

ZESTAWY dla 4 osób lub więcej / SET MENU for 4 person or more

KANTON SET:

50 zł od osoby / 50 zł per person

Dim sum:

Ha cao z tofu i warzywami, xiu mai z wieprzowiną, smażone sajgonki z warzywami, smażone sakiewki taro z kurczakiem

Tofu ha cao with vegetables, pork xiu mai dumplings, fried spring roll with vegetables, deep fried crispy taro with chicken

Dania główne/ Main course:

Smażone tofu z warzywami i grzybami, ryż smażony z kurczakiem i warzywami w ciemnym sosie sojowym, mapo tofu z wieprzowiną, pieczona kaczka serwowana z piklowanymi warzywami

Fried tofu with vegetables and three kind of mushrooms, fried rice with chicken breast, vegetables and dark soya sauce, mapo tofu with pork, roast duck served with pickled vegetables and steamed rice

PEKIN SET:

65 zł od osoby/ 65 zł per person

Dim sum:

Ha cao ze szpinakiem i krewetkami, ha cao z krewetkami, smażone sajgonki z kaczką, smażone sakiewki taro z warzywami

Spinach ha cao, shrimp ha cao, fried spring roll with duck, deep fried taro with vegetables

Dania główne/ Main course:

Kurczak smażony z orzechami miłorzębu, halibut gotowany na parze z sosem sojowym, pieczona kaczka z piklowanymi warzywami, ryż smażony z wieprzowiną i krewetkami

Stir-fried chicken with ginkgo nuts, steamed halibut with soya sauce, roast duck served with pickled vegetables, cantonese style fried rice with barbecue pork and shrimps

SHANGHAI SET:

80 zł od osoby/ 80 zł per person

Dim sum:

Ha cao z przegrzebkami, xiu mai z krewetkami, smażone sajgonki z kaczką, smażone sakiewki taro z owocami morza

Scallop ha cao, shrimp xiu mai, fried spring roll with duck, deep fried taro with seafood

Dania główne/ Main course:

Polędwica wołowa w czarnym pieprzu, halibut gotowany na parze w szanghajskim sosie chilli, Owoce morza smażone z warzywami w sosie XO, kaczka po pekińsku serwowana z chińskimi naleśnikami, ogórkiem i domowym sosem hoi sin

Stir-fried marinated beef with black pepper, steamed halibut with shanghai chilli sauce, stir-fried seafood with vegetables in XO sauce, pekin duck served with chinese pancakes, fresh cucumber and home-made hoi sin sauce

DIM SUM

Kantoński styl czyli lekkie przekąski w formie pierożków przygotowywane w dwóch wariantach: gotowane na parze oraz smażone. Tradycyjnie większość z nich przygotowywana i podawana jest w bambusowych koszykach.

Cantonese style of cuisine. Small portions usually served in steamer baskets.

Gotowane na parze / Steamed

Podawane z dwoma sosami: chińskim sosem winegret, shanghaiskim sosem chili

Served with sauces: chinese vinegar and shanghai chilli sauce

- | | | |
|--|------------|-------|
| 1. Ha Cao Xia – Pierożki ha cao z krewetkami
<i>Shrimp ha cao dumplings</i> | 4 szt 150g | 20 zł |
| 2. Ha Cao Bocai – Pierożki z krewetkami, szpinakiem i czosnkiem
<i>Shrimp dumplings with spinach and garlic</i> | 4 szt 150g | 20 zł |
| 3. Ha Cao Shanbei – Pierożki z krewetkami, przegrzebkami i kolendrą
<i>Shrimp dumplings with scallops and coriander</i> | 4 szt 150g | 22 zł |
| 4. Ha cao doufu – Pierożki z tofu i warzywami
<i>Tofu dumplings with vegetables</i> | 4 szt 150g | 18 zł |
| 5. Xiu Mai Xia – Pierożki xiu mai z krewetkami
<i>Shrimp xiu mai dumplings</i> | 4 szt 150g | 20 zł |
| 6. Xiu Mai Zhu Rou – Pierożki z wieprzowiną, ikrą krewetki i kolendrą
<i>Pork dumplings with shrimp roe and coriander</i> | 4 szt 150g | 15 zł |

