



modern oriental
cuisine

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.

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.

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

粗 Hot/Spicy

粗 Suitable for Vegetarians

粗 Contains Nuts

粗 Καυτερό

粗 Κατάλληλο για χορτοφάγους

粗 Περιέχει ξηρούς καρπούς

DIM SUM

Steamed / στον ατμό (4 pieces/κομμάτια)

Spinach 粗 6.40

Broccoli, carrots, black fungus, sweet corn and Chinese mushrooms, in spinach flavoured skin. Lemongrass sauce & ginger coriander sauce on the side

Μπρόκολο, καρότο, μαύρο μανιτάρι, καλαμπόκι και Κινέζικο μανιτάρι, σε ζύμη από σπανάκι. Συνοδεύεται με σάλτσα λεμονόχορτο & σάλτσα τζιντζερ & κόλιανδρο

Asparagus and Shiitake Mushrooms 粗 6.80

With carrots, water chestnuts, in flour based skin. Lemongrass sauce & ginger coriander sauce on the side

Καρότο, νεροκάστανα σε ζύμη από αλεύρι. Συνοδεύεται με σάλτσα λεμονόχορτο & σάλτσα τζιντζερ & κόλιανδρο

Ma Lai Chicken Dumplings 6.80

With broccoli, chives, parsley, spring onion, in flour custard and chive skin. Chilli sauce on the side

Μπρόκολο, σχινόπρασο, μαϊντανός, φρέσκα κρεμμυδάκια, σε ζύμη από αλεύρι αρωματισμένη με άνιθο. Συνοδεύεται με σάλτσα τσίλι

Prawns, Fresh Scallop and Pork 粗 8.60

With Chinese mushrooms, water chestnuts, in dill flavoured skin. Chilli sauce on the side

Κινέζικα μανιτάρια και νεροκάστανα σε ζύμη από αλεύρι αρωματισμένη με άνιθο. Συνοδεύεται με σάλτσα τσίλι

Prawn and Coriander Dim Sum 7.60

With prawns, pork, carrots, black fungus, coriander, in chive flavoured skin. Topped with tobiko wasabi. Chilli sauce on the side

Γαρίδες, χοιρινό, καρότο, μαύρο μανιτάρι και κόλιανδρος σε ζύμη αρωματισμένη με σχινόπρασο και tobiko wasabi. Συνοδεύεται με σάλτσα τσίλι

Tom Yam 粗 8.90

Prawns, scallops, snow peas, celery, 3 bell peppers, caviar and Tom Yam paste, in sweet tea olive skin. Lemongrass sauce on the side

Γαρίδες, χτένια, πιπιζέλι, σέλινο, πιπεριές, χαβιάρι και πάστα Tom Yam σε ζύμη αρωματισμένη με γλυκό τσαϊ και ελιά. Συνοδεύεται με σάλτσα λεμονόχορτο

Mint Alaskan King Crab 14.50

With prawns, green beans, carrots and fresh mint, in spinach flavoured skin. Chilli sauce on the side

Γαρίδες, φασολάκι, καρότο και δυόσμος σε ζύμη από σπανάκι. Συνοδεύεται με σάλτσα τσίλι

Mint Crab 6.80

Crab stick, prawns, green beans, carrots and fresh mint, in spinach flavoured skin. Chilli sauce on the side

Καβουροσαλάτα, γαρίδες, φασολάκι, καρότο και δυόσμος σε ζύμη από σπανάκι. Συνοδεύεται με σάλτσα τσίλι

Cha Siew Bun 6.80

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

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

Cha Siew Mai 7.20

Chicken, prawns, snow peas, spring onions, Chinese mushrooms, in wonton skin. Topped with red bell peppers. Chilli sauce on the side

Κοτόπουλο, γαρίδες, πιπιζέλι, φρέσκα κρεμμυδάκια, και Κινέζικα μανιτάρια σε ζύμη wonton και κόκκινες πιπεριές. Συνοδεύεται με σάλτσα τσίλι

