

青島

Кафе "Циндао"



«Гусь по - Гуандунски»

"История этого блюда насчитывает более 600 лет. "Гусь по - Гуандунски" также знаменит на юге Китая, как и "Утка по - Пекински" на Севере Китая.

Гусь по - Гуандунски готовится в специальной печи на березовых углях ..Подается с двумя соусами: соусом " шаоэ и сливовым соусом. Приглашаем наших постоянных и новых клиентов попробовать вкус нашего нового блюда."

Цена целого гуся (1400 гр)	-3180-00
1/2 гуся (700 гр)	-1860-00
1/4 гуся (350 гр)	-960-00



青島

Кафе "Циндао"



Холодные блюда

凉菜



«Чан Тху Тоу Сы»

1. 炆土豆丝

250г

200-00

Салат из картофеля
(морковь, острое
масло.)



«Сы Чхуань Бао Цхай»

2. 四川泡菜

250г

210-00

Острые овощи по
"сычхуански" (
маринованные.)



«Суань Жун Пань Хуан Гуа»

02. 蒜蓉拌黄瓜

250г

300-00

Огурец с чесноком
и китайским
перцем



«Хуан Гуа Пань Чжу Эр»

02a 黄瓜扮猪耳朵

250г

320-00

Огурец с чесноком и
свиными ушками

青島

Кафе "Циндао"



Холодные блюда

凉菜



«Ёу Чжа Хуа шэнми»

3. 油炸花生米

Жареный арахис с солью.

250г

260-00



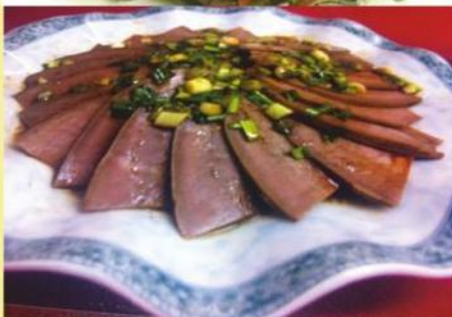
«Лян Пань Лю Хай Тай»

04. 凉拌绿海带

Морская капуста с морковью, огурцом (чеснок, специи)

250г

280-00



«Цзяо Ма Чжу Шэ»

5. 椒麻猪舌

Свиной язык с чесноком и китайским перцем

250г

410-00



«Хун Ёу Ту Сы»

05. 红油肚丝

Свиной желудок с острым маслом, морковь, перец

250г

390-00

青島

Кафе "Циндао"



Холодные блюда

凉菜



«Тхэ Сэ У Сян Цзюань»

06 特色五香卷

250г

430-00

Жареные рулетики фаршированные мясом, луком и китайским перцем (Подаётся с острой пастой)



«Лян Пань Доу я Фен Сы »

7 凉拌豆芽粉丝

250г

320-00

Салат с ростками сои (крахмальная лапша, ростки сои, зелёный лук , острое масло, чеснок)



«Мала Цзи Сы»

8 麻辣鸡丝

250г

350-00

Салат из курицы с овощами(морковь, болгар.перец, острое масло)



«Фэн Сы Хай Ми Бан Хуан Гуа»

10 粉丝海米拌黄瓜

250г

330-00

Салат из крахмальной лапши с огурцами и креветками.

青岛

Кафе "Циндао"



Холодные блюда

凉菜



«Лян Пань Ся Жень»

11 凉拌虾仁

250г

340-00

Маленькие креветки с луком, морковью, огурцы.



«Лян Пань Му Эр»

65 凉拌木耳

250г

320-00

Салат (черные грибы, огурцы, морковь, приправы)



«Лян Пань Хай Тайсы»

69 凉拌鸡丝海带

250г

350-00

Салат из морской капусты (филе курицы, чеснок, специи.)



«Лян Пань Ёу Юй Сы»

64 凉拌鱿鱼丝

250г

350-00

Салат из отварных кальмаров, (огурцы, морковь, древесные грибы)

青岛

Кафе "Циндао"



Холодные блюда

凉菜



«Ма Чжи Юй»

12 麻汁鱼

250г

360-00

Судак

жареный кусочками,
подаётся арахисовое
масло.



