



金



ЮНСИ

— 100 гр —

350₽

Нежный мусс с нотками ванили  
и воздушными рисовыми шариками  
на лимонной тарталетке, с конфи  
из манго и бергамота



**Ю-ШЕН**

— 400 гр —

**790₽**

Традиционный китайский салат с малиновым соусом. Каждый компонент подобран согласно философии китайской кухни.

**ФУЛИ**

— 180 гр —

**560₽**

Филе дальневосточной парной камбалы  
в хрустящей панировке с копченой паприкой,  
в сливочном соусе с апельсиновым перцем



金

**САЙФУ**

— 350 гр —

**560₽**

Пшеничная лапша с креветками и овощами — обжаренная на воке со сливочным соусом на основе анисового вина, копченой паприки и молотого фенхеля, украшается черным кунжутом

**ЧЕНГ**

— 350 гр —

**490₽**

Пшеничная лапша с соломкой из маринованной в китайских специях свинины — обжаренная на воке в устричном соусе с анисовым вином, украшается кинзой и кунжутом



**СЯО ДЖУ БАО**

— 200/200 гр —

**550₽**

Баоцзы со свининой и хрустящей корочкой.  
Подаются с пряным бульоном

金

**ПЭН ЦАЙ** — 450 гр — **540₽**

Авторский рецепт Егора Анисимова  
традиционного блюда китайской кухни  
Пэн Цай

