



CHI is the invisible life force or vital energy that flows through all living things. It is thought to be inherited and also derived from food and air.



CHI это невидимая сила жизненной энергии, протекающей через всё живое. Считается, что она передаётся по наследству, а так же принимается из воздуха и пищи.



Dim Sum, is usually linked with the older tradition of Yum Cha (drinking tea), which has its roots in teahouses, that were established along the road sides of the Silk Road. At first, it was considered inappropriate to combine tea with food, because people believed it would lead to excessive weight gain. People later discovered that tea can aid in digestion, so teahouse owners began adding various snacks.

The unique culinary art of Dim Sum originated with the Cantonese in southern China. In Hong Kong, and in most cities and towns in Guangdong province, restaurants start serving dim sum as early as five in the morning. Consistent with this tradition, dim sum restaurants typically only serve dim sum until midafternoon, and serve other kinds of Cantonese cuisine in the evening. Nowadays, various dim sum items are even sold as take-out for students and office workers on the go. While dim sum (touch the heart) was originally not a main meal, only a snack.

TEA

Sencha Senpai

3.50

Sencha is Japan's most popular tea. The name refers to the first pickings from the tea bushes that take place in March. The flavors that distinguish sencha are delicate sweetness and mild astringency which Sencha Senpai holds in perfect balance.

Royal Jasmine

4.00

Chinese green tea flavored with jasmine flowers, delicious & deep taste.

Japanese Linden

4.00

Japanese Linden brings to your cup the smooth honey taste and refreshing full-bodied bouquet of summer aroma.

English Breakfast

3.50

Traditional Blend of the Ceylon teas, with rich flavor and deep taste.

Milk Oolong

4.90

It's unique character would be best described as having a milky sweet taste that is smooth and pleasurable. The aromatic bright khaki-green leaves of this unique tea create a fine gold brew.

Royal Pai Mu Tan

4.50

This rare white tea is made from very small buds picked in the early spring, before the buds have opened and once they have been steamed and dried, they look like lots of small white blossoms with the tiny leaves which is why this tea gets the meaning of it's name "White Pony". White tea is pale yellow when brewed, low in caffeine and has a mild, subtly sweet taste.

Lemongrass

3.50

This fragrant beverage processes tonic effect with fresh lemon taste.

Ginseng flight of dragon

4.00

Ginseng tea with light amber colour, calms and supports your inner strength. The carefully balanced blend of ginseng, green tea, mango, strawberry and flowers creates a delightful complex tea to be enjoyed any time of the day.

Gynura Tea

4.90

Prepared with dried leaves of Gynura Procumbens. Ideal to accomplish healthy lifestyle.

DIM SUM

Steamed / на пару (4 pcs/шт)

Spinach 粗

5.80

Broccoli, carrots, black fungus, sweet corn and Chinese mushrooms, in spinach flavoured skin

Шпинат, брокколи, морковь, чёрные древесные грибы, кукуруза и китайские грибы, в тонкой кожице из теста со шпинатом

Asparagus and Shiitake Mushrooms 粗

5.80

With carrots, water chestnuts, in flour based skin

Спаржа, морковь и водяной каштан, в кожице из мучного теста

Ma Lai Chicken Dumplings

5.80

With broccoli, chives, parsley, spring onion, in flour custard and chive skin

Курица, брокколи, лук-резанец, петрушка, зелёный лук, в кожице из муки

Prawns, Fresh Scallop and Pork 粗

7.80

With Chinese mushrooms, water chestnuts, in dill flavoured skin

Креветки, гребешки и свинина а так же китайские грибы и водяной каштан, в кожице из теста приправленного укропом

Coriander Dim Sum

6.80

With prawns, pork, carrots, black fungus, coriander, in chive flavoured skin.

Topped with tobiko wasabi

Креветки, свинина, морковь, чёрные древесные грибы и кориандр, в кожице приправленной луком-резанцем. Украшены тобико

Tom Yam 粗

8.90

Prawns, scallops, snow peas, celery, 3 bell peppers, caviar and Tom Yam paste, in sweet tea olive skin

Креветки, гребешок, зелёный горошек “манжту”, сельдерей, три вида сладкого перца, икра и паста Том Ям, в кожице из муки, приправленной сладким чаем и оливками

Mint Alaskan King Crab

12.50

With prawns, green beans, carrots and fresh mint, in spinach flavoured skin

Мятный королевский краб и креветки, зелёная фасоль, морковь и свежая мята, в кожице из шпината

Mint Crab

5.80

Crab stick, prawns, green beans, carrots and fresh mint, in spinach flavoured skin

Крабовые палочки, креветки, зелёная фасоль, морковь и свежая мята, в кожице из шпината

Cha Siew Bun

6.40

Roasted pork neck marinated in BBQ and sesame sauce, coriander, in flour based skin

Запечённый свиной ошеек маринованный в соусе барбекю с кунжутом и кориандром, в кожице из мучного теста

Cha Siew Mai

6.40

Chicken, prawns, snow peas, spring onions, Chinese mushrooms, in wonton skin.

Topped with red bell peppers

Курица, креветки, зелёный горошек “манжту”, зелёный лук и китайские грибы, в кожице из теста вонтон. Украшены мелко порубленным сладким красным перцем

Enoki and Prawn

7.80

With green beans, carrots in sweet tea olive skin. Topped with tobiko

Креветки, грибы Эноки, зелёная фасоль и морковь в кожице из муки, приправленной сладким чаем и оливками. Украшены тобико

Dim Sum Selection 1 (12 pieces)

18.40

Asparagus and Shiitake Mushrooms / Спаржа и Грибы Шиитакэ (3 pcs/ шт.)

Prawns, Fresh Scallops and Pork / Креветки, Морские Гребешки и Свинина (3 pcs/ шт.)

Mint Crab / Мятный Краб (3 pcs/ шт.)

Chicken Siew Mai / Куриные Пельмени “Сю Май” (3 pcs/ шт.)

Dim Sum Selection 2 (12 pieces)

21.50

Spinach / Шпинат (3 pieces)

Coriander Dim Sum / Дим Сам с Кориандром (3 pcs/ шт.)

Enoki and Prawn / Креветки и Грибы Эноки (3 pcs/ шт.)

Mint Alaskan King Crab / Мятный Королевский Краб с Аляски (3 pcs/ шт.)

DIM SUM

Fried/ Со сковороды (4 pcs/ шт)

Shang Hai

5.80

Pork, szechuan vegetables, turnip, radish and spring onions, in flour based skin.
Pan fried

Свинина, овощи по-сычуански, репа, редис и зелёный лук,
в тонкой кожице из мучного теста

“Ji Bao” Chicken Bun 粗

6.20

Bok choy, turnip, ginger, Chinese mushrooms and spring onions dashed with Shao Shing wine, in flour and chocolate skin. This traditional dim sum is steamed and pan fried

Бок чой, репа, имбирь, китайские грибы и зелёный лук, с вином
Шао Шинг, в кожице из мучного теста с добавлением шоколада.
Этот традиционный дим сам готовится на пару, затем обжаривается

Sticky Chicken and Prawns 粗

6.20

With cauliflower, carrots and parsley, in potato wheat starch skin, which are flavoured with carrot juice, chives and sesame seeds. Pan fried

Курица и креветки, а так же цветная капуста, морковь и петрушка, в кожице
из картофеля и пшеничного крахмала, приправленной морковным соком,
луком-резанцем и кунжутом

Foie Gras & Beef Tenderloin

10.80

With celery, carrots, water chestnuts, coriander and chives, in flour potato and gluten skins. Pan fried

Фуа гра и говядина, а так же сельдерей, морковь, водяной каштан, кориандр
и лук-резанец, в кожице из мучного теста с картофелем

粗 Hot/Spicy

粗 Suitable for Vegetarians

粗 Contains Nuts

粗 Острое блюдо

粗 Подходит для вегетарианцев

粗 Содержит орехи

You are kindly requested to inform us of any allergies. All prices are in Euros and include VAT
Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях. Все цены указаны в Евро и включают все налоги

SOUPS

Sweet Baby Corn Soup

With home made chicken stock and egg whites

7.20

Кукурузный суп на курином бульоне с яичными белками

* With royal king crab / С королевским крабом

14.80

Hot and Sour 粗

10.80

Prawn, chicken broth, tofu, black fungus, shiitake mushrooms, egg whites
Chili oil and black vinegar served separately

Куриный бульон с королевскими креветками, тофу,
чёрными древесными грибами, грибами Шиитакэ и яичным белком.
Масло чили и чёрный уксус подаются отдельно

Chicken and Shredded Wonton Noodles Clear Soup

12.40

Chicken, wonton noodles, carrots, bok choy, spring onions,
in chicken stock with spices

Бульон с курицей, лапшой вонтон, морковью, листьями бок чой, зелёным
луком и специями

APPETIZERS

Duck Salad 粗

17.80

Crispy duck slices with fresh salad leaves, carrot, leek, cucumber, pine nuts,
dried shallots, and pomelo. Served with homemade duck salad dressing.

