

TSÉ FUNG

廳風翠

ST. PETERSBURG

Холодные закуски

Китайский салат с цыпленком	350 руб
Утка маринованная по старинному китайскому рецепту	490 руб
Салат из баклажанов и томатов	520 руб
Салат из креветок и морских водорослей	540 руб
NEW Тар-тар из говядины в сычуаньском стиле	1200 руб

Дим Самы

ПАРОВЫЕ

Сюмай со свиной и креветками	380 руб
Со стеклянной лапшой и курицей	380 руб
С говядиной	380 руб
Со шпинатом	480 руб
Хагао с креветками	520 руб
С креветками и морским гребешком	690 руб
С морепродуктами	770 руб
NEW С чилийским сибасом	830 руб

ЖАРЕННЫЕ

С курицей	350 руб
С говядиной	380 руб
Со шпинатом	480 руб

Горячие Закуски

Спринг роллы со свиной и кунжутом	360 руб
Тосты с креветками	400 руб
Овощные спринг роллы	410 руб
Спринг роллы с уткой и соусом Хойсин	520 руб
Кальмары с пятью специями	540 руб
Барбекю из маринованных свиных ребрышек	830 руб
Креветки в лимонном соусе	890 руб

Супы

Кукурузный суп с цыпленком	340 руб
Суп с морскими водорослями и морепродуктами	380 руб
Суп с вонтонами	410 руб
Кисло-острый суп с курицей	420 руб
Суп с курицей и грибами	440 руб
Кисло-острый суп с морепродуктами	510 руб
Кукурузный суп с крабом	560 руб

Утка

Утиная грудка с зеленым луком и имбирем	690 РУБ
Утиная грудка с перечным соусом	690 РУБ
Утиная грудка с сычуаньским соусом	770 РУБ
Утка на кости с соусом Хойсин	3200 РУБ
Утка по-пекински с лепешками, овощами и соусом Хойсин	5900 РУБ
Утка по-пекински приготовленная двумя курсами	6200 РУБ

Курица

Цыпленок с лимонным соусом	410 РУБ
Цыпленок в соусе из черных бобов	440 РУБ
Цыпленок в соусе пять специй	450 РУБ
Цыпленок с имбирем	450 РУБ
Курица в кисло-сладком соусе	490 РУБ
Тонко нарезанный цыпленок в сычуаньском стиле	540 РУБ

Говядина

Карамелизированная говядина	890 РУБ
Тонко нарезанная говядина с брокколи и устричным соусом	1500 РУБ
Филе говядины с перечным соусом	1700 РУБ
Тонко нарезанная говядина с базиликом	1750 РУБ
Говядина в стиле Гонг Конг	1750 РУБ
Филе говядины с луком	1900 РУБ
Филе говядины с соусом XO	1900 РУБ

Свинина

Свинина в кисло-сладком соусе	690 РУБ
Свинина с карри	740 РУБ

Рыба и морепродукты

Судак с сычуаньским соусом	720 РУБ
Судак в кисло-сладком соусе	790 РУБ
Судак с трюфельным маслом	950 РУБ
Креветки с чесноком	1200 РУБ
Креветки в сычуаньском соусе	1250 РУБ
Креветки и морской гребешок с соусом XO	1700 РУБ
Чилийский сибас с зеленым луком и имбирем	1900 РУБ
Сибас целиком на пару с соевым соусом и кипящим маслом	5300 РУБ

Овощи

Мафу тофу с соусом из черных бобов и чили	440 РУБ
Брокколи и чеснок	450 РУБ
Ассорти овощей	530 РУБ
Пак-чой и чеснок	540 РУБ
Брокколи и грибы	580 РУБ
Баклажан в сычуаньском стиле	580 РУБ
Пак-чой и грибы	680 РУБ
Китайские грибы с побегами бамбука и тофу	710 РУБ
NEW Спаржа в сычуаньском стиле	920 РУБ

Рис и Лапша

Паровой жасминовый рис	170 РУБ
Жареный рис с яйцом	210 РУБ
Жареная лапша с ростками фасоли	280 РУБ
Жареный рис со свинными колбасками	450 РУБ
NEW Шеф-рис с мясом и креветками	450 РУБ
Жареная лапша в сингапурском стиле	540 РУБ

Десерты

Мороженое и сорбеты, домашнего приготовления	100 РУБ
Роллы с шоколадом	330 РУБ
Банановое парфе	410 РУБ
Карамелизированные фрукты	440 РУБ
Манговый суп с кокосовым сорбетом	480 РУБ

Ягоды в ассортименте:		
Голубика	50гр	300 РУБ
Малина	50гр	310 РУБ
Клубника	100гр	350 РУБ
Черешня	100гр	400 РУБ
Фруктовая тарелка	1,4кг	3500 РУБ

Вода

	330 ml	750 ml
Iceberg негазированная/ газированная	380 РУБ	550 РУБ
Leggera негазированная		700 РУБ
Gaudianello газированная		700 РУБ

Лимонады

	250 ml	330 ml
Coca-Cola	200 РУБ	
Coca-Cola Light	200 РУБ	
Fanta	200 РУБ	
Sprite	200 РУБ	
Tonic	200 РУБ	
Francis Hartridge's Ginger Beer		300 РУБ
28 Black	420 РУБ	

Сок

	200 ml
Яблоко	200 РУБ
Груша	200 РУБ
Апельсин	200 РУБ
Вишня	200 РУБ
Ананас	200 РУБ
Томат	200 РУБ
Персик	200 РУБ
Черника	200 РУБ
Домашний имбирно- малиновый морс	200 РУБ
<i>СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ</i>	200 ml
Огурец	350 РУБ
Апельсин, грейпфрут, лимон, яблоко, морковь, сельдерей	400 РУБ
Виноград, груша, томат	550 РУБ
Ананас	600 РУБ
Дыня	900 РУБ
Клубника	1100 РУБ

