





## 汤

1. 椰奶鸡汤·a 小份·1080· b.大份1280
2. 酸辣汤·a.小份980·b.大份1180 
3. 馄饨丸子汤·a.小份 980·b.大份 1180
4. 可选配a.油条1根+550 4.选配b.包子·2个+850

## 小吃类

- 5.水煎包 4个·a.鸡肉香菇豆角 1680·b.猪肉大葱 1680  
c.素菜包 1480
- 6.a 钟水饺 5个·猪肉虾 1380 
- 6.b.水饺 5个·猪肉虾 1280
- 7.脆皮鲜虾肉丸 5个·1680
- 8.脆皮火烧 a.鸭 1个·1880 b.卤肉 1个·1680  
c.牛肉 1个1780 d.鸡肉 1680 e.素菜 1480

## 小菜类

- 9.四川泡菜·980 
- 10.葱香土豆丝·1080
- 11.荷塘月色·1280 12.拍黄瓜·1180
- 13.凉拌腐竹·1180 14.酱牛肉·1580
- 15.糖醋排骨·1480 16.皮蛋豆腐·1380

## 面食/米粉


- 17.红烧牛肉面/米粉·2680 
- 18.肥肠面/米粉·2480 
- 19.卤肉面/米粉2480
- 20.炸酱面/米粉·2480
- 21.香菇鸡丝面/米粉·2480
- 22.鸡丝拌面/米粉·2480
- 23.川味凉面/米粉 2180  
- 24.新疆过油肉拌面/米粉 a 羊肉 2980·b 虾 2980
- 25.鸡蛋西红柿面/米粉·2380
- 26.Biangbiang面 
- a 素 2480 ·b 虾 2980 ·c 牛肉 2980 ·d 鸡肉 2780



## 炒面/炒米粉


- 27. 鸡肉炒面/米粉·2380
- 28. 牛肉炒面/米粉·2680
- 29. 虾炒面/米粉·2980
- 30. 素炒面/米粉·2080    31. 鸡肉炒饭·2380
- 32. 牛肉炒饭·2680    33. 虾炒饭·2980
- 34. 素炒饭·2080

## 盖浇饭

- 35. 红烧牛肉饭(辣)·2980 
- 36. 红烧肉盖浇饭·2680
- 37. 鸡肉盖浇饭    a. 照烧汁·2680    b. 鱼香汁·2680
- 38. 烤鸭盖浇饭    a. 照烧汁·2980    b. 鱼香汁·2980
- 39. 卤肉盖浇饭    a. 照烧汁·2680    b. 鱼香汁·2680
- 40. 素菜盖浇饭·2480

附赠 2 个小菜

## 卤味



- A1. 卤猪耳朵·1480
- A2. 卤猪肚·1680
- A3. 卤鸭珍·1480
- a. 原味    b. 红油     c. 酸辣 

## 甜品


- 41. 炸汤圆 4个·1180
- 42. 椰子冻·1080
- 43. 奶香西米露·1080




## Leves

1. Kókusztejes Csirkeleves ·K 1080· N 1280
  2. Erős-Savanyú leves·K 980·N 1180  
  3. Hun-Tun Leves Húsgombóccal·K 980·N 1180
- Leves mellé 4a.·+550 Ft-ért 1 db You Tiao 4b.·+850 Ft-ért 2 db Sült Baozi







## Falatkák

5. Sült Baozi (4 db) ·a.Csirkés 1680·b.Sertéssel 1680  
c.Zöldséges 1480
- 6.Főtt húsos derelye (5 db) Sertéssel-Rákkal  
a.Szecsuan  1380·b.Klasszikus 1280·
- 7.Ropogós Rizsbundás Rákos-Sertés Golyók (5 db) ·1680
- 8.Biang Szendvics a.Kacsahúsos ·1880  
b.Sertéshúsos·1680 c.Marhahúsos·1780  
d.Csirkés·1680 e.Zöldséges·1480