Хрустящие ломтики утиного мяса со свежей зеленью, морковью, луком-пореем,
огурцом, кедровыми орешками, сушеным луком-шалот и помело.
С кисло-сладким соусом домашнего приготовления

Sesame Prawn Toast 粗

7.80

With a thick layer of minced king prawns, white and black sesame seeds,
sweet and sour sauce

Тост с фаршем из королевских креветок, белыми и чёрными зёрнышками кунжута
и кисло-сладким соусом

Chi Special Spring Rolls 粗粗粗

8.70

Lotus root, snow peas, black fungus, turnip, carrots, fried onions, cabbage.
Served with sesame and lemongrass sauce

Овощные роллы: Корень лотоса, зелёный горошек “манжту”, чёрные древесные грибы,
репа, морковь, жареный лук и капуста. Подаются с соусом из лимонной травы и кунжута

Sweet and Sour Pork Ribs

10.80

Marinated for 48 hours, coloured with red yeast rice and Chinese herbs.
Served with sweet and sour vegetables

Кисло-сладкие свиные рёбра, маринованные на протяжении 48 часов, подкрашенные
красным дрожжевым рисом и китайскими приправами. Подаются с овощами в
кисло-сладком соусе

Crispy Shredded Beef Fillet in a Basket 粗

11.80

Wok fried with carrots, celery, spring onions, garlic and sweet and sour chili sauce

Хрустящие ломтики говядины, обжаренные на сковороде вок с морковью, сельдереем,
зелёным луком и чесноком в кисло-сладком соусе чили

Chew Yim Calamari 粗

14.80

Calamari coated in homemade spiced crispy flour, with sweet and sour
pickled vegetables, spring onions, garlic, shallots, chillies. “Chew Yim is a
combination of 7 spices including chilli pepper, orange peel,
ginger and Japanese pepper

Кальмары с хрустящей корочкой из муки, приправленной специями,
маринованные кисло-сладкие овощи, зелёный лук, чеснок, лук-шалот и чили.
Блюдо подаётся острым или умеренно острым, по Вашему желанию

粗 Hot/Spicy

粗 Suitable for Vegetarians

粗 Contains Nuts

粗 Острое блюдо

粗 Подходит для вегетарианцев

粗 Содержит орехи

You are kindly requested to inform us of any allergies. All prices are in Euros and include VAT
Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях. Все цены указаны в Евро и включают все налоги

SPECIAL APPETIZERS

Crispy Soft - Shell Crab

19.60

young green mango, fish/lemon dressing.
marinated sweet/sour julien vegetables.

Хрустящий краб и молодой зелёный манго, рыбный лимонный соус,
маринованные кисло-сладкие овощи жульен

Chew Yim Frog Legs 粗

18.50

Crispy golden fried with seven spices, sweet and sour vegetables, spring onions,
green and red chillies, garlic and dry shallots

Лягушачьи ножки, хрустящие и золотистые, обжаренные в семи приправах
с кисло-сладкими овощами с зелёным луком, зелёным и красным сушёным чили,
чесноком и сушёным луком-шалот

Oriental Frog Legs 粗

18.50

Wok fried and tossed with Chinese "You Tiao" in black pepper sauce

Лягушачьи ножки По-восточному, обжаренные на сковороде вок с китайским Ю Тиао,
в соусе из чёрного перца

Wasabi Prawns

19.80

Infused with avocado and wasabi, mango and kiwi seeds salsa

Креветки васаби с майонезом, насыщенным ароматами авокадо и васаби,
с сальсой из манго с семенами киви

Passion Fruit Prawns

19.80

Mayonnaise infused with passion fruit, sprinkled with kiwi seeds

Креветки с маракуйей, майонезом, насыщенным ароматом маракуйи и семенами киви

Crispy Succulent Duck 粗

With soft pancakes, leek, cucumber, homemade duck sauce

Утка с нежными блинчиками, луком-пореем, огурцом, соусом домашнего
приготовления по авторскому рецепту

Quarter duck / Четверть утки

18.90

Half duck / Половина утки

32.80

Whole duck / Целая утка

59.80

Pecking Duck 粗

65.00

Whole duck, soft pancakes, leek, cucumber, homemade duck sauce.

The breast and skin are sliced and served with pancakes.

The rest of the duck is served with your choice of noodles or vegetable fried rice

Целая утка с нежными блинчиками, луком-пореем, огурцом и соусом домашнего
приготовления по авторскому рецепту. Филе и хрустящая кожа нарезаются и
подаются с блинчиками. Остатки утки подаются с лапшой или рисом, обжаренным
с овощами, на Ваш выбор

{Утка подвешивается для отделения кожи от мяса и жарится
над огнём до получения восхитительно хрустящей корочки}

菜

Peking Duck: The history of this unique dish can be traced as far back as 589 A.D.,
but it gained its fame during the Ming Dynasty, over 600 years ago. The dish was
originally named "Shaoyazi" and it had been a favorite of the emperors of China,
through the centuries.

The art of roasting the duck, consists of many stages. The Duck is thoroughly cleaned,
then hung and drenched with boiling water. Our chef then, bastes it with his special
marinade, before leaving it to hang over night. It is roasted in a special hanging oven,
while basting continuously. He also, lends his special techniques, insuring a succulent,
tender and perfectly crisped duck, ready to titillate your pallet.

粗 Hot/Spicy

粗 Suitable for Vegetarians

粗 Contains Nuts

粗 Острое блюдо

粗 Подходит для вегетарианцев

粗 Содержит орехи

You are kindly requested to inform us of any allergies. All prices are in Euros and include VAT
Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях. Все цены указаны в Евро и включают все налоги

SEAFOOD

Sweet and Sour Prawns 粗 18.90

Three bell peppers, water chestnuts, fresh pomegranate. Wok fried with sesame seeds, sweet and sour sauce

Креветки, красный, зелёный и жёлтый сладкий перец, водяной каштан и свежий гранат, обжаренные на сковороде вок с зёрнышками кунжута и кисло-сладким соусом

Sweet and Sour Black Cod 粗 18.60

Wok fried in sweet and sour sauce with bell peppers and pineapple

Чёрная треска в кисло-сладком соусе, обжаривается на сковороде вок со сладким перцем и ананасом

Wok Fried King Prawns and Asparagus 18.50

Wok fried and tossed in oyster sauce, spring onions, garlic and ginger

Королевские креветки и спаржа, обжаренные на сковороде вок с устричным соусом, зеленым луком, чесноком и имбирем

Wok Fried King Prawns 18.50

With spring onions, bell peppers, garlic, seasonal vegetables, black bean and Szechuan sauce

Королевские креветки, обжаренные с зеленым луком, сладким перцем, чесноком, сезонными овощами, соусом из чёрных бобов и соусом по-Сычуаньск

Honey Glazed Black Cod 粗 31.80

Baked, honey glazed and served with wok fried asparagus, mayonnaise infused with seasonal fruits on the side and sesame seeds

Треска в медовой глазури, запечённая, подаётся со спаржой, обжаренной на сковороде вок, и майонезом, насыщенным ароматами сезонных фруктов (подаётся отдельно)

Steamed Sea Bass Hong Kong Style 25.80

With baby spinach, spring onions, fish sauce, light soya sauce, coriander leaves

Морской окунь на пару с молодым шпинатом, зелёным луком, рыбным соусом, лёгким соевым соусом и листьями кориандра

XO Fresh Scallops 粗 32.50

With spring onions, baby corn, shiitake mushrooms, garlic, served with our XO sauce. "Our chef, after many years of passion and dedication, has perfected the famous XO sauce, using 16 ingredients including: Parma ham, finely chopped seafood, asparagus, water chestnuts and dry scallops"

Свежие гребешки с зелёным луком, початками молодой кукурузы, грибами Шиитаке и чесноком. {Наш талантливый шеф-повар после многих лет, с любовью посвящённых своей профессии, усовершенствовал знаменитый соус XO, используя 16 компонентов, включая Пармскую ветчину, мелко порубленные морепродукты, спаржу, водяной каштан и сушёные гребешки}

Steamed Chilean Sea Bass 33.80

With bell peppers, spinach, garlic, chives, black bean and homemade fish sauce

Чилийский морской окунь на пару приготовлен со сладким перцем, шпинатом, чесноком, луком-резанцем, под рыбным соусом из чёрных бобов домашнего приготовления

Singaporean Lobster 粗

Wok fried lobster, water chestnuts, garlic, in a Singaporean chili sauce with spring onions. Served with Chinese bun

Сингапурский Омар обжаренный на сковороде вок с водяным каштаном и чесноком, в сингапурском соусе чили с зелёным луком. Подаётся с китайской булочкой.

