

**CHINA CLUB**

## МЯСО И ПТИЦА

MEAT AND POULTRY

### КУРИЦА ГУНГ-БАО

*Chicken gung-bao*

900₽

### ФИЛЕ МИНЬОН С ЛИСТЬЯМИ ШПИНАТА И ЧЁРНО-ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

*Filet mignon with spinach leaves and black  
pepper sauce*

1990₽

### ГОВЯДИНА ПО-СЫЧУАНЬСКИ

*Beef szechuan style*

1450₽

### КУСОЧКИ СВИНИНЫ В КИСЛО- СЛАДКОМ СОУСЕ

*Fried sliced pork in sweet-sour sauce*

950₽

### ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА С АДЖИКОЙ

*Chicken with adzhika*

1250₽

### ХРУСТЯЩИЙ ТАЙСКИЙ ЦЫПЛЕНОК С МАНГО

*Crispy thai chicken with mango*

800₽

### ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

*Skewers of chicken*

900₽

### ФИЛЕ ЯГНЕНКА С ЗЕЛеной ФАСОЛЬЮ

*Lamb fillet with green beans*

1650₽

### КУСОЧКИ ГОВЯДИНЫ В ЧЁРНО-ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ

*Sliced beef in black pepper sauce*

1450₽

### КУСОЧКИ БАРАНИНЫ С БРОККОЛИ

*Pieces of mutton with broccoli*

1600₽

### МОЛОЧНЫЙ КОЗЛЁНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СОЛЯНОЙ ПЕЧИ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

