМЧАТСКИЙ КРАБ 100 п 1200
King Crab

ВОНГОЛЕ 100 б 500
Vongole

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ 100 ф 480
Scallop

САЛАТЫ
SALADS



АВОКАДО КАНИ САЛАТ 190 г 1600
Kani-Avocado Salad

САЛАТ С ЛАНГУСТОМ 330 г 5800
Spiny Lobster Salad

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ 260 г 1600
Warm Seafood Salad

САЛАТ С КРАБОМ 280 г 1950
Crab salad

САШИМИ САЛАТ С ЛОСОСЕМ И ТУНЦОМ 250 г 1300
Salmon and Tuna Sashimi Salad

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ 260 г 890
Eggplant Salad with Soy Sauce

САЛАТ ИЗ УТКИ В СЛИВОВОМ СОУСЕ 135 г 900
Duck Salad with Plum Sauce

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ 190 г 990
Smoked Eel Salad

КАЙСО САРАДА 100/30 г 480
Mixed Seaweed Salad

МИКС САЛАТ С МАРИНОВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ 180 г 1600
Mixed Greens with Marinated Beef

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 200 г 1200
Caesar with Shrimp

ЦЫПЛЁНОК В МИКСЕ ЗЕЛЁНЫХ ЛИСТЬЕВ
С АПЕЛЬСИНОМ 200 г 850
Mixed Greens with Chicken and Oranges

БАКЛАЖАНЫ ПО-СЫЧУАНЬСКИ 250 г 890
Sichuan-style eggplant



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО 135 1100
Tuna Tartar with Avocado

ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ В СОЕВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ
145 1050
Salmon tar-tar in soy-mustard sauce

ВЬЕТНАМСКИЕ РОЛЛЫ С КРАБОМ 170/10/40 1350
Vietnamese Crab Roll

ВЬЕТНАМСКИЕ РОЛЛЫ С КРЕВЕТКОЙ 180/40/10 1100
Vietnamese Shrimp Roll

ЭДАМАМЭ 100/30 500
Edamame

НЕЖНОЕ КАРПАЧО ИЗ ОСЬМИНОГА 180 2750
Tender Octopus Carpaccio

ТАТАКИ ИЗ ИТАЕРИ 280 2200
tataki from itaeri

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT APPETIZERS



СПРИНГ РОЛЛЫ С КРАБОМ 130/40 1380
Crab Spring Rolls

ГРЕБЕШКИ В СОУСЕ XO 175 1800
Soft Scallop with XO Sauce

ЭБИ ТЕМПУРА 125/55/35 900
Ebi Tempura

СПРИНГ РОЛЛЫ С УТКОЙ 130/40 750
Duck Spring Rolls

СПРИНГ РОЛЛЫ С ОВОЩАМИ 130/40 780
Vegetable Spring Rolls

ЖАРЕННЫЙ РИС С ЯЙЦОМ,
МИДИЯМИ И КРЕВЕТКАМИ 280 990
Fried Rice with Egg, Mussels and Shrimp

КИТАЙСКИЙ ЖАРЕННЫЙ РИС С ГОВЯДИНОЙ 280 900
Chinese Beef Fried Rice

РИС С ОВОЩАМИ ПО-КИТАЙСКИ 280 750
Chinese-Style Vegetable Rice



ДИМ САМЫ
DIM SUM

ДИМ САМЫ С КРЕВЕТКАМИ И БАМБУКОМ 160/60 990
Shrimp and Bamboo Dim Sum

ДИМ САМЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ 130/60/50 1100
Seafood Dim Sum

ДИМ САМЫ С КРАБОМ 110/60/5 1100
Crab Dim Sum

ДИМ САМЫ С ГОВЯДИНОЙ НА ПАРУ 120/60 800
Beef Dim Sum (steamed)

ЖАРЕННЫЕ ДИМ САМЫ С ГОВЯДИНОЙ 120/20 800
Beef Dim Sum (fried)

