



新上海
نیوشانگه‌ای



المقبلات

وانتون الدجاج المقرمشة

وانتون مقلي محشو بالدجاج والخضار يقدم مع صلصة الفلفل الحلو.

جمبري بصلصة الالا

جمبري مقلي مقرمش، مغطاة بصلصة الالا الحارة الفريدة.

كالاماري بالملح والفلفل

كالاماري متبل ومقلي بالشكل الأمثل مزين بالفلفل الحار الطازج.

الكلاسيك

لغائف خضار شانغهاي

لغائف على طريقة شانغهاي. تلتذذ بلقيمات ذات طبقة رقيقة مقرمشة تخفي داخلها مذاقاً لا يوصف.

إيدامامي بملح البحر

طبق كلاسيكي من شرق آسيا تطهى فيه الإيدامامي بالبهار مع الملح البحري المطحون.

سلطة خيار بالثوم

شرائح خيار منقوعة بصلصة الثوم.

الحساء

حساء وانتون الخضار والدجاج

حساء شفاف من الوانتون المحشوة بالبصل الأخضر والزنجبيل والملفوف الصيني.

الحساء الحار والحامض

حساء صيني تقليدي مع براعم البامبو، فطر، توفو، قطع صغيرة من الدجاج.

حساء الذرة الحلوة

حساء أبيض مصنوع من الذرة المهروسة والدجاج المقطع مكعبات على طريقة جوانج دونج.

حساء الثوم يوم بثمار البحار

شوربة حارة منعشة لذيدة بنكهة تقدم مع الجمبري الطازج والكالاماري وبلح البحر والفطر.

حساء النودلز مع لحم البقر المطهو

طعم شهى من لحم البقر المطهو بالطريقة الصينية التقليدية، تقدم مع حساء المعكرونة

2 قطع 19
4 قطع 36

59

54

2 قطع 18
4 قطع 34

29

29

كوب 26

27

27

31

كوب 29

Seafood Nuts Vegetarian Vegan

* جميع الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة.
* بالنسبة للأشخاص الذين يعانون من الحساسية. ننصح باستشارة فريق عملنا





1 قطعة 22
2 قطع 41



باو الباذنجان المقرمش مع فطر البورتوبيلو

باذنجان مقرمش مع شرائح من فطر البورتوبيلو مع الصلصة اللذيذة الفريدة الخاصة بنا، تقدم في خبز الباو المطهو على البخار.

جوا باو البط بالصويا

1 قطعة 22
2 قطع 41

بط طري بصلصة الصويا الحلوة الكثيفة، متبلة بمذاق القرعة المنعش وورق الغار. تقدم في خبز الباو المطهو على البخار.

باو بالسّمك المقرمش

1 قطعة 22
2 قطع 41

سمك أبيض مقرمش في خبز باو مع صلصة تارتار، فلفل أحمر حار، ملفوف صيني مخلل، بصل، كزبرة، جزر وشبت. يقدم مع مقرمشات الجمبري المتبلة جانباً.

59



سلطة الكييل مع حبوب الذرة والأفوكادو

سبانخ صغيرة، كرنب، حبوب الذرة، ادامامي، أفوكادو، بذور اليقطين مع صلصة الزنجبيل و السمسم

64



سلطة الجمبري والنودلز المقرمشة

ملفوف صيني، خيار، جزر، كزبرة، ملفوف. مقدمة مع نودلز البيض المقرمش ومتبلة بتتبيلة الفول السوداني الحارة.

وصفات وانتون الخاصة بنا



وانتون الدجاج

51

وانتون الدجاج متبلة بعبير الخضار الطازجة. تقدم بالزيت الحار مع صلصة السمسم والفول السوداني الشهيّة.



وانتون الجمبري

54

وانتون الجمبري الطري مع زيت البصل الأخضر، تقدم بالزيت الحار مع صلصة السمسم والفول السوداني الشهيّة.

