

友誼

#КИТАЙСКАЯДРУЖБА

Ресторан настоящей китайской кухни [Дружба] приглашает вас отдохнуть в уютном и тихом мире традиционной китайской гастрономии. Под руководством виртуозных поваров из Поднебесной вам приготовят блюда по традиционным рецептам, которые в Китае передаются из поколения в поколение. Даже когда за окном шумно, в зале царят тишина и спокойствие, а вы погружаетесь в расслабленный отдых и гармонию.

В основе меню – блюда южно-китайской, кантонской и сычуаньской кухни. Обязательно попробуйте наши фирменные баклажаны по-шаньдунски, свинину в кисло-сладком соусе, а также ананасы в карамели. Китайские напитки, такие как вино Changyu Noble Dragon или рисовое пиво Harbin, позволят максимально раскрыть вкус блюд и насладиться атмосферой китайского ресторана.

В нашем ресторане действует бонусная программа, которая позволяет накапливать и рассчитываться за блюда и напитки до 70% от счета. Уточните у вашего официанта как подключиться к нашей бонусной системе.

Вы всегда можете оформить доставку любимых китайских блюд удобным для вас способом.

А по будням с 12 до 17 приглашаем на #китайскиеобеды.

真正的中國菜“友誼”餐廳邀請您在舒適寧靜的中國傳統美食世界中放鬆身心。在中國廚師的指導下，您將根據傳統食譜烹製菜餚，這些食譜在中國傳承下來。即使窗外嘈雜，大廳裡的沉默和寧靜也會讓您沉浸在輕鬆的休息與和諧之中。

菜單以華人，粵菜和川菜為主。一定要嘗試我們的山東品牌茄子，糖醋醬豬肉和焦糖菠蘿。

中國飲料，如張裕貴族龍酒或哈爾濱米酒，將最大限度地提升菜餚的味道，享受中餐廳的氛圍。

在我們的餐廳，有一個獎勵計劃，允許您積累和支付高達70%的賬單和飲料。詢問服務員如何連接我們的獎金系統。

您可以隨時安排以方便的方式安排您喜愛的中式菜餚。
在平日12點至17點，我們邀請#中國勝利

271-78-78

ул. Красноармейская, 66

www.druzhba-rest.ru @druzhba_china_rest



【
 Hi Hao! Меня зовут Чжоу Шань.
 В моей родной провинции Шаньдун
 почти всегда тепло и солнечно.
Я приготовил для вас блюда, наполненные уютом
 моего дома и теплом моего сердца.
】

【
 也不好！我叫周山。
 在我的家鄉山東，幾乎總是溫暖而陽光燦爛。
 我為你準備的菜餚充滿了
 我家的舒適和我內心的溫暖。
】

ЗАКУСКИ

SNACKS | 甜酒

🔥 Спринг- ролл с овощами
Spring roll with vegetables 春捲與蔬菜
[170/20 гр] 360.-

🔥 Спринг - ролл с уткой
Spring roll with duck 春捲與鴨
[180/20 гр] 410.-

Краб и овощи
в рисовой бумаге
Crab and vegetables in rice paper
螃蟹和蔬菜在宣紙
[200/20 гр] 650.-

Утка с овощами
в рисовой бумаге
Duck with vegetables in rice paper
與菜的鴨子在宣紙
[200/20 гр] 420.-

РЕКОМЕНДУЕМ ПОПРОБОВАТЬ
традиционные китайские закуски
с китайским рисовым пивом Harbin
[300 мл] 350.-

ТРАДИЦИОННЫЕ КИТАЙСКИЕ ЗАКУСКИ TRADITIONAL CHINESE APPETIZERS



繁體中文開胃菜

Дружба - это путешествие в мир китайской кухни.
Наш выбор блюд позволит погрузиться в атмосферу
Китая.

🔥 Куриные лапки по рецепту
тетушки Ю
Chicken legs according to Aunt Yu's recipe 雞腿
[250 гр] 350.-

