

TSÉ FUNG

廳風翠

ST. PETERSBURG

Дневное сет-меню (действует с 12:00 до 17:00, понедельник – пятница)

Set-menu (available from 12 p.m. to 5 p.m., weekdays)

全套菜单 (从星期一至星期五12:00至17:00有效期)

Сет №1

Острый салат из шеи быка *Spicy*

Spicy bull neck salad / 公牛的脖子香辣沙拉

Бульон из телячьих хвостов с утиными сердечками

Veal tail bouillon with duck hearts / 来自小鸭尾肉的肉汤与鸭心

Лапша в сингапурском стиле

Fried noodles a la Singapore / 新加坡式炒面

Мороженое и сорбет на выбор

Ice cream and sorbet to choose from / 冰淇淋和雪糕供选择

950 РУБ

Сет №2

Салат с диафрагмой *Spicy*

Salad with diaphragm / 牛膈沙拉

Острый суп из утки по-пекински с маринованной капустой *Spicy*

Spicy soup with Peking duck and pickled cabbage / 北京烤鸭酸菜麻辣汤

Цыпленок в соусе из черных бобов

Chicken in black bean sauce / 豉汁鸡

Мороженое и сорбет на выбор

Ice cream and sorbet to choose from / 冰淇淋和雪糕供选择

780 РУБ

Сет №3

Салат с филе цыпленка в сычуаньском стиле *Spicy*

Szechuan salad with chicken / 四川式鸡里脊肉沙拉

Кисло-острый суп с курицей *Spicy*

Sour-spicy soup with chicken / 鸡丝酸辣汤

Паровые дим самы со стеклянной лапшой и курицей

Steamed dim sum with glass noodles and chicken / 点心蒸点心鸡肉粉丝

Мороженое и сорбет на выбор

Ice cream and sorbet to choose from / 冰淇淋和雪糕供选择

780 РУБ

Сет №4

Салат «Усы дракона» *Spicy*

Dragon's moustache salad (lotos root and shrimps) / 沙拉“胡须龙”

Суп с морскими водорослями и морепродуктами

Soup with sea weeds and seafood / 海鲜海藻汤

Судак с сычуаньским соусом *Spicy*

Pikeperch with Szechuan sauce / 四川汁鲈鱼

Мороженое и сорбет на выбор

Ice cream and sorbet to choose from / 冰淇淋和雪糕供选择

950 РУБ

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Please tell your waiter if you have any food allergy to current products.

敬爱的客人, 如果你有食物过敏, 请提前通知服务员。

Холодные закуски

Cold Appetizers / 冷菜类

Древесные грибы с острым маслом *Spicy*

Black tree fungus with spicy oil / 黑木耳配辣油

310 РУБ

NEW

Салат из морской капусты и щупальцами кальмара

Salad with sea kale and squid tentacles / 用海甘蓝和鱿鱼触手沙拉

340 РУБ

Салат с кальмаром и луком пореем *Spicy*

Squid and leek salad / 鱿鱼韭菜沙拉

360 РУБ

Огурцы в уксусе «Чу Ксянг» *Spicy*

Cucumbers in vinegar «Chu Xiang» / 川椒炆黄瓜

380 РУБ

Салат «Усы дракона» *Spicy*

Dragon's moustache salad (lotos root and shrimps) / 沙拉“胡须龙”