Lobster tail / Хвост омара

49.00

Fresh Lobster / Свежий омар (per 100gr. / за 100 гр.)

9.50

Wok Fried Lobster 粗

With asparagus, baby corn, water chestnuts and Tai Chao Zhou sauce

Жареный Омар со спаржей, молодыми початками кукурузы, водяным каштаном и тайским соусом Чаою.

Lobster tail / Хвост омара

49.00

Fresh Lobster / Свежий омар (per 100gr./ за 100 гр.)

9.50

Slow Braised Abalone and White Truffle Oil 58.00

Braised in our chef's special stock, Parma ham set on Kai Lan

Медленно Тушёный Абалон в Масле из Белых Трюфелей Приготовлен в особенном бульоне от нашего шеф-повара, с Пармской ветчиной и кай-ланом

PORK

Pomegranate Sweet and Sour Pork Fillet 粗 13.80

Wok fried with fresh pomegranate, bell peppers, water chestnuts, sesame seeds, sweet and sour sauce

Свиное филе, обжаренное на сковороде вок, свежий гранат, сладкий перец, водяной каштан, семена кунжута и кисло-сладкий соус

Flamed Pork Fillet 14.80

Wok fried with champagne sauce and spring onions. Served over flames. "This special technique of enclosing the pork fillet in a steam bath of champagne brings out and marries the flavours and aromas of both ingredients to perfection"

Филе, обжаренное на сковороде вок с соусом из шампанского и зелёным луком. Подаётся горящим на огне.

{Применяется особая техника приготовления свинины в шампанском, в результате использования которой вкусы и ароматы обоих ингредиентов идеально дополняют друг друга}

Pork Fillet with Ginger and Garlic 粗 13.80

With fresh ginger, onions, spring onions, oyster sauce and Chinese cooking wine

Свиное филе с имбирем и чесноком а так же с зелёным луком, устричным соусом и Китайским столовым вином

Pork Fillet Szechuan Style 粗粗 13.80

With green, yellow and red peppers, homemade Dou Ban sauce, dry and fresh chillies

Свиное Филе По-Сычуаньски с зелёным, жёлтым и красным сладким перцем, соусом Ду Бан домашнего приготовления и перцем чили

BEEF

Stir Fried Beef with Oyster Sauce 粗 32.80

Beef tenderloin with garlic, spring onion, ginger, baby corn and oyster sauce

Говяжья вырезка, обжаренная с чесноком, зеленым луком, имбирем, кукурузой и устричным соусом

Black Pepper Beef 粗 32.80

Beef tenderloin with crispy Chinese "You Tiao", French style hot black pepper sauce, garlic chips. "You Tiao" is a traditional Chinese bread stick

Вырезка говядины с хрустящим китайским «You Tiao», французским пикантным соусом из черного перца и чесночными чипсами. «You Tiao» - традиционная китайская хлебная палочка

Moromi Miso Beef 粗 32.80

Beef tenderloin cooked with button, oyster and shiitake mushrooms, lotus root, asparagus, ginger, garlic and moromi miso sauce

Говяжья вырезка, приготовленная с шампиньонами, устричными грибами и шиитаке, корнем лотоса, спаржей, имбирем, чесноком и мороми мисо

粗 Hot/Spicy

粗 Suitable for Vegetarians

粗 Contains Nuts

粗 Острое блюдо

粗 Подходит для вегетарианцев

粗 Содержит орехи

You are kindly requested to inform us of any allergies. All prices are in Euros and include VAT
Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях. Все цены указаны в Евро и включают все налоги

POULTRY

Cashew Nut Chicken 粗 14.80

Wok fried with three bell peppers, snow peas, carrots, lotus root, baby corn, cashew nuts. Spiced with minced ginger and garlic, oyster sauce, sesame oil and Chinese cooking wine

Курица обжаренная на сковороде вок с жёлтым, красным и зелёным перцем, зелёным горошком “манжту”, морковью, корнем лотоса, молодыми початками кукурузы и орешками кешью. Приправлены имбирём, чесноком, устричным соусом и китайским столовым вином

“Tong Zi Ji” 粗 13.80

Fried chicken, shiitake and button mushrooms, sesame seeds, glazed with oyster sauce

Обжаренное куриное филе, грибы Шиитаке и семена кунжута под устричным соусом

Sweet and Sour Chicken 粗 13.80

Wok fried with fresh peach, bell peppers, water chestnuts, sesame seeds, sweet and sour sauce

Обжаренная на сковороде вок со свежим персиком, сладким перцем, водяным каштаном, зёрнышками кунжута и кисло-сладким соусом

Gong Bao Chicken 粗粗 14.70

Dry chili, water chestnuts, edamame, bell peppers, garlic, pine nuts and homemade Gong Bao sauce

Курица с сушёным чили, водяным каштаном, молодыми соевыми бобами в стручках, сладким перцем, чесноком, кедровыми орешками, соусом Гонг Бао домашнего приготовления

VEGETABLES AND TOFU

A Blend of Wok Fried Vegetables 粗 9.80

Goji berries, water chestnuts, carrots, snow peas, broccoli, baby corn, lotus root, straw mushroom, oyster mushroom, shiitake mushrooms, black and white fungus mushrooms. Tossed in oyster sauce

Ягоды дерезы обыкновенной, водяной каштан, морковь, зелёный горошек “манжту”, брокколи, початки молодой кукурузы, корень лотоса и несколько видов грибов, приправлены устричным соусом

{Ягоды дерезы обыкновенной (известной в народе как Волчья ягода) обладают экстраординарными целебными свойствами. Эти поистине уникальные ягоды содержат больше витамина Ц, чем апельсины, больше бета каротина, чем морковь, и больше железа, чем бифштекс}

Homemade Spinach Tofu 粗 10.50

Layered with enoki and shiitake mushrooms, green asparagus, oyster sauce

Тофу прослоенный грибами Шиитаке и Эноки, зелёной спаржей и приправленный устричным соусом

Wok Fried Eggplant and Homemade Spinach Tofu 粗 10.80

With black fungus, shiitake mushrooms, water chestnuts, spring onions and garlic, drenched in Dou Ban sauce

Баклажан со Сковороды Вок и Тофу со Шпинатом Домашнего Приготовления с чёрными древесными грибами, грибами Шиитаке, водяным каштаном, зелёным луком и чесноком, заправленными соусом Ду Бан

Baby Bok Choy 粗 9.50

With enoki and shiitake mushrooms, served with oyster sauce

Молодой Бок Чой с грибами Шиитаке, Эноки и устричным соусом

Four Mushrooms 粗粗 13.80

Wok fried, tossed with white truffle oil

4 Вида Грибов Обжарены на сковороде вок с маслом из белых трюфелей

粗 Hot/Spicy

粗 Suitable for Vegetarians

粗 Contains Nuts

粗 Острое блюдо

粗 Подходит для вегетарианцев

粗 Содержит орехи

You are kindly requested to inform us of any allergies. All prices are in Euros and include VAT
Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях. Все цены указаны в Евро и включают все налоги

RICE

- Jasmine Rice 粗** 3.85
Steamed jasmine rice, sprinkled with jasmine tea
Приготовленный на пару, приправленный жасминовым чаем
- Vegetable Fried Rice 粗** 4.60
Ginger flavoured, with spring onions, coriander, sprinkled with chives
Приправленный имбирём, зелёным луком, кориандром и луком-резанцем
- Egg Fried Rice 粗** 4.60
With seasonal vegetables / С сезонными овощами
- Scallop and Prawn Fried Rice** 7.20
With egg and mixed seafood / С яйцом и различными морепродуктами
- Lotus Rice** 13.80
Wok fried with fresh scallops, seasonal vegetables, shiitake mushrooms, carrots, chives and spring onions, all parceled in a lotus leaf
Обжаренный на сковороде вок со свежими морскими гребешками, сезонными овощами, грибами Шиитаке, морковью, луком-резанцем и зелёным луком. Подается упакованным в лист лотоса

