



**UPTOWN**  
 **SQUARE**



modern oriental  
cuisine



## КИТАЙСКАЯ КУХНЯ

### ДИМ САМ (DIM SUM) на парú (4 шт)

#### Шпинат (Spinach) 7.80

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

#### Спаржа и грибы шиитаке (Asparagus and Shiitake Mushrooms) 7.90

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

#### Куриные пельмени Ма Лай (Ma Lai Chicken Dumplings) 7.80

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

#### Креветки, гребешок и свинина (Prawns, Fresh Scallop and Pork) 9.80

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

#### Креветки и кориандр (Prawn and Coriander) 8.60

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

#### Том ям (Tom Yam) 粗 9.80

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

#### Мятный королевский краб с Аляски (Mint Alaskan King Crab) 17.50

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

#### Мятный краб (Mint Crab) 7.80

Крабовые палочки, креветки, зелёная фасоль, морковь и свежая мята, в кожице со шпинатом. Соус чили подается отдельно

#### Булочка Ча Сю (Cha Siew Bun) 8.40

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

#### Ча Сю Май (Cha Siew Mai) 8.70

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

#### Грибы иноки и креветки (Enoki and Prawn) 9.80

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

Дорогой Гость,

Благодарим Вас за  
поддержку - она дает нам  
возможность заниматься  
любимым делом.

粗 Острое Блюдо



С грибами иноки  
и креветками

Пожалуйста, проинформируйте наш персонал о Ваших аллергиях / Цены включают все налоги.

## ДИМ САМ (DIM SUM)

<b>Ассорти 1 (Dim Sum Selection 1) (12 шт)</b>	<b>на парю</b>	<b>22.80</b>
Спаржа и Грибы Шиитакэ (3 шт) Креветки, Морские Гребешки и Свинина (3 шт) Мятный Краб (3 шт) Куриные Пельмени “Сю Май” (3 шт)		
<b>Ассорти 2 (Dim Sum Selection 2) (12 шт)</b>		<b>27.80</b>
Шпинат (3 шт) Дим Сам с Кориандром (3 шт) Креветки и Грибы Эноки (3 шт) Мятный Королевский Краб с Аляски (3 шт)		

Dim Sum Selections подаются с соусами из лимонного сорго, чили и имбирно-кориандровым

## ДИМ САМ (DIM SUM) Со сковороды (4 шт)

<b>Шанхай (Shang Hai)</b>	<b>7.80</b>
Свинина, овощи по-сычуански, репа, редис и зелёный лук, в тонкой кожице из мучного теста. Имбирный бальзамический соус подается отдельно	
<b>Липкая курица с креветками (Sticky Chicken and Prawns)</b>	<b>8.50</b>
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. Соус из лимонного сорго подается отдельно	
<b>Фуа гра с телятиной (Foie Gras &amp; Beef Tenderloin) (5 шт)</b>	<b>12.80</b>
Фуа гра и говядина, а так же сельдерей, морковь, водяной каштан, кориандри лук-резанец, в кожице из мучного теста с картофелем. Соус из ягод гожи подается отдельно	

## СУП (SOUPS)

<b>Остро-кислый (Hot and Sour) 粗</b>	<b>13.80</b>
Куриный бульон с креветками, тофу, чёрными древесными грибами, грибами Шиитакэ и яичным белком.	

## ЗАКУСКИ (APPETIZERS)

<b>Салат с уткой (Duck Salad)</b>	<b>25.80</b>
Хрустящие ломтики утиного мяса со свежей зеленью, морковь, луком-пореем, огурцом, кедровыми орешками, сушеным луком-шалот и помело. С соусом домашнего приготовления	
<b>Тост с креветками и кунжутом (Sesame Prawn Toast)</b>	<b>11.80</b>
Тост с фаршем из королевских креветок, белыми и чёрными зёрнышками кунжута и кисло-сладким соусом	
<b>Весенние роллы от Чи (Chi Special Spring Rolls)</b>	<b>11.80</b>
Овощные роллы: Корень лотоса, зелёный горошек “манжту”, чёрные древесные грибы, репа, морковь, жареный лук и капуста. Подаются с соусом из лимонной травы и кунжута	
<b>Пикантные кальмары Чю Йим (Chew Yim Calamari) 粗</b>	<b>18.50</b>
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 — это комбинация семи специй, включая перец чили, апельсиновую цедру, имбирь и японский перец».

