# КИТАЙСКИЙ ЛУННЫЙ НОВЫЙ ГОД!

## САЛАТ МАНГО-КАРРИ

*Креветки во фритюрном тесте,*
*шпинат, манго, томаты, бобы эдамамэ.*
*Сладкий соус на основе имбиря и лемонграсса.*
*Украшается ростками сои, арбузной редькой, карамелизированным кешью*

**770Р**

## СУП ДАНЬХУАТАН

*Наша версия традиционного китайского*
*яичного супа: с кукурузой и креветками!*
*Рыбный бульон с щепоткой водорослей вакамэ,*
*древесных сухих грибов и рисового вина шаосин,*
*украшается кунжутом, кимчи, луком-сибулет*

**650Р**

## ШНИЦЕЛЬ ПО-АЗИАТСКИ

*Сочный куриный шницель в пряном соевом маринаде.*
*Подается со шпинатом, маринованными огурцами, пак чой, эноки,*
*арбузной редиской и имбирно-лемонграссовым соусом*

**750Р**

## КОКТЕЙЛЬ «СЧАСТЛИВАЯ СЛИВА»

*Коктейль на основе сливового вина, символа праздника и долголетия,*
*с добавлением цветочного жасмина и яркой маракуйи.*
*Напиток вдохновлён китайской традицией вешать иероглиф «счастье»*
*вверх ногами, чтобы оно «упало» в ваш. дом — и в ваш бокал.*
*Подаем с браслетиком «на удачу»!*

**900Р**

## КОКТЕЙЛЬ «УЛУННОЕ ВИНО»

*Белое вино встречается со светлым улуном — мягким, цветочным, как*
*традиционное китайское чаепитие в дни праздника. Ноты мёда*
*и персикового ликёра добавляют свежести и сладости.*
*Лёгкий, ароматный коктейль с азиатским характером — заказывайте*
*в честь новых начинаний!*

**850Р**