Пряная говядина Нью
Spicy beef 香辣牛肉
[150/20гр] 420.-

Свинные уши в соевом соусе
Pork Ears in Soy Sauce 豬耳朵
[150/20 гр] 390.-

Вековые утиные яйца с тофу
Duck eggs with tofu 鴨蛋與豆腐
[160 гр] 410.-

🔥 Баклажан по-шаньдунски
Shandong eggplant 山東茄子
[200 гр] 390.-



 Маленькие креветки

Small shrimp

小蝦

[190 gr] 370.-

**Креветки с ананасом
и овощами**

Shrimps with pineapple and vegetables

in rice paper

蝦用菠蘿和蔬菜在宣紙

[175/30 gr] 480.-

Спаржа

в кунжутном масле

Asparagus sauteed in sesame oil

芝麻油蘆筍

[75 gr] 420.-

 Шиитаке в кляре

Shiitake mushrooms in batter

香菇在麵糊中

[190/30 gr] 410.-

 Брокколи на воке

Broccoli on wok

在炒鍋的西蘭花

[200 gr] 380.-

 Пять овощей на воке

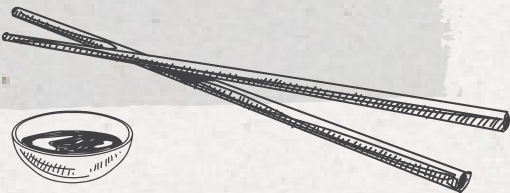
Five wok vegetables

五炒菜

[240 gr] 420.-

В Китае, в знак радушия и гостеприимства, хозяин дома, угощая гостя, уговаривает его попробовать все, что есть на столе. И по китайской традиции мы предлагаем заказать закуски в стол и поделиться ими со своими родными.

#КИТАЙСКИЕЗАМЕТКИ



**ЗНАМЕНИТЫЕ
БУЛОЧКИ БАО**
FAMOUS BAO BUNS

Суткой по-пекински

With peking duck 寶包子鴨

[155 gr] 350.-

С тофу и овощами

With tofu and vegetables 寶卷豆腐

[150 gr] 280.-

NEW С говядиной по-сычуански

 With Sichuan beef 牛肉包子

[160 gr] 420.-



– горячая закуска

NEW

– новое блюдо



– острое блюдо

САЛАТЫ

SALADS | 沙拉

Салат из битых огурцов и кешью
Cucumber and Cashew Salad 黃瓜和腰果沙拉
[165 gr] 290.-

Салат с древесными грибами
и кинзой
Salad with woody mushrooms and cilantro
沙拉用木蘑菇
[130 gr] 310.-

NEW! Салат с куриными желудками
Chicken stomach salad 雞胃沙拉
[220 gr] 420.-

Зеленый салат с лососем
Salmon Salad 三文魚沙拉
[190/30 gr] 520.-

NEW! Салат с морепродуктами
Seafood salad 海鮮沙拉
[180 gr] 590.-

NEW! Салат с крабом и фунчозой
Salad with crab 蟹肉沙拉
[160 gr] 690.-

СУПЫ

SOUP | 湯

Суп с курицей и грибами
Chicken and Mushroom Soup
雞肉和蘑菇湯
[300 gr] 350.-

 Суп с вонтонами и шпинатом
Wonton and Spinach Soup 餛飩和菠菜湯
[300rp] 380.-

 Суп кисло-острый с гребешком
Sour spicy soup with scallops 酸辣湯配扇貝
[300 rp] 420.-

Суп кокосовый с морепродуктами
Coconut soup with seafood 椰子湯用海鮮
[300 rp] 450.-

NEW! Суп с говядиной ню
и яичной лапшой
Beef soup with egg noodles 牛肉湯配雞蛋麵
[500 rp] 390.-

Паровые булочки с перцем
Steamed buns with pepper 胡椒饅頭
[90 gr] 80.-



КИТАЙСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ CHINESE DUMPLINGS 中國甲板

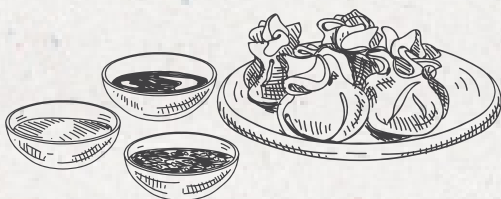
По вашему желанию мы можем приготовить жареные или отварные пельмени
At your request, we can cook fried or boiled dumplings
根據您的要求，
我們可以煮油炸或煮餃子

С говядиной

With beef 牛肉餃子
[120/20 гр] 390.-

Со свининой

With pork 豬肉餃子
[120/20 гр] 360.-



ДИМ САМЫ DIM SUM | 點心

С крабом и морским гребешком

With crab and scallop
螃蟹和扇貝的點心
[120/20 гр] 410.-

С курицей и креветкой

With chicken and shrimp
用雞肉和蝦蘸自己
[120/20 гр] 360.-

С овощами и тофу

With vegetables and tofu
用蔬菜和豆腐點心
[120/20 гр] 310.-

Ассорти Дим самов

Assorted of DIM SUM
什麼暗淡自己
[120/20 гр] 390.-

Наши китайские пельмени и дим самы, по китайской традиции, готовят вручную и только женщины. Китайские пельмени из пшеничной муки, а димсамы - из рисовой. Сегодня никто не может точно сказать, сколько веков, а может, и тысячелетий назад, китайцы слепили первый дим сам, но до сих пор они воспринимают эту закуску как энергетическую скорую помощь, особенно утром с хорошим бодрящим чаем.

