

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 / 冰淇淋和冰糕供选择

**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 / 冰淇淋和冰糕供选择

**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 / 冰淇淋和冰糕供选择

**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 / 冰淇淋和冰糕供选择

**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

### Томленый 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 / 蒜蓉与西兰花

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

## Лимонады

Lemonade / 柠檬水

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

## Кофе Cuattro

Coffee Cuattro / 咖啡

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

## Сок

Juice / 鲜果汁

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

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ

FRESH / 新鲜瓜果

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

## Безалкогольные коктейли

Non-alcoholic cocktails / 无酒精饮品

	бокал	графин
<b>Chinese lunch</b> Грейпфрут, мята, домашний ванильный микс, хинный лимонад	380 РУБ	1500 РУБ
<b>Basil Duchess</b> Грушевое пюре, домашний жасминово-ванильный сироп, базилик, лимон	400 РУБ	1500 РУБ
<b>Raspberry-Passion Fizz</b> Малина, сироп из маракуйи, лайм, хинный лимонад	400 РУБ	1500 РУБ

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

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

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

# 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