ДИМ САМЫ С КУРИЦЕЙ 140/60 650
Chicken Dim Sum

ДИМ САМЫ С ОВОЩАМИ 120/60 620
Mixed Vegetable Dim Sum

ДИМ САМЫ СО СВИНИНОЙ 140/60 760
Pork Dim Sum

АССОРТИ ИЗ ДИМ САМОВ 140/60 1100
(краб, креветка, морепродукты, говядина, курица, овощи)
Assorted Dim Sum (crab, shrimp, seafood, beef, chicken, vegetable)

БОЛЬШОЕ АССОРТИ ДИМ САМОВ 230 1400
(краб, креветка-бамбук, креветка-лосось, морепродукты, овощи, говядина, баранина, курица, курица-шиитаке)
Large Assorted Dim Sum (crab, shrimp and bamboo, shrimp and salmon, seafood, vegetable, beef, lamb, chicken, chicken and shiitake mushroom)



ФИРМЕННЫЙ СУП «ФОТО ТИАО ОЧАНГ» 250 г 3200
 (с трепангом, акульими плавниками, гребешком и барбарисом)
Signature Pho Tai Chang Soup (with cucumber, shark fin, scallop, barberries)

СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ «ФАН ЧИН» 700 г 3300
 (с крабом, гребешком, креветкой и стеклянной лапшой
 на кокосовом молоке)
Seafood Fan Chin soup (crab, scallop, shrimp, glass noodles, coconut milk)

**ТОМ ЯМ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ
 С МОРЕПРОДУКТАМИ 300 г 1250**
Seafood Tom Yum with Coconut Milk

**ТОМ ЯМ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ
 С КРЕВЕТКАМИ 300 г 1100**
Shrimp Tom Yum with Coconut Milk

СЯКЕ ДЗИРУ (ЯПОНСКИЙ СУП ИЗ ЛОСОСЯ) 400 г 1500
Syake Jiru (Japanese salmon soup)

ВЬЕТНАМСКИЙ СУП ФО БО
Vietnamese Pho Bo

С ГОВЯДИНОЙ 500/60/120 1500
Beef



СУП КАРИ С МОРЕПРОДУКТАМИ 400 г 1850

(ама эби, креветка, гребешок, кальмары, мидии)

Curry Seafood Soup (amaebi, shrimp, scallop, squid, mussels)

СУП ИЗ АКУЛЬИХ ПЛАВНИКОВ И МЯСА КРАБА 220 г 3800

Shark Fin and Crab Meat Soup

СУП С КУЛАЧКАМИ КРАБОВ,
РИСОМ И ЯЙЦОМ 350 г 2300

Flavorful Crab Claw Soup with Rice and Egg

КИТАЙСКИЙ ОСТРО-КИСЛЫЙ СУП 300 г 700

Chinese Hot and Sour Soup

МИСО СУП 300 г 450

(традиционный японский суп с водорослями, зелёным луком и тофу)

Miso Soup with Tofu and Green Onion

ТРАДИЦИОННЫЙ СУП РАМЭН 350 г 1150

Traditional Ramen Soup

СУП С ПЕЛЬМЕНЯМИ «ВАН ТОН» (С КУРИЦЕЙ) 370 г 800

Chicken Wonton Soup



КРАБЫ В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ 120/80/5 4600
Crab with Pepper Sauce

КРАБ ВАСАБИ 310 4900
Crab with Wasabi Sauce

ТРЕПАНГ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ С ПАК ЧОЙ 280 8900
Sea Cucumber with Oyster Sauce

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ 325 4900
Grilled octopus

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ 350 4900
Grilled Royal Shrimp