«Шен Чши Сань Вэнь Юй»

89 生吃三文鱼

100г

280-00

Лососевые (семга, чавыча, форель)
свежемороженые - минимальная
порция 200 гр. подается на льду (
уксус, соевый соус, горчица)



«Ма Ю Я»

015 麻油鸭

250г

520-00

Жареные кусочки
утки в соусе "Лу Шой"

青島

Кафе "Циндао"



Лу Шой холодные блюда

卤味凉菜



«Сы Сэ Лу Шой Пхин Пхан»

016 四色卤水拼盘 Блюдо из четырех видов "Лу Шой" (куриные и свиные субпродукты)
600\400
870\680-00



«Лу Шой Чжу Ар»

042 卤水猪耳 Свиные уши со специями в соусе "Лу Шой"
200г
320-00



«Лу Шой Чжу Тхи»

07 卤水猪蹄 Варёные свиные ножки в соусе "Лу Шой"
200г
290-00

«Лу Шой Цзи Чши »

08 卤水鸡翅 Вареные куриные крылышки в соусе "Лу Шой"
200г
310-00

青島

Кафе "Циндао"



Лу Шой холодные блюда

卤味凉菜



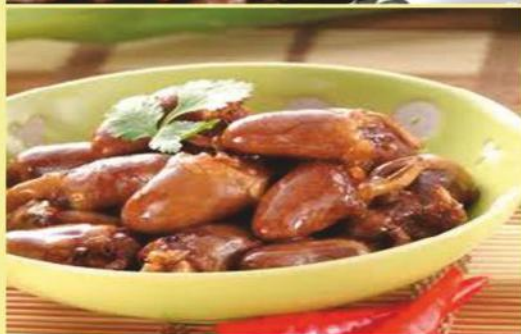
«Сян Ла Цзи Чжен»

09 香辣鸡胗

200г

370-00

Вареные куриные
желудочки, острые в
соусе "Лу Шой"



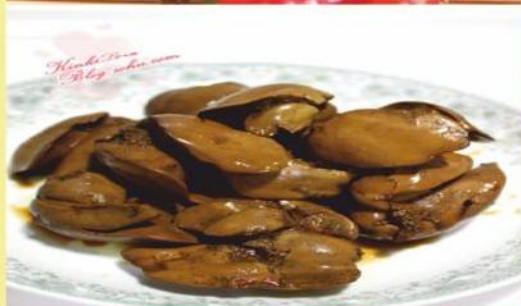
«Лу Шой Цзи Синь»

010 卤水鸡心

200г

370-00

Вареные куриные
сердечки в соусе "Лу
Шой"



«Лу Шой Цзи Гань»

011 卤水鸡肝

200г

310-00

Вареная куриная
печень в соусе "Лу
Шой"



«Лу Шой Цзи Чжуа»

012 卤水鸡爪

200г

230-00

Вареные куриные лапки
в соусе "Лу Шой"

青島

Кафе "Циндао"



Лу Шой холодные блюда

卤味凉菜



«Лу Шой Чжу Шэ»

013 卤水猪舌

200г

380-00

Вареные свиные язычки
в соусе "Лу Шой"

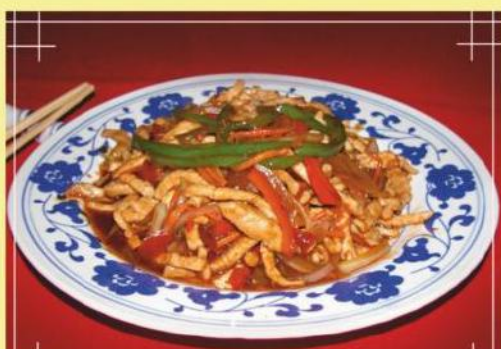
青島

Кафе "Циндао"



Горячие блюда

热菜



«Юй Сян Жоу Сы»

17 鱼香肉丝

350г

520-00

Жареная свинина кусочками в соевом соусе, (морковь, грибы, болгарский перец) чуть острое блюдо



«Гу Лао Жоу»

18 古老肉

350г

490-00

Свинина в кисло-сладком соусе (старинный рецепт; в кляре).



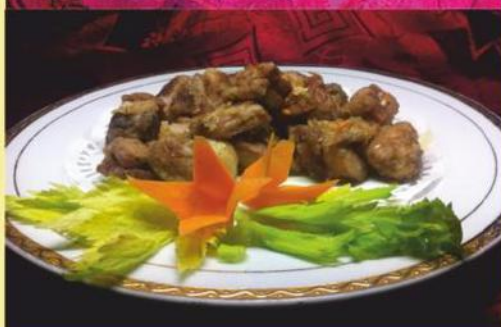
«Чжу Тхун Пхай Гу Ми Фань»

19 竹筒排骨米饭

350г

460-00

Свинные ребра жареные (с рисом, в бамбуковой чашке.)