NOODLES

- Chinese Yellow Long-Life Noodles 粗** 11.80
With bell peppers, shiitake and oyster mushrooms, spring onions, garlic
Жёлтая Китайская Лапша Долголетия со сладким перцем, грибами Шиитаке и вешенками, зелёным луком и чесноком
- with chicken / С курицей 13.80
with pork / Со свиной 13.80
with prawns / С королевскими креветками 16.50
- “Mi Fen” Rice Flour Noodles 粗粗** 11.80
With hot curry paste, egg, bean sprouts, peppers, spring onions and shiitake mushrooms
Лапша из Рисовой Муки “Ми Фен” с острым соусом карри, яйцом, ростками фасоли, сладким перцем, зелёным луком и грибами Шиитаке
- with chicken / С курицей 13.80
with pork / Со свиной 13.80
with prawns / С королевскими креветками 16.50
- Dry Noodles with Black Bean Sauce 粗**
Noodles, egg, carrots, bean sprouts, red chillies, garlic, spring onions, bell peppers, black bean sauce
Сухая Лапша в Чёрном Бобовом Соусе
- with vegetables / С овощами 11.80
with chicken / С курицей 13.80
with pork / Со свиной 13.80
with prawns / С королевскими креветками 16.50
- Three Mushrooms Wonton Noodles 粗**
Straw mushrooms, button mushrooms, shiitake mushrooms, spring onions, onions, wonton noodles, bean sprouts, in oyster sauce
Лапша с Тремя Видами Грибов
- with vegetables / С овощами 11.80
with chicken / С курицей 13.80
with pork / Со свиной 13.80
with prawns / С королевскими креветками 16.50

粗 Hot/Spicy

粗 Suitable for Vegetarians

粗 Contains Nuts

粗 Острое блюдо

粗 Подходит для вегетарианцев

粗 Содержит орехи

You are kindly requested to inform us of any allergies. All prices are in Euros and include VAT
Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях. Все цены указаны в Евро и включают все налоги

THAI MENU

SOUP SELECTION - СУП

Tom Yam Goong 粗 12.80

A very popular hot and sour soup with prawns, lemongrass, galangal and hot chili

Популярный кисло-острый суп с креветками, лимонным сорго, калганом и острым чили

Tom Yam 粗

A very popular hot and sour soup with roasted chilies, coconut milk, lemongrass, galangal and hot chili

Популярный кисло-острый суп с запеченным чили, сливками, лимонным сорго, калганом и

острым чили

Seafood / Морепродукты

13.80

Chicken / Курица

9.60

Any of the soups can be cooked to the level of spiciness according to your personal taste

and preference. Выбранный Вами суп может быть приготовлен в соответствии с Вашими

пожеланиями по степени пикантности

TRADITIONAL DISHES

Steamed Sea Bass 粗 22.60

Tender sea bass with Thai spicy lime sauce

Нежное мясо окуня приготовленное на пару с Тайским пикантным соусом из лайма

GAENG PHED CURRY DISHES

Green Curry 粗

Fragrant classic green curry with eggplant and your choice of:

Классический ароматный зелёный карри с ломтиками баклажана и мясом на Ваш выбор:

Vegetables / Овощи

13.50

Chicken / Курица

14.80

Pork / Свинина

14.80

Prawns / Креветки

17.80

Massaman Lamb or Chicken 粗

Massaman curry with coconut milk, potatoes and your choice of:

Массаман карри с кокосовым молоком, картофелем и мясом на Ваш выбор:

Vegetables / Овощи

13.50

Chicken / Курица

14.80

Lamb / Баранина

17.80

NOODLES AND RICE

Phad Thai 粗

Rice noodles stir fried with tamarind sauce, bean sprouts, peanuts, chives

11.80

Рисовая лапша обжаренная на сковороде вок с тамаиндовым соусом и

пророщенной фасолью, арахисом и луком-пореем

Chicken / Курица

13.80

Prawns / Креветки

16.40

Phad Kee Mow 粗

Wok fried fat rice stick noodles in hot and spicy soya sauce and mixed vegetables

11.80

Chicken / Свинина

13.80

Pork / Курица

13.80

Calamari / Кальмары

14.20

Prawns / Креветки

16.40

Can be cooked to the level of spiciness according to your personal taste and preference

Блюдо может быть приготовлено в соответствии с Вашими пожеланиями по степени

пикантности.

Thai Fried Rice

Wok fried jasmine rice with egg and your choice of:

Жасминовый рис обжаренный на сковороде вок с яйцом и мясом на Ваш выбор:

Vegetables / Овощи

3.60

Chicken / Свинина

4.60

Pork / Курица

4.60

Calamari / Кальмары

5.60

Prawns / Креветки

6.70

DESSERTS

Tempura Ice Cream 粗	7.80
Tempura ice cream topped with chocolate coconut milk sauce Мороженое в Темпуре с соусом из шоколада и кокосового молока	
Banana Tempura 粗	7.50
Banana tempura topped with chocolate coconut milk sauce, served with vanilla ice cream Банан в Темпуре с соусом из шоколада и кокосового молока, подается с ванильным мороженым	
Chocolate Fondant 粗	7.80
Dence dark chocolate fondant filled with ganache, served with strawberry topping and vanilla ice cream Шоколадный Фондан из темного шоколада с начинкой из ганаче, подается с клубничным соусом и ванильным мороженым	
Chocolate Sphere 粗	7.80
A chocolate sphere filled with exotic fruits, scented sponge and rich chocolate cream Шоколадная сфера, наполненная экзотическими фруктами, душистым бисквитом и насыщенным шоколадным кремом	
Tonka Ginger Baked Cheese Cake 粗	7.50
Baked cheesecake spiced with ginger and tonka bean, accompanied with caramelised bananas Запеченный чизкейк, с ароматом имбиря и боба Тонка, подается с карамелизированными бананами	
Exotic Fruit Platter	19.00
a selection of local and exotic fruit Фруктовое Ассорти из экзотических и местных фруктов	
Home-made Ice Cream (per scoop - за шарик)	3.40
Green tea with forest fruits / Зелёный чай с лесными ягодами Vanilla / Ваниль Chocolate / Шоколад Strawberry / Клубника	
Home-made Sorbet (per scoop) 粗	3.40
Blood orange with hazelnut chocolate paste and orange zest / Кровавый апельсин и лесной орех на шоколадной основе с апельсиновой цедрой Lemon / Лимон Mango / Манго	

COFFEES

Nescafe	3.50
Nescafe frappe	3.90
Espresso	3.20
Double espresso	4.20
Cappuccino	4.00
Freddo espresso	4.30
Freddo cappuccino	4.60
Americano	3.50
Cyprus coffee	2.70
Double Cyprus coffee	3.40
Café latte	4.20
Filter coffee	3.50



CHI is the invisible life force or vital energy that flows through all living things. It is thought to be inherited and also derived from food and air.



CHI είναι η αόρατη δύναμη ζωής ή η ζωτική ενέργεια που ρέει ανάμεσα σε όλους τους ζωντανούς οργανισμούς. Θεωρείται ότι είναι κληρονομιά, όπου επίσης προέρχεται από τα τρόφιμα και τον αέρα.

DIM SUM

Steamed / στον ατμό (4 pieces/κομμάτια)

Spinach 粗

5.80

Broccoli, carrots, black fungus, sweet corn and Chinese mushrooms, in spinach flavoured skin

Μπρόκολο, καρότο, μαύρο μανιτάρι, καλαμπόκι και Κινέζικο μανιτάρι, σε ζύμη από σπανάκι

Asparagus and Shiitake Mushrooms 粗

5.80

With carrots, water chestnuts, in flour based skin

Καρότο, νεροκάστανα σε ζύμη από αλεύρι

Ma Lai Chicken Dumplings

5.80

With broccoli, chives, parsley, spring onion, in flour custard and chive skin

Μπρόκολο, σχοινόπρασο, μαϊντανός, φρέσκα κρεμμυδάκια, σε ζύμη από αλεύρι αρωματισμένη με άνηθο

Prawns, Fresh Scallop and Pork 粗

7.80

With Chinese mushrooms, water chestnuts, in dill flavoured skin

Κινέζικα μανιτάρια και νεροκάστανα σε ζύμη από αλεύρι αρωματισμένη με άνηθο

Coriander Dim Sum

6.80

With prawns, pork, carrots, black fungus, coriander, in chive flavoured skin.