ЛАНГУСТ НА ПО-ЯНДЖУСКИ 350 7000
Chinese-Style Spiny Lobster

СЕТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ 1450/180/200 15000
(крабы, креветки, кальмары, морские гребешки, мидии с мини-спаржей, листья салата, 5 фирменных соусов)
Seafood Plateau (crab, shrimp, squid, scallop and black mussels, with baby asparagus and lettuce, 5 specialty sauces)



МОРЕПРОДУКТЫ
SEAFOOD

МОЛЛЮСК ТРУБАЧ В СОУСЕ XO 200 г 1780
Whelk with XO Sauce

ЧИЛИ КРАБ ПО-СИНГАПУРСКИ 120/80/5 4600
Singapore-Style Chili Crab

ЛАНГУСТ НА ВОКЕ В СОУСЕ XO 280 г 7000
Wok-Fried Spiny Lobster with XO Sauce

МОРЕПРОДУКТЫ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ 110/170 г 1950
Seafood with Oyster Sauce

КРЕВЕТКИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ 250 г 1450
Sweet and Sour Shrimp

КРЕВЕТКИ ВАСАБИ 140 г 1250
Wasabi Prawns

МОРЕПРОДУКТЫ В ОСТРО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ 330 г
2250
Mixed Seafood with Spicy Garlic Sauce

МИНИ-КАЛЬМАРЫ С ОВОЩАМИ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ
250 г 1990
Baby Squid With Garlic Sauce And Veggies

РЫБНЫЕ БЛЮДА
FISH ENTREES



СТЕЙК ИЗ ТУНЦА АЛЬБАКОР
С ОВОЩАМИ НА ТЕПАНЕ 140/200 ₺900
Albacore Tuna Steak with Vegetable Teppanyaki

ЧЕРНАЯ ТРЕСКА С ГРИБАМИ ЕРИНГИ 260 ₺4500
Black Cod with Eringi Mushrooms

СТЕРЛЯДЬ ПО-ПЕКИНСКИ 700/400/300 ₺9900
Peking-Style Sterlet

КИНМЕДАЙ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ 500/80 ₺12000
Golden Eye Snapper with Teriyaki Sauce

ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС В СОУСЕ «СА-СА» 140 ₺200
Chilean Sea Bass with Sa-Sa Sauce

ЗЕРКАЛЬНЫЙ КАРП
В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ 850 ₺2500
Mirror Carp with Sweet-and-Sour Sauce

ДОРАДО С ГРИБАМИ В СОЕВОМ СОУСЕ 110/120/80 ₺1950
Dorado with Oyster Mushrooms and Soy Sauce

СИБАС НА ПАРУ С ОВОЩНОЙ СТРУЖКОЙ
И ЛАЙМОМ 350 ₺1890
Steamed Sea Bass with Shaved Vegetables and Lime

ФИЛЕ ПАЛТУСА НА ГРИЛЕ С ПАК ЧОЙ 290/40 ₺1950
Grilled Halibut Filet with Bok Choy

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ С ОВОЩАМИ НА ТЕПАНЕ 200/135/100 ₺3200
Salmon Steak with Vegetable Teppanyaki



МЯСНЫЕ БЛЮДА
MEAT ENTREES

ГОВЯДИНА НА ВОКЕ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ 110/170г 750
Wok-Fried Beef with Oyster Sauce

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА В СОУСЕ ТЕРИЯКИ
С МОЗГОВОЙ КОСТОЧКОЙ 250/330 2700
Beef Tenderloin with Teriyaki Sauce and Marrow Bone

ЯГНЕНОК ГРИЛЬ В ТАЙСКОМ СОУСЕ 270 3600
Grilled Lamb Chops with Thai Sauce

ЦЫПЛЕНОК В ТАЙСКОМ СТИЛЕ 425 1200
Thai-Style Chicken

КУСОЧКИ КУРИЦЫ В КИСЛО-СЛАДКОЙ ГЛАЗУРИ 250 1050
Sweet and Sour Glazed Chicken Tenders