وانتون السيشوان الحار

54

دجاج

56

روبيان

وانتن الروبيان أو الدجاج مغمور بزيت سيتشوان العطري والغني بالنكهات، مع صلصة منزلية خاصة تضيف

بين الحرارة، الحموضة، والأومامي، ومزين مثالي للتوازن



Seafood



Nuts



Vegetarian



Vegan

* جميع الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة.
* بالنسبة للأشخاص الذين يعانون من الحساسية. ننصح باستشارة فريق عملنا



باو الباذنجان المقرمش

سلطة الجمبري والنودلز المقرمشة

وانتون الدجاج

وصفات داهلينج الخاصة بنا

كعك زلابية الدجاج المقلية

من أشهر أطباق شوارع شانغهاي: داهلينج دجاج مقلي طري بقاعدة مقرمشة.

معجنات بوت ستير بالدجاج

داهلينج محشوة بلحم الدجاج الطري المفروم ومقلية حتى تكتسب لوناً ذهبياً رائعاً - مطهوة على البخار ثم مقلية.

بوت ستير بالجمبري والدجاج

داهلينج محشوة بالدجاج والجمبري المفروم، مقلية حتى تكتسب لوناً ذهبياً رائعاً - مطهوة على البخار ثم مقلية.

تشاو لونغ باو بالكماة والدجاج

خليط نكهات الدجاج، الكما وصلصة الدمبلنغ الفريدة الخاصة بنا - مطهوة على البخار

تشاو لونغ باو بالدجاج

داهلينج الدجاج المطهو بالبخار على الطريقة التقليدية باليامبو. معدة بعناية وغنية بالنكهات. لا شك إن هذا الطبق سينال إعجاب العائلة كلها - مطهوة على البخار

تشاو لونغ باو بالدجاج و السلطعون

زلابية محشوة بالدجاج الطري ولحم السلطعون الطازج، مطهو على البخار ويقدم في قدر بخاري من الخيزران التقليدي - مطهوة على البخار

داهلينج

مطهوة على البخار أو مقلية

داهلينج الدجاج والملفوف الصيني

لقيمات داهلينج محشوة بالمزيج المثالي من الدجاج المفروم الطري والملفوف الصيني المقرمش - مطهوة على البخار

داهلينج لحم البقر والكزبرة

لقيمات داهلينج محشوة بلحم البقر المفروم ومتبلّة بالكزبرة - مطهوة على البخار

داهلينج الجمبري

تلذذ بلقيمات الداهلينج الشهية المحشوة بالجمبري. تقدم مع صلصة الصويا للحصول على مذاق منعش رائع - مطهوة على البخار

داهلينج الخضار المشكّلة

داهلينج لعشاق الخضار. محشوة بالبوك تشوي والتوفو المجفف والفطر والنودلز. - مطهوة على البخار

2 قطع 14
4 قطع 27
6 قطع 39

2 قطع 14
4 قطع 27
6 قطع 39

2 قطع 15
4 قطع 28
6 قطع 41

1 قطع 16

2 قطع 14
4 قطع 27
6 قطع 39

2 قطع 15
4 قطع 28
6 قطع 41

2 قطع 14
4 قطع 27
6 قطع 39

2 قطع 14
4 قطع 27
6 قطع 39

2 قطع 15
4 قطع 28
6 قطع 41

2 قطع 13
4 قطع 26
6 قطع 36



Seafood



Nuts



Vegetarian



Vegan

* جميع الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة.
* بالنسبة للأشخاص الذين يعانون من الحساسية. ننصح باستشارة فريق عملنا



داهلينج الدجاج والملفوف الصيني

تشاو لونغ باو بالدجاج

الدجاج

دجاج بقشرة مقرمشة

طبق بسيط غني - ربع دجاجة مطهوه لتكتسب قشرة مقرمشة. تقدم مع صلصة الفلفل الحار على الطريقة المنزلية.

الدجاج المقرمش والحار

مكعبات دجاج مقلية مع الفلفل الحار , وله طعم حار معتدل

دجاج بالريحان على طريقة سان بي

طبق صيني كلاسيكي , مكعبات الدجاج المطبوخة بشكل بطيء حتى تصبح طرية وناعمة , ممزوجة في المقللة مع صلصة الصويا وتكمل مع الريحان التايلاندي الطازج, كونفيت الثوم , والفلفل الحار. تقدم في وعاء الطين.