380 РУБ

Террин из свиных ушей

Terrine of pork ear / 卤猪耳陶罐

480 РУБ

NEW

Салат с «рваным» говяжьим сердцем

Salad with a «ragged» beef heart / 沙拉与“破烂”的牛肉心

480 РУБ

Салат из баклажанов и томатов

Eggplant and tomato salad / 茄番茄沙拉

520 РУБ

Салат с диафрагмой *Spicy*

Salad with diaphragm / 牛膈沙拉

620 РУБ

Салат с филе цыпленка в сычуаньском стиле

Szechuan salad with chicken / 四川式鸡里脊肉沙拉

650 РУБ

Салат из креветок и морских водорослей

Shrimp and seaweed salad / 鲜虾裙带菜沙拉

680 РУБ

Салат из свиных ушей

Salad of pork ear / 凉拌猪耳朵

680 РУБ

Салат с огурцами и кальмарами в гонконгском стиле

Salad with cucumbers and squid in Hong Kong style / 香港式黄瓜鲜鱿沙拉

720 РУБ

Острый салат из шеи быка *Spicy*

Spicy bull neck salad / 公牛的脖子香辣沙拉

720 РУБ

Тартар из говядины с домашним кунжутным майонезом

Beef tartar with homemade sesame mayonnaise /

生牛肉沙拉配自制芝麻蛋黄酱

1200 РУБ

Сырная тарелка

Cheese plate / 奶酪拼盘

1700 РУБ

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Please tell your waiter if you have any food allergy to current products.

敬爱的客人, 如果你有食物过敏, 请提前通知服务员。

Дим Самы

Dim Sum / 点心

NEW STYLE

Chili Oil *Spicy*

Chili oil Dumplings / 紅油水饺

450 РУБ

С креветкой и спаржей

C shrimp and asparagus Dumplings / 虾芦笋水饺

780 РУБ

С морским гребешком «открытые»

Steamed shrimp and scallops Dumplings / 蒸虾扇贝水饺

1100 РУБ

С крабом

Crab meat & shrimp Dumplings / 蟹肉虾水饺

1280 РУБ

ЖАРЕННЫЕ

FRIED / 炸点心

С курицей

Chicken / 鸡肉

410 РУБ

С говядиной

Beef / 牛肉

440 РУБ

Со шпинатом

Spinach / 菠菜

480 РУБ

ПАРОВЫЕ

STEAMED / 蒸点心

Со стеклянной лапшой и курицей

Glass noodles and chicken / 鸡肉粉丝

420 РУБ

Сюмай со свининой и креветками

Syumay with pork and prawns / 猪虾烧麦

480 РУБ

С говядиной

Beef / 牛肉

480 РУБ

Со шпинатом

Spinach / 菠菜

480 РУБ

С уткой 5 специй

With «5 spice» duck / 鸭五香

510 РУБ

С судаком

With pike perch / 鲈鱼

580 РУБ

Хагао с креветками

Hagao with shrimps / 虾饺

610 РУБ

С креветками и морским гребешком

Shrimps and sea scallop / 扇贝鲜虾

690 РУБ

Ассорти дим самов

Паровые с уткой пять специй, с судаком, с креветкой и спаржей, хагао /
点心盘: 鸭五香、鲜虾、鲈鱼、虾饺

870 РУБ

С морепродуктами

Seafood / 海鲜

980 РУБ

Горячие Закуски

Hot Appetizers / 热菜类

Спринг роллы со свиной

Spring rolls with pork / 猪肉春卷

380 РУБ

Овощные спринг роллы с грибами

Vegetable spring rolls with mushrooms / 蘑菇蔬菜春卷

410 РУБ

NEW

Щупальца кальмара в перечном соусе *Spicy*

Squid tentacles in pepper sauce / 乌贼触手辣椒酱

480 РУБ

Спринг роллы с уткой и соусом Хойсин

Spring rolls with duck and Hoisin sauce / 烤鸭春卷配海鲜酱

520 РУБ

Томленный бычий хвост в сычуаньском бульоне

Stewed oxtail in Szechuan broth / 川式焖牛尾

520 РУБ

Кальмары с пятью специями

Squid with five spices / 鱿鱼五香

580 РУБ

Барбекю из маринованных свиных ребрышек *Spicy*

Marinated spareribs barbeque / 烧焗排骨

830 РУБ

Креветки в тесте «Катаифи»

