



# DIM SUM

Kantoński styl czyli lekkie przekąski 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, shanghaijskim sosem chili  
*Served with sauces: chinese vinegar and shanghai chilli sauce*

1. Pierożki ha cao z krewetkami <i>Shrimp ha cao dumplings</i>	4 szt 150g	20 zł
2. Pierożki z krewetkami, szpinakiem i czosnkiem <i>Shrimp dumplings with spinach and garlic</i>	4 szt 150g	20 zł
3. Pierożki z krewetkami i przegrzebkami <i>Shrimp dumplings with scallops</i>	4 szt 150g	22 zł
4. Pierożki z tofu i warzywami <i>Tofu dumplings with vegetables</i>	4 szt 150g	18 zł
5. Pierożki xiu mai z krewetkami <i>Shrimp xiu mai dumplings</i>	4 szt 150g	20 zł
6. Pierożki z wieprzowiną, ikrą krewetki <i>Pork dumplings with shrimp roe</i>	4 szt 150g	15 zł
7. Pierożki wieprzowe z wywarem <i>Chinese soup dumplings with pork</i>	3 szt 150 g	15 zł
8. Bułka bao nadziewana wieprzowiną barbecue <i>Steamed chinese barbecue pork bun</i>	3 szt 150 g	15 zł
9. Kulki krabowo-krewetkowe z żółtym curry  <i>Steam crab meat and shrimps ball topped yellow curry sauce</i>	2 szt 150 g	20 zł

### **Smażone / Fried**

Podawane z sosem: słodkim chili  
*Served with sweet chilli sauce*

- |  |            |       |
|--|------------|-------|
| 10. Smażone pierożki won ton z krewetkami<br><i>Deep fried crispy won ton with shrimps</i> | 5 szt 150g | 18 zł |
| 11. Smażone sajgonki z warzywami<br><i>Deep fried spring rolls with vegetables</i>         | 3 szt 150g | 15 zł |
| 12. Smażone sajgonki z kaczką<br><i>Deep fried spring rolls with duck</i>                  | 3 szt 150g | 18 zł |
| 13. Smażone sakiewki taro z kurczakiem<br><i>Deep fried crispy taro with chicken</i>       | 2 szt 150g | 18 zł |


Podawane z sosem marchewkowym  
*Served with carrot sauce*

- |   |             |       |
|---|-------------|-------|
| 14. Smażone kulki z owocami morza w panierce panko<br><i>Deep fried breaded in panko crispy seafood balls</i> | 3 szt 150 g | 22 zł |
|---|-------------|-------|

Podawane z sosem mango  
*Served with mango sauce*

- |   |             |       |
|---|-------------|-------|
| 15. Smażone roladki z krewetkami, kukurydzą i kasztanami wodnymi<br><i>Deep fried minced shrimp with corn and waterchestnut rolls</i> | 2 szt 150 g | 22 zł |
|---|-------------|-------|

### **Przystawki / Appetizers**

- |  |             |       |
|--|-------------|-------|
| 16. Żeberka w ostrym sosie z czarnej fasoli <br><i>Pork spare rib in black bean chili sauce</i> | 150 g       | 15 zł |
| 17. Szarpana kaczka z warzywami i sosem orzechowym podana w bułce mantou<br><i>Pulled duck served with vegetables and peanut sauce in chinese bun</i>                              | 2 szt 200 g | 24 zł |

## ZESTAWY PRZYSTAWEK / APETIZERS SETS

*Polecane dla dwóch osób / Recommended for two person*

### NON-VEGE SET

450 g 45 zł

Pierogi z wieprzowiną, ikrą krewetki / Pierogi wieprzowe z wywarem / Smażone sajgonki z kaczka / Szarpana kaczka z warzywami i sosem orzechowym podana w bułce mantou

*Pork dumplings with shrimp roe / Chinese soup dumplings with pork / Deep fried spring rolls with duck / Pulled duck served in chinese bun*

### SEAFOOD SET

400 g 60 zł

Pierogi ha cao z krewetkami / Pierogi z krewetkami, szpinakiem i czosnkiem / Smażone kulki z owocami morza / Smażone roladki z krewetkami, kukurydzą i kasztanami wodnymi / Smażone pierogi won ton z krewetkami

*Shrimp ha cao dumplings / Shrimp dumplings with spinach and garlic / Deep fried crispy seafood balls / Deep fried minced shrimp with corn and waterchestnut rolls / Deep fried crispy won ton with shrimps*

### 18. Kaczka 'Pekin' w stylu hongkońskim

320 g 45 zł

*Hongkong style Pekin duck*

Plastry delikatnego mięsa podawane z chińskimi naleśnikami, świeżym ogórkiem, szczypiorkiem i domowym sosem hoi sin