Enoki and Prawn 8.40

With green beans, carrots in sweet tea olive skin. Topped with tobiko. Chilli sauce on the side

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



You are kindly requested to inform us for any allergies / Prices include all taxes

DIM SUM

Steamed / στον ατμό (4 pieces/κομμάτια)

Dim Sum Selection 1 (12 pieces / 12 κομμάτια) 19.80

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) 24.50

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)

- Dim Sum Selections come with Lemongrass sauce, chilli sauce & ginger coriander sauce on the side / Συνοδεύονται με σάλτσα λεμονόχορτο & σάλτσα τζιντζερ & κόλιανδρο

DIM SUM

Fried/ Τηγανιτά (4 pieces/ κομμάτια)

Shang Hai 6.40

Pork, szechuan vegetables, turnip, radish and spring onions, in flour based skin. Pan fried. Ginger balsamic sauce on the side

Χοιρινό, λαχανικά Szechuan, γογγύλι, ραπανάκι και φρέσκα κρεμμυδάκια σε λεπτή ζύμη. Συνοδεύονται με σάλτσα τζιτζερ-βαλσάμικο

Sticky Chicken and Prawns 粗 7.20

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

Κουνουπίδι, καρότο και μαϊντανός σε ζύμη από άμυλο πατάτας και σιταριού, αρωματισμένη με χυμό καρότου και σχινόπρασο. Συνοδεύεται με σάλτσα λεμονόχορτο

Foie Gras & Beef Tenderloin 11.80

With celery, carrots, water chestnuts, coriander and chives, in flour potato and gluten skins. Pan fried. Goji berry sauce on the side

Σέλινο, καρότο, νεροκάστανα, κόλιανδρος και σχινόπρασο σε ζύμη από αλεύρι, πατάτα και γλουτένη. Συνοδεύεται με σάλτσα μούρων Goji



You are kindly requested to inform us for any allergies / Prices include all taxes

SOUPS

Sweet Baby Corn Soup 7.60

With home made chicken stock and egg whites

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

Hot and Sour 粗 12.80

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 12.80

Chicken, wonton noodles, carrots, bok choy, spring onions,

in chicken stock with spices

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

APPETIZERS

Duck Salad 粗 18.60

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 8.60

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 γλυκώξηνη σάλτσα

Chi Special Spring Rolls 粗粗粗 9.50

Lotus root, snow peas, black fungus, turnip, carrots, fried onions, cabbage.

Served with lemongrass sauce & sweet and sour sauce

Ρίζα λωτού, μπιζέλι, μανιτάρι, γογγύλι, καρότο, τηγανιτό κρεμμύδι, λάχανο. Συνοδεύεται με σάλτσα λεμονόχορτο και γλυκώξηνη σάλτσα

Sweet and Sour Pork Ribs 12.80

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 γλυκώξηνα 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 γλυκώξηνη σάλτσα από τσίλι

Chew Yim Calamari 粗 15.80

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 γλυκώξηνα λαχανικά τουρσί

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



Duck Salad

You are kindly requested to inform us for any allergies / Prices include all taxes

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 γλυκώξηνα λαχανικά

Chew Yim Frog Legs 粗 19.50

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 γλυκώξηνα λαχανικά

Oriental Frog Legs 粗 19.50

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 22.50

Infused with avocado and wasabi, mango and kiwi seeds salsa

Με αβοκάντο και wasabi, σάλτσα μάνγκο και σπόρους από ακτινίδιο

Passion Fruit Prawns 22.50

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

19.80

Half duck / Μισή 1/2

34.50

Whole duck / Ολόκληρη

62.50

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

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.