Shrimp in the dough Kataifi / 芒果面丝卷虾

890 РУБ

Креветки в соли и перце

Shrimp in salt and pepper / 鹽胡椒虾

1200 РУБ

Супы

Soups / 汤类

Кукурузный суп с цыпленком

Corn soup with chicken / 鸡肉玉米汤

340 РУБ

Суп с морскими водорослями и морепродуктами

Soup with sea weeds and seafood / 海鲜海藻汤

410 РУБ

Суп с вонтонами

Wonton soup / 云吞汤

410 РУБ

Кисло-острый суп с курицей *Spicy*

Sour-spicy soup with chicken / 鸡丝酸辣汤

420 РУБ

Острый суп из утки по-пекински с маринованной капустой *Spicy*

Spicy soup with Peking duck and pickled cabbage / 北京烤鸭酸菜麻辣汤

440 РУБ

Суп с курицей и грибами

Soup with chicken and mushrooms / 鸡丝蘑菇汤

480 РУБ

Суп со шпинатом

Soup with spinach / 菠菜汤

480 РУБ

Суп с перепелкой, курицей и грибами фунгус

Soup with quail, chicken and Fungus mushrooms / 鹌鹑鸡丝菌蘑菇汤

480 РУБ

Бульон из телячьих хвостов с утиными сердечками

Veal tail bouillon with duck hearts / 来自小鸭尾肉的肉汤与鸭心

490 РУБ

NEW

Чинсинский суп с лапшой

Chinsi noodle soup / 金丝面汤

510 РУБ

Кисло-острый суп с морепродуктами

Sour-spicy soup with seafood / 海鲜酸辣汤

510 РУБ

Кукурузный суп с крабом

Corn soup with crab / 蟹肉玉米汤

560 РУБ

Утка

Duck / 鸭肉类

NEW

Утиные сердечки в соусе из листьев горчицы

Duck hearts in mustard leaves sauce / 鸭心中的芥末叶酱

680 РУБ

Утиная грудка с зеленым луком и имбирем

Duck breast with green onions and ginger / 姜葱鸭胸

710 РУБ

Утиная грудка с перечным соусом *Spicy*

Duck breast with pepper sauce / 黑椒汁鸭胸

710 РУБ

Утиная грудка с сычуаньским соусом *Spicy*

Duck breast with Szechuan sauce / 四川酱鸭胸

810 РУБ

Утка на кости с соусом Хойсин

Duck on bone with Hoisin sauce / 带骨烤鸭配海鲜酱

3 200 РУБ

Утка по-пекински с лепешками, овощами и соусом Хойсин

Peking Duck with cakes, vegetables hoisin sauce /

北京烤鸭 (鸭饼、蔬菜与海鲜酱)