«Цзяо Янь Пай Гу»

20 椒盐排骨

350г

480-00

Свинные ребра жареные (в кляре с белым перцем.)

青島

Кафе "Циндао"



Горячие блюда

热菜



«Луань Суань Шау Ду Пхар»

74 乱蒜烧肚片

350г

420-00

Свиной желудок отварной с черными грибами, чесноком.



«Цзе Чан Ту Пхар»

75 家常肚片

350г

410-00

Свиной желудок с болгарским перцем, грибами,, острым перцем - острое блюдо.



«Инь Я Чхао Жоу Сы»

76 银牙炒肉丝

350г

430-00

Ростки сои со свиной, чесноком и острым перцем



«Сянла Чжутхи»

Я-7 香辣猪蹄

350г

500-00

Свинные ножки жареные с острым перцем, приправами

青島

Кафе "Циндао"



Горячие блюда

热菜



«Мао Ши Хун Шао Жоу»

M 毛式红烧肉

350г

470-00

(любимое блюдо Мао Цзе Дуна) Жареная свинина в соевом соусе.



«Суан Сян Гу»

030 蒜香骨

350г

510-00

Свинные рёбрышки жареные в чесночном соусе



«Хой Го Жоу»

Я13 回锅肉

350г

420-00

Кусочки свиного бока, обжаренные с луком, перцем, специями.)



«Хей Цзяо Ниу Лю»

21 黑椒牛柳

350г

520-00

Говядина жареная (острая с черным перцем)

青島

Кафе "Циндао"



Горячие блюда

热菜



«Цун Пао Ян Жоу»

107 葱爆羊肉 Жареная баранина (лук,
350г специи, не острое
580-00 блюдо.)



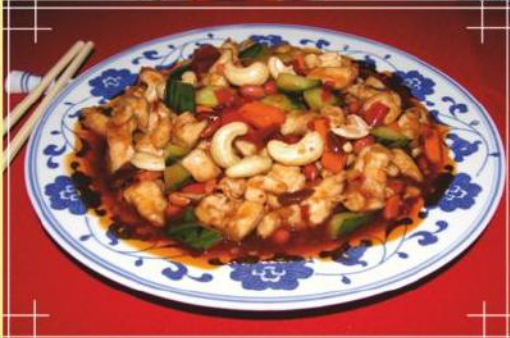
«Га Ли Ян Нань »

V-4 咖喱羊腩 Вареная баранина в
350г соусе "Га Ли" с
560-00 картофелем, пиала
жёлтого риса.



«Сянла Янпхай»

Я8 香辣羊排 Бараньи ребра,
350г обжаренные с
600-00 чесноком, красным
перцем. Острое
блюдо



«Гун Бао Цзи Дин»

26 宫保鸡丁 Филе курицы тушеное с
350г болгарским перцем,
480-00 огурцами, арахисом (
острое блюдо)

青岛

Кафе "Циндао"



Морепродукты 海鲜



«Суань Сян Цзю Чин Коу Бэй»

98 蒜香焗青口贝

350г

560-00

Мидии на створке раковины тушеные с чесноком и устричным соусом.



«Фен Сы Чжень Шань Бэй»

97 粉丝蒸扇贝

350г

820-00

Морской гребешок на пару с чесноком



«Шуан Чжи Ва Тхой»

42 双吃蛙腿

350г

740-00

Лапки лягушек в кляре под двумя соусами: острым и сладким.



«Тхе Пань Тхень Цзи Тхой»

032 铁板田鸡腿

350г

720-00

Лапки лягушек жареные с овощами на чугунной сковороде

青岛

Кафе "Циндао"



Морепродукты 海鮮



«Чжа Хай Сень Чюань»

Q 炸海鮮卷

350г

560-00

Фаршированные блины
(фарш: креветки,
морковь, крабовые
палочки, огурцы,
майонез.)



