



UPTOWN
 **SQUARE**



modern oriental
cuisine



Dear Guest,

We thank you for your support
that makes us able to do what we love.

To enhance the choices you have in our oriental selection
we invite you to taste and enjoy our divine and
flavourful Indian cuisine dishes.

Enjoy and Bon Appetit!

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.

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 Острое блюдо

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях.
Все цены указаны в Евро и включают все налоги

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

DIM SUM

Steamed / на пару (4 pieces/шт)

Spinach 7.80

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

Asparagus and Shiitake Mushrooms 7.90

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

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

Ma Lai Chicken Dumplings 7.80

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

Prawns, Fresh Scallop and Pork 9.80

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

Prawn and Coriander Dim Sum 8.60

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

Tom Yam 粗 9.80

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

Mint Alaskan King Crab 17.50

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

Mint Crab 7.80

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 со шпинатом. Соус чили подается отдельно

Cha Siew Bun 8.40

Roasted pork neck marinated in BBQ and sesame sauce, coriander, in flour based skin. Chilli sauce on the side

Жареная свинина, маринованная в соусе барбекю с кунжутом и кориандром, в коже на мучной основе. Подаётся с соусом чили

Cha Siew Mai 8.70

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

Enoki and Prawn 9.80

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

DIM SUM

Steamed / на пару (4 pieces/шт)

Dim Sum Selection 1 (12 pcs / 12 шт.) 22.80

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.)

Dim Sum Selection 2 (12 pcs / 12 шт.) 27.80

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.)

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 7.80

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

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

Sticky Chicken and Prawns 8.50

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

Foie Gras & Beef Tenderloin (5 pieces/шт) 12.80

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, кориандри лук-резанец, в коже из мучного теста с картофелем. Соус из ягод гожи подается отдельно



Sticky
Chicken and
Prawns

SOUPS

Sweet Baby Corn Soup 8.90
With home made chicken stock and egg whites
Кукурузный суп на курином бульоне с яичными белками

Hot and Sour 粗 13.80
Prawn, chicken broth, tofu, black fungus, shiitake mushrooms, egg whites
Куриный бульон с креветками, тофу, чёрными древесными грибами, грибами Шиитаке и яичным белком.

Chicken and Shredded Wonton Noodles Clear Soup 13.80
Chicken, wonton noodles, carrots, chinese cabbage, spring onions, in chicken stock with spices
Бульон с курицей, лапшой вонтон, морковью, листьями бок чой, зелёным луком и специями

APPETIZERS

Duck Salad 25.80
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 соусом домашнего приготовления

Sesame Prawn Toast 11.80
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 11.80
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 17.50
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 17.50
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 18.50
Calamari coated in homemade spiced crispy flour, with sweet and sour pickled vegetables, spring onions, garlic, shallots, chillies
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 27.80
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 21.50
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

Wasabi Prawns 26.50
Infused with avocado and wasabi, mango salsa
Креветки с майонезом, насыщенным ароматами авокадо и васаби, с сальсой из манго

Passion Fruit Prawns 26.50
Mayonnaise infused with passion fruit, topped with fresh passion fruit
Креветки с маракуйей, майонезом, насыщенным ароматом маракуйи

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 20.80
Half duck / Половина утки 37.50
Whole duck / Целая утка 67.00

Peking Duck 粗 69.00
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.

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



Crispy Soft - Shell Crab

SEAFOOD

Sweet and Sour Prawns

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

25.50

Wok Fried King Prawns and Asparagus

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

25.50

Wok Fried King Prawns

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-Сычуаньски

25.50

XO Fresh Scallops 粗

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, чесноком и соусом Хо
{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}

46.00

Steamed Chilean Sea Bass

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

48.00

Singaporean Style Prawns 粗

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

Креветки обжаренные на сковороде вок с водяным каштаном и чесноком, в сингапурском соусе чили с зелёным луком. Подаются с китайской булочкой

25.50

PORK

Pomegranate Sweet and Sour Pork Fillet

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

17.50

Pork Fillet with Ginger and Garlic

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

17.50

Pork Fillet Szechuan Style 粗

With carrots, onions, snow peas, homemade Dou Ban sauce, dry and fresh chilies

С морковью, луком, горохом, домашним соусом Доу Бан, сушеным и свежим перцем чили

17.50

BEEF

Stir Fried Beef with Oyster Sauce

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

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

44.00

Black Pepper Beef 粗

Beef tenderloin with French style hot black pepper sauce, garlic chips.