Crispy Soft - Shell Crab

You are kindly requested to inform us for any allergies / Prices include all taxes

SEAFOOD

Sweet and Sour Prawns 粗 21.50
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

Wok Fried King Prawns and Asparagus 21.50
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 21.50
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 36.80
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 26.80
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 34.50
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 37.80
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 Style Lobster or Prawns 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 σίλι και φρέσκα κρεμμυδάκια. Σερβίρεται με κινέζικα ψωμάκια

Lobster tail / Αστακοουρά 49.00
Prawns / Γαρίδες 22.50

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"



Honey Glazed Black Cod

PORK

Pomegranate Sweet and Sour Pork Fillet 粗 14.80
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

Pork Fillet with Ginger and Garlic 粗 14.80
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 14.80
With green, yellow and red peppers, homemade Dou Ban sauce, dry and fresh chilies

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

BEEF

Stir Fried Beef with Oyster Sauce 粗 36.80
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 36.80
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 36.80
Beef tenderloin cooked with button, oyster and shiitake mushrooms, lotus root, asparagus, ginger, garlic and moromi miso sauce

Φιλέτο βοδινό μαγειρεμένο με τρία είδη μανιτάριων (button, "oyster", shiitake), ρίζα λωτού, σπαράγγια, τζίντζερ, σκόρδο και σάλτσα moromi miso



Pomegranate Sweet and Sour Pork Fillet

POULTRY

Cashew Nut Chicken 粗 15.80

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 ξηρους καρπούς κάσιους. Αρωματισμένο με τριμμένο τζίντζερ και σκόρδο, σάλτσα από στρείδια, σησαμέλαιο και κινέζικο κρασί

"Tong Zi Ji" 粗 14.80

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 14.80

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 15.80

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 10.80

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 11.50

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 12.80

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 10.50

With enoki and shiitake mushrooms, served with oyster sauce

Με μανιτάρια enoki και shiitake, σερβίρεται με σάλτσα στρειδιών

Four Mushrooms 粗粗 14.80

Wok fried, tossed with white truffle oil

Τηγανισμένα σε wok με λευκό λάδι τρούφας



Homemade Spinach Tofu

RICE

Jasmine Rice 粗 3.95

Steamed jasmine rice, sprinkled with jasmine tea

Ρύζι ατμού, πασπαλισμένο με τσάι γιασεμί

Vegetable Fried Rice 粗 4.70

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 4.95

Τηγανιτό ρύζι με αυγό

With seasonal vegetables / Ανάμικτο με λαχανικά εποχής

Scallop and Prawn Fried Rice 7.40

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 12.80

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

with pork / Με χοιρινό

with prawns / Με γαρίδες

12.80

14.80

14.80

18.50

"Mi Fen" Rice Flour Noodles 粗粗 12.80

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

with pork / Με χοιρινό

with prawns / Με γαρίδες

12.80

14.80

14.80

18.50

Dry Noodles with Black Bean Sauce 粗 12.80

Noodles, egg, carrots, bean sprouts, red chilies, 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

with chicken / Με κοτόπουλο

with pork / Με χοιρινό

with prawns / Με γαρίδες

12.80

14.80

14.80

18.50

Three Mushrooms Wonton Noodles 粗 12.80

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

with chicken / Με κοτόπουλο

with pork / Με χοιρινό

with prawns / Με γαρίδες

12.80

14.80

14.80

18.50

THAI MENU

SOUP SELECTION

Tom Yam Goong 粗 16.80

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

16.80

Chicken / Κοτόπουλο

11.60

* 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 προτίμησή σας.

TRADITIONAL DISHES

Steamed Sea Bass 粗 24.60

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

14.50

Chicken / Κοτόπουλο

15.80

Pork / Χοιρινό

15.80

Prawns / Γαρίδες

19.80

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

14.50

Chicken / Κοτόπουλο

15.80

Lamb / Αρνί

19.50

THAI MENU

NOODLES AND RICE

Phad Thai 粗

Rice noodles stir fried with tamarind sauce, bean sprouts, peanuts, chives
Noodles ρυζιού με σάλτσα tamarind, βλαστάρια φασολιών, φουστίκια, σχοινόπρασο

