





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 1280 
- 6.b.水饺 5个·猪肉虾 1180
- 7.脆皮鲜虾肉丸 5个·1580
- 8.脆皮火烧 a.鸭 1个·1780 b.卤肉 1个·1580
c.牛肉 1个1680 d.鸡肉 1580 e.素菜 1380

小菜类

- 9.四川泡菜·880 
- 10.葱香土豆丝·980
- 11.荷塘月色·1180
- 12.拍黄瓜·1080
- 13.凉拌腐竹·1080
- 14.酱牛肉·1480
- 15.糖醋排骨·1380
- 16.皮蛋豆腐·1280

面食/米粉


- 17.红烧牛肉面/米粉·2580 
- 18.肥肠面/米粉·2380 
- 19.卤肉面/米粉2380
- 20.炸酱面/米粉·2380
- 21.香菇鸡丝面/米粉·2380
- 22.鸡丝拌面/米粉·2380
- 23.川味凉面/米粉 2080  
- 24.新疆过油肉拌面/米粉 a 羊肉 2880·b 虾 2880
- 25.鸡蛋西红柿面/米粉·2280
- 26.Biangbiang面 
·a 素 2380 ·b 虾 2880 ·c 牛肉 2880 ·d 鸡肉 2680





炒面/炒米粉

- 27. 鸡肉炒面/米粉·2180
- 28. 牛肉炒面/米粉·2380
- 29. 虾炒面/米粉·2680
- 30. 素炒面/米粉·1980 31. 鸡肉炒饭·2180
- 32. 牛肉炒饭·2380 33. 虾炒饭·2680
- 34. 素炒饭·1980

盖浇饭

- 35. 红烧牛肉饭(辣)·2880 
 - 36. 红烧肉盖浇饭·2580
 - 37. 鸡肉盖浇饭 a. 照烧汁·2580 b. 鱼香汁·2580
 - 38. 烤鸭盖浇饭 a. 照烧汁·2880 b. 鱼香汁·2880
 - 39. 卤肉盖浇饭 a. 照烧汁·2580 b. 鱼香汁·2580
 - 40. 素菜盖浇饭·2380
- 附赠 2 个小菜

卤味


- A1. 卤猪耳朵·1380
 - A2. 卤猪肚·1580
 - A3. 卤鸭珍·1380
- a. 原味 b. 红油  c. 酸辣 

甜品


- 41. 炸汤圆 4个·1080
- 42. 椰子冻·980
- 43. 奶香西米露·980




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  1280·b.Klasszikus 1180·
- 7.Ropogós Rizsbundás Rákos-Sertés Golyók (5 db) ·1580
- 8.Biang Szendvics a.Kacsahúsos ·1780
b.Sertéshúsos·1580 c.Marhahúsos·1680
d.Csirkés·1580 e.Zöldséges·1380

Klasszikus Kínai Előételek

9. Szecsuaní Savanyúság·880 
- 10.Burgonya Csíkok·980
11. Keleti Saláta (lótuszgyökér, gomba, zöldborsó, répa)·1180
- 12.Uborka Saláta·1080
13. Szárított Tofus Uborkasaláta·1080
14. Szójaszószos Marhaszeletek·1480
15. Édes-Savanyú sertésoldalas ·1380
16. Száznapos tojás japán tofival·1280

Tészták / Rizstészták

17. Párolt Marhahúsos Tészta / rizstészta (csípős,leveses) ·2580 
18. Sertés Belsőleges Tészta / rizstészta (csípős,leveses) ·2380 
19. Sertéshúsos Tészta / rizstészta (leveses)·2380
20. Pekingi Szószos Tészta / rizstészta·2380
21. Csirkecsíkos és Shiitake Gombás Tészta/ rizstészta(leveses)·2380
22. Csirkehús Csíkos Ban Tészta / rizstészta (csípős) ·2380 
- 23.Szecsuan Fűszerezésű Hideg Tészta / rizstészta·2080  
- 24.Tészta/ rizstészta XinJiang stílusban
a.Bárányhúsos és zöldséges 2880 · b.Rákos 2880 
25. Házi paradicsomos és tojásos tészta/ rizstészta·2280

Biang Biang Tészták

- 26.. Biang Biang ·a. Zöldséges 2380 ·b. Rákos 2880
c. Marhahúsos 2880 ·d. Csirkés 2680