## Klasszikus Kínai Előételek

9. Szecsuan Savanyúság·980 
- 10.Burgonya Csíkok·1080
11. Keleti Saláta (lótuszgyökér, gomba, zöldborsó, répa)·1280
- 12.Uborka Saláta·1180
13. Szárított Tofus Uborkasaláta·1180
14. Szójaszószos Marhaszeletek·1580
15. Édes-Savanyú sertésoldalas ·1480
16. Száznapos tojás japán tofival·1380

## Tészták / Rizstészták

17. Párolt Marhahúsos Tészta / rizstészta (csípős,leveses) ·2680 
18. Sertés Belsőseges Tészta / rizstészta (csípős,leveses) ·2480 
19. Sertéshúsos Tészta / rizstészta (leveses)·2480
20. Szószos Tészta / rizstészta·2480
21. Csirkecsíkos és Shiitake Gombás Tészta/ rizstészta(leveses)·2480
22. Csirkehús Csíkos Ban Tészta / rizstészta (csípős) ·2480 
- 23.Szecsuan Fűszerezésű Hideg Tészta / rizstészta·2180  
- 24.Tészta/ rizstészta XinJiang stílusban  
a.Bárányhúsos 2980 · b.Rákos 2980 
25. Házi paradicsomos és tojásos tészta/ rizstészta·2380

## **Biang Biang Tészták**

- 26.. Biang Biang ·a. Zöldséges 2480 ·b. Rákos 2980  
c. Marhahúsos 2980 ·d. Csirkés 2780





## **Sült Tészta/ Rizstészták**

27. Csirkés·2380      28. Marhahúsos·2680  
29. Rákos·2980      30. Zöldséges·2080

## **Pirított Rizs**

31. Csirkés·2380      32. Marhahúsos·2680  
33. Rákos·2980      34. Zöldséges·2080



## **Gái Dzsiao Rizs**

35. Dinsztelt Marhahús Fehér Rizzsel·2980   
36.Dinsztelt szójaszószos császár szalonna·2680  
37. Csirkehús Fehér Rizzsel a.Édes szójaszósszal  
b.Yuxiang·2680   
38. Pekingi Sült Kacsa Rizzsel a.Édes szójaszósszal /  
b.Yuxiang·2980   
39. Sertéshús Rizzsel a.Édes szójaszósszal b.Yuxiang·2680   
40. Sült Zöldségek Rizzsel·2480  
(Brokkoli, Fafülgomba, Bambuszcsira, Paprika, Répa, Kínai Zöldségek)



## **Lu Rou**

- A1. Sertés Fülek·1480  
A2. Sertés Gyomor·1680  
A3. Kacsa Zúza·1480


- a. Eredeti  
b . Szecsuáni Vörös Olaj   
c . Csípös és Savanyú 

## **Édességek**


41. Sült szezámaggal töltött golyók (4 db)·1180  
42. Kókuszos Zselé gyümölcsökkel·1080  
43.Tropi-Kása gyümölcsökkel·1080




## Soup

1. Coconut milk chicken soup · S 1080 · L1280
2. Hot&Sour Duck Soup · S 980 · L 1180 
3. Wonton Soup with Meatballs · S 980 · L 1180
4. a. to add 1 piece of Youtiao · +550 b. to add 2 pieces of Fried Baozi · +850








## Snacks

5. Fried Baozi (4 pieces) · a. Chicken 1680 · b. Pork 1680  
c. vegetable 1480
6. Dumplings (5 pieces) (Pork Shrimp) · a. Sichuan style 1380   
b. Classic 1280 ·
7. Crispy Rice Flake Covered Shrimp-Pork Meatballs (5 pieces) · 1680
8. Biang Bun a. Duck (1 piece) · 1880 b. Pork (1 piece) · 1680  
c. beef · 1780 d. chicken · 1680 e. vegetables · 1480

## Appetizers

9. Sichuan pickles · 980 
10. Potato Floss · 1080
11. Oriental salad (lotus, mushroom, snow peas, carrot) · 1280
12. Cucumber Salad · 1180
13. Cucumber with dried Tofu · 1180
14. Soy Sauce Beef Slices · 1580
15. Sweet & Sour Pork Ribs · 1480
16. 100 days egg with Japanese tofu · 1380