Smażone / Fried

Podawane z sosem: słodkim chili
Served with sweet chilli sauce

- | | | |
|---|------------|-------|
| 7. Xia Chao Huntun – Smażone pierożki won ton z krewetkami
<i>Deep fried crispy won ton with shrimps</i> | 5 szt 150g | 18 zł |
| 8. Chun Juan Cai – Smażone sajgonki z warzywami
<i>Deep fried spring rolls with vegetables</i> | 3 szt 150g | 15 zł |
| 9. Chun Juan Ya Rou – Smażone sajgonki z kaczką
<i>Deep fried spring rolls with duck</i> | 3 szt 150g | 18 zł |
| 10. Ji Rou Yutou – Smażone sakiewki taro z kurczakiem
<i>Deep fried crispy taro with chicken</i> | 2 szt 150g | 18 zł |
| 11. Zhu Rou Yutou – Smażone sakiewki taro z wieprzowiną
<i>Deep fried crispy taro with pork</i> | 2 szt 150g | 18 zł |
| 12. Hai Xian Yutou – Smażone sakiewki taro z owocami morza
<i>Deep fried crispy taro with seafood</i> | 2 szt 150g | 20 zł |

ZUPY / SOUPS

- | | | |
|--|--------|-------|
| 13. Suan La Tang – Ostro-kwaśna zupa po seczuańsku z kurczakiem, tofu, bambusem oraz grzybami shitake i mun
<i>Hot and sour soup in Sichuan style with shrimps, chicken, tofu, bamboo, shitake and black fungus</i> | 200 ml | 20 zł |
| 14. Suan La Tang – Ostro-kwaśna zupa po seczuańsku z krewetkami, tofu bambusem oraz grzybami shitake i mun
<i>Hot and sour soup in Sichuan style with shrimps, chicken, tofu, bamboo, shitake and black fungus</i> | 200 ml | 22 zł |
| 15. Yumi Geng – Kukurydziana zupa z mięsem z kraba
<i>Sweet corn soup with crab meat</i> | 200 ml | 20 zł |
| 16. Huntun Tang – Bulion z szynki Yunnan z krewetkowymi pierożkami won ton
<i>Shrimp wontons in Yunnan ham flavored soup</i> | 200 ml | 22 zł |
| 17. Cai Tang – Wegetariańska zupa z tofu i grzybami enoki
<i>Vegetarian tofu soup with egg white and enoki mushroom</i> | 200 ml | 18 zł |

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

specjalność naszej restauracji

DANIA Z KACZKĄ / DUCK DISHES

Podawane z miseczką ryżu/ served with rice

Beijing Kaoya – Kaczka ‘Pekin’ w stylu hongkońskim

Kawałki delikatnego mięsa wraz z chrupiącą skórą serwowane z chińskimi naleśnikami, świeżym ogórkiem, szczypiorkiem i domowym sosem hoi sin

Hongkong style Peking duck

Thinly sliced of duck with crispy skin served with chinese pancakes, fresh cucumber and home-made hoi sin sauce recommendation from the Chef

18. Kaczka podawana w całości	800g	125 zł
<i>Whole duck</i>		
19. Pół kaczki	450g	65 zł
<i>Half duck</i>		
20. Kaoya&YouCai – Pieczona kaczka serwowana z piklowanymi warzywami	350g	45 zł
<i>Roast duck served with pickled vegetables</i>		