دجاج كونج باو

طبق تقليدي على طريقة سيشوان يقدم لكم الدجاج والخضار والفلفل الحار مع وصفتنا التي لا تضاهى لصلصة كونج باو.

دجاج بالصلصة الحلوة والحامضة

دجاج مقلي يقدم مع الأناناس والفلفل الأخضر والأحمر, مع صلصة حلوة وحامضة.

دجاج باللوز والكاجو (يُقدّم ساخناً على الصاج)

دجاج مُحضّر في الووك مع المكسرات, لمذاق غني ومتوازن.

دجاج بطريقة جنرال تسو

دجاج مقلي مقرمش يقدم مع بروكلي مطهو على البخار ومغطى بصوص تسو الحار العام.

الخضار والتوفو

بادنجان مقرمش وحار

طبق مثالي لعشاق الباذنجان, شرائح الباذنجان مقلي بخبز خفيف, مطهو على الوك مع صلصة السيشوان الحارة, مزين بالفول السوداني المفتفت.

خضار موسمية مقلية

تشكيلة من البروكولي والذرة الصغيرة والجزر والبازلاء الصغيرة والفطر متبلّة بما تختارونه من صلصة المحار أو صلصة الثوم... طبق يستحق الانتظار.

توفو هابو

فستق مطحون مع صلصة حبوب الفلفل الحار ومرقة الخضار, مطهوه ببطء حتى تصبح مزيجاً غنياً بالنكهة والقوام. تقدم مع قطع التوفو.

البط

بط مقرمش معطر

109

بط مقرمش مُقطّع يُقدّم مع خيار وبصل أخضر, مزيج الملح والفلفل, صلصة الهويسن, وفطائر البان كيك المطهوه على البخار

Seafood Nuts Vegetarian Vegan Rice

* جميع الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة.
* بالنسبة للأشخاص الذين يعانون من الحساسية. ننصح باستشارة فريق عملنا

دجاج بطريقة جنرال تسو

بط مقرمش معطر

دجاج كونج باو

ثمار البحر

جمبري كبير بصلصة كونج باو 🍤 🍲 🍳

86

مزيج شهي من التوابل مع قليل من الطعم الحلو! جمبري مقلي مع الفستق المحمص والبصل الأخضر وصلصة كونج باو الشهية.

جمبري بالصلصة الحلوة والحامضة 🍤 🍲 🍳

86

قريدس كبير مقلي يقدم مع الأناناس والفلفل الأخضر والأحمر، مع صلصة حلوة وحامضة.

سمك طازج مطهو على البخار بالصويا 🍤 🍲 🍳

سيبريم (دنيس) 99

سياس (قاروص) 109

سمك طازج مطهو بلطف على البخار، يُقدَّم مع صلصة الصويا الخفيفة المميزة لدينا، ويُزيّن بمزيج من البصل الأخضر والزنجبيل الطازج والفلفل الأحمر.

لحم

لحم البقر على طريقة رينبو 🍲 🍳 🍤

83

لحم البقر المطهو على طريقة جوانج دونج ومقرمش بشكل مثالي، مقدم مع البصل الأخضر والجزر والفلفل الأحمر المجفف كاملاً.

لحم البقر المنجولي الحار 🍲 🍳 🍤

89

لحم البقر الطري مقطع شرائح ومقلي بالصلصة المنجولية الغنية ومقدم بطبق حار.

لحم البقر على طريقة سيشوان 🍲 🍳 🍤

89

شرائح رقيقة من اللحم البقري مغطاة بصلصة متوازنة جداً بالبصل الأخضر والكراث والهلابينوس.

لحم البقر بالفلفل الاسود المدخن

89

شرائح رقيقة من اللحم البقري مطهوة مع صلصو الفلفل الأسود المدخن، و تقدم مع الخضار المقرمشة.

