

**Čínská jídla Vám připravujeme dle originálních receptur
restaurace z Vodičkovy ulice z roku 1958**

PŘEDKRMOVÉ SALÁTY A PŘEDKRMY

Čínský zelný nebo okurkový salát	79,-
Wakame salátek (salát s mořskou řasou a sezamem)	145,-
Kantonský závitok s vepřovým masem a zeleninou 1ks	85,-
Vepřové ledvinky marinované	125,-
Slepice s pikantní hořčicí	135,-
Vepřový jazyk po pekingsku	135,-
Kuře na pomerančích	135,-
Kachní prsa vařená sójové omáče a badyánu	155,-
Černé vejce song-hua	159,-
Buvolí mozzarella s rajčaty a bazalkou	166,-
Pečená paprika plněná sýrem a sušenými rajčaty, balsamico	166,-
Jarní závitok s roštěnou sous – vide v sečuánském pepři, mango, zelenina, kari pasta	166,-
Carpaccio z hovězí svíčkové, kapary, rucola, parmezán, pesto	225,-
Tataráček z hovězí svíčkové s zauzeným olejem, žloutek sous –vide, domácí toust	265,-
Černá vejce ve woku se sladkokyselou omáčkou a zeleninou	265,-

POLÉVKY

Slepičí vývar s vepřovým masem (černé houby, skleněné nudle, zelenina)	95,-
Tom Yum Kung s krevetami (2ks) (ostrá polévka s citrónovou trávou a koriandrem)	145,-

SALÁTY

Grilované tygří krevety 5ks na listovém salátu s mangem, citrusový creme fraiche	350,-
Roast beef na salátových listech, dressing z pečených rajčat, rozmarýnu a vína	250,-

TĚSTOVINY A RÝŽOVÉ NUDLE

Lasagne s boloňskou omáčkou, parmezán	250,-
Čerstvé rigatoni s roštěnou, tomatovou omáčkou, rukolou a olivami, parmezán	280,-
Grilované tygří krevety 5ks na čerstvých rigatoni s česnekem, chilli a šalvějí	350,-
Pad Kee Mao Kai - ostré skleněné nudle s kuřecím masem, thajskou bazalkou a chilli	245,-

GRILOVANÉ RYBY A MASA omáčka dle vlastního výběru je v ceně

Kuřecí prso solené dalmáckou solí s levandulí	190,-
Hovězí rump steak (Argentina)	300,-
Hovězí svíčková (Brazílie)	395,-
Tygří krevety 6ks	350,-
Mořský vlk – filátka	300,-
Mečoun steak	390,-
Chapadlo z chobotnice	390,-
Kanadský humr (800–1800 g) - z našeho akvária cena za 100g	170,-

DRŮBEŽÍ WOK

Kuře kung – pao (chilli, burské oříšky, soya , ostré chuti)	198,-
Chop-Suey z kuřete (list.zelenina, česnek, černé houby, soya, pikantní chuti)	198,-
Kuřecí maso se sladkokyselou omáčkou (kostky masa smažené v těstíčku)	198,-
Kuře s ananasem a mandlemi (ananas, mandle, wei-su, sladko chuti)	240,-
Kachna po pekingsku s mandlemi (zelenina, černé houby, wei-su, soya, jemné chuti)	258,-
Kachna po pekingsku na pálivém zelí (hlávkové zelí, černé houby, chilli, ostré chuti)	258,-
Kachna na medu - pouze celá kachna na objednávku 48hodin předem	100g / 60,-

VEPŘOVÝ WOK

Šuei-ču žou (listová zelenina, chilli, sečuánský pepř, ostré chuti)	240,-
Vepřové maso po sečuánsku (zelenina, česnek, zázvor, sladko-kyselé chuti, pikantní)	240,-
Kung – pao z vepřové panenky (chilli, burské oříšky, soya , ostré chuti)	250,-
Maso dvou barev (vepřové a hovězí maso, zelenina, bambus, soya, mandle, pikantní)	250,-

HOVĚZÍ WOK

Šuang-si (zelenina, černé houby, soya, pikantní chuti)	250,-
Hovězí s limetovými lístky (listová zelenina, chilli, rybí omáčka, pikantní chuti)	250,-
Pekingské hovězí nudličky (pórek, kapie, soya, jemné chuti)	250,-

VEGETARIÁNSKÉ JÍDLO

Pečené papriky plněná sýrem a sušenými rajčaty, brambory restované se špenátem, pečené cherry rajče	245,-
--	--------------

PŘÍLOHY

Jasmínová rýže / česneková bageta	45,-
Hranolky	65,-
Malý salátek	85,-
Brambory se špenátem, rajčaty, kapary a česnekem / grilovaná zelenina /	95,-

OMÁČKY (ke grilovaným masům, krevetám a rybám zdarma)

Demi glace / ze zeleného pepře / houbová se stročky / salsa z pečených rajčat a bazalky	55,-
limetové listy se sladkou chilli omáčkou zjemněnou máslem	55,-
kokosové mléko s čerstvým chilli, limetovým listem a mandlovými lupínky	55,-
česnekové aioli / jemná hořčičná majonéza / majonéza / bylinkové máslo	40,-

DEZERTY

Grilovaný ananas s kokosovou zmrzlinou a smetanovým karamellem	135,-
Crème brûlée	145,-
Čokoládový fondán s vanilkovou zmrzlinou	155,-