ХРУСТЯЩАЯ УТКА ПО-СЫЧУАНЬСКИ 280/130/50 2150
Sichuan-Style Crispy Duck

НЕЖНЫЕ КУСОЧКИ ГОВЯДИНЫ
В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ 170/110г 750
Tender Sliced Beef with Pepper Sauce

ГОВЯЖЬИ РЕБРА В СЛИВОВОМ СОУСЕ 435 2750
Beef Ribs with Plum Sauce



КОБЭ С СОУСОМ ТЕРИЯКИ 110/150 17500

(стейк из японской мраморной говядины с овощами на гриле в соусе Терияки)

Teriyaki Kobe Beef

СЯБУ-СЯБУ 150/675/90/2 18500

(традиционный японский суп с мраморной говядиной и овощами)

Shabu-Shabu (traditional Japanese soup with marbled beef and vegetables)

НОЖКА МОЛОДОГО БАРАШКА

С МЕДОВО-РОЗМАРИНОВОЙ КОРОЧКОЙ 1600 г 8100

(баранья ножка, томлёная в специях, с овощами-гриль)

Honey and Rosemary Crusted Leg of Lamb

(herb braised leg of lamb with grilled vegetables)

УТКА ПО-ПЕКИНСКИ

Peking Duck

1 440/140/140/4 4200

0.5 220/60/70/40 2150

ТЕНДЕРЛОИН ТЕРИЯКИ 110/120/160 2700

Teriyaki Tenderloin

ГОВЯЖЬИ РЕБРА В УСТРИЧНО-СОЕВОМ СОУСЕ

450г 3650

Beef Ribs With Oyster-Soy Sauce



ЛАПША NOODLES

ЛАПША ПО-СИНГАПУРСКИ 300 г 880

(стеклянная лапша с курицей и креветками)

Singapore-Style Noodles

(glass noodles with chicken and shrimp)

УДОН С МОРЕПРОДУКТАМИ 350 г 1700

Seafood Udon (thick wheat flour noodles with seafood and vegetables)

УДОН С ГОВЯДИНОЙ В СОЕВОМ СОУСЕ 270 г 1200

Beef Udon (thick wheat flour noodles with tender sliced beef and soy sauce)

УДОН С ОВОЩАМИ 280 г 780

(пак чой, болгарский перец, ростки сои)

Vegetable Udon (thick wheat flour noodles with bok choy, bell pepper, soy sprouts)

УДОН С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ В СОЕВОМ СОУСЕ 280 г 750

Chicken and Vegetable Udon with Soy Sauce

РИСОВАЯ ЛАПША С КРЕВЕТКАМИ

В ОСТРОМ СОУСЕ 270 г 920

Rice Noodles with Shrimp and Spicy Sauce

САШИМИ SASHIMI



САШИМИ МАГУРО АКАМИ (спинка тунца) 60/40 ₺1500
Maguro Akami (tuna back)

САШИМИ ЧУ-ТОРО (брюшко тунца) 60/40 ₺4900
Chu-Toro (medium fatty tuna)

САШИМИ О-ТОРО (брюшко тунца) 60/40 ₺4900
Otoro (tuna belly)

САШИМИ ХАМАЧИ (желтохвост) 75/40 ₺2050
Hamachi (yellowtail)

САШИМИ СЯКЕ (лосось) 60/40 ₺980
Sake (salmon)

САШИМИ УНАГИ (копченый угорь) 60/45 ₺1250
Unagi (smoked eel)

САШИМИ ЭБИ (креветка) 60/40 ₺990
Ebi (shrimp)

САШИМИ АМА ЭБИ (сладкая креветка) 60/40 ₺3550
Amaebi (sweet shrimp)

САШИМИ САЙЕРИ (рыба-игла) 50/40 ₺3550
Sayori (Japanese half beak)

САШИМИ АЛЬБАКОР (тунец) 60 ₺2500
Albacore (tuna)

САШИМИ КАНИ (краб) 60/40 ₺1980
Kani (crab meat)

