



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)

Ассорти 1 (Dim Sum Selection 1) (12 шт)	на парю	22.80
Спаржа и Грибы Шиитакэ (3 шт) Креветки, Морские Гребешки и Свинина (3 шт) Мятный Краб (3 шт) Куриные Пельмени “Сю Май” (3 шт)		
Ассорти 2 (Dim Sum Selection 2) (12 шт)		27.80
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)

Шанхай (Shang Hai)	7.80
Свинина, овощи по-сычуански, репа, редис и зелёный лук, в тонкой кожице из мучного теста. Имбирный бальзамический соус подается отдельно	
Липкая курица с креветками (Sticky Chicken and Prawns)	8.50
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	
Фуа гра с телятиной (Foie Gras & Beef Tenderloin) (5 шт)	12.80
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)

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

ЗАКУСКИ (APPETIZERS)

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

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

Четверть утки	20.80
Половина утки	37.50
Целая утка	67.00

Утка по-Пекински (Peking Duck)	69.00
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)

Жасминовый рис (Jasmine Rice)	5.20
Приготовленный на пару	
Рис обжаренный с яйцом (Egg Fried Rice)	5.90
Рис, обжаренный с яйцом. С сезонными овощами	
Рис в листе лотуса (Lotus Rice)	15.80
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)

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



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 энoki, 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, Энoki 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 зеленым 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

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

ГАРНИР (SIDE DISHES)

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

ЛЕПЕШКИ И ХЛЕБ (NAAN AND BREAD)

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

ПАНИР (PANEER)

Кадай Панир (Kadai Paneer) Домашний свежий творог, приготовленный с желтым, зеленым и красным перцем, с луково-томатной масалой	12.80
Палак Панир (Palak Paneer) Творог, приготовленный с луком, томатами 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.