#КИТАЙСКИЕЗАМЕТКИ



#КИТАЙСКАЯ ДРУЖБА

Фирменные блюда для дружных компаний

NEW! Маринованный карп
с фунчозой и овощами
в соусе Шуй Джун

Carp with Funchez
[1600 rp] 1350.-

鯉魚

NEW! Морепродукты
с фунчозой и овощами
в соусе Шуй Джун

Seafood with funchozy
[1580 rp] 2570.-

海鮮

Целый карп
под кисло-сладким соусом
Carp in sweet and sour sous 整條鯉魚
[630 rp] 1240.-

Утка по-пекински
целая/половина

Peking Duck whole / half 北京烤鴨
整個/一半
2100.-/1300.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT DISHES | 熱菜

БЛЮДА С ГОВЯДИНОЙ
РЕКОМЕНДУЕМ СОЧЕТАТЬ
с китайским вином
Changyu Noble Dragon Cabernet
[750 мл] 2220.-

Говядина в перечном соусе со шпинатом

Beef in pepper sauce with spinach
胡椒醬牛肉配菠菜
[280 гр] 620.-

Говядина в кисло-сладком соусе

Beef in sweet and sour sauce
甜酸牛肉醬
[200 гр] 680.-

Говядина по-сычуански

Sichuan Beef
四川牛肉
[250 гр] 720.-

Острая говядина Шуй Джу

Spicy Beef Shui Ju
香辣牛肉水.
[560 гр] 720.-

Гаошэн пайгу, или свиные ребра-блюдо традиционной кантонской кухни, которое чаще всего можно увидеть на новогоднем столе в Поднебесной, да и не только в Китае, а также и в странах региона с китайским культурным влиянием. Традиционное угощение для праздничного ужина по случаю Чуси (канун Нового года) и Чуньцзе (Праздник весны или китайский Новый год).

#КИТАЙСКИЕЗАМЕТКИ

ГАРНИРЫ SIDE DISHES | 配菜

Рис на пару

Steamed rice 蒸米飯
[130 гр] 100.-

Лапша стеклянная

Glass noodles 玻璃麵條
[130 гр] 100.-

Лапша яичная

Egg noodles 雞蛋麵
[130 гр] 100.-

Лапша гречневая

Buckwheat noodles 蕎麥麵
[130 гр] 100.-

Свинина в кисло-сладком соусе

Pork in sweet and sour sauce
在糖醋調味汁的豬肉
[245 гр] 480.-

Свиной живот в соусе с брокколи

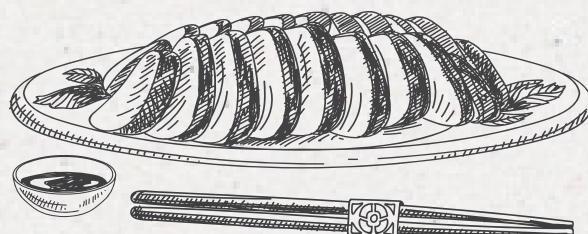
Swine belly
豬肚
[360 гр] 490.-

Свиные ребра по-кантонски

Canton pork ribs
廣州排骨
[250 гр] 530.-

Курица Гунг-Бао

Chicken Gung-Bao
雞鑊包
[240 гр] 480.-





Наша винная карта начинается с китайского вина Changyu Noble Dragon и через вина стран Индии, Новой Зеландии, Испании, Италии приходит к винам Франции

