



June 2023



جميري بصلصة اللافا

المقبلات

51



جميري بصلصة اللافا

جميري مقلبي مقرمش، مغطاة بصلصة اللافا الدارة الفريدة.

46



كالاماري بالملح والفلفل

كالاماري متبل ومقلبي بالشكل الأمثل مزبن بالفلفل الحار الطازج.

36 قطع 5

واتتون الدجاج المقرمشة

واتتون مقلبي محشو بالدجاج والخضار يقدم مع صلصة الفلفل الحلو.

26 قطع 4

16 قطع 2



لفائف خضار شانغهاء

لفائف على طريقة شانغهاء. تلذذ بلقيمات ذات طبقة رقيقة مقرمشة تخفى داخلها مذاقاً لا يوصف.

27



إيدامامي بصلم البحر

طبق كلاسيكي من شرق آسيا تطهي فيه الإيدامامي بالبخار مع الملح البحري المطحون.

29



فاصوليا خضراء مقلية

فاصوليا خضراء مقرمشة مخصوصة مع صلصة الفاصوليا السوداء بالثوم ومتبلة بالملح والفلفل.

19

حساءحار والخامض

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

19

حساء الذرة الحلوة

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

36 وعاء كبير

كوب 19

حساء واتتون الخضار والدجاج

حساء شفاف من الواتتون المحشوة بالبصل الأخضر والزنجبيل والملفوف الصيني.

واتتون

46

واتتون الدجاج

واتتون الدجاج متبلة بعبير الخضار الطازجة. تقدم بالزيت الحار مع صلصة السمسم والفول السوداني الشهية.

49

واتتون الجميري

واتتون الجميري الطري مع زيت البصل الأخضر، تقدم بالزيت الحار مع صلصة السمسم والفول السوداني الشهية.



واتتون الدجاج



فيegan



نباتي



مأكولات بحرية



مكسرات

* بالنسبة للأشخاص الذين يعانون من الحساسية، ننصح باستشارة فريق عملنا

الدجاج

- 61 دجاج بطريقة جنرال تسو 
دجاج مقلي مقرمش يقدم مع بروكلي مطهو على البخار ومغطى بصوص تسو الحار.
- 64 الدجاج المقرمش والحار
مكعبات مقلية و مقرمشة مطهوة مع الفلفل الحار لإضافة اللمسة الحارة للطبق.
- 66 دجاج كونج باو 
طبق تقليدي على طريقة سيشوان، فهو مزيج من الدجاج والفول السوداني المطهوان في صلصة الكنغ باو الخاصة بنا مع قليل من الفلفل الأحمر لإضافة الطعم الحار للطبق.
- 59 دجاج بقشرة مقرمشة
طبق بسيط غني - ربع دجاجة مطهوة لتكتسب قشرة مقرمشة. تقدم مع صلصة الفلفل الحار على الطريقة المنزلية.



لحم البقر المنجلجي الحار

- 66 دجاج بالصلصة الحلوة والحامضة 
دجاج مقلي يقدم مع الأناناس والفلفل الأخضر والأحمر، مع صلصة حلوة وحامضة.
- 61 دجاج بالريحان على طريقة سان بي 
طبق صيني كلاسيكي، مكعبات الدجاج المطبوخة بشكل بطيء حتى تصبح طرية وناعمة، معزوجة في المقلالة مع صلصة الصويا وتكتمل مع الريحان التايلاندي الطازج، كونفيت الثوم ، والفلفل الحار. تقدم في وعاء الطين.



- 99 بط مقرمش معطر
بط مقرمش ، يقدم مع الخيار والبصل الأخضر والملح والفلفل وصلصة الدوسين المميزة واختيار كعك اللوتس على البخار أو الفطائر المطهية على البخار.

البط

- 76 لحم البقر على طريقة رينبو 
لحم البقر المطهوه على طريقة جوانج دونج ومقرمش بشكل مثالي، مقدم مع البصل الأخضر والجزر والفلفل الأحمر المجهف كاملاً.
- 84 لحم البقر المنجلجي الحار 
لحم البقر الطري مقطع شرائح ومقللي بالصلصة المنجدولية الغنية ومقدم بطبق حار.
- 79 لحم البقر على طريقة سيشوان 
شرائح رقيقة من اللحم البكري مقطعة بصلة متوازنة جداً بالبصل الأخضر والكراث والهالبينوس.
- 89 خلوع مطهوة على الطريقة الصينية
خلوع لحم بقري مطهوة ببطء ، معلوقة بالزنجبيل والبصل، تقدم في صلصة باربيكيو حلوة ومنعشة. مزينة ببصل أحضر مقرمش.



