





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 tofuval·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.Báránhúsos 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 szójaszósos 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