Topped with tobiko wasabi

Με γαρίδες, χοιρινό, καρότο, μαύρο μανιτάρι και κόλιανδρος σε ζύμη αρωματισμένη με σχοινόπρασο και tobiko wasabi

Tom Yam 粗

8.90

Prawns, scallops, snow peas, celery, 3 bell peppers, caviar and Tom Yam paste, in sweet tea olive skin

Με γαρίδες, χτένια, μπιζέλι, σέλινο, πιπεριές, χαβιάρι και πάστα Tom Yam σε ζύμη αρωματισμένη με γλυκό τσαϊ και ελιά

Mint Alaskan King Crab

12.50

With prawns, green beans, carrots and fresh mint, in spinach flavoured skin

Με γαρίδες, φασολάκι, καρότο, δυόσμος σε ζύμη από σπανάκι

Mint Crab

5.80

Crab stick, prawns, green beans, carrots and fresh mint, in spinach flavoured skin

Καβουροσαλάτα, γαρίδες, φασολάκι, καρότο και δυόσμος σε ζύμη από σπανάκι

Cha Siew Bun

6.40

Roasted pork neck marinated in BBQ and sesame sauce, coriander, in flour based skin

Ψητός χοιρινός λαιμός, με κόλιανδρο μαριναρισμένος σε σάλτσα μπάριμπεκιου και σάλτσα από σουσάμι σε ζύμη

Cha Siew Mai

6.40

Chicken, prawns, snow peas, spring onions, Chinese mushrooms, in wonton skin.

Topped with red bell peppers

Κοτόπουλο, γαρίδες, μπιζέλι, φρέσκα κρεμμυδάκια, και Κινέζικα μανιτάρια σε ζύμη wonton και κόκκινες πιπεριές

Enoki and Prawn

7.80

With green beans, carrots in sweet tea olive skin. Topped with tobiko

Φασολάκι και καρότο σε ζύμη αρωματισμένη με γλυκό τσαϊ και ελιά. Με tobiko

Dim Sum Selection 1 (12 pieces / 12 κομμάτια)

18.40

Asparagus and Shiitake Mushrooms / Σπαράγγια και μανιτάρια shiitake (3 pcs/ κμτ)

Prawns, Fresh Scallops and Pork / Γαρίδες, φρέσκα χτένια και χοιρινό (3 pcs/ κμτ)

Mint Crab / Καβούρι με άρωμα δυόσμου (3 pcs/ κμτ)

Chicken Siew Mai / Κοτόπουλο Siew Mai (3 pcs/ κμτ)

Dim Sum Selection 2 (12 pieces / 12 κομμάτια)

21.50

Spinach / Σπανάκι (3 pcs/ κμτ)

Coriander Dim Sum / Κόλιανδρος (3 pcs/ κμτ)

Enoki and Prawn / Μανιτάρια Ενοκί και Γαρίδα (3 pcs/ κμτ)

Mint Alaskan King Crab / Καβούρι Αλάσκας με Άρωμα Δυόσμου (3 pcs/ κμτ)

粗 Hot/Spicy

粗 Suitable for Vegetarians

粗 Contains Nuts

粗 Καυτερό 粗 Κατάλληλο για χορτοφάγους 粗 Περιέχει ξηρούς καρπούς

DIM SUM

Fried/ Τηγανιτά (4 pieces/ κομμάτια)

Shang Hai

5.80

Pork, szechuan vegetables, turnip, radish and spring onions, in flour based skin.
Pan fried

Χοιρινό, λαχανικά Szechuan, γογγύλι, ραπανάκι και φρέσκα κρεμμυδάκια
σε λεπτή ζύμη

“Ji Bao” Chicken Bun 粗

6.20

Bok choy, turnip, ginger, Chinese mushrooms and spring onions dashed with Shao Shing wine, in flour and chocolate skin. This traditional dim sum is steamed and pan fried

Bok Choy, γογγύλι, τζίντζερ, Κινέζικα μανιτάρια και φρέσκα κρεμμυδάκια,
με κρασί Shao Shing σε ζύμη από αλεύρι και σοκολάτα

Sticky Chicken and Prawns 粗

6.20

With cauliflower, carrots and parsley, in potato wheat starch skin, which are flavoured with carrot juice, chives and sesame seeds. Pan fried

Κουνουπίδι, καρότο και μαϊντανός σε ζύμη από άμυλο πατάτας και σιταριού,
αρωματισμένη με χυμό καρότου και σχοινόπρασο

Foie Gras & Beef Tenderloin

10.80

With celery, carrots, water chestnuts, coriander and chives, in flour potato and gluten skins. Pan fried

Σέλινο, καρότο, νεροκάστανα, κόλιανδρος και σχοινόπρασο σε ζύμη από αλεύρι,
πατάτα και γλουτένη

粗 Hot/Spicy

粗 Suitable for Vegetarians

粗 Contains Nuts

粗 Καυτερό 粗 Κατάλληλο για χορτοφάγους 粗 Περιέχει ξηρούς καρπούς

You are kindly requested to inform us of any allergies. All prices are in Euros and include VAT
Παρακαλούμε όπως ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες. Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν τον Φ.Π.Α.

SOUPS

Sweet Baby Corn Soup

With home made chicken stock and egg whites

7.20

Γλυκιά Σούπα από Baby Καλαμπόκι, με σπιτικό ζωμό και ασπράδια αυγού

* With royal king crab / Με καβούρι Αλάσκας

14.80

Hot and Sour 粗

10.80

Prawn, chicken broth, tofu, black fungus, shiitake mushrooms, egg whites
Chili oil and black vinegar served separately

Καυτερή και ξινή σούπα, με γαρίδες, ζωμό κότας, τόφου, μαύρα και shiitake μανιτάρια, ασπράδια αυγού. Συνοδεύεται με λάδι από τσίλι και μαύρο ξύδι

Chicken and Shredded Wonton Noodles Clear Soup

12.40

Chicken, wonton noodles, carrots, bok choy, spring onions,
in chicken stock with spices

Παραδοσιακή σούπα με “wonton”, κοτόπουλο, wonton noodles, καρότο, bok choy, φρέσκια κρεμμυδάκια, σε ζωμό κοτόπουλο με μπαχαρικά

APPETIZERS

Duck Salad 粗

17.80

Crispy duck slices with fresh salad leaves, carrot, leek, cucumber, pine nuts,
dried shallots, and pomelo. Served with homemade duck salad dressing.

Τραγανιστά κομμάτια πάπιας, ανάμικτη σαλάτα, καρότο, πράσο, αγγούρι, κουκουνάρι, αποξηραμένο κρεμμυδάκι και πόμελο. Με ντρέσινγκ πάπιας

Sesame Prawn Toast 粗

7.80

With a thick layer of minced king prawns, white and black sesame seeds,
sweet and sour sauce

Με κιμά από γαρίδες, λευκό και μαύρο σουσάμι. Συνοδεύεται με γλυκόξινη σάλτσα.

Chi Special Spring Rolls 粗粗粗

8.70

Lotus root, snow peas, black fungus, turnip, carrots, fried onions, cabbage.
Served with sesame and lemongrass sauce

Ρίζα λωτού, μπιζέλι, μανιτάρι, γογγύλι, καρότο, τηγανιτό κρεμμύδι, λάχανο.
Σάλτσα από σουσάμι και λεμονόχορτο

Sweet and Sour Pork Ribs

10.80

Marinated for 48 hours, coloured with red yeast rice and Chinese herbs.
Served with sweet and sour vegetables

Μαρινάρονται για 48 ώρες σε μαγιά κόκκινου ρύζιου και κινέζικα βότανα.
Σερβίρονται με γλυκόξινα λαχανικά

Crispy Shredded Beef Fillet in a Basket 粗

11.80

Wok fried with carrots, celery, spring onions, garlic and sweet and sour chili sauce

Τηγανισμένες σε wok με καρότο, σέλινο, φρέσκα κρεμμυδάκια, σκόρδο
και γλυκόξινη σάλτσα από τσίλι

Chew Yim Calamari 粗

14.80

Calamari coated in homemade spiced crispy flour, with sweet and sour
pickled vegetables, spring onions, garlic, shallots, chillies.