САШИМИ УНИ (икра морского ежа) 60/55 ₺8500
Uni (sea urchin roe)

САШИМИ НИХОН ТАЙ (морская дорада) 60/40 ₺4900
Nihon Tai (sea dorado)

САШИМИ ИТОЕРИ (морской лещ) 60/40 ₺2650
Itorie (sea bream)



ЭБИ (креветка) 24 р250
Ebi (shrimp)

УНАГИ (угорь) 24 р330
Unagi (eel)

СЯКЕ (лосось) 24 р320
Sake (salmon)

КАНИ (мясо краба) 24 р370
Kani (crab meat)

ХАМАЧИ (желтохвост) 24 р450
Hamachi (yellowtail)

МАГУРО АКАМИ
(нежирное мясо тунца) 24 р420
Maguro Akami (lean tuna)

АМА ЭБИ
(сладкая креветка) 10 р50
Amaebi (sweet shrimp)

ЧУ-ТОРО (мясо тунца
средней жирности) 24 р1150
Chu-Toro (medium fatty tuna)

О-ТОРО (брюшко тунца) 24 р1150
Otoro (tuna belly)

КАРАШИ СЯКЕ (острый лосось) 30 р300
Karashi Sake (spicy salmon)

КАРАШИ УНАГИ (острый угорь) 30 р320
Karashi Unagi (spicy eel)

ТОБИКО ЗЕЛЁНАЯ
(икра летучей рыбы зелёная) 250
Green Tobiko (flying fish roe, green)

ТОБИКО ОРАНЖЕВАЯ
(икра летучей рыбы оранжевая) 300
Orange Tobiko (flying fish roe, orange)

ИКУРА (икра лосося) 30 р300
Ikura (salmon caviar)

КАРАШИ КАНИ
(острое мясо краба) 24 р420
Karashi Kani (spicy crab meat)

КАРАШИ МАГУРО (острый тунец) 30 р490
Karashi Maguro (spicy tuna)

УНИ (икра морского ежа) 2900
Uni (sea urchin roe)

НЕГО ТОРО
(мясо тунца с зелёным луком) 1300
Negitoro (tuna and green onion)

РОЛЛЫ ROLLS



РОЛЛ ОТ ШЕФА 210 1600
(ролл с угрем, крабом и авокадо)
Chef's Special Roll (eel, crab, avocado)

АЛЯСКА 210 1600
Alaska Roll

РОЛЛ С О-ТОРО (брюшко тунца) 2600
Otoro Roll (tuna belly)

ХАМАЧИ АБУРИ МАКИ 225 2450
Hamachi Aburi Maki

ОСТРЫЙ РОЛЛ С АКАМИ И ТОРО 185 2500
Akami and Toro Spicy Roll

ГОРЯЧИЙ РОЛЛ С УГРЕМ 145 950
Eel Hot Roll

ГОРЯЧИЙ РОЛЛ С КРАБОМ 155 1450
Crab Hot Roll

ХЭНДРОЛЛ С ЛОСОСЕМ 95 1650
Salmon Hand Roll

ХЭНДРОЛЛ С УГРЕМ 95 850
Eel Hand Roll

ХЭНДРОЛЛ С О-ТОРО (брюшко тунца) 5 1600
Otoro Hand Roll (tuna belly)



РОЛЛЫ ROLLS

УНАГИ МАКИ (угорь) 210 г 250
Unagi Maki (eel)

СПАЙСИ УНАГИ МАКИ 200 г 1900
Spicy Unagi Maki

РОЛЛ «ЛОДКА» (ролл с лососем и крабом) 1300
Lodka Roll (salmon and crab)

ЯСАЙ МАКИ (овощной) 150 г 400
Yasai Maki (vegetable)

АВОКАДО МАКИ 100 г 300
Avocado Maki

КАППА МАКИ (огурец) 100 г 300
Kappa Maki (cucumber)