5 900 РУБ

Утка по-пекински, приготовленная двумя курсами

Peking duck served in two courses / 北京烤鸭两吃

6 200 РУБ

Курица

Chicken / 肌肉鸡

Цыпленок с зеленым луком и имбирем

Chicken with ginger / 姜炒鸡

510 РУБ

Курица в кисло-сладком соусе

Chicken in sweet-and-sour sauce / 糖醋鸡肉

510 РУБ

Цыпленок в соусе из черных бобов

Chicken in black bean sauce / 豆豉汁鸡

520 РУБ

Тонко нарезанный цыпленок в сычуаньском стиле *Spicy*

Thinly sliced Chicken in Szechuan style / 四川式鸡片

580 РУБ

Курица Кунг Пао *Spicy*

Kung Pao Chicken / 宫宝鸡

680 РУБ

Курица с древесными грибами

Chicken with wood mushrooms / 地木耳鸡球

720 РУБ

Говядина

Beef / 牛肉类

Карамелизированная говядина

Caramelized beef / 焦糖牛柳

980 РУБ

Диафрагма с соусом XO

Diaphragm with XO sauce / XO酱牛膈

980 РУБ

Тонко нарезанная говядина с брокколи и устричным соусом

Thinly sliced beef with broccoli and oyster sauce / 牛肉片配蚝油西兰花

1700 РУБ

Тонко нарезанная говядина с базиликом

Thinly sliced beef with basil / 九层塔牛片

1800 РУБ

Медальоны из говядины с жареным луком и фруктовым соусом

Medallions of beef with fried onions and fruit sauce / 中式牛肉

1950 РУБ

Филе говядины с перечным соусом *Spicy*

Fillet of beef with pepper sauce / 黑椒汁牛柳

1980 РУБ

Филе говядины с луком

Fillet of beef with onions / 洋葱牛柳

1980 РУБ

Филе говядины с соусом XO

Fillet of beef with XO sauce / XO酱牛柳

1980 РУБ

Свинина

Pork / 猪肉类

Свинные уши с лонганом *Spicy*

Pork ears with Longani / 猪耳配龙眼

510 РУБ

Свинина в кисло-сладком соусе

Pork in sweet-and-sour sauce / 糖醋咕老肉

690 РУБ

Свинина с карри

Pork with curry / 咖喱猪肉

740 РУБ

Рыба и морепродукты

Fish & seafood / 鱼海鲜类

NEW

Зубатка с тыквой

Catfish with pumpkin / 鲶鱼与南瓜

680 РУБ

NEW

Зубатка с древесными грибами

Catfish with mushrooms / 鲶鱼用蘑菇

720 РУБ

Судак с сычуаньским соусом *Spicy*

Pikeperch with Szechuan sauce / 四川汁鲈鱼

810 РУБ

Судак в кисло-сладком соусе

Pikeperch in sweet-and-sour sauce / 糖醋鲈鱼

810 РУБ

Судак с трюфельным маслом

Pikeperch with truffle oil / 松露油鲈鱼

950 РУБ

NEW

Лосось в соусе из желтых бобов

Salmon in yellow bean sauce / 三文鱼黄豆酱

950 РУБ

Дорадо на пару по-кантонски

Steamed sea bream in Cantonese style / 广东式蒸多拉多

1280 РУБ

Креветки с чесноком

Shrimps with garlic / 蒜蓉虾仁

1300 РУБ

Креветки в сычуаньском соусе *Spicy*

Shrimps in Szechuan sauce / 四川汁虾仁

1480 РУБ

Креветки и морской гребешок с соусом XO

Shrimp and scallops with XO sauce / XO酱虾仁扇贝

1980 РУБ

Чилийский сибас с зеленым луком и имбирем

Chilean sea bass with spring onions and ginger / 姜葱智利海鲈鱼

2420 РУБ

Чилийский сибас с чесноком и луком пореем

Chilean sea bass with garlic and leek / 蒜大葱智利海鲈鱼

2420 РУБ

Чилийский сибас с древесными грибами

Chilean sea bass with wood mushrooms / 地木耳智利海鲈鱼

2420 РУБ

Овощи

Vegetables / 蔬菜类

Тофу с карри

Tofu with curry / 咖喱豆腐

350 РУБ

Мафу тофу с соусом из черных бобов и чили