*** Tradycyjna kaczka po pekińsku już wkrótce***

****Peking style duck coming soon****

DANIA Z KURCZAKA / CHICKEN DISHES

Podawane z miseczką ryżu/ served with rice

- | | | |
|---|------|-------|
| 21. Yezi Sui Ji Rou – Kurczak słodko-kwaśny w płatkach kokosowych z warzywami i ananasem
<i>Sweet & sour chicken with coconut seeds with vegetables and pineapple</i> | 350g | 35 zł |
| 22. La Jiao Ji Rou – Kurczak w szanghajskim sosie chili
<i>Stir-fried chicken in shanghai chilli sauce</i> | 350g | 35 zł |
| 23. Yao guo ji ding – Kurczak smażony z orzechami nerkowca w seczuańskim sosie chili
<i>Stir-fried chicken with cashew nuts in sichuan chili sauce</i> | 350g | 38 zł |
| 24. Facai ji chao baiguo – Kurczaka smażony z orzechami miłorzębu, kasztanami wodnymi, daktylem chińskim, orzechami nerkowca, papryką, grzybami shitake, suszonym chili i szczypiorkiem
<i>Stir-fried chicken with ginkgo nuts, water chestnuts, red date, cashew nuts, bell pepper, shitake, dried chilli, spring onion</i> | 350g | 38 zł |

DANIA Z WIEPRZOWINY/ PORK DISHES

Podawane z miseczką ryżu/ served with rice

- | | | |
|--|------|-------|
| 25. Paigu – Pieczone żeberka podawane z piklowanymi warzywami
<i>Roast pork spare ribs served with pickled vegetables</i> | 350g | 32 zł |
| 26. Kao Chasho – Pieczona wieprzowina barbecue podawana z piklowanymi warzywami
<i>Roast barbecue pork served with pickled vegetables</i> | 300g | 35 zł |

DANIA Z WOŁOWINY / BEEF DISHES

Podawane z miseczką ryżu/ served with rice

- | | | |
|--|------|-------|
| 27. Hei Jiao Niu Liji Rou – Polędwica wołowa w czarnym pieprzu
<i>Stir-fried marinated beef with black pepper</i> | 350g | 52 zł |
| 28. Hao You Niu Liji Rou – Polędwica wołowa w sosie ostrygowym z grzybami enoki i shitake
<i>Beef tenderloin with oyster sauce with enoki and shitake</i> | 350g | 55 zł |
| 29. Hei Dou Niu Liji Rou – Polędwica wołowa w sosie z czarnej fasoli
<i>Stir-fried beef tenderloin with black bean sauce</i> | 350g | 55 zł |
| 30. La Jiao Niu Liji Rou – Polędwica wołowa w seczuańskim sosie chili
<i>Stir-fried beef tenderloin in sichuan chilli sauce</i> | 350g | 52 zł |

OWOCE MORZA/ SEAFOOD

Podawane z miseczką ryżu/ served with rice

31. La Jiao Chao Xia – Krewetki smażone z warzywami w szanghajskim sosie chili 350g 48 zł
Stir-fried shrimps with vegetables in shanghai chilli sauce
32. Chao HaiXian - Krewetki, kalmary, przegrzebki smażone z warzywami 350g 52 zł
w sosie XO
Stir-fried shrimps, squid, scallop with vegetables in XO sauce

RYBY/ FISH

Podawane z miseczką ryżu/ served with rice

33. Okoń morski/ *Seabass* 350g 58 zł
34. Halibut/ *Halibut* 350g 65 zł

1. Mei Zheng Yu – Gotowana na parze z wieprzowiną w śliwkowo-sojowym sosie
Steamed with pork in plump soya sauce
2. Jiang You Zheng Yu – Gotowana na parze z sosem sojowym
Steamed seabass with soya sauce
3. La Jiao Zheng Yu – Gotowana na parze w szanghajskim sosie chili
Steamed seabass with shanghai chilli sauce

Specjalność rekomendowana przez Szefa kuchni:

35. XO Chao Yu – Smażony okoń morski w sosie XO 350g 60 zł
Fried seabass in XO sauce
36. XO Chao Yu – Smażony halibut w sosie XO 350g 68 zł
Fried halibut in XO sauce

DANIA Z TOFU I WARZYW / TOFU AND VEGETABLES DISHES

Podawane z miseczką ryżu/ served with rice

- | | | |
|--|------|-------|
| 37. Mapo Doufu – Tofu mapo z wieprzowiną, warzywami,
grzybami shitake i mun w ostrym sosie chilli
<i>Fried tofu mapo with pork and mix of vegetables in chilli sauce</i> | 350g | 35 zł |
| 38. Cai Chao Doufu – Smażone tofu z warzywami i grzybami
<i>Fried tofu with vegetables and three kind of mushrooms</i> | 350g | 35 zł |
| 39. Chao Cai – Smażone warzywa, grzyby shitake i mun w brązowym sosie
<i>Stir-fried mix of vegetables with brown sauce</i> | 350g | 35 zł |

MAKARONY / NOODLES

- | | | |
|---|------|-------|
| 40. Zhu Rou & Xia Jidan Mian – Makaron z wieprzowiną, krewetkami, grzybami
shitake i kiełkami fasoli mung
<i>Shanghai style stir-fried noodle with roasted pork and shrimp with shitake and bean sprout</i> | 400g | 42 zł |
| 41. Ji Rou Jidan Mian – Makaron z kurczakiem, grzybami shitake
i kiełkami fasoli mung
<i>Crispy noodle topped with chicken with shitake and bean sprout</i> | 350g | 38 zł |

RYŻ SMAŻONY W CHIŃSKIM STYLU / CHINESE FRIED RICE

- | | | |
|--|------|-------|
| 42. Zhu Rou & Xia Chao Fan – Ryż smażony z wieprzowiną i krewetkami
<i>Cantonese style fried rice with barbecue pork and shrimps</i> | 400g | 40 zł |
| 43. Ji Rou Chao Fun – Ryż smażony z kurczakiem i warzywami
w ciemnym sosie sojowym
<i>Fried rice with chicken breast, vegetables and dark soya sauce</i> | 400g | 38 zł |

DODATKI / EXTRAS

44. Mifan - Ryż <i>Rice</i>	100g	6 zł
45. Miantiao - Makaron ryżowy <i>Rice noodle</i>	100g	6 zł
46. Chaofan - Smażony ryż <i>Fried rice</i>	100g	8 zł

DESERY / DESSERTS

47. Manguo Buding – Mango pudding z bitą śmietaną i owocami <i>Mango pudding with whipped cream and fruits</i>	100g	18 zł
48. Tian De Jianbing – Placuszki z chińskim daktylem <i>Shanghai pancakes with data paste</i>	100g	18 zł
49. Xian guo – Świeże owoce tropikalne z syropem z agawy <i>Fresh tropical fruits with agave syrup</i>	100g	18 zł
50. Xiangcao&lizhi – Owoce litchi z lodami waniliowym <i>Litchi fruits with vanilla ice cream</i>	100g	16 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Sok pomarańczowy świeżo wyciskany <i>fresh squeezed orange juice</i>	200 ml	10 zł
Sok grejpfrutowy świeżo wyciskany <i>fresh squeezed grapefruit juice</i>	200 ml	10 zł
Sok pomarańczowy <i>orange juice</i>	200 ml	6 zł
Sok jabłkowy <i>apple juice</i>	200 ml	6 zł
Sok z mango <i>mango juice</i>	200 ml	6 zł
Sok z litchi <i>litchi juice</i>	200 ml	6 zł
Sok ananasowy <i>pineapple juice</i>	200 ml	6 zł
Sok z marakui <i>passion fruit juice</i>	200 ml	7 zł
Woda niegazowana/gazowana <i>still/sparkling water</i>	330 ml	6 zł
Woda niegazowana/gazowana <i>still/sparkling water</i>	700 ml	12 zł
Cola, cola zero, fanta, sprite, tonic	250 ml	6 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Kawa <i>Coffee</i>	150 ml	8 zł
Espresso	25 ml	7 zł
Podwójne espresso <i>Double espresso</i>	50 ml	14 zł
Latte Macchiato	250 ml	10 zł
Caffe latte	300 ml	10 zł
Cappuccino	200 ml	9 zł
Dzbanek herbaty: zielona, czerwona, jaśminowa <i>green, red, jasmine</i>	350 ml	10 zł
biała, oolong, chryzantemowa <i>white, oolong, chrysanthemum</i>	350 ml	14 zł
Napar z chryzantem <i>Chrysanthemum brew</i>	350 ml	14 zł

