

Первый  
фестиваль  
современной китайской  
кухни в Архангельске.

# МЕНЮ

**БОНСАЙ**  
ресторан японской кухни



В основе меню кантонская кухня — самая распространенная китайская кухня за пределами Китая и почти неизвестная в России. Ее особенностью является достижение феноменальных вкусовых результатов при минимальной тепловой обработке и использовании авторских соусов, изготовленных по традиционным рецептам.



Особое внимание уделяется полезности продуктов и их совместимости, причем значение имеют любые, казалось бы, мелочи, такие как последовательность закладки продуктов и их правильная сочетаемость, включая цветовую.



## первый акт 沙拉和小吃 САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



### Битые огурцы.....150 р

Легкая закуска, поражающая воображение. Свежие овощи отбиваются ножом и мгновенно впитывают фирменный маринад-заправку с ароматом кунжута, кинзы и кориандра/100гр

### Салат с теплым хрустящим баклажаном.....240 р

Китайский бестселлер. Кусочки душистых баклажан с хрустящей корочкой с ошпаренными томатами, заправленные кантонским сладко-острым (в меру) соусом/200гр

### Спринг роллы: с курицей/ овощами 3шт.....170 р

В Китае спринг роллы (блинчики из рисовой бумаги) являются неотъемлемой частью празднования праздника весны. Легкая и одновременно сытная закуска. В качестве начинки используются сезонные овощи и курица, подаются с соусом сладкий чили/70/50гр



### Салат с тигровой креветкой и ананасом.....390 р

Сян Ман Чаосяцю, или жареные креветки с ананасом и зеленью, - оригинальное и вкусное блюдо китайской кухни. Тигровые океанические креветки подаются на подушке из салайта айсберг, мякоти ананаса и свежих яблок/170гр

## ВТОРОЙ АКТ 湯

### Кисло-острый суп по-пекински .....290 р

Суаньлатан, или Остро-кислый суп, - классическое блюдо сычуаньской кухни из свиной вырезки с добавлением грибов шиитаки, сыра тофу, перца чили и свежих томатов. По Вашему желанию суп может быть подан в особо остром исполнении/350ГР



## Третий акт 湯熱菜 ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



### Цыплёнок Гунбао .....390 р

Во времена династии Цин гурман Дин Бао Чжэнь занимал при дворце должность воспитателя наследника императора (эта должность называлась «Хранитель Дворца», что по-китайски произносится «гунбао»). Отсюда и возникло название блюда, полюбившегося императору. Кусочки куриного филе, замаринованные в авторском соусе на основе белого вина и китайских специй и обжаренные с арахисом, овощами и перцем чили/400гр

### Свинина в кисло-сладком соусе .....360 р

Гулу Жоу, или Свинина в кисло-сладком соусе, – традиционное блюдо кантонской кухни. История этого блюда берет свое начало с времен правления шестого императора династии Цин - Цяньлуна, правившего в 18 в. Нежнейшая свиная вырезка, обжаренная до хрустящей корочки с добавлением ананаса, цуккини и болгарского перца, свежего имбиря и перца чили, томленная в фирменном кисло-сладком соусе/350гр

### Жасминовый рис с тигровыми креветками ....360 р

Эталон среди китайских блюд из жареного риса. Жасминовый рис с креветками подают в каждом ресторане национальной кухни Китая. Жасминовый рис с яйцом, обжаренный с тигровыми креветками и мякотью свежего апельсина с добавлением болгарского перца и традиционного кантонского соуса.

### Утка в апельсиновом соусе .....520 р

Лапша и утка - вечная классика китайской кулинарии. Нежная утиная грудка, обжаренная на углях, подается в фирменном апельсиновом соусе со стеклянной лапшой фунчеза и овощами с пикантным соусом/520гр

### Рыба по-гонконгски .....370 р

Рецепт подслушан у китайских рыбаков в порту Гонконга: ломтики филе белой рыбы, маринованные в белом вине с соком имбиря, обжариваются до золотистой корочки, подаются с томленными овощами в кисло-сладком соусе/270гр



愉快的胃口



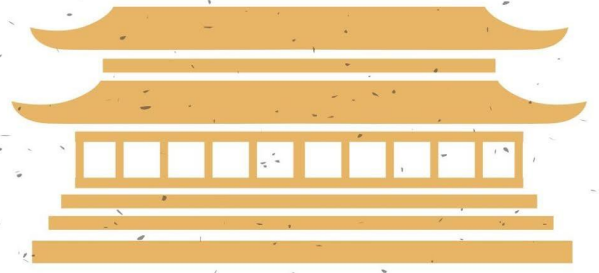
финал 甜品

DESSERT

Жареное молоко .....180 р

Необыкновенный китайский десерт, история происхождения которого неизвестна.

Звучит фантастически, вкус соответствующий/170/50гр



謹賀新年



китайский бар 中國酒吧

Императорский лимонад .....140 р

Изысканный освежающий лимонад на основе свежезаваренного зеленого чая Сенча, охлажденного и газированного перед подачей, с добавлением свежего огурца, лимона и меда/400мл

再來找我們