

CHINA CLUB

МЯСО И ПТИЦА

MEAT AND POULTRY

КУРИЦА ГУНГ-БАО

Chicken gung-bao

950₽

ФИЛЕ МИНЬОН С ЛИСТЬЯМИ ШПИНАТА И ЧЁРНО-ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

*Filet mignon with spinach leaves and black
pepper sauce*

2250₽

ГОВЯДИНА ПО-СЫЧУАНЬСКИ

Beef szechuan style

1700₽

КУСОЧКИ СВИНИНЫ В КИСЛО- СПЯДКОМ СОУСЕ

Fried sliced pork in sweet-sour sauce

950₽

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА С АДЖИКОЙ

Chicken with adzhika

1400₽

ХРУСТЯЩИЙ ТАЙСКИЙ ЦЫПЛЕНОК С МАНГО

Crispy thai chicken with mango

880₽

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Skewers of chicken

950₽

КУСОЧКИ ГОВЯДИНЫ В ЧЁРНО-ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ

Sliced beef in black pepper sauce

1700₽

МОЛОЧНЫЙ КОЗЛЁНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СОЛЯНОЙ ПЕЧИ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Milk goat baked in saline with new potatoes

2400₽

СВИНЫЕ РЕБРА ПО-ШАНХАЙСКИ

Pork ribs shanghai style

1400₽

РИБАЙ СТЕЙК С СОУСОМ "ВАФУ"

Ribeye steak with "Wafu" sauce

3600₽

УТКА ПО-ПЕКИНСКИ С ОВОЩАМИ

и блинами

Peking Duck with steamed pancakes

2500₽

ЖАРЕННЫЕ БАРАНЫ РЕБРЫШКИ

Roast lamb ribs

1900₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

РОЛЛЫ ИЗ РИСОВОГО ТЕСТА С ОВОЩАМИ И КРЕВЕТКАМИ

Rolls of rice with vege tables and shrimps

700₽

БИТЫЕ ОГУРЦЫ В ПРЯНО-СОЕВОМ СОУСЕ

Cucumber in spicy-soy sauce

780₽

КАРПАЧО ИЗ УЗБЕКСКИХ ТОМАТОВ С ЛУКОМ И АДЖАРСКИМИ МАСЛИНАМИ

*Carpaccio from uzbek tomatoes with onion and
adjanic oils*

1600₽

БОБЫ ЭДАМАМЭ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ

Edaname bob with sea salt

520₽

СТРОГАНИНА ИЗ СИБИРСКОГО ОМУЛЯ

Sliced siberian omul

1150₽

ТАР-ТАР ИЗ ПОСОСЯ С СОУСОМ ЮЗУ

Tartar of salmon with sauce yuzu

1800₽

ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА

Tuna tataki

1700₽

КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ

Beef carpaccio with arugula and parmesan

1350₽

ФРЕШ РОЛЛ С КРАБОМ И ТАЙСКИМ МАНГО

Fresh roll with crab and thai mango

1600₽

ГРИБЫ МУЭР С ЯГОДАМИ ГОДЖИ

Muer mushrooms with goji berries

600₽

ТОРРЕТО ИЗ ТУНЦА И КАМЧАТСКОГО КРАБА С АВОКАДО

*Tuna and Kamchatka crab toretto
with avocado*

1800₽

ПОКЕ С ПОСОСЕМ

Salmon poke

1100₽

СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА И ТУНЦА БЛЮ ФИН С ИКРОЙ ПАЛТУСА

*Ceviche scallop and blue fin tuna with
halibut caviar*

1700₽

РУЛЕТ ИЗ СВИНЫХ УШЕК

Pork loin roll

800₽

МЕЗЕ ИЗ ХУМУСА, ГУАКАМОЛЕ И КОПЧЕНЫХ БАКЛАЖАН С ЛЕПЕШКАМИ

*Meze with hummus, guacamole and
smoked eggplant with flatbread*

920₽

ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ

Forshmak from herring

720₽

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ХРУСТЯЩИМИ ТОСТАМИ

Tartar of beef with crispy toasts

1500₽

КАРПАЧО ИЗ ДИКОГО СИБЯСА С СОУСОМ «ПОНЗУ»

Carpaccio of wild sea bass with sauce «Ponzu»

1350₽

ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА И АВОКАДО

Tartar of tuna and avocado

1450₽

САЛАТЫ

SALADS

САЛАТ С ЧЕРНОЙ ТРЕСКОЙ В МИСО СОУСЕ
Salad with black cod in miso sauce
1450₽

АЗИАТСКИЙ САЛАТ С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ НА ГРИЛЕ
Asian salad with veal tongue on the grill
1350₽

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ В ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКЕ
Salad with seafood in nut dressing
1550₽