*Milk goat baked in saline with new potatoes*

1800₽

### КУСОЧКИ СВИНИНЫ, ОБЖАРЕНЫЕ НА ВОКЕ С СЕЛЬДЕРЕЕМ В СОУСЕ ИЗ ЧЁРНЫХ БОБОВ

*Sliced pork wok with celery in black  
bean sauce*

900₽

### СВИНЫЕ РЕБРА ПО-ШАНХАЙСКИ

*Pork ribs shanghai style*

1350₽

### РИБАЙ СТЕЙК С СОУСОМ "ВАФУ"

*Ribeye steak with "Wafu" sauce*

3300₽

### УТКА ПО-ПЕКИНСКИ С ОВОЩАМИ И БЛИНАМИ, ПРИГОТОВЛЕННЫМИ НА ПАРУ

*Peking Duck with steamed pancakes*

2400₽

### УТИНОЕ ФИЛЕ С ПЮРЕ ИЗ КОРНЕПЛОДОВ

*Duck fillet with mashed root  
vegetables*

1350₽

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

### РОЛЛЫ ИЗ РИСОВОГО ТЕСТА С ОВОЩАМИ И КРЕВЕТКАМИ

*Rolls of rice with vege tables and shrimps*

700₽

### СТРАЧАТЕЛЛА С ПОМИДОРАМИ

*Strachatella with tomatoes*

910₽

### КАРПАЧЧО ИЗ УЗБЕКСКИХ ТОМАТОВ С ЛУКОМ И АДЖАРСКИМИ МАСЛИНАМИ

*Carpaccio from uzbek tomatoes with onion  
and adjanic oils*

1200₽

### БИТЫЕ ОГУРЦЫ В ПРЯНО-СОЕВОМ СОУСЕ

*Cucumber in spicy-soy sauce*

780₽

### БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКЕ

*Bruschetta with salmon and avocado in  
honey-mustard dressing*

1250₽

### СТРОГАНИНА ИЗ СИБИРСКОГО ОМУЛЯ

*Sliced siberian omul*

1100₽

### ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ С СОУСОМ ЮЗУ

*Tartar of salmon with sauce yuzu*

1700₽

### ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА

*Tuna tataki*

1700₽

### КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ

*Beef carpaccio with arugula and parmesan*

990₽

### ТОРРЕТО ИЗ ТУНЦА И КАМЧАТСКОГО КРАБА С АВОКАДО

*Tuna and Kamchatka crab toretto  
with avocado*

1650₽

### ПОКЕ С ПОСОСЕМ

*Salmon poke*

1100₽

### СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА И ТУНЦА БЛЮ ФИН С ИКРОЙ ПАЛТУСА

*Ceviche scallop and blue fin tuna with  
halibut caviar*

1650₽

### ТОНКО НАРЕЗАННЫЙ РУЛЕТ ИЗ СВИНЫХ УШЕК В УСТРИЧНОМ СОУСЕ

*Thinly sliced pork loin roll in oyster sauce*

800₽

### МЕЗЕ ИЗ ХУМУСА, ГУАКАМОЛЕ И КОПЧЕНЫХ БАКЛАЖАН С ЛЕПЕШКАМИ

*Meze with hummus, guacamole and  
smoked eggplant with flatbread*

820₽

### ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ

*Forshmak from herring*

720₽

### ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ХРУСТЯЩИМИ ТОСТАМИ

*Tartar of beef with crispy toasts*

1250₽

### КАРПАЧЧО ИЗ ДИКОГО СИБАСА С СОУСОМ «ПОНЗУ»

*Carpaccio of wild sea bass with sauce  
«Ponzu»*

1250₽

### ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА И АВОКАДО В КУНЖУТНОЙ ЗАПРАВКЕ

*Tartar of tuna and avocado in sesame  
dressing*

1300₽

## САЛАТЫ

SALADS

### САЛАТ С ЧЕРНОЙ ТРЕСКОЙ В МИСО СОУСЕ

*Salad with black cod in miso sauce*  
1300₽

### АЗИАТСКИЙ САЛАТ С ТЕПЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ НА ГРИЛЕ

*Asian salad with veal tongue on the grill*  
1050₽

### САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ В ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКЕ

*Salad with seafood in nut dressing*  
1420₽

### ЛЕТНИЙ САЛАТ ПО-ГРЕЧЕСКИ

*Summer salad greek style*  
990₽

### ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

*Caesar with shrimps*  
1200₽

### САЛАТ С РОСТБИФОМ И ШИТАКИ В ТРЮФЕЛЬНОЙ ЗАПРАВКЕ

*Salad with roast beef and shiitake mushrooms in truffle dressing*  
1150₽

### ТЕПЛЫЕ БАКЛАЖАНЫ

### С ТОМАТАМИ И КОРИАНДРОМ

*Warm eggplants with tomatoes and a coriander*  
1050₽

### САЛАТ ИЗ УЗБЕКСКИХ ТОМАТОВ С ЛАНГУСТИНАМИ

*Salad with tomatoes and landoustine*  
1250₽

### САЛАТ ИЗ СВИНЫХ УШЕК

*Pig ears salad*  
800₽

### САЛАТ «МЕЛИ-МЕЛО» С ФИЛЕ РЫБЫ «ЛУ» И ПОДСУШЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ

*"Meli-Melo" salad with dried tomatoes and fish fillet, roasted with thyme on olive oil*  
1400₽