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT DISHES | 熱菜

Золотистый спар на пару с брокколи

Dorado steamed 多拉多蒸

[240 gr] 690.-

**Золотистый спар жареный
с соусом гуйлинь чили**

Fried dorado 炒多拉多

[240/40 gr] 690.-

Морской гребешок со спаржей

Scallop with asparagus 扇貝配蘆筍

[195gr] 980.-

**Креветки с овощами
в светлом соевом соусе**

Shrimps with vegetables in light soy sauce

與蔬菜的蝦在輕的醬油

[230gr] 540.-

Креветки в кисло-сладком соусе

Shrimps in sweet and sour sauce 糖醋醬蝦

[270gr] 620.-

Креветки с васаби Wasabi Shrimp 芥末蝦

[190gr] 520.-

Лосось с овощами в соевом соусе

Salmon with vegetables in soy sauce

三文魚配醬油蔬菜

[270gr] 580.-

**Шиитаке в устичном соусе
со шпинатом**

Shiitake in Oral Spinach Sauce 香菇在口服菠菜醬

[320 gr] 560.-

 **Жареный тофу с грибами Шиитаки
в жгучем чили**

Fried Tofu with Shiitaki Mushrooms in Hot Chili

在辣椒炒蘑菇炒豆腐

[250 gr] 430.-

 **NEW! Бамбук по-пекински**

Peking bamboo 北京竹

[200 gr] 420.-

 **NEW! Фасоль стручковая с чили**

Green beans 四季豆

[150 gr] 450.-



РИС И ЛАПША

Rice and Noodles | 米飯和麵條

на выбор: Рис/Лапша гречневая/яичная/стеклянная
Rice /Buckwheat noodles/ Egg noodles/Glass noodles
可供选择: 米饭/面条 荞麦/鸡蛋/玻璃

С кальмарами и креветками

With squids, shrimps 米飯配魷魚, 蝦

[230 gr] 450.-

С овощами, зеленым луком и кинзой

With vegetables, greens, cilantro

米飯與蔬菜, 蔬菜, 香菜

[210 gr] 360.-

С говядиной и сладким перцем

With beef and sweet pepper 米飯加牛肉和甜椒

[230 gr] 440.-

С цыпленком и овощами

With chicken and vegetables 雞肉和蔬菜飯

[200 gr] 390.-

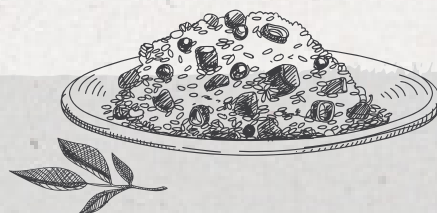


Рис сыграл очень важную роль в истории Китая. В прошлом люди верили, что самыми драгоценными вещами в жизни являются пять зерен, но не жемчуга или нефрита, а риса. Особенности китайской кухни заключаются в том, что практически все имеет какое-то символическое значение. Например, лапша у китайцев всегда обязательно длинная, что символизирует долгие годы жизни.

#КИТАЙСКИЕЗАМЕТКИ



В Китае десерт совсем не является знаком, что ужин подходит к завершению. В конце даже самого пышного застолья в Китае подают лишь чай и фрукты. Те же блюда, которые в нашем понимании являются десертом, в Китае могут подаваться в промежутках между основными блюдами.

Неудивительно, что китайцы едят сладости в промежутках между горячими блюдами, ровным счетом тогда, когда им этого захочется

#КИТАЙСКИЕЗАМЕТКИ

ДЕСЕРТЫ

DESSERT | 甜點

Жареное молоко

Fried Milk 炒牛奶

[110/20 гр] 280.-

Ананас в карамели

Caramel pineapple 焦糖菠蘿

[110 гр] 360.-

Тыква в карамели и кунжуте

Pumpkin in caramel and sesame

在焦糖和芝麻的南瓜

[110 гр] 220.-

Банан в карамели

Caramel Banana 焦糖香蕉

[110 гр] 280.-

Жареное мороженое с клубничным соусом

Fried ice cream with strawberry sauce

油煎的冰淇凌用草莓調味汁

[110/20 гр] 320.-

Мороженое Моджи

Modji Ice Cream

冰淇淋

[35 гр] 210.-

NEW! Десерт рисовый с кунжутной пастой

Rice dessert with sesame paste

與芝麻糊的米點心

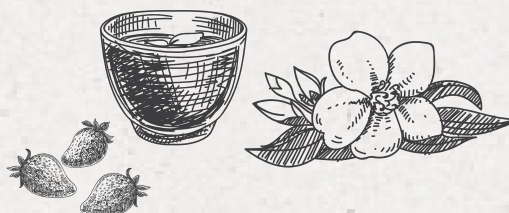
[60 гр] 250.-

NEW! Баоцзы с шоколадом и фруктами

Bao bun with chocolate and fruit

包子與巧克力和水果

[75 гр] 290.-



РЕКОМЕНДУЕМ К ДЕСЕРТУ
чай Масала на тайской
орхидее [400 мл] 350.-

ДОСТАВКА КИТАЙСКИХ БЛЮД
В ЛЮБУЮ ТОЧКУ ГОРОДА
+7 (343) 271-78-78

[ДРУЖБА]
китайский ресторан