ЛЕТНИЙ САЛАТ ПО-ГРЕЧЕСКИ
Summer salad greek style
1200₽

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ
Caesar with shrimps
1250₽

САЛАТ С РОСТБИФОМ И ШИТАКИ В ТРЮФЕЛЬНОЙ ЗАПРАВКЕ
Salad with roast beef and shiitake mushrooms in truffle dressing
1400₽

ТЕПЛЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ТОМАТАМИ И КОРИАНДРОМ
Warm eggplants with tomatoes and a coriander
1050₽

САЛАТ ИЗ УЗБЕКСКИХ ТОМАТОВ С ЛАНГУСТИНАМИ
Salad with tomatoes and landoustine
1400₽

САЛАТ ИЗ СВИНЫХ УШЕК
Pig ears salad
800₽

АВОКАДО С КИНОА И ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖЕЙ В ИМБИРНОЙ ЗАПРАВКЕ
Avocado with quinoa and green asparagus in a ginger dressing
970₽

САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ
Salad with the kamchatka crab
2400₽

КАЛЬМАРЫ И АВОКАДО В ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКЕ С ХРУСТЯЩИМИ ВЕШЕНКАМИ
Squid and avocado in mustard sauce with crispy oyster mushrooms
970₽

САЛАТ С ПЕКИНСКОЙ УТКОЙ
Salad with Peking duck
1190₽

АЗИАТСКИЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ОГУРЦОМ
Asian salad with beef and cucumber
1250₽

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

FISH AND SEAFOOD

КОПЧЕНЫЙ УГОРЬ С ЯПОНСКИМ ОМЛЕТОМ И ЖАРеныМ РИСОМ
Smoked eel with japanese omelette and fried rice
1450₽

КАРП В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ
Carp in sweet and sour saous
2520₽

МЯСО КРАБА, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ВОКЕ С ГРИБАМИ И СПАРЖЕЙ
Crab meat cooked on a wok with mushrooms and asparagus
3300₽

МОРЕПРОДУКТЫ ВОК В УСТРИЧНОМ СОУСЕ
Seafood wok in oyster sauce
1870₽

ХРУСТЯЩИЕ КУСОЧКИ СУДАКА В КИСЛО СЛАДКОМ СОУСЕ
Crispy fried perch in sweet and sour sauce
1600₽

КОТЛЕТКИ ИЗ МУКСУНА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ
Cutlets from whitefish with potato gratin
1200₽

ЧЕРНАЯ ТРЕСКА В СТИЛЕ "НОБУ"
Black cod "Nobu" style
2350₽

ФАЛАНГИ КРАБА С ЧЁРНО-ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ
Crab with black pepper sauce
3900₽

ФИЛЕ ДОРАДО НА ПАРУ С ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖЕЙ
Dorado fillet with green asparagus
1800₽

ОСЬМИНОГ ГРИЛЬ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ШПИНАТОМ
Grilled octopus with potato puree and spinach
3200₽

КОТЛЕТЫ ИЗ КРЕВЕТОК И СУДАКА С ЗЕЛЁНЫМ ГАРНИРОМ
Shrimp and zander cutlets with green garnish
990₽

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ПАЛТУС "ТЕРИЯКИ" С ВЕШЕНКАМИ
Far Eastern halibut teriyaki with mushrooms
1950₽

ГРЕБЕШКИ ПО-СИНГАПУРСКИ
Singaporean scallops
2300₽

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ
Tiger shrimps in sweet and sour sauce
1200₽

ТУНЕЦ «BLUE FIN» С ОВОЩАМИ ВОК
Tuna «Blue fin» with vegetables of wok
1750₽

ЗАПЕЧЕННЫЙ ПОСОСЬ В МИСО
Baked salmon in miso
2050₽

РИС И ЛАПША

RICE AND NOODLES

ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША С УТКОЙ

Buckwheat noodles with duck

1150₽

СТЕКЛЯННАЯ ЛАПША ПО-СИНГАПУРСКИ

Singaporean style glass noodles

1050₽

РИСОВАЯ ЛАПША С КРЕВЕТКАМИ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ

*Rice noodles with shrimps in oyster
sauce*

1020₽

СТЕКЛЯННАЯ ЛАПША С МЯСОМ КРАБА И ОВОЩАМИ

Glass noodles with crab meat and vegetables

2100₽

ЛАПША УДОН С ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ

Udon noodles with beef and vegetables

1350₽

ЛАПША ПО-ДОМАШНЕМУ С КУРИЦЕЙ

Homemade chicken noodles

750₽

РИСОВАЯ ЛАПША С КРЕВЕТКАМИ, КАЛЬМАРАМИ И ГРЕБЕШКАМИ

Rice noodles with shrimps, squid and scallops

1400₽

РИС НА ВОКЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Rice on wok with seafood

1450₽

РИС С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

Rice with kamchatka crab

1600₽

РИС НА ВОКЕ С ОВОЩАМИ

Rice on wok with vegetables

650₽

РИС НА ВОКЕ С ГОВЯДИНОЙ

Rice on wok with beef

1100₽

ДИМ-САМЫ

DIM - SUM

• С ОВОЩАМИ И ГРИБАМИ

With vegetables and mushrooms

1 шт.