Do wyboru w dwóch wariantach: tradycyjna lub chrupiąca

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

*Choice of two options: traditional or crispy*

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

### PEKIN SET

70 zł od osoby / 70 zł per person

#### Dim sum:

Pierozki z krewetkami, szpinakiem i czosnkiem / Pierozki wieprzowe z wywarem / Smażone sajgonki z kaczką / Smażone roladki z krewetką, kukurydzą i kasztanami wodnymi  
*Shrimp dumplings with spinach and garlic / Chinese soup dumplings with pork / Deep fried spring rolls with duck / Deep fried minced shrimp with corn and waterchestnut rolls*

#### Dania główne/ Main course:

Makaron jajeczny z wieprzowiną, krewetkami, grzybami shitake i kiełkami fasoli mung / Okoń smażony na woku z orientalnymi grzybami, selerem, imbirem, czosnkiem i chili / Polędwica wołowa w seczuańskim sosie chili / Kurczak smażony z kasztanami wodnymi, daktylem chińskim, orzechami nerkowca i grzybami shitake  
*Shanghai style stir-fried egg noodle with roasted pork and shrimp with shitake and bean sprout / Stir-fried seabass with mushrooms, celery, ginger, garlic and chilli / Stir-fried beef tenderloin in sichuan chilli sauce / Stir-fried chicken with water chestnuts, red date, cashew nuts and shitake*

### SHANGHAI SET

85 zł od osoby / 85 zł per person






#### Dim sum:

Pierozki xiu mai z krewetkami / Pierozki z krewetkami i przegrzebkami / Smażone kulki z owocami morza / Szarpana kaczka z warzywami i sosem orzechowym podana w bułce mantou  
*Shrimp xiu mai dumplings / Shrimp dumplings with scallops / Deep fried crispy seafood balls / Pulled duck with vegetables and peanu sauce served in chinese bun /*

#### Dania główne/ Main course:

Krewetki, kalmary, przegrzebki smażone z warzywami w sosie XO / Chrupiący halibut z grzybami serwowany z sosem majonezowo-cytrynowym / Polędwica wołowa w czarnym pieprzu / Plastry chrupiącej kaczki podawane z z chińskimi naleśnikami, świeżym ogórkiem, szczypiorkiem i domowym sosem hoi sin  
*Stir-fried shrimps, squid, scallop with vegetables in XO sauce / Crispy halibut and muschrooms served with lemon mayonnaise sauce / Stir-fried marinated beef with black pepper / Crispy fried duck served with chinese pancakes, fresh cucumber and home-made hoi sin sauce*

## ZUPY / SOUPS

19. Ostro -kwaśna zupa po seczuańsku z kurczakiem, tofu,   200 ml 20 zł  
bambusem oraz grzybami shitake i mun  
*Hot and sour soup in Sichuan style with chicken, tofu, bamboo, shitake and black fungus*
20. Ostro-kwaśna zupa po seczuańsku z krewetkami, tofu   200 ml 22 zł  
bambusem oraz grzybami shitake i mun  
*Hot and sour soup in Sichuan style with shrimps, tofu, bamboo, shitake and black fungus*
21. Kukurydziana zupa z mięsem z kraba 200 ml 20 zł  
*Sweet corn soup with crab meat*
23. Bulion z szynki Yunnan z krewetkowymi pierożkami won ton 200 ml 22 zł  
*Shrimp wontons in Yunnan ham flavoured soup*
24. Wegańska zupa z tofu, grzybami enoki, mun, shitake i boczniakiem  200 ml 18 zł  
*Vegan tofu soup with enoki, black fungus, shittake and abalone mushrooms*




## DANIA Z KURCZAKA / CHICKEN DISHES

25. Kurczak w sezamie w miodowym sosie podawany z piklowanymi 350 g 35 zł  
warzywami, smażoną fasolką i smażonym imbirowym ryżem  
*Seasame chicken in honey sauce served with pickled vegetables, fried longbean and ginger fried rice*
26. Kurczak w szanghajskim sosie chili podawany z makaronem ryżowym   350g 35 zł  
*Stir-fried chicken in shanghai chilli sauce served with rice noodle*
27. Kurczak smażony z orzechami nerkowca   350g 38 zł  
w seczuańskim sosie chili podawany ze smażonym imbirowym ryżem  
*Stir-fried chicken with cashew nuts in sichuan chilli sauce served with ginger fried rice*
28. Kurczak smażony z kasztanami wodnymi, daktylami chińskim, orzechami 350g 38 zł  
nerkowca i grzybami shitake podawany z chińską bułeczką  
*Stir-fried chicken with water chestnuts, red date, cashew nut and shitake served with chinese bun*



## DANIA Z WIEPRZOWINY/ PORK DISHES

29. Pieczona wieprzowina barbecue podawana z makaronem 300g 35 zł  
chow mien i piklowanymi warzywami  
*Roast barbecue pork served with chow mien noodle and pickled vegetable*