Sült Tészta/ Rizstészták

27. Csirkés·2180 28. Marhahúsos·2380
29. Rákos·2680 30. Zöldséges·1980

Pirított Rizs

31. Csirkés·2180 32. Marhahúsos·2380
33. Rákos·2680 34. Zöldséges·1980



Gái Dzsiao Rizs

35. Dinsztelt Marhahús Fehér Rizzsel·2880 
36.Dinsztelt szójaszószos császár szalonna·2580
37. Csirkehús Fehér Rizzsel a.Édes szójaszósszal
b.Yuxiang·2580 
38. Pekingi Sült Kacsa Rizzsel a.Édes szójaszósszal /
b.Yuxiang·2880 
39. Sertéshús Rizzsel a.Édes szójaszósszal b.Yuxiang·2580 
40. Sült Zöldségek Rizzsel·2380
(Brokkoli, Fafülgomba, Bambuszcsira, Paprika, Répa, Kínai Zöldségek)



Lu Rou

- A1. Sertés Fülek·1380
A2. Sertés Gyomor·1580
A3. Kacsa Zúza·1380


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

Édességek


41. Sült szezámaggal töltött golyók (4 db)·1080
42. Kókuszos Zselé gyümölcsökkel·980
43.Tropi-Kása gyümölcsökkel·980




Soup

1. Coconut milk chicken soup · S 1080 · L1280
- Hot&Sour Duck Soup · S 980 · L 1180 
3. Wonton Soup with Meatballs · S 980 · L 1180
4. a. to add 1 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 1280 
b. Classic 1180 ·
7. Crispy Rice Flake Covered Shrimp-Pork Meatballs (5 pieces) · 1580
8. Biang Bun a. Duck (1 piece) · 1780 b. Pork (1 piece) · 1580
c. beef · 1680 d. chicken · 1580 e. vegetables · 1380

Appetizers

9. Sichuan pickles · 880 
10. Potato Floss · 980
11. Oriental salad lotus, mushroom, snow peas, carrot · 1180
12. Cucumber Salad · 1080
13. Cucumber with dried Tofu · 1080
14. Soy Sauce Beef Slices · 1480
15. Sweet & Sour Pork Ribs · 1380
16. 100 days egg with Japanese tofu · 1280

Noodles / Rice noodle

17. Braised Beef Noodles /rice noodle (succulent) · 2580 
18. Pork intestine Noodles / rice noodle (succulent) · 2380 
19. Pork Meat Noodles / rice noodle (succulent) · 2380
20. Beijing Sauce Noodles / rice noodle · 2380
21. Noodles with shredded chicken and mushroom / rice noodle
(succulent) · 2380
22. Chicken Streaks Ban Noodles / rice noodle (spicy) · 2380 
23. Cold noodle Sichuan style / rice noodle · 2080 
24. noodle XinJiang style /rice noodle
a. lamb 2880 · b. shrimp 2880 
25. noodle with tomato and eggs/ rice noodle · 2280

BiangBiang Noodle

26. Biang Biang noodle a.vegetable·2380. b.shrimp·2880
c.beef·2880 d.chicken·2680





Fried Noodles/ Fried Rice Noodles

27. Chicken·2180 28. Beef·2380
29. Shrimp·2680 30.Vegetables·1980

Fried Rice



31. Chicken·2180 32. Beef·2380
33. Shrimp·2680 34.Vegetable·1980

Gaijiao Rice

- 35.Braised Beef with Rice (spicy) ·2880 
36.braised pork belly with soy sauce·2580
37.Chicken with Rice a.Sweet soy sauce / b.spicy sauce·2580 
38.Beijing Roast Duck with Rice a.Sweet soy sauce
b.spicy sauce·2880 
39. Pork with Rice a. Sweet soysauce / b. spicy·2580 
40. Stir-Fried Vegetables with Rice·2380
((Broccoli, WoodEar Mushroom, Bamboo Sprouts, Paprika, Carrots,
Chinese Vegetables)



Lu Rou

- A1. Pork Ears·1380
A2. Pork Belly·1580
A3. Duck Gizzard·1380
a. Original Flavor
b. Sichuan Spicy Oil 
c. c.Hot and Sour 

Desserts

41. Fried Sesame Filled Dumplings (4 pieces) ·1080
42. Coconut Jelly with Fruit·980
43.Sago with fruit·980



酒水单 / Drink List / Itlap

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

