***КИТАЙСКИ А ЛА КАРТ РЕСТОРАНТ***

**СУПИ**

**Won ton Tang;**

**Спечели тон супа**

**Телешка кайма, сушен лук, пресен джинджифил и зелен лук ''Won ton''; Супа от краставици и моркови, овкусена с черен пипер**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**СТУДЕН СТАРТ**

**Чиния за суши**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**ГОРЕЩИ СТАРТОВЕ**

**Ясай юфка;**

**Зеленчукова юфка**

**Соеви кълнове, калифорнийски зелени и жълти чушки, чушки капия, сушен лук, чесън, соев сос**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**САЛАТИ**

**Сечуан Сарада;**

**Морков, целина, краставица, праз, зеле, оризова паста, лайм, соев сос и оризов оцет**

**\*\*\*\*\*\*\***

**ОСНОВНИ ЯСТИЯ**

**Chikin no amazu sosu**

**Пиле със сладко-кисел сос и ориз със зеленчуци, яйца и соев сос**

**Chikin no Satay**

**Пилешки сатай шишчета**

**Мариновано пиле със сос сатай и ориз със зеленчуци, яйца и соев сос**

**Kaki sosu no Gyu**

**Телешко със сос от стриди**

**Телешко, подправено с лук, калифорнийски пипер, чесън и сос от стриди, ориз със зеленчуци, яйце и соев сос**

**Shōga no Suzuki;**

**джинджифилова риба**

**Лаврак на скара с босилек и лимонова билка**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**ДЕСЕРТ И ПЛОДОВЕ**

**Zha Shui Guo Bing Qiling**

**Пържен сладолед**

**Чиния с плодове**