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC COCTAILS

Exotic Punch	250 ml	12 zł
Sok z marakui, sok ananasowy, sok pomarańczowy, sok ze świeżych grejpfrutów, syrop mango <i>Passion fruit juice, pineapple juice, orange juice, grapefruit squeezed juice, mango syrup</i>		
Jin Mao Tower	250 ml	12 zł
Pitahaya, sok ze świeżych pomarańczy, sok z cytryny <i>Pitahaya, orange squeezed juice, lemon juice</i>		
Virgin Orient Mohito	200 ml	14 zł
Limonka, mięta, puree z marakui, woda gazowana <i>Lime, mint, passion fruit puree, sparkling water</i>		

KOKTAJLE ALKOHOLOWE / COCTAILS

Exotic Dream	250 ml	20 zł
Wódka, likier z marakui, sok pomarańczowy, syrop kokosowy, blue curacao <i>Vodka, passion fruit liqueur, orange juice, coconut syrup, blue curacao</i>		
Shanghai Express	250 ml	18 zł
Likier litchi, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy <i>Litchi liqueur, peach liqueur, orange juice</i>		
Hongkong Cooler	250 ml	18 zł
Gin, sok ananasowy, Blue Curacao, grenadina, sok z cytryny <i>Gin, pineapple juice, blue curacao, grenadine, lemon juice</i>		
Asian Margaritta	125 ml	18 zł
Tequila, likier arbuzowy, sok z mango, sok z limonki <i>Tequila, watermelon liqueur, mango juice, lemon juice</i>		
Królowa Orientu	125 ml	18 zł
Rum, syrop mango, puree marakuja, sok z cytryny <i>Rum, mango syrup, passion fruit puree, lemon juice</i>		
Hot Hennessy	70 ml	24 zł
Cognac Hennessy, syrop czekoladowy, syrop karmelowy, chili <i>Hennessy cognac, chocolate syrup, caramel syrup, chilli</i>		
Orient Mohito	200 ml	18 zł
Rum, puree marakuja, limonka, mięta, woda gazowana <i>Rum, passion fruit puree, lime, mint, sparkling water</i>		

ALKOHOLE / ALCOHOLS

LUCKY BUDDHA – alk. 4,8%		330 ml		14 z□
□YWIEC – alk. 5,6%		500 ml		10 z□
□YWIEC bezalkoholowy – alk. <0,5%		330 ml		7 z□
CHOYA UMESHU Alc. 10%	750 ml	75 z□ / 150 ml		15 z□

WÓDKA / VODKA

FINLANDIA	0,5l	90 z□ / 40 ml		11 z□
BACZEWSKI	0,7l	150 z□ / 40 ml		12 z□

WHISKY

CHIVAS REGAL	0,5l	160 z□ / 40 ml		14 z□
JACK DANIELS	0,5l	160 z□ / 40 ml		14 z□

KONIAK / COGNAC

HENNESSY FINE DE COGNAC	0,7l	260 z□ / 40 ml		18 z□
-------------------------	------	----------------	--	-------

ALERGENY

Szczegółowy spis alergenów dostępny u kelnerów