## ОСОБЕННЫЕ ЗАКУСКИ (SPECIAL APPETIZERS)

<b>Лягушачьи ножки Чю Йим (Chew Yim Frog Legs) 粗</b>	<b>21.50</b>
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	
<b>Креветки Васаби (Wasabi Prawns)</b>	<b>26.50</b>
Креветки с майонезом, насыщенным ароматами авокадо и васаби, с сальсой из манго	
<b>Креветки с маракуйей (Passion Fruit Prawns)</b>	<b>26.50</b>
Креветки с маракуйей, майонезом, насыщенным ароматом маракуйи	
<b>Сочная хрустящая утка (Crispy Succulent Duck)</b>	
Утка с нежными блинчиками, луком-пореем, огурцом, соусом домашнего приготовления по авторскому рецепту	

Четверть утки	<b>20.80</b>
Половина утки	<b>37.50</b>
Целая утка	<b>67.00</b>

<b>Утка по-Пекински (Peking Duck)</b>	<b>69.00</b>
Целая утка с нежными блинчиками, луком-пореем, огурцом и соусом домашнего приготовления по авторскому рецепту. Филе и хрустящая кожица 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}

## РИС (RICE)

<b>Жасминовый рис (Jasmine Rice)</b>	<b>5.20</b>
Приготовленный на пару	
<b>Рис обжаренный с яйцом (Egg Fried Rice)</b>	<b>5.90</b>
Рис, обжаренный с яйцом. С сезонными овощами	
<b>Рис в листе лотуса (Lotus Rice)</b>	<b>15.80</b>
Обжаренный на сковороде вок со свежими морскими гребешками, сезонными овощами, грибами Шиитакэ, морковью, луком-резанцем и зелёным луком. Подаётся упакованным в лист лотоса	

## ЛАПША (NOODLES)

<b>Китайская желтая лапша долголетия (Chinese Yellow Long-Life Noodles)</b>	
Жёлтая Китайская Лапша Долголетия со сладким перцем, грибами Шиитакэ и вешенками, зелёным луком и чесноком	
С овощами	<b>14.50</b>
С курицей	<b>16.80</b>
С креветками	<b>21.50</b>
<b>Лапша из рисовой муки Ми Фен (“Mi Fen” Rice Flour Noodles) 粗</b>	
С острой пастой карри, яйцом, ростками фасоли, перцем, зеленым луком и вешенками	
С овощами	<b>14.50</b>
С курицей	<b>16.80</b>
С креветками	<b>21.50</b>