### АВОКАДО С КИНОА И ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖЕЙ В ИМБИРНОЙ ЗАПРАВКЕ

*Avocado with quinoa and green asparagus in a ginger dressing*  
970₽

### САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

*Salad with the kamchatka crab*  
1800₽

### КАЛЬМАРЫ И АВОКАДО В ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКЕ С ХРУСТЯЩИМИ ВЕШЕНКАМИ

*Squid and avocado in mustard sauce with crispy oyster mushrooms*  
970₽

### САЛАТ С ЖАРЕННЫМ ДОМАШНИМ СЫРОМ

*Salad with fried homemade cheese*  
990₽

### САЛАТ С ПЕКИНСКОЙ УТКОЙ

*Salad with Peking duck*  
900₽

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

FISH AND SEAFOOD

### КОПЧЕНЫЙ УГОРЬ С ЯПОНСКИМ ОМЛЕТОМ И ЖАРеныМ РИСОМ

*Smoked eel with japanese omelette and fried rice*  
1450₽

### КАРП В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

*Carp in sweet and sour sauce*  
2050₽

### МЯСО КРАБА, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ВОКЕ С ГРИБАМИ И СПАРЖЕЙ

*Crab meat cooked on a wok with mushrooms and asparagus*  
2600₽

### МОРЕПРОДУКТЫ ВОК В УСТРИЧНОМ СОУСЕ

*Seafood wok in oyster sauce*  
1870₽

### ХРУСТЯЩИЕ КУСОЧКИ СУДАКА В КИСЛО СЛАДКОМ СОУСЕ

*Crispy fried perch in sweet and sour sauce*  
1500₽

### КОТЛЕТКИ ИЗ МУКСУНА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ

*Cutlets from whitefish with potato gratin*  
1100₽

### ЧЕРНАЯ ТРЕСКА В СТИЛЕ "НОБУ"

*Black cod "Nobu" style*  
2350₽

### ФАЛАНГИ КРАБА С ЧЕРНО-ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

*Crab with black pepper sauce*  
3500₽

### ФИЛЕ ДОРАДО НА ПАРУ С ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖЕЙ

*Dorado fillet with green asparagus*  
1700₽

### ОСЬМИНОГ ГРИЛЬ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ШПИНАТОМ

*Grilled octopus with potato puree and spinach*  
2900₽

### КОТЛЕТЫ ИЗ КРЕВЕТОК И СУДАКА С ЗЕЛЁНЫМ ГАРНИРОМ

*Shrimp and zander cutlets with green garnish*  
990₽

### ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ПАЛТУС "ТЕРИЯКИ" С ВЕШЕНКАМИ

*Far Eastern halibut teriyaki with mushrooms*  
1850₽

### ГРЕБЕШКИ ПО-СИНГАПУРСКИ

*Singaporean scallops*  
2100₽

### ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

*Tiger shrimps in sweet and sour sauce*  
1200₽

### ТУНЕЦ «BLUE FIN» С ОВОЩАМИ ВОК

*Tuna «Blue fin» with vegetables of wok*  
1750₽

### СИБАС ЗАПЕЧЕННЫЙ ЦЕЛИКОМ В СОЛЯНОЙ ПЕЧИ

*Sea bass whole baked in salt oven*  
1600₽

### ЗАПЕЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ В МИСО

*Baked salmon in miso*  
1900₽

## РИС И ЛАПША

RICE AND NOODLES

### СТЕКЛЯННАЯ ЛАПША ПО-СИНГАПУРСКИ

*Singaporean style glass noodles*

1050₽

### РИСОВАЯ ЛАПША С КРЕВЕТКАМИ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ

*Rice noodles with shrimps in oyster  
sauce*

1020₽

### СТЕКЛЯННАЯ ЛАПША С МЯСОМ КРАБА И ОВОЩАМИ

*Glass noodles with crab meat and vegetables*

1750₽

### ЛАПША УДОН С ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ

*Udon noodles with beef and vegetables*

1050₽

### ЛАПША ПО-ДОМАШНЕМУ С КУРИЦЕЙ

*Homemade chicken noodles*

750₽

### РИСОВАЯ ЛАПША С КРЕВЕТКАМИ, КАЛЬМАРАМИ И ГРЕБЕШКАМИ

*Rice noodles with shrimps, squid and scallops*

1350₽

### РИС НА ВОКЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ

*Rice on wok with seafood*

1350₽

### РИС НА ВОКЕ С ОВОЩАМИ

*Rice on wok with vegetables*

650₽

### РИС НА ВОКЕ С ГОВЯДИНОЙ

*Rice on wok with beef*

970₽

## ДИМ-САМЫ

DIM - SUM

### • С ОВОЩАМИ И ГРИБАМИ

*With vegetables and mushrooms*

1 шт.

190₽

### • С КРЕВЕТКОЙ И КИНЗОЙ

### • С ГОВЯДИНОЙ И ЛИСТОМ ПАЙМА

### • С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ МУЭР

*With shrimp and coriander / with  
beef / with chicken and  
mushrooms / with chanterelles and  
parsley*

1 шт.

260₽

### • С ПОСОСЕМ

### • С КРАБОМ И СЕЛЬДЕРЕЕМ

### • С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ

*With salmon / with crab and  
celery / with smoked eel*

1 шт.

