***КИТАЙСКИЙ РЕСТОРАН А ЛЯ КАРТ***

**СУПЫ**

**Вон Тон Тан;**

**Вон тонна супа**

**говяжий фарш, сушеный лук, свежий имбирь и зеленый лук «Вон тонна»; Суп из огурцов и моркови с перечным маслом**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**ХОЛОДНЫЙ ЗАПУСК**

**Суши Тарелка**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**ГОРЯЧИЕ СТАРТЫ**

**Ясай лапша;**

**Овощная лапша**

**Ростки сои, калифорнийский зеленый и желтый перец, перец капия, сушеный лук, чеснок, соевый соус**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**САЛАТЫ**

**Сычуань Сарада;**

**Морковь, сельдерей, огурец, лук-порей, капуста, рисовая паста, лайм, соевый соус и рисовый уксус.**

**\*\*\*\*\*\*\***

**ОСНОВНЫЕ БЛЮДА**

**Чикин но амазу сосу**

**Курица в кисло-сладком соусе и рис с овощами, яйцами и соевым соусом**

**Чикин но Сатай**

**Куриные шашлычки Сатай**

**Маринованная курица с соусом Сатай и рисом с овощами, яйцами и соевым соусом**

**Каки сосу но Гю**

**Телятина с устричным соусом**

**Говядина, приправленная луком, калифорнийским перцем, чесноком и устричным соусом, рисом с овощами, яйцом и соевым соусом**

**Сёга-но Судзуки;**

**Имбирная рыба**

**Жареный сибас с базиликом и лимонной зеленью**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**ДЕСЕРТ И ФРУКТЫ**

**Чжа Шуй Го Бин Цилин**

**Жареное мороженое**

**Фруктовая тарелка**