Вырезка говядины с французским пикантным соусом из черного перца и чесночными чипсами.

44.00

Moromi Miso Beef

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

44.00



POULTRY

Cashew Nut Chicken 17.50

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

Chicken with Oyster Sauce 16.80

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 16.80

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

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

Gong Bao Chicken 粗 17.50

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 13.80

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

Homemade Spinach Tofu 14.50

Layered with enoki, green asparagus, oyster sauce

Тофу домашнего приготовления прослоенный грибами эноки, зеленой спаржей, устричным соусом

Wok Fried Eggplant and Homemade Spinach Tofu 13.80

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 12.50

With enoki and shiitake mushrooms, served with oyster sauce

Молодой Бок Чой с грибами Шиитаке, Эноки и устричным соусом

Four Mushrooms 18.90

Wok fried, tossed with white truffle oil

4 вида грибов на сковороде вок с маслом из белых трюфелей

RICE

Jasmine Rice 5.20

Steamed jasmine rice

Приготовленный на пару

Vegetable Fried Rice 5.60

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

Приправленный имбирём, зелёным луком, кориандром и луком-резанцем

Egg Fried Rice 5.90

Рис, обжаренный с яйцом

With seasonal vegetables / С сезонными овощами

Scallop and Prawn Fried Rice 12.50

Рис, обжаренный с гребешками и креветками

With egg and mixed seafood / С яйцом и морепродуктами

Lotus Rice 15.80

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

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 vegetables / С овощами

with chicken / С курицей

with prawns / С креветками

14.50

16.80

21.50

“Mi Fen” Rice Flour Noodles 粗

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

С острой пастой карри, яйцом, ростками фасоли, перцем, зеленым луком и вешенками

with vegetables / С овощами

with chicken / С курицей

with prawns / С креветками

14.50

16.80

21.50

Dry Noodles with Black Bean Sauce

Noodles, egg, carrots, bean sprouts, red chillies, 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

with chicken / С курицей

with prawns / С креветками

14.50

16.80

21.50



Homemade Spinach Tofu

THAI MENU

SOUP SELECTION

Tom Yam Goong 粗 17.80
Hot and sour soup with prawns, lemongrass, galangal and hot chili

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

Tom Yam 粗
Hot and sour soup with roasted chillies, coconut milk, lemongrass, galangal and hot chili / Кисло-острый суп с запеченным чили, сливками, лимонным сорго, калганом и острым чили

Seafood / Морепродукты 19.80
Chicken / Курица 12.60

TRADITIONAL DISHES

Steamed Sea Bass 粗 31.50
Tender sea bass with Thai spicy lime sauce

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

GAENG PHED CURRY DISHES

Served with steam rice on the side / Подаются с рисом на пару

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 16.50
Chicken / Курица 17.80
Prawns / Креветки 23.50

Massaman Curry 粗
Massaman curry with coconut milk, potatoes and your choice of /

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

Vegetables / Овощи 16.50
Chicken / Курица 17.80
Prawn / Креветки 23.50

* Any of the dishes above can be cooked to the level of spiciness according to your personal taste and preference. Любое из вышеперечисленных блюд может быть приготовлено до уровня остроты в соответствии с вашим личным вкусом и предпочтениями.