«Чжа Чунь Чжуань»

K 炸春卷

350г

520-00

Яичные блины "Весна"
(фарш:мясо, лук,
морковь)



«Чжа Че Хэдз»

31 炸茄盒

350г

460-00

Жареные баклажаны
в кляре,
фаршированные
мясом

青島

Кафе "Циндао"



Овощные блюда

素菜



«Чин Чхао Ту Доу Сы»

46 清炒土豆丝

350г

330-00

Жареный острый
картофель соломкой(
красный перец)



«Сян Чжа Ту Доу Пин»

47 香炸土豆饼

350г

390-00

Картофельные оладьи



«Юй Сян Че Цзи Пао»

48 鱼香茄子煲

350г

500-00

Острые баклажаны
жареные со свиным
фаршем



«Суань Жун Доу Цзяо»

49 蒜蓉豆角

350г

340-00

Жареная стручковая
фасоль с чесноком

青島

Кафе "Циндао"



Овощные блюда

素菜



«Сун Жень Юй Ми»

50 松仁玉米

350г

380-00

Жареная кукуруза,
огурцы, морковь,
кедровые орешки.



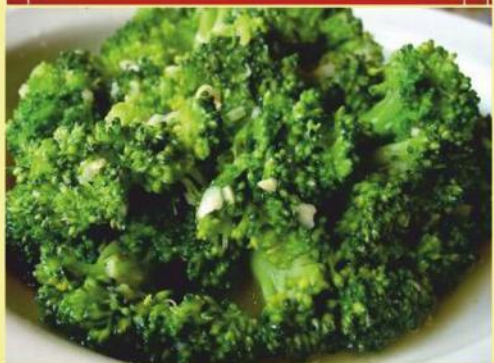
«Си Цин Чхао Яо Го»

024 西芹炒腰果

350г

520-00

Жареные стебли
сельдерея с кешью



«Суань Жун Си Лань Хуа»

45 蒜蓉西兰花

350г

360-00

Жареная капуста
брокколи с чесноком.



«Цзянбао чецзы»

N-7 酱爆茄子

350г

480-00

Жареные баклажаны со
сладким перцем,
чесноком.

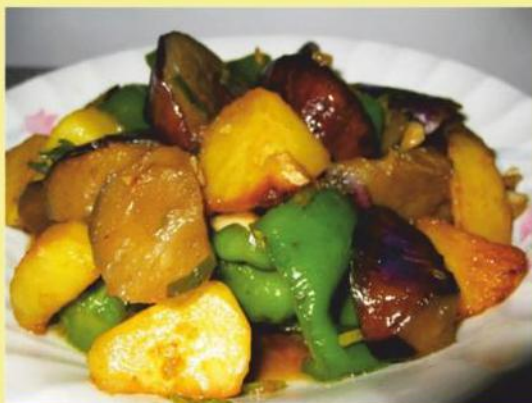
青島

Кафе "Циндао"



Овощные блюда

素菜



«Дисань сянь»

N-8 地三鮮

350г

440-00

Баклажаны, картофель,
сладкий перец в
устричном масле.

青島

Кафе "Циндао"



Суп 汤



«Си Ху Ниу Жоу Гэн»

51 西湖牛肉羹

Суп с говядиной (лук, морковь, огурец, яйцо)

700г

380-00



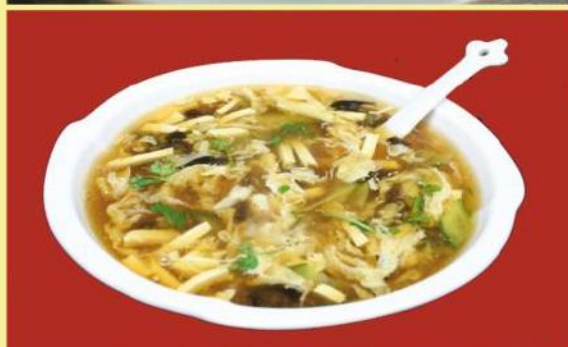
«Ниу Жоу Вань Цзи Тхан»

52 牛肉丸子汤

Суп с фрикадельками. (говядина, черные грибы, огурец, яйцо)

700г

420-00



«Суань Ла Тхан»

53 酸辣汤

Острый суп со свининой. (соевый творог, морковь, грибы, яйцо)

700г

380-00



«Гоу Чи Жень Шень Тхан»

54 枸杞壮阳汤

Куриный суп (с корнем женьшеня и плодами "

700г

490-00

Гоу Чи" для мужчин)

青島

Кафе "Циндао"



Суп 汤



«Шан Тхан Юй Вань»

57 上汤鱼丸

700г

560-00

Суп с рыбными фрикадельками, чёрными грибами, огурцом и яйцом.