Mafu tofu with black bean sauce and chili / 麻婆豆腐

520 РУБ

Брокколи и чеснок

Broccoli and garlic / 蒜蓉西兰花

540 РУБ

Ассорти овощей

Assorted vegetables / 什锦蔬菜

580 РУБ

Баклажан в сычуаньском стиле *Spicy*

Eggplant a la Szechuan / 四川式茄子

610 РУБ

Шпинат и чеснок

Spinach and garlic / 菠菜与大蒜

620 РУБ

Брокколи и грибы

Broccoli and mushrooms / 兰花菇

680 РУБ

Китайские грибы с побегами бамбука и тофу

Chinese mushrooms with bamboo shoots and tofu / 竹笋蘑菇豆腐

810 РУБ

Рис

Rice / 饭类

Паровой жасминовый рис

Steam jasmine rice / 茉莉香饭

170 РУБ

Жареный рис с яйцом

Fried rice with egg / 蛋炒饭

210 РУБ

Дикий рис с овощами

Wild rice with vegetables / 野生稻和蔬菜

420 РУБ

Жареный рис со свиными колбасками

Fried rice with pork sausages / 猪肉扬州炒饭

450 РУБ

Рис Франка Шу

Frank Shu's fried rice / 厨师炒饭

510 РУБ

Лапша

Noodles / 面类

Жареная лапша с ростками фасоли

Fried noodles with bean sprouts / 银芽炒面

320 РУБ

Жареная лапша в сингапурском стиле

Fried noodles a la Singapore / 新加坡式炒面

540 РУБ

NEW

Лапша с «рваным» говяжьим сердцем

Noodles with a «ragged» beef heart / 面条上有一块“褴褛”的牛肉心

580 РУБ

Десерты

Desserts / 甜食类

Мороженое и сорбеты домашнего приготовления

Homemade ice cream and sorbets / 自制冰淇淋与冰糕

100 РУБ

Сорбет из брусники

Cowberry Sorbet / 越橘冰糕

40 гр

180 РУБ

Сорбет из клюквы

Cranberry Sorbet / 蔓越莓冰糕

40 гр

180 РУБ

Сорбет из облепихи

Sea buckthorn Sorbet / 沙棘果冰糕

40 гр

180 РУБ

Банановое парфе

Banana parfait / 香蕉芭菲

410 РУБ

Жареные бананы

Fried bananas / 炸香蕉

420 РУБ

Зимняя груша

Winter pear / 冬天梨

420 РУБ

NEW

«Хуашань»

Huashan / 华山

420 РУБ

Брауни с попкорном и мороженым «Соленая карамель»

«Brownie» with popcorn and salted caramel ice cream

/ 巧克力蛋糕与爆米花、咸焦糖冰淇淋

420 РУБ

Жареное молоко

Fried milk / 炸牛奶

460 РУБ

Карамелизированные фрукты

Caramelized fruits / 焦糖水果

480 РУБ

Манговый суп с кокосовым сорбетом

Mango soup with coconut sorbet / 芒果汤配椰子冰糕

480 РУБ

Крем-брюле в азиатском стиле

Creme brulee in Asian style/ 亚洲式焦糖奶油

580 РУБ

«She»

Полусфера с муссом из шоколада и сердцевинкой из личи

Hemisphere with milk chocolate mousse and Lichee core

/ 荔枝巧克力慕斯半球

580 РУБ

Вода

Water / 软饮品

	500 ml	750 ml
San Pellegrino 圣培露	370 РУБ	
Acqua Panna 普娜	370 РУБ	
Leggera <i>негазированная still</i> 勒格尔 非碳酸		700 РУБ
Gaudianello <i>газированная sparkling</i> 有氣礦泉水 有氣礦泉水		700 РУБ

Лимонады

Lemonade / 柠檬水

	250 ml
Coca-Cola 可口可乐	200 РУБ
Coca-Cola Light 健怡可乐	200 РУБ
Fanta 芬达	200 РУБ
Sprite 雪碧	200 РУБ
Tonic 汤力水	200 РУБ
	275 ml
Fentimans Cola	350 РУБ
Fentimans Ginger Beer	350 РУБ
Fentimans Tonic Water	350 РУБ

Кофе Cuattro

Coffee Cuattro / 咖啡

Ристретто Ristretto / 芮斯崔朵咖啡	180 РУБ
Эспрессо Espresso / 特浓咖啡	180 РУБ
Американо Americano / 美式咖啡	180 РУБ
Двойной эспрессо Double espresso / 双份特浓咖啡	240 РУБ
Капучино Cappuccino / 卡布奇诺	240 РУБ
Латте Latte / 拿铁	240 РУБ