THAI MENU

NOODLES AND RICE

Phad Thai 14.50
Rice noodles stir fried with tamarind sauce, egg, bean sprouts, peanuts, chives

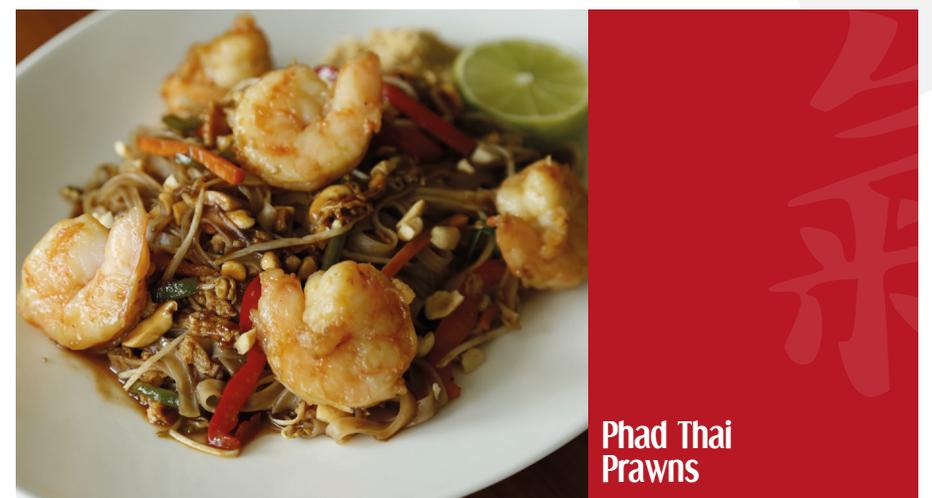
Рисовая лапша обжаренная на сковороде вок с тамириновым соусом, яйцом и пророщенной фасолью, арахисом и луком-пореем

Chicken/ Курица 16.80
Prawns / Креветки 21.50

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 5.20
Chicken / Курица 5.90
Prawns / Креветки 11.50



Massaman Curry



Phad Thai
Prawns

DESSERTS

Tempura Ice Cream 8.90

Tempura ice cream topped with crunchy nut praline

Ванильное мороженое, обжаренное в кляре с хрустящим ореховым пралине

Banana Tempura With Ice Cream 9.50

Banana tempura topped with crunchy praline, served with vanilla ice cream

Бананы, обжаренные в кляре, с хрустящим ореховым пралине и ванильным мороженым

Sago With Lychees 7.50

Traditional Japanese dessert made with sago and coconut milk

Традиционный японский десерт, приготовленный с саго и кокосовым молоком

Fruit Platter 19.00

Selection of seasonal fruits

Свежие сезонные фрукты

Tonka Ginger Baked Cheese Cake 9.50

baked cheesecake spiced with ginger and tonka bean, accompanied with caramelised bananas and milk chocolate Namelaka

Запеченный чизкейк, с ароматом имбиря и боба Тонка, подается с карамелизированными бананами

Zen Stone 10.50

A blend of Valrhona's finest chocolates with a crunchy praline and passion fruit cremeux

Восхитительный шоколад Valrhona с хрустящим ореховым пралине, подается с легким соусом терияки

Chocolate Sphere 11.50

Chocolate sphere filled with exotic fruits, scented sponge and rich chocolate cream

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

Citrus Salad With Strawberries 7.80

Grapefruit, orange and strawberries, marinated with fresh lime zest, garnished with crunchy meringues, served with green apple & yuzu sorbet

Грейпфрут, апельсин и клубника со свежей цедрой лайма и хрустящими безе, с сорбетом из зеленого яблока и юзу

Fondant Trio 12.50

Three dense dark chocolate fondants infused with Tonka filled with raspberry, dulcify and passion fruit ganache. Served with vanilla ice cream

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

кокосово - малиновый мусс с мороженым шисо

Chocolate Croquettes With Mango Tartare 9.50

Chocolate croquettes with hazelnuts, coated with crushed roasted hazelnuts, deep fried and served with mango tartare and green tea ice cream

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 3.80

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.

Lemongrass 3.80

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.

COFFEES

Nescafe 3.90

Nescafe frappe 3.90

Espresso 3.80

Double espresso 4.50

Cappuccino 4.50

Freddo espresso 4.50

Freddo cappuccino 4.50

Americano 4.20

Cyprus coffee 3.20

Double Cyprus coffee 3.40

Café latte 4.50

Filter coffee 4.00