Καλαμάρι τηγανισμένο σε πικάντικο αλεύρι με φρέσκα κρεμμυδάκια, σκόρδο, τσίλι.
Συνοδεύεται με γλυκόξινα λαχανικά τουρσί

“Chew Yim is a combination of 7 spices including chilli pepper, orange peel,
ginger and Japanese pepper”.

粗 Hot/Spicy

粗 Suitable for Vegetarians

粗 Contains Nuts

粗 Καυτερό

粗 Κατάλληλο για χορτοφάγους

粗 Περιέχει ξηρούς καρπούς

You are kindly requested to inform us of any allergies. All prices are in Euros and include VAT
Παρακαλούμε όπως ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες. Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν τον Φ.Π.Α.

SPECIAL APPETIZERS

Crispy Soft - Shell Crab

19.60

young green mango, fish/lemon dressing.
marinated sweet/sour julien vegetables.

Σάλτσα από πράσινο μάνγκο, ζωμό ψαριού αρωματισμένο με λεμόνι και μαριναρισμένα γλυκόξινα λαχανικά

Chew Yim Frog Legs 粗

18.50

Crispy golden fried with seven spices, sweet and sour vegetables, spring onions, green and red chillies, garlic and dry shallots

Βατραχοπόδαρα σε μείγμα 7 μπαχαρικών τηγανισμένα με κρεμμυδάκια, chillies και σκόρδο. Συνοδεύονται με μαριναρισμένα γλυκόξινα λαχανικά

Oriental Frog Legs 粗

18.50

Wok fried and tossed with Chinese "You Tiao" in black pepper sauce

Βατραχοπόδαρα τηγανισμένα σε Wok με Κινέζικα "You Tiao" και σάλτσα μαύρου πιπεριού

Wasabi Prawns

19.80

Infused with avocado and wasabi, mango and kiwi seeds salsa

Με αβοκάντο και wasabi, σάλτσα μάνγκο και σπόρους από ακτινίδιο

Passion Fruit Prawns

19.80

Mayonnaise infused with passion fruit, sprinkled with kiwi seeds

Με σάλτσα μαγιονέζας με φρούτα του πάθους και σπόρους από ακτινίδιο

Crispy Succulent Duck 粗

With soft pancakes, leek, cucumber, homemade duck sauce

Συνοδεύεται με κρέπες, πράσο, αγγουράκι και σπιτική σάλτσα πάπιας

Quarter duck / Τέταρτο 1/4

Half duck / Μισή 1/2

Whole duck / Ολόκληρη

18.90

32.80

59.80

Pecking Duck 粗

65.00

Whole duck, soft pancakes, leek, cucumber, homemade duck sauce.

The breast and skin are sliced and served with pancakes.

The rest of the duck is served with your choice of noodles or vegetable fried rice

Ολόκληρη πάπια, κρέπες, πράσο, αγγουράκι και σπιτική σάλτσα πάπιας.

Αρχικά, σερβίρονται το στήθος και το τραγανό δέρμα.

Η υπόλοιπη πάπια σερβίρεται με επιλογή από noodles ή ρύζι με λαχανικά

粗

Peking Duck: The history of this unique dish can be traced as far back as 589 A.D., but it gained its fame during the Ming Dynasty, over 600 years ago. The dish was originally named "Shaoyazi" and it had been a favorite of the emperors of China, through the centuries.

The art of roasting the duck, consists of many stages. The Duck is thoroughly cleaned, then hung and drenched with boiling water. Our chef then, bastes it with his special marinade, before leaving it to hang over night. It is roasted in a special hanging oven, while basting continuously. He also, lends his special techniques, insuring a succulent, tender and perfectly crisped duck, ready to titillate your pallet.

粗 Hot/Spicy

粗 Suitable for Vegetarians

粗 Contains Nuts

粗 Καυτερό

粗 Κατάλληλο για χορτοφάγους

粗 Περιέχει ξηρούς καρπούς

You are kindly requested to inform us of any allergies. All prices are in Euros and include VAT

Παρακαλούμε όπως ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες. Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν τον Φ.Π.Α.

SEAFOOD

Sweet and Sour Prawns 粗 18.90

Three bell peppers, water chestnuts, fresh pomegranate. Wok fried with sesame seeds, sweet and sour sauce

Γλυκόξινες Γαρίδες, με πολύχρωμες πιπεριές, νεροκάστανα και φρέσκο ρόδι, τηγανισμένες στο wok με σουσάμι και γλυκόξινη σάλτσα

Sweet and Sour Black Cod 粗 18.60

Wok fried in sweet and sour sauce with bell peppers and pineapple

Γλυκόξινος Μπακαλιάρος, στο Wok με γλυκόξινη σάλτσα με γλυκιές πιπεριές και κομμάτια ανανά

Wok Fried King Prawns and Asparagus 18.50

Wok fried and tossed in oyster sauce, spring onions, garlic and ginger

Γαρίδες και σπαράγγια, στο Wok με φρέσκα κρεμμυδάκια, σκόρδο, τζίντζερ σε σάλτσα στρειδιών

Wok Fried King Prawns 18.50

With spring onions, bell peppers, garlic, seasonal vegetables, black bean and Szechuan sauce

Γαρίδες τηγανισμένες με φρέσκα κρεμμυδάκια, πιπεριές, σκόρδο, λαχανικά εποχής σε σάλτσα μαύρου φασολιού και Szechuan

Honey Glazed Black Cod 粗 31.80

Baked, honey glazed and served with wok fried asparagus, mayonnaise infused with seasonal fruits on the side and sesame seeds

Μαύρος μπακαλιάρος σε κρούστα από μέλι, ψημένος στο φούρνο, σερβίρεται με σπαράγγια στο Wok, μαγιονέζα με φρούτα εποχής και σουσάμι

Steamed Sea Bass Hong Kong Style 25.80

With baby spinach, spring onions, fish sauce, light soya sauce, coriander leaves

Λαβράκι στον ατμό, με σπανάκι, φρέσκα κρεμμυδάκια, σπιτική σάλτσα ψαριού, με ελαφριά σάλτσα σόγιας και φύλλα κόλιανδρου

XO Fresh Scallops 粗 32.50

With spring onions, baby corn, shiitake mushrooms, garlic, served with our XO sauce. "Our chef, after many years of passion and dedication, has perfected the famous XO sauce, using 16 ingredients including: Parma ham, finely chopped seafood, asparagus, water chestnuts and dry scallops"

Φρέσκα Χτένια XO, με φρέσκα κρεμμυδάκια, καλαμπόκι "baby", μανιτάρια shiitake, σκόρδο και την δικιά μας σάλτσα XO.

"Ο αρχιμάγειρας μετά από χρόνια εμπειρίας και αφοσίωσης έχει τελειοποιήσει τη δημοφιλή σάλτσα XO, χρησιμοποιώντας 16 υλικά όπως ζαμπόν Πάρμας, ψιλοκομμένα θαλασσινά, σπαράγγια, νεροκάστανα και αποξηραμένα χτένια"

Steamed Chilean Sea Bass 33.80

With bell peppers, spinach, garlic, chives, black bean and homemade fish sauce

Λαβράκι χιλής στον ατμό με πιπεριές, σπανάκι, σκόρδο, σχοινόπρασο, μαύρα φασόλια και σπιτική σάλτσα ψαριού

Singaporean Lobster 粗

Wok fried lobster, water chestnuts, garlic, in a Singaporean chili sauce with spring onions. Served with Chinese bun

Αστακός Σιγκαπούρης, στο Wok με νεροκάστανα, σκόρδο και σάλτσα Σιγκαπούρης με τσίλι και φρέσκα κρεμμυδάκια. Σερβίρεται με κινέζικα ψωμάκια

Lobster tail / Αστακοουρά

49.00

Fresh Lobster / Φρέσκος Αστακός (per 100gr. / ανά 100 γρ.)

9.50

Wok Fried Lobster 粗

With asparagus, baby corn, water chestnuts and Tai Chao Zhou sauce

Αστακός στο Wok με σπαράγγια, baby καλαμπόκι, νεροκάστανα και σάλτσα "Thai Chao Zhou"

Lobster tail / Αστακοουρά

49.00

Fresh Lobster / Φρέσκος Αστακός (per 100gr. / ανά 100 γρ.)