12.80

Chicken/ Κοτόπουλο

14.80

Prawns / Γαρίδες

18.40

Phad Kee Mow 粗

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

12.80

Πλατιά noodles ρυζιού στο wok με σάλτσα σόγιας και ανάμικτα λαχανικά

Chicken / Κοτόπουλο

14.80

Pork / Χοιρινό

14.80

Calamari / Καλαμάρι

15.60

Prawns / Γαρίδες

18.40

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

3.95

Chicken / Κοτόπουλο

4.70

Pork / Χοιρινό

4.80

Calamari / Καλαμάρι

6.40

Prawns / Γαρίδες

7.60



Massaman Curry



Phad Kee Mow Calamari

DIM SUM

Steamed / на пару (4 pcs/шт)

Spinach 粗

Broccoli, carrots, black fungus, sweet corn and Chinese mushrooms, in spinach flavoured skin. Lemongrass sauce & ginger coriander sauce on the side

Шпинат, брокколи, морковь, чёрные древесные грибы, кукуруза и китайские грибы, в тонкой коже из теста со шпинатом. Соус из лимонного сорго и имбирно-кориандровый соус подаются отдельно

6.40

Asparagus and Shiitake Mushrooms 粗

With carrots, water chestnuts, in flour based skin. Lemongrass sauce & ginger coriander sauce on the side

Спаржа, морковь и водяной каштан, в коже из мучного теста. Соус из лимонного сорго и имбирно-кориандровый соус подаются отдельно

6.80

Ma Lai Chicken Dumplings

With broccoli, chives, parsley, spring onion, in flour custard and chive skin. Chilli sauce on the side

Курица, брокколи, лук-резанец, петрушка, зелёный лук, в коже из муки. Соус чили подается отдельно

6.80

Prawns, Fresh Scallop and Pork 粗

With Chinese mushrooms, water chestnuts, in dill flavoured skin. Chilli sauce on the side

Креветки, гребешки и свинина А так же китайские грибы и водяной каштан, в коже из теста приправленного укропом. Соус чили подается отдельно

8.60

Prawn and Coriander Dim Sum

With prawns, pork, carrots, black fungus, coriander, in chive flavoured skin. Topped with tobiko wasabi. Chilli sauce on the side

С креветками, свиной, морковью, черными грибами, кориандром, в коже с чесноком. Украшен тобико васаби. Соус чили подается отдельно

7.60

Tom Yam 粗

Prawns, scallops, snow peas, celery, 3 bell peppers, caviar and Tom Yam paste, in sweet tea olive skin. Lemongrass sauce on the side

Креветки, гребешок, зелёный горошек “манжту”, сельдерей, три вида сладкого перца, икра и паста Том Ям, в коже из муки, приправленной сладким чаем и оливками. Соус из лимонного сорго подается отдельно

8.90

Mint Alaskan King Crab

With prawns, green beans, carrots and fresh mint, in spinach flavoured skin. Chilli sauce on the side

Мятный королевский краб и креветки, зелёная фасоль, морковь и свежая мята, в коже из шпината. Соус чили подается отдельно

14.50

Mint Crab

Crab stick, prawns, green beans, carrots and fresh mint, in spinach flavoured skin. Chilli sauce on the side

Крабовые палочки, креветки, зелёная фасоль, морковь и свежая мята, в коже из шпината. Соус чили подается отдельно

6.80

Cha Siew Bun

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 коже из мучного теста

6.80

Cha Siew Mai

Chicken, prawns, snow peas, spring onions, Chinese mushrooms, in wonton skin. Topped with red bell peppers. Chilli sauce on the side

Курица, креветки, зелёный горошек “манжту”, зелёный лук и китайские грибы, в коже из теста вонтон. Украшены мелко порубленным сладким красным перцем. Соус чили подается отдельно

7.20

Enoki and Prawn

With green beans, carrots in sweet tea olive skin. Topped with tobiko. Chilli sauce on the side

Креветки, грибы Эноки, зелёная фасоль и морковь в коже из муки, приправленной сладким чаем и оливками. Украшены тобико. Соус чили подается отдельно

8.40

DIM SUM

Steamed / на пару (4 pcs/шт)

Dim Sum Selection 1 (12 pcs / 12 шт.)