Китайская желтая лапша долголетия

## ПТИЦА (POULTRY)

### Курица с орешками кешью (Cashew Nut Chicken) 17.50

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

### Курица в устричном соусе (Chicken with Oyster Sauce) 16.80

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

### Курица в кисло-сладком соусе (Sweet and Sour Chicken) 16.80

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

## ОВОЩИ И ТОФУ (VEGETABLES AND TOFU)

### Овощи со сковороды вок (A Blend of Wok Fried Vegetables) 13.80

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

### Домашний тофу со шпинатом (Homemade Spinach Tofu) 14.50

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

### Обжаренный баклажан с домашним тофу со шпинатом (Wok Fried Eggplant and Homemade Spinach Tofu) 13.80

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

### Молодой Бок Чой (Baby Bok Choy) 12.50

Молодой Бок Чой с грибами Шиитакэ, Энюки и устричным соусом

## СВИНИНА (PORK)

### Свинина в кисло-сладком соусе с зернами граната (Pomegranate Sweet and Sour Pork Fillet) 17.50

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

### Свиное филе по-сычуански 粗 (Pork Fillet Szechuan Style) 17.50

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

## МОРЕПРОДУКТЫ (SEAFOOD)

### Креветки в кисло-сладком соусе (Sweet and Sour Prawns) 25.50

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

### Обжаренные королевские креветки (Wok Fried King Prawns) 25.50

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

### Чилийский морской окунь на пару (Steamed Chilean Sea Bass) 48.00

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

### Креветки по-сингапурски 粗 (Singaporean Style Prawns) 25.50

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



# ТАЙСКАЯ КУХНЯ

## СУП (SOUP)

**Том Ям Гунг (Tom Yam Goong) 粗** 17.80

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

**Том Ям (Tom Yam) 粗**

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

Морепродукты 19.80  
Курица 12.60

## ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА (TRADITIONAL DISHES)

**Мосркой окунь на пару (Steamed Sea Bass) 粗** 31.50

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

## БЛЮДА КАРРИ (GAENG PHED CURRY DISHES)

Подаются с рисом на пару

**Зелёный карри (Green Curry) 粗**

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

Овощи 16.50  
Курица 17.80  
Креветки 23.50

**Карри Массаман (Massaman Curry) 粗**

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

Овощи 16.50  
Курица 17.80  
Креветки 23.50

\* Любое из вышеперечисленных блюд может быть приготовлено до уровня остроты в соответствии с вашим личным вкусом и предпочтениями.

## ЛАПША И РИС (NOODLES AND RICE)

**Пад тай (Phad Thai)**

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

Овощи 14.50  
Курица 16.80  
Креветки 21.50

**Обжаренный рис (Fried Rice)**

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

Овощи 5.20  
Курица 5.90  
Креветки 11.50

# ИНДИЙСКАЯ КУХНЯ

## ЗАКУСКИ (APPETIZERS)

**Масала Папад (Masala Papad)** 8.90

Хрустящие жареные папады с начинкой масала из лука, помидоров, И кориандра со специями

**Овощная Самса (Vegetable Samosa)** 8.90

Хрустящие пирожки треугольной формы с начинкой из картофельного пюре и зеленого горошка, приправленные ароматными индийскими специями

**Овощная Пакора (Vegetable Pakora)** 8.90

Приправленные и обжаренные в кляре лук и картофель

**Курица 65 (Chicken 65)** 14.80

Курица без костей, маринованная с ароматными специями, обжаренная во фритюре, подается с мятным соусом

**Малай Кебаб (Malai Kebab)** 16.80

Куриное филе, маринованное в йогурте с сыром Эмменталь, со специями, приготовлено в тандыре

**Курица Тандури (Chicken Tandoori)** 16.80

Куриное филе, маринованное в йогурте с красным перцем чили, куркумой, специей гарам масала, приготовлена в тандыре

**Куриный Тикка-Кебаб (Chicken Tikka Kebab)** 16.80

Курица без костей, маринованная в йогурте, с красным перцем чили, куркумой, специями гарам масала, приготовлен в тандыре. Подается с сырной лепешкой наан и мятно-йогуртовой заправкой

**Креветки Кесари (Kesari Prawns)** 24.50

Креветки, маринованные в йогурте с шафраном, чесноком, имбирем, приготовлены в тандыре

## БИРЬЯНИ И РИС (BIRYANI AND RICE)

**Рис Жасмин (Jasmine Rice)** 4.80

Длиннозерный рис жасмин

**Рис Джера (Jeera Rice)** 5.80

Ароматный рис басмати, приготовленный на пару, с семенами тмина, сливочным маслом, украшен кориандром

**Овощной Бирьяни (Vegetable Biryani)** 11.80

Свежие овощи в слегка пряном соусе с зеленью, приготовленные с рисом басмати. Блюдо украшено свежей мятой, кориандром и жареным луком

**Куриный Бирьяни (Chicken Biryani)** 16.80

Нежные кусочки курицы с зеленью и специями, приготовленные с рисом басмати, блюдо украшено свежей мятой, кориандром и сваренным вкрутую яйцом

**Бараний Бирьяни (Lamb Biryani)** 22.50

Нежные кусочки баранины в слегка пряном соусе с приготовленными травами с ароматным рисом басмати, украшенным свежей мятой, кориандром и жареным луком