СЯКЕ МАКИ (лосось) 100 г 530
Sake Maki (salmon)

РОЛЛ С УГРЕМ 110 г 850
Eel and Cucumber Roll

ТЕККА МАКИ (тунец) 100 г 850
Tekka Maki (tuna)

КАЛИФОРНИЯ 200 г 1350
California Roll

ОСТРЫЙ РОЛЛ С КРАБОМ 200 г 1750
Spicy Crab Roll



ДЕСЕРТ ПАВЛОВА 150 690
Pavlova Dessert

ПТИЧЬЕ МОЛОКО С МАНГО-МАРАКУЙЯ
НА ЛИМОННОМ БИСКВИТЕ 100 590
Pigeon's Milk Cake with Mango and Passion Fruit (white soufflé on lemon sponge cake with mango and passion fruit glaze)

ОРЕХОВЫЙ ЧИЗКЕЙК 120 650
(кешью, арахис, фундук, орех пекан)
Mixed Nut Cheesecake (cashew, peanut, hazelnut, pecan)

ШОКОЛАДНЫЕ ТРЮФЕЛИ 30 300
Chocolate Truffles

ЯБЛОКИ В КАРАМЕЛИ 140/40 490
Caramel Apples

МЕДОВИК 180 590
Medovik Cake (honey cake)

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ 230 990
Apple Strudel

ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН 120/80/40/5 680
Chocolate Flan Cake

МУСС «БЕЛАЯ ОРХИДЕЯ» 160 890
White Orchid Mousse

МИЛЬФЕЙ С ЯГОДАМИ 145/25 950
Millefeuille with Berries



ДЕСЕРТЫ DESSERTS

ЧИЗКЕЙК ПО-ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ 200 г 1050
Home-Style Cheesecake

МУСС «ЛУННАЯ РОСА» 85 г 650
Moon Dew Mousse

АНАНАСЫ В КАРАМЕЛИ 150/40 650
Caramel Pineapples

КОКОСОВАЯ ПАНАКОТА С СЕМЕНАМИ ЧИА 150/75 850
Coconut Panna Cotta with Chia Seeds

ЯГОДНОЕ АССОРТИ 160 г 350
Fresh Berries

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ 1370 2900
Fruit Platter

МОРОЖЕНОЕ 80 г 450
ваниль, фисташка, шоколад, клубника
Ice-Cream (vanilla, pistachio, chocolate, strawberry)

СОРБЕТ 80 г 350
манго, лимон-лайм, клубника-малина, смородина
Sorbet (mango, lemon and lime, strawberry and raspberry, black currant)

ВАРЕНЬЕ 100 г 70
из ананаса, манго-киви, ягодное ассорти, черника, смородина
Russian-Style Jam (pineapple, mango and kiwi, mixed berries, blueberry, black currant)



ОВОЩИ НА ВОКЕ 250 г 980
Wok-Fried Vegetables

САЛАТ С МОЯШИ И ПАК ЧОЙ 250 г 790
Moyashi Salad with Bok Choy

ОВОЩНОЙ АЗИАТСКИЙ СУП 350 г 680
Asian Vegetable Soup

БРОККОЛИ С ГРИБАМИ МУЭР НА ВОКЕ 280 г 750
Wok-Fried Broccoli with Black Fungus Mushroom

САЛАТ ИЗ СОЕВОЙ СПАРЖИ 250 г 950
Fuchzhu Salad (soy asparagus)

ФУНЧОЗА С ОВОЩАМИ 220 г 520
Vegetable Funchoza (Korean noodle salad)

САЛАТ ИЗ «БИТЫХ ОГУРЦОВ» 310 г 780
Asian Smashed Cucumber Salad

ПАК ЧОЙ С ШИИТАКЕ НА ВОКЕ 250 г 1400
Wok-Fried Bok Choy with Shiitake