190₽

• С КРЕВЕТКОЙ И КИНЗОЙ

• С ГОВЯДИНОЙ И ПИСТОМ ПАЙМЯ

• С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ МУЭР

*With shrimp and coriander / with
beef / with chicken and
mushrooms / with chanterelles and
parsley*

1 шт.

260₽

• С ПОСОСЕМ

• С КРАБОМ И СЕЛЬДЕРЕЕМ

With salmon / with crab and celery

1 шт.

350₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

ДАМПЛИНГИ С КРЕВЕТКАМИ И ГРИБАМИ ШИТАКЕ

*Dumplings with shrimps and shiitake
mushrooms*

850₽

СПРИНГ РОЛЛЫ С ОВОЩАМИ

Spring rolls with vegetables

750₽

СПРИНГ РОЛЛЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Spring rolls with seafood

1100₽

СПРИНГ РОЛЛЫ С УТКОЙ

Crispy spring rolls with duck meat

850₽

ДОЛЬКИ БЕЛОГО БЯКЛАЖАНА В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ

White eggplant slices in pepper sauce

850₽

МИНИ КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ С ХРУСТЯЩИМ ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ

*Mini grilled squid
with crispy green salad*

1500₽

ЖАРЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ / С КУРИЦЕЙ

Fried dumplings with beef / with chicken

850₽/700₽

АРГЕНТИНСКИЕ КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ

Argentinean shrimp grill

1300₽

КРЕВЕТКИ ВАСАБИ

Shrimps wasabi

1200₽

ФУА-ГРА, ОТВАРЕННАЯ В ЛИСТЬЯХ ШПИНАТА В ХЕРЕСНОМ СОУСЕ

*Foie gras boiled in spinach leaves in sherry
sauce*

2450₽

ГРИБЫ МУЭР В УСТРИЧНОМ СОУСЕ

Muer mushrooms in oyster sauce

650₽

ТЕМПУРА

TEMPURA

ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ КРАБОМ И СПЕЛЫМ АВОКАДО

*Warm rolls with crab a Far East crab and ripe
avocado*

1950₽

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

Tiger shrimps

1350₽

ДЕСЕРТЫ

DESSERT

**ЧИЗКЕЙК С СОРБЕТОМ ИЗ
ТАЙСКОГО МАНГО**
Cheesecake with sorbet thai mango
800₽

МОРОЖЕНОЕ "ЛАКОМКА"
Ice cream "Gourmand"
600₽

**МИЛЬФЕЙ МУСКОВАДО С
ГОЛУБИКОЙ**
*Millefeuille muscovado with
blueberries*
600₽

НАПОЛЕОН
Napoleon
750₽

КИЕВСКИЙ ТРЮФЕЛЬ
Kiev truffle
750₽

**ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ
С СЛИВОЧНО-КАРАМЕЛЬНЫМ
МОРОЖЕНЫМ**
Warm apple pie with creamy caramel ice cream
990₽

МАКОВЫЙ ТОРТ
Poppy cake
600₽

КРЕМ-БРЮЛЕ С КЛУБНИКОЙ
Creme brulee with strawberries
800₽

ДЕСЕРТ "АННА ПАВЛОВА"
Dessert "Anna Pavlova"
880₽

**ЧЕРНИЧНО-КОКОСОВАЯ
ПАННА-КОТТА**
*Blueberry and coconut
panna cotta*
820₽

**ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ
(ВАНИЛЬНОЕ, ШОКОЛАДНОЕ,
СЛИВОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ, ЗЕЛЁНЫЙ
ЧАЙ МАТЧА, МЁД-РОЗМАРИН,
ЗЕЛЁНОЕ ЯБЛОКО, КОКОС,
МАНДАРИН, МАНГО, ЛИМОН, ВИШНЯ,
РЕВЕНЬ, КЛУБНИКА-БАЗИЛИК,
СИЦИЛИЙСКАЯ ФИСТАШКА)**

*Home made ice-cream and sorbets
(Vanilla, chocolate, creamy caramel,
matcha green tea, honey-rosemary, green
apple, coconut, tangerine, mango, lemon,
cherry, rhubarb, strawberry-basil,
sicilian pistachio)*

330₽ -1 шт.

**ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ**
*Chocolate fountain
with vanilla ice cream*
850₽

**МОДЖИ (МАНГО, МАРАКУЙЯ,
ЧЕРНИКА, КЛУБНИКА, БАНАН С
ШОКОЛАДОМ, ПАНАКОТТА, КОКОС,
АПЕЛЬСИН, ДЫНЯ)**

*Moji (Mango, passion fruit, blueberry,
strawberry, banana with chocolate,
panacotta, coconut, orange, melon)*

430₽ -1 шт.