## Noodles / Rice noodle

17. Braised Beef Noodles / rice noodle (succulent) · 2680 
18. Pork intestine Noodles / rice noodle (succulent) · 2480 
19. Braised pork Meat Noodles / rice noodle (succulent) · 2480
20. Sauce Noodles / rice noodle · 2480
21. Noodles with shredded chicken and mushroom / rice noodle  
(succulent) · 2480
22. Chicken Streaks Ban Noodles / rice noodle (spicy) · 2480 
23. Cold noodle Sichuan style / rice noodle · 2180 
24. noodle XinJiang style / rice noodle  
a. lamb 2980 · b. shrimp 2980 
25. noodle with tomato and eggs / rice noodle · 2380

## **BiangBiang Noodle** 🌶️

26. Biang Biang noodle a.vegetable·2480. b.shrimp·2980  
c.beef·2980 d.chicken·2780

## **Fried Noodles/ Fried Rice Noodles**

27. Chicken·2380      28. Beef·2680  
29. Shrimp·2980      30.Vegetables·2080

## **Fried Rice**

31. Chicken·2380      32. Beef·2680  
33. Shrimp·2980      34.Vegetable·2080

## **Gaijiao Rice**

- 35.Braised Beef with Rice (spicy) ·2980 🌶️  
36.Braised pork belly with soy sauce·2680  
37.Chicken with Rice a.Sweet soy sauce / b.spicy sauce·2680 🌶️  
38.Beijing Roast Duck with Rice a.Sweet soy sauce  
b.spicy sauce·2980 🌶️  
39. Sichuan bacon with Rice a. Sweet soysauce / b. spicy·2680 🌶️  
40. Stir-Fried Vegetables with Rice·2480  
( (Broccoli, WoodEar Mushroom, Bamboo Sprouts, Paprika, Carrots,  
Chinese Vegetables)



## **Lu Rou**

- A1. Pork Ears·1480  
A2. Pork Belly·1680  
A3. Duck Gizzard·1480  
a. Original Flavor  
b. Sichuan Spicy Oil 🌶️  
c. c.Hot and Sour 🌶️

## **Desserts**

41. Fried Sesame Filled Dumplings (4 pieces) ·1180  
42. Coconut Jelly with Fruit·1080  
43.Sago with fruit·1080



## 酒水单 / Drink List / Itallap

Cola 0.5·450Ft Cola Zero 0.5·450Ft

矿泉水/ Natur Aqua 0.5·400Ft

### Chinese Ice Tea

王老吉/ Jia Duobao 0.3L·590Ft

冰红 / 绿茶 Green tea / Red tea 0.5L·590Ft

蜂蜜柚子 / Honey Grapefruit·0.5L·590Ft

无糖冰茶 Tao sugar free 0.5L 590ft

椰汁 / Coconut Juice/ Kókusz tej 0.245L·690Ft

道 Tao 0.5L 690Ft

### 果汁/ Cappy

橙汁/ Orange juice/ Narancslé100% ·490Ft

苹果汁 / Apple juice/ Almalé100% ·490Ft

混合果汁 / Multivitamin juice ·490 FT

### 热茶/ Hot Tea / Forró Tea

茉莉花 / Jasmin Tea / Jázmin Tea·450Ft

绿茶 / Green Tea / Zöld Tea·450Ft

菊花茶 / Kamilla Tea / Camomile Tea·450Ft

### 啤酒 / Beer / Sör

TsingDao 0.33L·780Ft

Heineken 0.33L·550Ft

Singha Thai 0.33L·880Ft

Kirin Japan 0.33L·1280Ft

Mort Subite (Cherry flavor) 0.25L· 890FT

### 白酒 / Chinese Spirits/ Pálinka

高粱酒 Gao Liang 62% 50ml·1180Ft 500ml·9900Ft

玫瑰露 Rose 54% 50ml·1180Ft 500ml·9900Ft

劲酒 Jing Jiu 35% 125ml 2490ft