Asparagus and Shiitake Mushrooms /Спаржа и Грибы Шиитаке (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.)

19.80

Dim Sum Selection 2 (12 pcs / 12 шт.)

Spinach / Шпинат (3 pcs/ шт.)

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.)

24.50

- **Dim Sum Selections** come with Lemongrass sauce, chilli sauce & ginger coriander sauce on the side / подаются с соусами из лимонного сорго, чили и имбирно-кориандровым

DIM SUM

Fried/ Со сковороды(4 pieces/ шт)

Shang Hai

Pork, szechuan vegetables, turnip, radish and spring onions, in flour based skin. Pan fried. Ginger balsamic sauce on the side

Свинина, овощи по-сычуански, репа, редис и зелёный лук, в тонкой коже из мучного теста. Имбирный бальзамический соус подается отдельно

6.40

Sticky Chicken and Prawns 粗

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

Lemongrass sauce on the side

Курица и креветки, А так же цветная капуста, морковь и петрушка, в коже из картофеля и пшеничного крахмала, приправленной морковным соком, луком-резанцем и кунжутом. Соус из лимонного сорго подается отдельно

7.20

Foie Gras & Beef Tenderloin

With celery, carrots, water chestnuts, coriander and chives, in flour potato and gluten skins. Pan fried. Goji berry sauce on the side

Фуа гра и говядина, А так же сельдерей, морковь, водяной каштан, кориандр и лук-резанец, в коже из мучного теста с картофелем. Соус из ягод гожи подается отдельно

11.80



Sticky
Chicken and
Prawns

SOUPS

Sweet Baby Corn Soup 7.60
With home made chicken stock and egg whites

Кукурузный суп на курином бульоне с яичными белками

Hot and Sour 粗 12.80

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 Шиитаке и яичным белком. Масло чили и чёрный уксус подаются отдельно

Chicken and Shredded Wonton Noodles Clear Soup 12.80

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 18.60

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 8.60

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 9.50

Lotus root, snow peas, black fungus, turnip, carrots, fried onions, cabbage.
Served with lemongrass sauce & sweet and sour 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 12.80

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 15.80

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

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

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

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 19.50

Crispy golden fried with seven spices, sweet and sour vegetables, spring onions, green and red chilies, 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 19.50

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 22.50

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 22.50

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

19.80

Half duck / Половина утки

34.50

Whole duck / Целая утка

62.50

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}

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.

集

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.



Duck Salad

You are kindly requested to inform us for any allergies / Prices include all taxes



Crispy Soft - Shell Crab

You are kindly requested to inform us for any allergies / Prices include all taxes

SEAFOOD

Sweet and Sour Prawns 粗 21.50
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

Wok Fried King Prawns and Asparagus 21.50
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 21.50
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 36.80
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 26.80
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 34.50
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 Шиитакэ 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 37.80
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 Style Lobster or Prawns 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

Prawns / креветки 22.50

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



Honey Glazed
Black Cod

PORK

Pomegranate Sweet and Sour Pork Fillet 粗 14.80
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

Pork Fillet with Ginger and Garlic 粗 14.80
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 14.80
With green, yellow and red peppers, homemade Dou Ban sauce, dry and fresh chilies

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 36.80
Beef tenderloin with garlic, spring onion, ginger, baby corn and oyster sauce

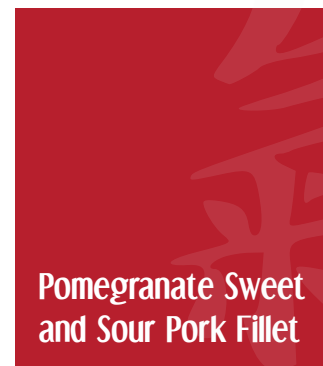
Говяжья вырезка, обжаренная с чесноком, зеленым луком, имбирем, кукурузой и устричным соусом

Black Pepper Beef 粗 36.80
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 36.80
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 шиитакэ, корнем лотоса, спаржей, имбирем, чесноком и мороми мисо