«Юй Ян Сянь Хого»

106 鱼羊鲜顿锅

800г

680-00

Суп-бульон с судаком, бараниной. (крахмальная лапша, капуста, филе судака. Подается на китайской горелке, чуть острое блюдо.)



«Жень Шень Гоу Чи Дун Цзя Цзи»

037 人参枸杞子鸡炖汤 Куриный бульон с

200г

170-00

корнем женьшеня, плодами гоучи

«Жень Шень Гоу Чи Дун Пхай Гу»

038 人参枸杞炖排骨 Бульон из свиных рёбрышек с корнем

200г

180-00

женьшеня, плодами гоучи

青岛

Кафе "Циндао"



Суп 汤



«Цзы Пу Та Ся»
039 滋补大虾炖汤

400\4шт

560-00

Особый бульон с
четырьмя
королевскими
креветками, с корнем
женьшеня, плодами
гоучи

青岛

Кафе "Циндао"



主食



«Ян Чжу Чао Фань»

59 扬州炒饭

200

90-00

Отварной рис обжаренный с яйцом, морковью, креветками.



«Пай Ми Фань»

60 白米饭

200г

60-00

Отварной рис по-китайски - без соли.



«Чхао Ми Фэнь»

040 炒米粉

350г

410-00

Жареная тонкая рисовая лапша с капустой, яйцом, грибами и свиной



«Чжунго Цзяоцзы»

24 中国饺子

350г

450-00

Китайские пельмени (фарш: говядина, свинина, овощи)

青岛

Кафе "Циндао"



主食



«Хуа Цзюань»

Китайский хлеб на пару

45 馒头

2шт\250

120-00



«Цхун Ёу Бин»

046 葱油饼

Лепешка жареная с
зеленым луком

250г

160-00

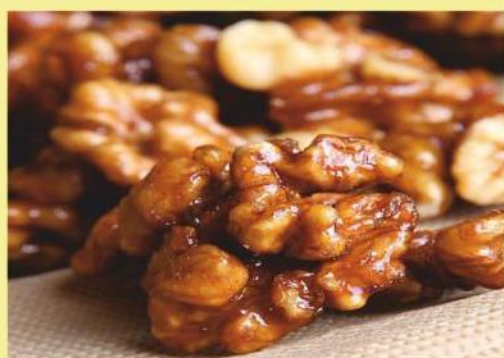
青岛

Кафе "Циндао"



Десерты

甜点



«Ми Чжи Хэ Тхао Жень»

14 蜜汁核桃仁 Жареный грецкий орех
250г в сахарном сиропе
360-00



«Чжа Сян Цзяо Чюань»

Q2 炸香蕉卷 Жареные блинчики
350г фаршированные
540-00 бананами



«Па Сы Пин Го»

D 拔丝苹果 Яблоки в карамели.
350г
420-00



«Па Сы Ту Доу»

D2 拔丝土豆 Картофель в карамели
350г
420-00

青岛

Кафе "Циндао"



Десерты

甜点



«Па Сы Сян Цзао»

D3 拔丝香蕉

Жареные бананы в
кляре и карамели

350г

420-00



«Па Сы Ми Хоу Тао»

D4 拔丝猕猴桃

Жареные киви в
карамели

350г

420-00

青島

Кафе "Циндао"



Десерты

甜点



Мороженое «Movenpick»

1 冰激凌

1 шарик

80-00



«Шоколад»

2 巧克力

100г\25г

140\50-00



«Десерт из свежих фруктов»

16 水果拼盘

350г

410-00

青岛

Кафе "Циндао"



Специи

调料



«Васаби»

T1 辣根

20г

40-00



«Острое масло»

T2 辣椒油

20г

40-00



«Томатный соус»

T3 西红柿酱

20г

40-00



«Соевый соус»

T4 酱油

20г

35-00

Специи

调料



«Хлеб черный»

T5 黑面包

10г

5-00

«Хлеб белый»

T6 白面包

10г

5-00



«Лимон»

T7 柠檬

1/2 лимона \ 1 лимон

40-00\80-00



«Уксус»

T8 醋

20г

40-00

青島

Кафе "Циндао"



Специи

调料



«яблоки»

W5 苹果

20г

60-00



«Сахар»

W6 糖

20г

60-00



«Джем»

W7 烤鸭甜面酱

20г

80-00