



## КИТАЙСКОЕ МЕНЮ



FUSION RESTAURANT

**BAMBOO.BAR**

CONTEMPORARY CUISINE

# 中文選單

## КИТАЙСКОЕ МЕНЮ

### 海葡萄沙拉 2150 P

Салат «Уми Будо» 120 гр  
из морских водорослей

### 皮蛋 1250 P

Столетнее яйцо утки 120 гр

### 柑橘扇贝刺身 3750 P

Мандариновое крудо 130 гр  
из камчатского гребешка

### 虾饺 1550 P

Дим-сам с креветкой 120/30 гр  
и лепестками миндаля

### 上海风味海鲜 2250 P

Морепродукты 250/50 гр  
по-шанхайски

### 四川风味牛肉 3450 P

Говядина по-сычуаньски 250/50 гр

### 糖醋里脊 1850 P

Свинина с ананасом 250/50 гр  
в кисло-сладком соусе

### 木耳牛肉 3450 P

Говядина с древесными 250/50 гр  
грибами Муэр

### 宫保鸡丁 1850 P

Курица «Гунбао» с рисом 280/50 гр

### 川味多宝鱼 2250 P

Дорадо по-сычуаньски 320 гр

BY SERGEY  
KOZHAKOV

中文選單



## ЛЮБИМЫЕ ГОСТИ

Сергей Кожиков, шеф-повар ресторана Bamboo.Bar, приглашает Вас открыть Вселенную многогранной китайской кухни.

Китай – это чарующий мир, где в каждом вдохе, в каждом движении живет душа. Он наполнен ароматами, цветами и звуками. Это искусство, способное рассказывать истории, создавать воспоминания и соединять людей.

Это баланс сладкого, острого, кислого и горького – сложность и простота одновременно, которые хочется познавать.

«Я создал это меню, чтобы Вы, наши гости, испытали ту же магию, то же восхищение, что и я от своих ярких путешествий по Китаю, культура которого удивляет и увлекает, а совместная работа с китайскими шефами только усиливает любовь к поднебесной гастрономии.

Пусть каждое блюдо, которое Вы попробуете, перенесет Вас в мир с тысячелетней гастрономической историей.

Когда встречаются вкус и традиция, происходит волшебство китайской кухни».