290₽

## ДАМПЛИНГИ С КРЕВЕТКАМИ И ГРИБАМИ ШИТАКЕ

*Dumplings with shrimps and shiitake  
mushrooms*

850₽

## СПРИНГ РОЛЛЫ С ОВОЩАМИ

*Spring rolls with vegetables*

750₽

## СПРИНГ РОЛЛЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ

*Spring rolls with seafood*

1100₽

## СПРИНГ РОЛЛЫ С УТКОЙ

*Crispy spring rolls with duck meat*

850₽

## ДОПЬКИ БЕЛОГО БЯКПАЖАНА В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ

*White eggplant slices in pepper sauce*

850₽

## МИНИ КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ С ХРУСТЯЩИМ ЗЕЛЕНЫМ

*Mini grilled squid*

*with crispy green salad*

1400₽

## ЖАРЕНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ / С КУРИЦЕЙ

*Fried dumplings with beef / with chicken*

850₽/700₽

## АРГЕНТИНСКИЕ КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ

*Argentinean shrimp grill*

1200₽

## КРЕВЕТКИ ВАСАБИ

*Shrimps wasabi*

1200₽

## ФУА-ГРА, ОТВАРЕННАЯ В ЛИСТЬЯХ ШПИНАТА В ХЕРЕСНОМ СОУСЕ

*Foie gras boiled in spinach leaves in sherry  
sauce*

2050₽

## ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ С ЗЕЛЕНЫМ ПУКОМ

*Crispy shrimp with green onions*

1200₽

## ГРИБЫ МУЭР В УСТРИЧНОМ СОУСЕ

*Muer mushrooms in oyster sauce*

650₽

## ТЕМПУРА

TEMPURA

## ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ КРАБОМ И СПЕЛЫМ АВОКАДО

*Warm rolls with crab a Far East crab and ripe  
avocado*

1850₽

## ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

*Tiger shrimps*

1350₽



## ДЕСЕРТЫ

DESSERT

### ЧИЗКЕЙК С СОРБЕТОМ ИЗ ТАЙСКОГО МАНГО

*Cheesecake with sorbet thai mango*

700₽

### МОРОЖЕНОЕ "ЛАКОМКА"

*Ice cream "Gourmand"*

600₽

### МИЛЬФЕЙ МУСКОВАДО С ГОЛУБИКОЙ

*Millefeuille muscovado with  
blueberries*

600₽

### НАПОЛЕОН

*Napoleon*

750₽

### КИЕВСКИЙ ТРЮФЕЛЬ

*Kiev truffle*

750₽

### ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С СЛИВОЧНО-КАРАМЕЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

*Warm apple pie with creamy caramel ice cream*

960₽

### МАКОВЫЙ ТОРТ

*Poppy cake*

600₽

### КРЕМ-БРЮЛЕ С КЛУБНИКОЙ

*Creme brulee with strawberries*

800₽

### ЖАРЕНОЕ МОЛОКО С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

*Fried milk with orange sause and  
vanilla ice cream*

600₽

### ЦИТРУСОВЫЙ ЖЕЛЕ МАРМЕЛАД

*Citrus jelly marmalade*

750₽

### ЧЕРНИЧНО-КОКОСОВАЯ ПАННА-КОТТА

*Blueberry and coconout  
panna cotta*

750₽

### ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ (ВАНИЛЬНОЕ, ШОКОЛАДНОЕ, СЛИВОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ, ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ МАТЧА, МЁД-РОЗМАРИН, ЗЕЛЁНОЕ ЯБЛОКО, КОКОС, МАНДАРИН, МАНГО, ЛИМОН, ВИШНЯ, РЕВЕНЬ, КЛУБНИКА-ЛЕМОНГРАСС)

*Home made ice-cream and sorbets  
(Vanilla, chocolate, creamy caramel,  
matcha green tea, honey-rosemary, green  
apple, coconut, tangerine, mango, lemon,  
cherry, rhubarb, strawberry-lemongrass)*

330₽ -1 шт.

### ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

*Chocolate fountain  
with vanilla ice cream*

850₽

### МОДЖИ (МАНГО, МАРАКУЙЯ, ЧЕРНИКА, КЛУБНИКА, БАНАН С ШОКОЛАДОМ, ПАНАКОТТА, КОКОС, АПЕЛЬСИН, ГРАНАТ, ДЫНЯ)

*Moji (Mango, passion fruit, blueberry,  
strawberry, banana with chocolate,  
panacotta, coconut, orange,  
pomegranate, melon )*

400₽ -1 шт.