9.50

Slow Braised Abalone and White Truffle Oil 58.00

Braised in our chef's special stock, Parma ham set on Kai Lan

Σιγοβρασμένο Abalone και Λευκό Λάδι Τρούφας, ψήνεται σε σπιτικό ζωμό με ζαμπόν Πάρμας πάνω σε λαχανικά "Kai-Lan"

PORK

Pomegranate Sweet and Sour Pork Fillet 粗 13.80

Wok fried with fresh pomegranate, bell peppers, water chestnuts, sesame seeds, sweet and sour sauce

Χοιρινό στο Wok με φρέσκο ρόδι, πιπεριές, νεροκάστανα, σουσάμι, γλυκόξινη σάλτσα

Flamed Pork Fillet 14.80

Wok fried with champagne sauce and spring onions. Served over flames.

“This special technique of enclosing the pork fillet in a steam bath of champagne brings out and marries the flavours and aromas of both ingredients to perfection”

Φιλέτο Χοιρινό Flamed στο Wok με σάλτσα σαμπάνιας, φρέσκα κρεμμύδια.

“Με αυτή την ειδική τεχνική μαγειρέματος του χοιρινού φιλέτου με τη σαμπάνια, αναδεικνύονται όλες οι γεύσεις και τα αρώματα των δύο συστατικών”

Pork Fillet with Ginger and Garlic 粗 13.80

With fresh ginger, onions, spring onions, oyster sauce and Chinese cooking wine

Χοιρινό φιλέτο με φρέσκο τζίντζερ, σκόρδο, φρέσκα κρεμμυδάκια, σάλτσα στρειδιών και κινέζικο κρασί

Pork Fillet Szechuan Style 粗粗 13.80

With green, yellow and red peppers, homemade Dou Ban sauce, dry and fresh chillies

Χοιρινό φιλέτο με πιπεριές, σπιτική σάλτσα “Dou Ban”, αποξηραμένες και φρέσκιες πιπεριές chili

BEEF

Stir Fried Beef with Oyster Sauce 粗 32.80

Beef tenderloin with garlic, spring onion, ginger, baby corn and oyster sauce

Φιλέτο βοδινό με σκόρδο, κρεμμυδάκι, τζίντζερ, καλαμπόκι και σάλτσα στρειδιών

Black Pepper Beef 粗 32.80

Beef tenderloin with crispy Chinese “You Tiao”, French style hot black pepper sauce, garlic chips. “You Tiao” is a traditional Chinese bread stick

Φιλέτο βοδινό με τραγανό κινέζικο “You Tiao”, Γαλλική σάλτσα μαύρου πιπεριού με τσιπς σκόρδου. Το “You Tiao” είναι ένα παραδοσιακό κινέζικο ψωμί

Moromi Miso Beef 粗 32.80

Beef tenderloin cooked with button, oyster and shiitake mushrooms, lotus root, asparagus, ginger, garlic and moromi miso sauce

Φιλέτο βοδινό μαγειρεμένο με τρία είδημανιτάρων (button, “oyster”, shiitake), ρίζα λωτού, σπαράγγια, τζίντζερ, σκόρδο και σάλτσα moromi miso

粗 Hot/Spicy

粗 Suitable for Vegetarians

粗 Contains Nuts

粗 Καυτερό

粗 Κατάλληλο για χορτοφάγους

粗 Περιέχει ξηρούς καρπούς

You are kindly requested to inform us of any allergies. All prices are in Euros and include VAT
Παρακαλούμε όπως ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες. Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν τον Φ.Π.Α.

POULTRY

Cashew Nut Chicken 粗 14.80

Wok fried with three bell peppers, snow peas, carrots, lotus root, baby corn, cashew nuts. Spiced with minced ginger and garlic, oyster sauce, sesame oil and Chinese cooking wine

Κοτόπουλο στο Wok με πιπεριές, μπιζέλι, καρότο, ρίζα λωτού, baby καλαμπόκι και ξηρούς καρπούς κάσιους. Αρωματισμένο με τριμμένο τζίντζερ και σκόρδο, σάλτσα από στρείδια, σησαμέλαιο και κινέζικο κρασί

“Tong Zi Ji” 粗 13.80

Fried chicken, shiitake and button mushrooms, sesame seeds, glazed with oyster sauce

Τηγανιτό κοτόπουλο, μανιτάρια λευκά και shiitake, με σουσάμι και σάλτσα στρειδιών

Sweet and Sour Chicken 粗 13.80

Wok fried with fresh peach, bell peppers, water chestnuts, sesame seeds, sweet and sour sauce

Κοτόπουλο στο Wok με πιπεριές, νεροκάστανα, ροδάκινο, σουσάμι και γλυκόξινη σάλτσα

Gong Bao Chicken 粗粗 14.70

Dry chili, water chestnuts, edamame, bell peppers, garlic, pine nuts and homemade Gong Bao sauce

Με αποξηραμένο τσίλι, νεροκάστανα, πράσινο φασολάκι σόγιας, πιπεριές, σκόρδο, κουκουνάρι και σπιτική σάλτσα Gong Bao

VEGETABLES AND TOFU

A Blend of Wok Fried Vegetables 粗 9.80

Goji berries, water chestnuts, carrots, snow peas, broccoli, baby corn, lotus root, straw mushroom, oyster mushroom, shiitake mushrooms, black and white fungus mushrooms. Tossed in oyster sauce

Μούρα goji, νεροκάστανα, καρότο, μπιζέλι, μπρόκολο, καλαμπόκι baby, ρίζα λωτού και ποικιλία από μανιτάρια, σε πλούσια σάλτσα στρειδιών

Homemade Spinach Tofu 粗 10.50

Layered with enoki and shiitake mushrooms, green asparagus, oyster sauce

Σπανάκι Τόφου. Σερβίρεται με μανιτάρια enoki και shiitake, πράσινα σπαράγγια και σάλτσα στρειδιών

Wok Fried Eggplant and Homemade Spinach Tofu 粗 10.80

With black fungus, shiitake mushrooms, water chestnuts, spring onions and garlic, drenched in Dou Ban sauce

Μαύρο μανιτάρι, μανιτάρια shiitake, νεροκάστανα, φρέσκα κρεμμυδάκια και σκόρδο, σε σάλτσα Dou Ban

Baby Bok Choy 粗 9.50

With enoki and shiitake mushrooms, served with oyster sauce

Με μανιτάρια enoki και shiitake, σερβίρεται με σάλτσα στρειδιών

Four Mushrooms 粗粗 13.80

Wok fried, tossed with white truffle oil

Τηγανισμένα σε wok με λευκό λάδι τρούφας

粗 Hot/Spicy 粗 Suitable for Vegetarians 粗 Contains Nuts
粗 Καυτερό 粗 Κατάλληλο για χορτοφάγους 粗 Περιέχει ξηρούς καρπούς

You are kindly requested to inform us of any allergies. All prices are in Euros and include VAT
Παρακαλούμε όπως ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες. Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν τον Φ.Π.Α.

RICE

Jasmine Rice 粗 3.85

Steamed jasmine rice, sprinkled with jasmine tea

Ρύζι ατμού, πασπαλισμένο με τσάι γιασεμί

Vegetable Fried Rice 粗 4.60

Ginger flavoured, with spring onions, coriander, sprinkled with chives

Τηγανιτό ρύζι με λαχανικά, αρωματισμένο με τζίντζερ και φρέσκα κρεμμύδια, κόλιανδρο, πασπαλισμένο με σχοινόπρασο

Egg Fried Rice 粗 4.60

Τηγανιτό ρύζι με αυγό

With seasonal vegetables / Ανάμικτο με λαχανικά εποχής

Scallop and Prawn Fried Rice 7.20

Τηγανιτό ρύζι με χτένια και γαρίδες

With egg and mixed seafood / Με αυγό και θαλασσινά

Lotus Rice 13.80

Wok fried with fresh scallops, seasonal vegetables, shiitake mushrooms, carrots, chives and spring onions, all parceled in a lotus leaf

Στο Wok με φρέσκα χτένια, εποχιακά λαχανικά,μανιτάρια shiitake, καρότα, σχοινόπρασο και φρέσκα κρεμμυδάκια τυλιγμένα σε φύλλο λωτού