Pomegranate Sweet
and Sour Pork Fillet



POULTRY

Cashew Nut Chicken 粗 15.80

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 14.80

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

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

Sweet and Sour Chicken 粗 14.80

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 15.80

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 10.80

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 11.50

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

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

Wok Fried Eggplant and Homemade Spinach Tofu 粗 12.80

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 Шиитакэ, водяным каштаном, зелёным луком и чесноком, заправленными соусом Ду Бан

Baby Bok Choy 粗 10.50

With enoki and shiitake mushrooms, served with oyster sauce

Молодой Бок Чой с грибами Шиитакэ, Эноки и устричным соусом

Four Mushrooms 粗粗 14.80

Wok fried, tossed with white truffle oil

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



Homemade Spinach Tofu

RICE

Jasmine Rice 粗 3.95

Steamed jasmine rice, sprinkled with jasmine tea

Приготовленный на пару, приправленный жасминовым чаем

Vegetable Fried Rice 粗 4.70

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

Приправленный имбирём, зелёным луком, кориандром и луком-резанцем

Egg Fried Rice 粗 4.95

Рис, обжаренный с яйцом

With seasonal vegetables / С сезонными овощами

Scallop and Prawn Fried Rice 7.40

Рис, обжаренный с гребешками и креветками

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 Шиитакэ, морковью, луком-резанцем и зелёным луком. Подаётся упакованным в лист лотоса

NOODLES

Chinese Yellow Long-Life Noodles 粗 12.80

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

Жёлтая Китайская Лапша Долголетия со сладким перцем, грибами Шиитакэ и вешенками, зелёным луком и чесноком

with chicken / С курицей 14.80

with pork / Со свиной 14.80

with prawns / С королевскими креветками 18.50

“Mi Fen” Rice Flour Noodles 粗粗 12.80

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 Шиитакэ

with chicken / С курицей 14.80

with pork / Со свиной 14.80

with prawns / С королевскими креветками 18.50

Dry Noodles with Black Bean Sauce 粗 12.80

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

Лапша, яйцо, морковь, ростки фасоли, красный перец чили, чеснок, зеленый лук, сладкий перец, соус из черных бобов

with vegetables / С овощами 12.80

with chicken / С курицей 14.80

with pork / Со свиной 14.80

with prawns / С королевскими креветками 18.50

Three Mushrooms Wonton Noodles 粗 12.80

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

шампиньоны, грибы шиитакэ, зеленый лук, лук, лапша вонтон, ростки фасоли, в устричном соусе

with vegetables / С овощами 12.80

with chicken / С курицей 14.80

with pork / Со свиной 14.80

with prawns / С королевскими креветками 18.50

THAI MENU

SOUP SELECTION - СУП

Tom Yam Goong 粗 16.80

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

16.80

Chicken / Курица

11.60

* 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 24.60

Tender sea bass with Thai spicy lime sauce

Нежное мясо окуная 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 / Овоци

14.50

Chicken / Курица

15.80

Pork / Свинина

15.80

Prawns / Креветки

19.80

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 / Овоци

14.50

Chicken / Курица

15.80

Lamb / Баранина

19.50

THAI MENU

NOODLES AND RICE

Phad Thai 粗

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

12.80

Рисовая лапша обжаренная на сковороде вок с тamarиндовым соусом и пророщенной фасолью, арахисом и луком-пореем

Chicken / Курица

14.80

Prawns / Креветки

18.40

Phad Kee Mow 粗

Wok fried thick rice stick noodles in hot and spicy soy sauce, with mixed vegetables

12.80

Жареная в воке толстая рисовая лапша в остром соевом соусе, с овощами

Chicken / Свинина

14.80

Pork / Курица

14.80

Calamari / Кальмары

15.60

Prawns / Креветки

18.40

* 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 / Овоци

3.95

Chicken / Свинина

4.70

Pork / Курица

4.80

Calamari / Кальмары

6.40

Prawns / Креветки

7.60



Massaman Curry



Phad Kee Mow
Calamari

DESSERTS

Tempura Ice Cream 7.80

tempura ice cream topped with crunchy nut praline
παγωτό τεμπούρα με τραγανή πραλίνα ξηρών καρπών
ванильное мороженое, обжаренное в кляре с хрустящим ореховым пралине