## DANIA Z WOŁOWINY / BEEF DISHES

30. Polędwica wołowa w czarnym pieprzu podawana ze smażonym  imbirowym ryżem 350g 52 zł  
*Stir-fried marinated beef with black pepper served with ginger fried rice*
31. Polędwica wołowa w seczuańskim sosie chili podawana z chińską   bułeczką mantou 350g 52 zł  
*Stir-fried beef tenderloin in sichuan chilli sauce served with chinese bun*



## OWOCE MORZA/ SEAFOOD

32. Krewetki w całości smażone z chili i czosnkiem podawane  na warzywach serwowane z sosem marchewkowym i smażonym imbirowym ryżem 350 g 55 zł  
*Stir-fried prawns with chilli and garlic on a bed of vegetables served with carrot sauce and ginger fried rice*
33. Krewetki słodko-kwaśne z lychee i ananasem podawane z ryżem 350 g 48 zł  
*Shrimp sweet&sour with lychee and pineapple served with rice*
34. Krewetki, kalmary, przegrzebki smażone z warzywami w sosie XO  podawane z chińską bułeczką 350g 52 zł  
*Stir-fried shrimps, squid, scallop with vegetables in XO sauce served with chinese bun*


## RYBY/ FISH

35. Okoń smażony na woku z orientalnymi grzybami, selerem, imbirem,   czosnkiem i chili podawany z chińską bułeczką 350 g 58 zł  
*Stir-fried seabass with mushrooms, celery, ginger, garlic and chilli served with chinese bun*
36. Chrupiący halibut z bocznikiem w sosie majonezowo-cytrynowym 350 g 65 zł  
podawany ze smażonym imbirowym ryżem  
*Crispy halibut and abalone mushrooms in lemon mayonnaise sauce served with ginger fried rice*
37. Halibut gotowany na parze z sosem sojowym podawany z ryżem 350g 65 zł  
*Steamed with soya sauce served with rice*
38. Smażony okoń morski w sosie XO podawany z chińską bułeczką  350g 60 zł  
*Fried seabass in XO sauce served with chinese bun*
39. Smażony halibut w sosie XO podawany z imbirowy smażonym ryżem  350g 68 zł  
*Fried halibut in XO sauce served with ginger fried rice*

## DANIA Z TOFU I WARZYW / TOFU AND VEGETABLES DISHES

40. Chrupiące tofu z warzywami w sosie sojowym podawane z makaronem ryżowym  350 g 32 zł  
*Crispy tofu with vegetables in soya sauce served with rice noodle*
41. Szparagi, orientalne grzyby, kapusta pak choy smażone z sosem sojowo-czosnkowym podawane z ryżem  350 g 38 zł  
*Asparagus, mushrooms, pak choy, carrot in garlic soya sauce served with rice*

## MAKARONY / NOODLES

42. Makaron chow main wieprzowiną, krewetkami, grzybami shitake i kielkami fasoli mung podawane z piklowanymi warzywami na ostro  350g 42 zł  
*Shanghai style stir-fried chow main noodle with roasted pork and shrimp with shitake and bean sprout served with spicy pickled vegetables*
43. Makaron lo main smażony z krewetkami, kalmarami, paluszkami krabowym w żółtym curry podawany z piklowanymi warzywami na ostro 350 g 42zł  
*Stir-fried lo main noodle with shrimps, squid, crab stick in yellow curry sauce served with spicy pickled vegetables*

## RYŻ SMAŻONY W CHIŃSKIM STYLU / CHINESE FRIED RICE

44. Ryż smażony z wieprzowiną i krewetkami podawany z piklowanymi warzywami na ostro i sałatką ze świeżych warzyw 350g 40 zł  
*Cantonese style fried rice with barbecue pork and shrimps served with spicy pickled vegetables and fresh vegetables salad*
45. Ryż smażony z kaczką, grzybami shittake i taro podawany z piklowanymi warzywami na ostro i sałatką ze świeżych warzyw 350 g 38 zł  
*Fried rice with duck, shittake and taro served with spicy pickled vegetables and fresh vegetables salad*



## DODATKI / EXTRAS

46. Ryż	100g	6 zł
<i>Rice</i>		
47. Makaron ryżowy	100g	6 zł
<i>Rice noodle</i>		
48. Smażony ryż z imbirem	100g	8 zł
<i>Fried rice with ginger</i>		
49. Gotowany makaron chow main	100g	8 zł
<i>Boiled chow main</i>		
50. Bułka manuo	80g	6 zł
<i>Mantou bun</i>		
51. Piklowane warzywa	80 g	6 zł
<i>Pickled vegetables</i>		
52. Piklowane warzywa w ostrym sechuańskim sosie chilli	80 g	6 zł
<i>Pickled vegetables in spicy chilli sauce</i>		

## DESERY / DESSERTS

53. Mango pudding	100g	18 zł
<i>Mango pudding</i>		
54. Placuszki z chińskim daktylem	100g	18 zł
<i>Shanghai pancakes with data paste</i>		
55. Lody waniliowe z owocami lychee	100g	16 zł
<i>Vanilla ice cream with lychee fruits</i>		