**Бирьяни с Креветками (Prawn Biryani)** 24.50

Креветки в легком пряном соусе с зеленью, приготовленные с ароматным рисом басмати, украшен свежей мятой, кориандром и жареным луком

## КАРРИ (CURRY)

КАРРИ МОЖНО МОЖНО ЗАКАЗАТЬ  
ЛЕГКОЙ, СРЕДНЕЙ ИЛИ СИЛЬНОЙ ОСТРОТЫ

<b>Дал Тадка (Dal Tadka)</b> Полезный желтый дал (чечевица), приготовленный с имбирем, чесноком и семенами тмина с луком, помидорами и соусом из кориандра	10.80
<b>Курица в Сливочном Соусе (Butter Chicken)</b> Курица без костей, приготовленная со сливочным маслом и томатным соусом	17.80
<b>Курица Виндалу (Chicken Vindaloo)</b> Острое карри с кусочками курицы и картофеля, индийскими специями	17.80
<b>Курица Тикка Масала (Chicken Tikka Masala)</b> Нежные кусочки курицы тандури без костей с имбирем, чесноком, жареным луком, помидорами и ароматными индийскими специями	17.80
<b>Баранина Бхуна Гошт (Lamb Bhuna Gosht)</b> Нежные кусочки баранины, приготовленные с жареным луком и густым томатным соусом	19.50
<b>Корма с Бараниной (Lamb Korma)</b> Баранина, приготовленная с йогуртом, орехами кешью, сливками и специями	19.50
<b>Роган Джош с Бараниной (Lamb Rogan Josh)</b> Медленно приготовленная баранья лопатка, маринованная в йогурте, перце чили, специях гарам масала, с кардамоном, чесноком, семенами фенхеля и имбирём	19.50
<b>Гоанское Карри с Креветками (Goan Prawn Curry)</b> Креветки, приготовленные в традиционном гоанском карри с кокосовой основой и специями	24.50
<b>Масала с Королевскими Креветками (King Prawn Masala)</b> Королевские креветки, приготовленные с имбирем, чесноком, луком, помидорами и ароматными Индийскими специями	24.50

## ГАРНИР (SIDE DISHES)

<b>Алу Гоби (Aloo Gobi)</b> Свежая цветная капуста и картофель, приготовленные с имбирем и специями	9.80
<b>Кастури Субз Милони (Kastoori Subz Miloni)</b> Свежие зеленые овощи, приготовленные со шпинатным соусом и индийскими специями	9.80
<b>Байнган Бхарта (Baingan Bharta)</b> Баклажаны, обжаренные в тандыре, измельченные и обжаренные с луком, помидорами и специями	9.80

## ЛЕПЕШКИ И ХЛЕБ (NAAN AND BREAD)

<b>Наан с Маслом (Butter Naan)</b> Свежеиспеченная лепёшка с маслом	5.90
<b>Наан с Чесноком (Garlic Naan)</b> Свежеиспеченная лепёшка с чесноком и кориандром	5.90
<b>Алу Паратха (Aloo Paratha)</b> Свежеиспеченная лепёшка с начинкой из картофельного пюре, запеченная в глиняной печи	6.70
<b>Лачха Паратха (Lachha Paratha)</b> Свежеиспеченная лепёшка из пшеничной муки с маслом	5.90
<b>Кульча с Сыром, Халапеньо и Грибами (Jalapeno Cheese &amp; Mushroom Kulcha)</b> Свежеиспеченная лепёшка с начинкой из сыра Эдам, халапеньо, свежих грибов и специй	7.30

## ПАНИР (PANEER)

<b>Кадай Панир (Kadai Paneer)</b> Домашний свежий творог, приготовленный с желтым, зеленым и красным перцем, с луково-томатной масалой	12.80
<b>Палак Панир (Palak Paneer)</b> Творог, приготовленный с луком, помидатами и шпинатным соусом	12.80



Пожалуйста, проинформируйте наш персонал о Ваших аллергиях / Цены включают все налоги.



Пожалуйста, проинформируйте наш персонал о Ваших аллергиях / Цены включают все налоги.