



## МӘЗІР MENU



### ТАҢҒЫ АСТАР

#### BREAKFASTS

##### Жүз жылдық жұмыртқалар

Century eggs (Pidan)

350 гр.....

##### Тұздалған үйрек жұмыртқалары

Salted duck eggs

1 дана.....

##### Қызанақтармен қуырылған жұмыртқа

Fried eggs with tomatoes

350 гр.....

##### Жусаймен қуырылған жұмыртқа

Fried eggs with garlic chives

300 гр.....

##### Қара күріш ботқасы

Black rice porridge

250 гр.....

### САЛАТТАР

#### SALADS

##### Балғын көкөністер салаты

Fresh vegetable salad

350 гр.....

##### Дәмдеуіштермен қияр салаты

Spiced cucumber salad

230 гр.....

##### Тәтті тұздықтағы балдыркөк салаты

Celery salad in sweet sauce

200 гр.....

##### Кальмар мен көкөністер салаты

Squid and vegetable salad

240 гр.....

##### Сиыр еті мен кинза қосылған салат

Beef and cilantro salad

200 гр.....

### ДӘМТАТЫМДАР

#### APPETIZERS

##### Соя тұздығындағы салқын сиыр еті

Cold beef in soy sauce

250 гр.....

##### Сарымсақпен қуырылған шпинат

Spinach with garlic

240 гр.....

##### Саңырауқұлақпен шанхай

##### қырыққабаты

Shanghai kale with mushrooms

350 гр.....

##### Сарымсақпен жылы ромейн салаты

Warm romaine salad with garlic

220 гр.....

##### Дәмдеуіштермен тофу

Spiced tofu

310 гр.....

##### «Жусай хэ» чебуректері

Chebureki «Jusai He»

200/50 гр.....

##### Ащы тұздықтағы шпинатпен

##### асшаяндар

Spinach shrimp in spicy sauce

200 гр.....

##### Ащы қытырлақ кальмарлар

Spicy crispy squid

450 гр.....

##### Ащы қытырлақ тауық еті

Spicy crispy chicken

400 гр.....

##### Ащы қытырлақ сиыр еті

Spicy crispy beef

300 гр.....

### СОРПАЛАР

#### SOUPS

##### Балдыр мен жұмыртқадан

##### жасалған сорпа

Seaweed and egg soup

400 гр.....

##### Теңіз өнімдері мен жұмыртқадан

##### жасалған сорпа

Seafood and egg soup

500 гр.....

##### Сиыр еті мен вонтон қосылған сорпа

Beef and wontons soup

350 гр.....

##### Тауық еті мен саңырауқұлақтар

##### қосылған сорпа

Chicken and morel soup

350 гр.....

##### Сиыр қабырғасы мен жүгері

##### қосылған сорпа

Beef rib and corn soup

350 гр.....

##### Мампар сиыр етімен

Beef mampar

540 гр.....

### КЕСПЕ МЕН ТҰШПАРА

#### NOODLES AND DUMPLINGS

##### Жусай мен жұмыртқа

##### қосылған тұшпара

Dumplings with jusai and egg

250 гр.....

##### Буға піскен «Сяо Лун Бао»

##### тұшпарасы сиыр етімен

Xiao Long Bao beef dumplings

360 гр.....

##### Тауық еті мен асшаян қосылған

##### қуырылған тұшпара

Fried chicken and shrimp dumplings

260 гр.....

##### «Цомян» лағманы сиыр етімен

Lagman «Tsomyan» with beef

460 гр.....

##### «Гуйру» лағманы сиыр етімен

Lagman «Guru» with beef

510 гр.....

##### Үй лағманы сиыр еті сорпасымен

Home-cooked beef lagman

510 гр.....

##### Сиыр еті қосылған Чунцин кеспесі

Chongqing beef noodles

450 гр.....



Тағамның ащылығын өзіңіз таңдайсыз  
You choose how spicy you want your dish



## МӘЗІР MENU



### ЫСТЫҚ ТАҒАМДАР

HOT DISHES

#### Дорато буға пісірілген / ащы тұздықта ыстық табада

Steamed dorado/in hot sauce in a sizzling pan

550 гр.....

#### Бидай кеспесімен сибас

Wheat noodle sea bass

650 гр.....

#### Жұмыртқалы тофумен кефаль

Egg tofu mullet

450 гр.....

#### Тәтті-қышқыл тұздықтағы көксерке сүбесі

Pike perch fillet in sweet and sour sauce

420 гр.....

#### Бұқтырылған-қуырылған карп

Stewed-fried carp

600 гр.....

#### Қышқыл қырыққабатпен ащы кефаль

Spicy mullet with sauerkraut

400 гр.....

#### Көкөністермен табада қуырылған кальмарлар

Squid with vegetables in a pan

220 гр.....

#### Бал-қыша тұздығындағы асшаяндар

Shrimp in honey mustard sauce

170 гр.....

#### Фунчозамен тауық фрикаделькалары

Chicken meatballs with funchosa

300 гр.....

#### Жержаңғақпен «гунбао» тауық еті

Peanut gunbao chicken

400 гр.....

#### Дапанджи тауық етімен

Chicken Dapanji

600 гр.....

#### Тәтті-бұршақ тұздығындағы үйрек сүбесі

Duck fillet in sweet bean sauce

350 гр.....

#### «Құс ұясындағы»

#### көкөністермен үйрек

Duck with vegetables in the «bird's nest»

350 гр.....

#### Қуырылған кеспе мен ақ

#### саңырауқұлақ қосылған сиыр еті

Beef with fried noodles and porcini mushrooms

400 гр.....

#### Пиязбен ыстық табадағы сиыр еті

Beef with onions in a sizzling pan

220 гр.....

#### Ащы бұрыш пен баялды қосылған сиыр еті

Beef with hot peppers and eggplants

300 гр.....

#### Қара бұршақ тұздығындағы рибай

Rib-eye in black bean sauce

280 гр.....

#### Сиыр еті қосылған тудусы

Beef tudusi

300 гр.....

#### Пиязбен қуырылған қозы қабырғалары

Lamb ribs with onions

500 гр.....

### ГАРНИРЛЕР

SIDE DISHES

#### Буға пісірілген күріш

Steamed rice

250 гр.....

#### Асшаянмен қуырылған күріш

Fried rice with shrimps

450 гр.....

#### Лағман кеспесі

Lagman noodles

180 гр.....

#### Қуырылған қамыр

Fried dough

180 гр.....

### ДЕСЕРТТЕР

DESSERTS

#### Қуырылған сүт

Fried milk

180/50 гр.....

#### Печенье мен балмұздақ қосылған карамельдегі алмалар

Apples in caramel with cookies and ice cream

350 гр.....

#### Печенье мен балмұздақ қосылған карамельдегі банандар

Bananas in caramel with cookies and ice cream

370 гр.....

#### Банан қосылған ванильді мусс

Vanilla mousse with banana

120 гр.....

#### Карамельді мусс

Caramel mousse

180 гр.....



Тағамның ащылығын өзіңіз таңдайсыз  
You choose how spicy you want your dish