Сок

Juice / 鲜果汁

	200 ml
Яблоко apple / 苹果	200 РУБ
Груша pear / 梨子	200 РУБ
Апельсин orange / 橙子	200 РУБ
Вишня cherry / 樱桃	200 РУБ
Ананас pineapple / 菠萝	200 РУБ
Томат tomato / 番茄	200 РУБ
Персик peach / 桃子	200 РУБ
Черника blueberries / 蓝莓	200 РУБ
Домашний имбирно-малиновый морс Home made ginger raspberry soft drink / 自制姜树莓糖水	200 РУБ

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ

FRESH / 新鲜瓜果

	200 ml
Огурец cucumber / 黄瓜	350 РУБ
Апельсин Orange / 橘子	400 РУБ
Грейпфрут grapefruit / 柚子	400 РУБ
Лимон lemon / 柠檬	400 РУБ
Яблоко apple / 苹果	400 РУБ
Морковь carrots / 胡萝卜	400 РУБ
Сельдерей celery / 芹菜	400 РУБ
Ананас pineapple / 松子	600 РУБ

Безалкогольные коктейли

Non-alcoholic cocktails / 无酒精饮品

	бокал	графин
Chinese lunch Грейпфрут, мята, домашний ванильный микс, хинный лимонад	380 РУБ	1500 РУБ
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

	бокал	графин
Shanghai Ice TEA Улун Женьшень, настоянный на плодах китайского лимонника, домашний сироп из ананаса и сельдерея, лайм	400 РУБ	1500 РУБ
Paradise Punch Миндальное молоко, банан, кокосовый сироп, пюре манго	400 РУБ	
Фруктово-овощной детокс Груша, киви, базилик, шпинат, мед / 水果和蔬菜排毒饮料	480 РУБ	
Ягодный детокс Малина, черника, ягоды годжи, пюре из тамаринда, банан / 浆果排毒饮料	480 РУБ	

Коктейли

Cocktails / 鸡尾酒

Mary Pickford

Светлый ром, ликер Мараскино, ананасовый сок, сироп гренадин

600 РУБ

Summer in Beijing

Светлый ром, Fruko Schulz Creme de Cassis, домашний жасминово-ванильный сироп, клубничное пюре, лайм

600 РУБ

Mao-Tai

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

650 РУБ

Brandy Crusta

Коньяк, ликер Мараскино, апельсиновый ликер, лимон, сахар

650 РУБ

Tommy D Sour

Шотландский виски, свежая маракуйя, сироп маракуйи, лимон

650 РУБ

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

Barbary Gimlet

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

750 РУБ

Amaretto Sour

Fruko Schulz Amaretto, торфяной виски, сок лимона, сахарный сироп

750 РУБ

Чай

Tea / 茶

Маофен <i>Maofeng</i> 毛峰茶	500 ml
400 РУБ	
<p>Маофен — один из старейших и самых известных зеленых чаев в Китае. Напиток имеет приятный мягкий вкус, с нежными обертонами смородины и абрикоса.</p>	
Да Хун Пао <i>Da Hong Pao</i> 大红袍茶	400 РУБ
<p>«Большой Красный Халат» один из самых интересных чаев Китая. Обладает неповторимым вкусом и сильнее, чем остальные китайские чаи, вызывает чайное опьянение.</p>	
Те Гуань Инь <i>Tie Guan Yin</i> 铁观音茶	400 РУБ
<p>Чай легкой ферментации из провинции Фуцзянь (Китай). Обладает свежим вкусом с цветочными переливами. Утоляет жажду и заряжает позитивной энергией солнца южных долин Китая.</p>	
Эрл Грей <i>Earl Grey</i> 格雷伯爵茶	400 РУБ
<p>Классический черный чай с добавлением масла, полученного из цедры плодов бергамота.</p>	

