



### Мясо по-китайски

Одно из самых известных блюд китайской кухни из маринованной, крахмальной телятины с полугорьким перцем в сочетании кисло-сладкого соуса

2690

### Креветки на воке

Одно из самых продаваемых блюд из тигровых креветок, фасоли и лука в сочетании пасты Табаджан

2890



### Утиное филе в азиатском стиле

Утиное филе на воке с добавлением манго, груши, овощей и перца чили

2480

### Форель на огуречной лапше

Обжаренная форель на воке подается на огуречной лапше под азиатским соусом

3080



### Курица в сычуаньском стиле

Популярное жгучее блюдо из куриного филе, овощей и орехов в соево-устричном соусе

2180



NOODLES

КАФЕ, ТЕРРАСА и ФОНТАН

# WOK



# Лапша



## Жареная лапша по-сингапурски

Популярная стеклянная лапша Сингапура с овощами и креветками в рыбном соусе и рисовом вине

**2690**

## Нихонсоба

Национальная японская лапша из гречневой муки с добавлением утиной грудки, грибов шиитаке и овощей в соусе «Цюю»

**2490**



## Чаомянь

Знаменитое китайское блюдо является предком еще более популярного в наше время японского блюда Якисоба. Готовится по старым традициям из яичной лапши с добавлением куриного филе и овощей в трех разновидностях соуса

**1990**

## Пад Тай

Одно из основных блюд тайской кухни из кристальной лапши, телятины, моркови и проросшей фасоли в специальном соусе на основе тростникового сахара, рыбного соуса, тамариндовой пасты и соуса чили

**2690**



## Пансит

Мы называем это блюдо лапша по-филиппински, которое готовится на основе жареной рисовой, стеклянной лапши, телятины, капусты басаи, моркови и яйца в соевом соусе

**2190**



## Лапша по-кантонски

Популярная жареная яичная лапша с курицей, овощами, орехами и яйцом в соевом соусе

**2290**

## Жареный удон

Традиционная японская пшеничная лапша, обжаренная на воке с овощами и грибами с добавлением королевской креветки и телятины, в трех видах соевого соуса

**2690**



## Mee Goreng

Известнейшее блюдо индонезийской кухни из пшеничной лапши, креветок, фасоли, чили перца и карри в устричном соусе

**2490**

## Шри Ланка

Паназиатское блюдо, известное всему миру благодаря необычному сочетанию куриного филе, пасты карри и кокосового молока

**2290**



## Пульгоги

Национальное корейское блюдо из телятины, лука и острого перца

**2390**

## Телятина с креветками в соусе Шрирача

Ломтики телятины и креветок в сочетании с грибами шиитаки и брокколи в соусе Шрирача

**2960**



# Мясо, птица и морепродукты