بط مقرمش معطر



76

جعيري ملكي بالثوم و الزنجبيل

قربيس كبير، مطهو على البخار، مغطاة بالثوم العطري، الفلفل الأحمر وصلصة الصويا البحرية المحللة.

76

جعيري ملكي بصلمة كونج باو

مزبح شهي من التوابل مع قليل من الطعم الحلو! جعيري مقلية مع الفستق المحمص والبصل الأخضر وصلصة كونج باو الشهية.

74

جعيري بالصلصة الحلوة والحامضة

قربيس كبير مقلية يقدم مع الأناناس والفلفل الأخضر والأحمر، مع صلصة حلوة وحامضة.

99

سمك مطهو على البخار مع الصويا

قطع فيلييه السمك مع مزبح من البصل الأخضر والزنجبيل والفلفل الأحمر وصلصة الصويا البحرية المميزة. بسيطة وصحية ولذيذة.



جو باو

باو الباذنجان المقزمش مع فطر البورتوبيلو

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

جو باو البط بالصويا

بط طري يصلصة الصويا الحلوة الكثيفة، متبلاً بمذاق القرفة المنعش وورق الغار. تقدم في خبز الباو المطهو على البخار.



51

سلطة الدرة والكایل و الأفوكادو

سبانخ صغيرة، كرنب صغير ، ذرة ، ادامامي، سلطة رومين ، أموکادو وبدور اليقطين تقدم مع صلصة الزنجبيل والسمسم.

51

سلطة الجعيري والنودلز المقزمشة

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



54

هابو توفو

فستق مطبوخ مع صلصة حبوب الفلفل الدار ومرقة الخضار، مطهوة ببطء حتى تصبح مزجاً غنياً بالنكهة وال القوم. تقدم مع قطع التوفو.

49

بازنجان مقمش وحار

طبق مثالي لعشاق البازنجان، شرائح البازنجان مقلي بذير ذيفيف، مطهو على الولك مع صلصة السيشوان الحارة، مزبن بالفول سوداني المفتوف.

51

خضار موسمية مقالية

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

54

كاردي جوز الهند مع الخضروات

الخضار المطهو ببطء بصلصلة كاري جوز الهند.



نودلز

طبق كلاسيكي من سنغهای: نودلز سميكه مقالية تقدم مع ما تختارونه من:

49	⚡ روبيان	46	⚡ الخضار
49	⚡ كومبو	46	⚡ الدجاج
		47	⚡ لحم البقر

الأرز الصينية

أرز مقلي معزوج بالبيض وفول الصويا وشرائح من البصل الأخضر ، واختيار:

44	⚡ روبيان	41	⚡ الخضار
46	⚡ كومبو	44	⚡ الدجاج
		46	⚡ لحم البقر



49

نودلز الأرز المقلي مع لحم البقر

نودلز الأرز العريضة مقدمة مع شرائح لحم البقر ومتبلاة بصلصة الصويا وصلصة الصويا الداكنة.

46

أرز مقلي على طريقة يانجزو

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

49

أرز XO مقلي

جمبري، لحم دبش، خضار مشكلة، مع أرز XO المقلي.

طبق 9

أرز مطهو بالبخار

رقيق ، الأرز على البخار.



فيجان



نباتي



مكسرات



ماكولات بحرية



مكسرات

المشروبات الساخنة

11	ابريق شاي ياسمين
11	ابريق شاي اخضر
11	اسبريسو
14	اسبريسو مزدوج
12	قهوة أمريكانو
14	كافيه لاتيه
14	كابتشينو



الحلويات

39	كعكة الشوكولاتة البيضاء على طبق ساخن
29	توفجي العوز
34	ماتشا فوندان

المشروبات

16	المشروبات الغازية (قابل لإعادة التعبئة) كوكا كولا، كوكا كولا زورو، سبرايتس، فانتا.
21	عصير برتقال طازج
21	عصير بطيخ طازج
23	عصير الليمون
23	عصير الليمون و النعناع
23	موهيتو باشن فروت
23	موهيتو الزنجبيل
23	موهيتو فراولة
23	موهيتو البطيخ
19	شاي مثلج بالليمون
19	شاي مثلج بالخوخ
19	شاي مثلج مع باشن فروت
12	مياه فواراة صغيرة
28	مياه مستوردة كبيرة
9	مياه محلية صغيرة
18	مياه فواراة كبيرة
18	مياه مستوردة صغيرة
15	مياه محلية كبيرة