Кофе Cuattro

Ристретто	180 РУБ
Эспрессо	180 РУБ
Американо	180 РУБ
Двойной эспрессо	240 РУБ
Капучино	240 РУБ
Латте	240 РУБ

Безалкогольные коктейли

Chinese lunch (Грейпфрут, мята, домашний ванильный микс, хинный лимонад)	380 руб	1500 руб	графин
Basil Duchess (Грушевое пюре, домашний жасминово-ванильный сироп, базилик, лимон)	400 руб	1500 руб	
Raspberry-Passion Fizz (Малина, сироп из маракуйи, лайм, хинный лимонад)	400 руб	1500 руб	
Shanghai Ice Tea (Улун Женьшень, настоянный на плодах китайского лимонника, домашний сироп из ананаса и сельдерея, лайм)	400 руб	1500 руб	графин
Paradise Punch (Миндальное молоко, банан, кокосовый сироп, пюре манго)	400 руб		

Коктейли

Gin-Tea Sour

(Джин, настоянный на чае Те Гуань Инь, итальянский травяной ликер, лимон, сахар)

700 руб

Lychee Martini

(Светлый ром, ликер личи, свежая малина, лимон, домашний жасминово-ванильный сироп)

700 руб

China Star Martini

(Водка, сливовый ликер, маракуйя, домашний жасминово-ванильный сироп, лайм)

700 руб

Mao-Tai

(Светлый ром, темный ром, апельсиновый ликер, лайм, домашний сироп из миндаля и специй)

750 руб

Barbary Gimlet

(Джин, настоянный на шафране, имбирь, маракуйя, домашний сироп из китайского барбариса, лайм, апельсиновый биттер)

750 руб

Summer in Beijing

(Светлый ром, черносмородиновый ликер, домашний жасминово-ванильный сироп, клубничное пюре, лайм)

780 руб

Blood and Sand

(Шотландский виски, вишневый ликер, сладкий вермут, апельсин)

890 руб

Rice Clouds

(Выдержанный ром, настоянный на жареном рисе и зеленом чае, сладкий херес, грейпфрут, шоколадный биттер)

900 руб

Чай

	500 ml		500 ml
Маофен	400 руб	Южный травяной сбор	400 руб
Маофен - один из старейших и самых известных зеленых чаев в Китае. Напиток имеет приятный мягкий вкус, с нежными обертонами смородины и абрикоса.		Входящие в состав травы издавна ценились долгожителями Северного Кавказа. Состав: чабрец, душица, зверобой, шалфей, мята, донник, иван-чай, листья боярышника, смородины, малины. Особенность: Собрано и произведено в экологически чистых районах Осетии.	
Да Хун Пао	400 руб	Женьшень Улун	400 руб
«Большой Красный Халат» один из самых интересных чаев Китая. Обладает неповторимым вкусом и сильнее, чем остальные китайские чаи, вызывает чайное опьянение.		Этот чай производится из прекрасных чайных листьев, пропитанных смесью женьшеня и солодки, что делает его идеальным выбором для тех, кто ценит немного естественной сладости в напитках. Женьшень наполняет энергией и поможет быть бодрым и сосредоточенным.	
Те Гуань Инь	400 руб	Дянь Хун	400 руб
Чай легкой ферментации из провинции Фуцзянь (Китай). Обладает свежим вкусом с цветочными переливами. Утоляет жажду и заряжает позитивной энергией солнца южных долин Китая.		Полностью ферментированный красный чай обладает очень мягким вкусом с оттенком спелых ягод и сухофруктов. Гордость сердца чаеоторговли Китая провинции Юньнань известная во всем мире.	
Эрл Грей	400 руб		
Классический черный чай с добавлением масла, полученного из цедры плодов бергамота.			

Чай

	500 ml		500 ml
Хуа Лун Чжу	400 руб	Лу Гу Лао Ча Ван 18 лет	600 руб
Собранные ранней весной чайные листы обрабатывают по технологии белого чая и сворачивают в маленькие жемчужинки. К июлю, когда начинает цвести жасмин, чай ароматизируют свежими цветами жасмина. Обычно проходит 3-4 цикла ароматизации.		Большая редкость и настоящая драгоценность из Тайваня. Ценителям выдержанных коньяков, дорогих сигар и запаха кожи этот улун придется по вкусу. Многолетние улунуны на что не похожи – это фейерверк вкусов и ассоциаций, шоколадные, кофейные, коньячные, сигарные ноты перемежаются с вишневыми, карамельными и пряными.	
Генмайча	400 руб	Фиолетовый Пуэр 2011	600 руб
Классический японский чай сорта Сенча с обжаренным воздушным коричневым рисом.		Дефицитный «Чай от 100 болезней» ручной работы произведенный из редкого фиолетового чайного листа в провинции Юньнань. Китайцы наделяют этот вид Пуэра сильными целебными свойствами.	
Тиззан Аббатства	400 руб		
Травяной чай. Состав – цветки лимона (Юг Франции), вербена (Франция), лимонник (Мексика), мята (Марроко). Вкус - освежающий, цветочно-цитрусовый. Травяные чаи имеют давнюю традицию. Об этих уникальных напитках мы узнаем из древних трактатов-травников, в которых знахари описывали свойства и способы применения целебных растений, которые позволяют повысить жизненный тонус, придают бодрость и снимают усталость.			
Це Фунг Ча	500 руб	Грушевый чай с имбирем, медом и мятой	580 руб
		Морошковый чай с китайским лимонником	650 руб
		Малиново-имбирный чай	680 руб