Seafood Nuts Vegetarian Vegan Rice

* جميع الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة.
* بالنسبة للأشخاص الذين يعانون من الحساسية. نتمح باستشارة فريق عملنا



لحم البقر على طريقة سيشوان

سمك مطهو على البخار مع الصويا

أرز و نودلز

نودلز الأرز المقلج مع لحم البقر

نودلز الأرز العريضة مقدمة مع شرائح لحم البقر و متيلة بصلصة الصويا الداكنة

نودلز أودون بالدجاج

نودلز اودون تُحضّر على الووك مع الدجاج, بطعم مركّز وغني

أرز مقلج على طريقة يانجزو

الأرز المقلي على الطريقة الصينية التقليدية مع الجمبري والحبش وتشكيلة من الخضار المفرومة.

أرز مقلج بالبيض

أرز مقلج بالثوم

أرز مطهو بالبخار

رقيق، الأرز على البخار.

نودلز

طبق كلاسيكي من شنغهاي: نودلز مقلية تقدم مع ما تختارونه من:

53	الجمبري	47	الخضار
54	تشكيلة	49	الدجاج
		51	لحم البقر

الأرز الصينية

أرز مقلي ممزوج بالبيض وفول الصويا وشرائح من البصل الأخضر , واختيار:

49	الجمبري	46	الخضار
53	تشكيلة	46	الدجاج
		51	لحم البقر

* جميع الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة.
* بالنسبة للأشخاص الذين يعانون من الحساسية. ننصح باستشارة فريق عملنا



أرز مقلج على طريقة يانجزو

نودلز شنغهاي مقلية مع الخضار

المشروبات

المشروبات الغازية (قابل لإعادة التعبئة)	17	شاي نسيم الورد الأبيض	17
كوكا كولا, كوكا كولا زيرو, سبرايت, فانتا.		شاي زهر الياسمين	17
عصير طازج برتقال, أناناس	26	شاي ليالي العرب	17
عصير طازج بطيخ	29	شاي النعناع	17
موهيتو باشن فروت, الزنجبيل, البطيخ	26	شاي الإبرل غراي	17
عصير الليمون و النعناع - عصير الليمون	24	شاي سنتشا	17
باشن فروت نوستالجيا	31		
شراب بنكهة الفراولة و الزنجبيل	25		
ليتشي مارغريتا	27		
شاي مثلج ليمون, خوخ, باشن فروت	22		
مياه غازية صغيرة / كبيرة	29/19		
مياه معدنية مستوردة صغيرة / كبيرة	29/19		
اولا - مياه معدنية صغيرة / كبيرة	21/14		
اولا - مياه غازية صغيرة / كبيرة	26/17		
مياه محلية صغيرة / كبيرة	15/9		
إسبرسو	13		
اسبريسو مزدوج, امريكانو	15		
كافيه لاتيه, كابتشينو	16		

ابريق الشاي

شاي نسيم الورد الأبيض	17
شاي زهر الياسمين	17
شاي ليالي العرب	17
شاي النعناع	17
شاي الإبرل غراي	17
شاي سنتشا	17

الحلويات

كعكة الشوكولاتة البيضاء على طبق ساخن	39
بودينغ التمر و التوفي	39
ماتشا فوندان	39
موتشي	12



شاي مثلج بالخوخ

باشن فروت نوستالجيا

شاي بنكهة الفراولة و الزنجبيل

كعكة الشوكولاتة البيضاء على طبق ساخن

ماتشا فوندان



تواصل معنا
واكتشف المزيد

تجربة شنغهاي في تناول يدك

في نيو شانغهاي , نقدم لك طعمًا للمأكولات الحديثة على طراز شنغهاي ,
في بيئة محيطة مستوحاة من الشوارع الصاخبة والملونة في المدينة
التي سمينا على اسمها.
في قلب نيو شانغهاي , توجد وصفات عائلية قديمة تم تعلمها في
شنغهاي وتوارثتها الأجيال.
هذه الوصفات القديمة هي أساس مجموعتنا النابضة بالحياة من الزلابية
المميزة على طراز شنغهاي , والكعك , والونتون , والنودلز و أطباق أخرى
تستطيع أن تأخذك الى شوارع شانغهاي بطعمها اللذيذ و الفريد.

نأمل أن تستمتع بتجربة طعام نيو شانغهاي!



نيو شانغهاي
نيو شانغهاي