Южный травяной сбор <i>South herbal tea</i> 南草本茶	500 ml
400 РУБ	
<p>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.</p>	
Женьшень Улун <i>Ginseng Oolong</i> 人参乌龙茶	400 РУБ
<p>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.</p>	
Дянь Хун <i>Dian hong</i> 滇红茶	400 РУБ
<p>Полностью ферментированный красный чай обладает очень мягким вкусом с оттенком спелых ягод и сухофруктов. Гордость сердца чаеоторговли Китая провинции Юньнань известная во всем мире.</p>	

Чай

Tea / 茶

Хуа Лун Чжу *Hua Lun Zhu* 花龙珠 500 ml
400 РУБ

Собранные ранней весной чайные листья 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.

Генмайча *Genmaycha* 玄米茶 400 РУБ

Классический японский чай сорта Сенча с обжаренным воздушным коричневым рисом.

Це Фунг Ча *Tse Fung Cha* 厅凤茶 500 РУБ

Лу Гу Лао Ча Ван 18 лет *Lu Gu Lao Cha Wan 18 year old* 岁乌龙老茶 500 ml
600 РУБ

Большая редкость и настоящая драгоценность из Тайваня. Ценителям выдержанных коньяков, дорогих сигар и запаха кожи этот улун придется по вкусу. Многолетние улуны ни на что не похожи – это фейерверк вкусов и ассоциаций, шоколадные, кофейные, коньячные, сигарные ноты перемежаются с вишневыми, карамельными и пряными.

Тиззан Аббатства *Tizzan Abbey* 特藏寺茶 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.

Пуэр

Puer tea / 普洱茶

Лесной Шен пуэр (зеленый)

Forest Puer Sheng (green tea) 普洱生茶 (绿茶)

600 РУБ

Мощный природный энергетик с ярким, сочным вкусом и тонизирующим воздействием. Сырье для этого пуэра было собрано в горных районах провинции Юньнань с высоких дикорастущих чайных деревьев возрастом 100–800 лет.

Шу пуэр из провинции Юньнань

Yunnan Province Shu Puer 云南省熟普洱茶

600 РУБ

Образцовый черный пуэр со сбалансированным купажем из чайных листьев, типсов и черенков. Вкус бархатный, мягкий и крепкий, с нотками сладости и меда. Оказывает сильное тонизирующее действие на организм.

Белый пуэр «Лунный свет» *White Puer «Moonlight»* 月光白茶

600 РУБ

Это пуэр ручной работы, изготовленный по технологии производства белого чая, с минимальной обработкой. Вкус чая нежный, фруктовый, с древесными, медовыми и цветочными нотками – освежает и тонизирует.

Фиолетовый пуэр *Purple Puer* 紫色普洱茶

600 РУБ

Дефицитный «чай от 100 болезней» ручной работы произведенный из редкого фиолетового чайного листа в провинции Юньнань. Китайцы наделяют этот вид пуэра сильными целебными свойствами.

Лао шен пуэр, Винтаж из провинции Юньнань (зеленый)

Yunnan Province Lao Sheng Puer (green tea)

云南省老普洱生茶 (绿茶)

800 РУБ

Чайное сокровище с родины пуэра со средним сроком выдержки сырья 20 лет. Этот чай как старое выдержанное вино – статусный и эксклюзивный. Достоянная находка для ценителей редкого и выдающегося.

Горячие напитки

Hot drinks / 热饮

Морошковый чай с китайским лимонником

Cloudberry tea with Chinese lemon grass / 中国的柠檬云莓茶

300 РУБ

Малиновый чай с базиликом

Raspberry tea with basil / 罗勒覆盆茶

300 РУБ

Бруснично-облепиховый чай с лавандой и тимьяном

Cranberry-buckthorn tea with lavender and thyme / 薰衣草百里香越桔沙棘茶

300 РУБ

Грушевый чай с имбирем, медом и мятой

Pear ginger tea with honey and mint / 蜂蜜薄荷梨姜茶

300 РУБ