Banana Tempura With Ice Cream 7.80

banana tempura topped with crunchy praline, served with vanilla ice cream
μπανάνα τεμπούρα με τραγανή πραλίνα ξηρών καρπών,
συνοδεύεται με παγωτό βανίλια
бананы, обжаренные в кляре, с хрустящим ореховым
пралине и ванильным мороженым

Sago With Lychees 5.90

traditional Japanese dessert made with sago and coconut milk
παραδοσιακό ιαπωνικό επιδόρπιο φτιαγμένο με sago και γάλα καρύδας
традиционный японский десерт, приготовленный с саго и кокосовым молоком

Exotic Fruit Platter 19.00

selection of fresh local and exotic fruits
ποικιλία από εκλεκτά τοπικά και εξωτικά φρούτα
ассорти из местных и экзотических фруктов

Tonka Ginger Baked Cheese Cake 7.80

baked cheesecake spiced with ginger and tonka bean, accompanied with caramelised bananas and milk chocolate
ψημένο cheesecake με τζίντζερ και καρπό Τόνκα, συνοδευόμενο με
καραμελωμένες μπανάνες και σοκολάτα γάλακτος
Запеченный чизкейк, с ароматом имбиря и боба Тонка,
подается с карамелизированными бананами

Zen Stone 8.70

a blend of Valrhona's finest chocolates with a crunchy praline and passion fruit cremeux
μείγμα από ποιοτικές σοκολάτες Valrhona με τραγανή πραλίνα ξηρών καρπών και passion fruit cremeux
Восхитительный шоколад Valrhona с хрустящим ореховым пралине, подается с легким соусом терияки

Chocolate Sphere 8.70

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
Шоколадная сфера, наполненная экзотическими фруктами, душистым бисквитом и насыщенным шоколадным кремом

Citrus Salad With Strawberries 7.50

grapefruit, orange and strawberries, marinated with fresh lime zest, garnished with crunchy meringues, served with green apple & yuzu sorbet
φρουτοσαλάτα με γκρέιπφрут, πορτοκάλι, φράουλες, φρέσκο ξύσμα λάιμ, τραγανές μαρέγκες και σορμπέ πράσινο μήλο με γιούτζου
Грейпфрут, апельсин и клубника со свежей цедрой лайма и хрустящими безе, с сорбетом из зеленого яблока и юзу

Fondant Trio 8.90

three dense dark chocolate fondants infused with Tonka filled with raspberry, dulcey and passion fruit ganache. Served with vanilla ice cream
τρία φροντάν μαύρης σοκολάτας αρωματισμένα με καρπό τόνκα, με γέμιση βατόμουρο, γκανάζ με σοκολάτα dulcey και φρούτα του πάθους.
Συνοδεύονται με παγωτό βανίλια
Три фондана (кекса) из темного шоколада, с добавлением бобов тонка, наполненные ганашем из малины, шоколада и маракуйи.
Подается с ванильным мороженым

Coconut & Raspberry Mousse 7.80

with Shiso ice cream
μους καρύδα και βατόμουρο. Συνοδεύεται με παγωτό Shiso
кокосово - малиновый мусс с мороженым шисо

Chocolate Croquettes With Mango Tartare 7.80

chocolate croquettes with hazelnuts, coated with crushed roasted hazelnuts, deep fried and served with mango tartare and green tea ice cream
κροκέτες σοκολάτας με φουντούκι, επικαλυμμένες με θρυμματισμένα καβουρδισμένα φουντούκια. Συνοδεύονται με τартάρ μάνγκο και παγωτό με πράσινο τσάι
шоколадные крокеты с фундуком, покрытые дробленным жареным фундуком, обжаренные во фритюре, подаются с тартаром из манго и мороженым со вкусом зеленого чая

TEAS

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 Lindem 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 strenght. 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.

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