NOODLES

Chinese Yellow Long-Life Noodles 粗 11.80

With bell peppers, shiitake and oyster mushrooms, spring onions, garlic

Κινέζικα κίτρινα νούντλς με πιπεριές, μανιτάρια oyster και shiitake, φρέσκο κρεμμυδάκι και σκόρδο

with chicken / Με κοτόπουλο 13.80

with pork / Με χοιρινό 13.80

with prawns / Με γαρίδες 16.50

“Mi Fen” Rice Flour Noodles 粗粗 11.80

With hot curry paste, egg, bean sprouts, peppers, spring onions and shiitake mushrooms

Νούντλς ριζιού με καυτερή πάστα από κάρυ, φύτρες φασολιών, αυγό, πιπεριές, φρέσκο κρεμμυδάκι και μανιτάρια shiitake

with chicken / Με κοτόπουλο 13.80

with pork / Με χοιρινό 13.80

with prawns / Με γαρίδες 16.50

Dry Noodles with Black Bean Sauce 粗 11.80

Noodles, egg, carrots, bean sprouts, red chillies, garlic, spring onions, bell peppers, black bean sauce

Νούντλς, αυγό, καρότο, φύτρες φασολιών, κόκκινη πιπεριά chili, σκόρδο, φρέσκο κρεμμυδάκι, πιπεριές και σάλτσα από μαύρα φασόλια

with vegetables / Με λαχανικά 13.80

with chicken / Με κοτόπουλο 13.80

with pork / Με χοιρινό 13.80

with prawns / Με γαρίδες 16.50

Three Mushrooms Wonton Noodles 粗 11.80

Straw mushrooms, button mushrooms, shiitake mushrooms, spring onions, onions, wonton noodles, bean sprouts, in oyster sauce

Νούντλς wonton με τρία είδη μανιταριών, φρέσκο κρεμμυδάκι, κρεμμύδι και φύτρες φασολιών σε σάλτσα στρειδιών

with vegetables / Με λαχανικά 13.80

with chicken / Με κοτόπουλο 13.80

with pork / Με χοιρινό 13.80

with prawns / Με γαρίδες 16.50

粗 Hot/Spicy

粗 Suitable for Vegetarians

粗 Contains Nuts

粗 Καυτερό 粗 Κατάλληλο για χορτοφάγους 粗 Περιέχει ξηρούς καρπούς

You are kindly requested to inform us of any allergies. All prices are in Euros and include VAT

Παρακαλούμε όπως ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες. Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν τον Φ.Π.Α.

THAI MENU

SOUP SELECTION - ΣΟΥΠΕΣ

Tom Yam Goong 粗

12.80

A very popular hot and sour soup with prawns, lemongrass, galangal and hot chili
Μια όξινη και πικάντικη σούπα με γαρίδες, λεμονόχορτο, ρίζα galangal και καυτερή πιπεριά chili

Tom Yam 粗

A very popular hot and sour soup with roasted chilies, coconut milk, lemongrass, galangal and hot chili / Μια δημοφιλής όξινη και πικάντικη σούπα με ψητές πιπεριές chili, γάλα καρύδας, λεμονόχορτο, ρίζα galangal

Seafood / Θαλασσινά

13.80

Chicken / Κοτόπουλο

9.60

* Any of the soups can be cooked to the level of spiciness according to your personal taste and preference. Μπορείτε να επιλέξετε τις παραπάνω σούπες, λιγότερο ή περισσότερο πικάντικες σύμφωνα με την προτιμησή σας.

TRADITIONAL DISHES

Steamed Sea Bass 粗

22.60

Tender sea bass with Thai spicy lime sauce

Φιλέτο λαβράκι στον ατμό, με πικάντικη Ταϊλανδέζικη σάλτσα από λάιμ, κόλιανδρο και σκόρδο

GAENG PHED CURRY DISHES

Green Curry 粗

Fragrant classic green curry with eggplant and your choice of / Το πράσινο κάρυ με το χαρακτηριστικό άρωμα, με μελιτζάνα και επιλογή από:

Vegetables / Λαχανικά

13.50

Chicken / Κοτόπουλο

14.80

Pork / Χοιρινό

14.80

Prawns / Γαρίδες

17.80

Massaman Lamb or Chicken 粗

Massaman curry with coconut milk, potatoes and your choice of / Κάρυ massaman με γάλα καρύδας, πατάτες και τη δική σας επιλογή από:

Vegetables / Λαχανικά

13.50

Chicken / Κοτόπουλο

14.80

Lamb / Αρνί

17.80

NOODLES AND RICE

Phad Thai 粗

Rice noodles stir fried with tamarind sauce, bean sprouts, peanuts, chives

11.80

Noodles ρυζιού με σάλτσα tamarind, βλαστάρια φασολιών, φυστίκια, σχοινόπρασο

Chicken / Κοτόπουλο

13.80

Prawns / Γαρίδες

16.40

Phad Kee Mow 粗

Wok fried fat rice stick noodles in hot and spicy soya sauce and mixed vegetables

11.80

Πλατιά noodles ρυζιού στο wok με σάλτσα σόγιας και ανάμικτα λαχανικά

Chicken / Κοτόπουλο

13.80

Pork / Χοιρινό

13.80

Calamari / Καλαμάρι

14.20

Prawns / Γαρίδες

16.40

* Can be cooked to the level of spiciness according to your personal taste and preference

Επιλέξετε αν τα θέλετε μαγειρεμένα λιγότερο ή περισσότερο πικάντικα

Thai Fried Rice

Wok fried jasmine rice with egg and your choice of / Τηγανιτό ρύζι γιασεμιού στο wok με αυγό και τη δική σας επιλογή από:

Vegetables / Λαχανικά

3.60

Chicken / Κοτόπουλο

4.60

Pork / Χοιρινό

4.60

Calamari / Καλαμάρι

5.60

Prawns / Γαρίδες

6.70

DESSERTS

Tempura Ice Cream 粗	7.80
Tempura ice cream topped with chocolate coconut milk sauce Παγωτό τεμπούρα με σάλτσα από σοκολάτα και γάλα καρύδας	
Banana Tempura 粗	7.50
Banana tempura topped with chocolate coconut milk sauce, served with vanilla ice cream Μπανάνα τεμπούρα με σάλτσα από σοκολάτα και γάλα καρύδας, σερβίρεται με παγωτό βανίλια	
Chocolate Fondant 粗	7.80
Dence dark chocolate fondant filled with ganache, served with strawberry topping and vanilla ice cream Σουφλέ σοκολάτας με γέμιση γκανάζ πραλίνας. Συνοδεύεται με σως φράουλας και παγωτό βανίλια	
Chocolate Sphere 粗	7.80
A chocolate sphere filled with exotic fruits, scented sponge and rich chocolate cream Σφαίρα σοκολάτας με γέμιση από αρωματισμένο παντεσπάνι, εξωτικά φρούτα και πλούσια κρέμα σοκολάτας	
Tonka Ginger Baked Cheese Cake 粗	7.50
Baked cheesecake spiced with ginger and tonka bean, accompanied with caramelised bananas Τσιζκέικ φούρνου αρωματισμένο με τζιτζερ tonka bean. Συνοδεύεται με καραμελωμένες μπανάνες	
Exotic Fruit Platter	19.00
a selection of local and exotic fruit Ποικιλία από εκλεκτά τοπικά και εξωτικά φρούτα	
Home-made Ice Cream - Παγωτά (per scoop)	3.40
Green tea with forest fruits / Πράσινο τσάι με φρούτα του δάσους Vanilla / Βανίλια Chocolate / Σοκολάτα Strawberry / Φράουλα	
Home-made Sorbet - Παγωτά Σορμπέ (per scoop) 粗	3.40
Blood orange with hazelnut chocolate paste and orange zest / Κόκκινο πορτοκάλι και φουντούκι Lemon / Λεμόνι Mango / Μάνγκο	

COFFEES

Nescafe	3.50
Nescafe frappe	3.90
Espresso	3.20
Double espresso	4.20
Cappuccino	4.00
Freddo espresso	4.30
Freddo cappuccino	4.60
Americano	3.50
Cyprus coffee	2.70
Double Cyprus coffee	3.40
Café latte	4.20
Filter coffee	3.50

粗 Hot/Spicy 粗 Suitable for Vegetarians 粗 Contains Nuts
粗 Καυτερό 粗 Κατάλληλο για χορτοφάγους 粗 Περιέχει ξηρούς καρπούς