

**CHINA CLUB**

## МЯСО И ПТИЦА

MEAT AND POULTRY

### КУРИЦА ГУНГ-БАО

*Chicken gung-bao*

680₽

### ФИЛЕ МИНЬОН С ЛИСТЬЯМИ ШПИНАТА И ЧЁРНО-ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

*Filet mignon with spinach leaves and black*

*pepper sauce*

1410₽

### ГОВЯДИНА ПО-СЫЧУАНЬСКИ

*Beef szechuan style*

890₽

### КУСОЧКИ СВИНИНЫ В КИСЛО- СПЯДКОМ СОУСЕ

*Fried sliced pork in sweet-sour sauce*

680₽

### ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА С АДЖИКОЙ

*Chicken with adzhika*

1100₽

### ХРУСТЯЩИЙ ТАЙСКИЙ ЦЫПЛЕНОК С МАНГО

*Crispy thai chicken with mango*

650₽

### ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

*Skewers of chicken*

750₽

### ФИЛЕ ЯГНЕНКА С ЗЕЛеной ФАСОЛЬЮ

*Lamb fillet with green beans*

1490₽

### КУСОЧКИ ГОВЯДИНЫ В ЧЁРНО-ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ

*Sliced beef in black pepper sauce*

890₽

### МОЛОЧНЫЙ КОЗЛЁНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СОЛЯНОЙ ПЕЧИ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

*Milk goat baked in saline with new potatoes*

1420₽

### КУСОЧКИ СВИНИНЫ, ОБЖАРЕНЫЕ НА ВОКЕ С СЕЛЬДЕРЕЕМ В СОУСЕ ИЗ ЧЁРНЫХ БОБОВ

*Sliced pork wok with celery in black*

*bean sauce*

630₽

### СВИНЫЕ РЕБРА ПО-ШАНХАЙСКИ

*Pork ribs shanghai style*

990₽

### РИБАЙ СТЕЙК С СОУСОМ "ВАФУ"

*Ribeye steak with "Wafu" sauce*

2950₽

### УТКА ПО-ПЕКИНСКИ С ОВОЩАМИ И БЛИНАМИ, ПРИГОТОВЛЕННЫМИ НА ПАРУ

*Peking Duck with steamed pancakes*

1570₽

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

### МЕЗЕ ИЗ ХУМУСА, ГУАКАМОЛЕ И КОПЧЕНЫХ БАКЛАЖАН С ЛЕПЕШКАМИ

*Meze with hummus, guacamole and  
smoked eggplant with flatbread*

650₽

### СТРАЧАТЕЛЛА С ПОМИДОРАМИ

*Strachatella with tomatoes*

700₽

### КАРПАЧЧО ИЗ УЗБЕКСКИХ ТОМАТОВ С ЛУКОМ И АДЖАРСКИМИ МАСЛИНАМИ

*Carpaccio from uzbek tomatoes with onion  
and adjanic oils*

790₽

### БИТЫЕ ОГУРЦЫ В ПРЯНО-СОЕВОМ СОУСЕ

*Cucumber in spicy-soy sauce*

480₽

### БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКЕ

*Bruschetta with salmon and avocado in  
honey-mustard dressing*

950₽

### СТРОГАНИНА ИЗ СИБИРСКОГО ОМУЛЯ

*Sliced siberian omul*

950₽

### ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ С СОУСОМ ЮЗУ

*Tartar of salmon with sauce yuzu*

1200₽

### ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА

*Tuna tataki*

1310₽

### КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ

*Beef carpaccio with arugula and parmesan*

740₽

### ПОКЕ С ЛОСОСЕМ

*Salmon poke*

950₽

### СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА И ТУНЦА БЛЮ ФИН С ИКРОЙ ПАЛТУСА

*Ceviche scallop and blue fin tuna with  
halibut caviar*

1350₽

### ТОНКО НАРЕЗАННЫЙ РУЛЕТ ИЗ СВИНЫХ УШЕК В УСТРИЧНОМ СОУСЕ

*Thinly sliced pork loin roll in oyster sauce*

650₽

### РОЛЛЫ ИЗ РИСОВОГО ТЕСТА С ОВОЩАМИ И КРЕВЕТКАМИ

*Rolls of rice with vege tables and shrimps*

550₽

### ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ

*Forshmak from herring*

450₽

### ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ХРУСТЯЩИМИ ТОСТАМИ

*Tartar of beef with crispy toasts*

1050₽

### КАРПАЧЧО ИЗ ДИКОГО СИБАСА С СОУСОМ «ПОНЗУ»

*Carpaccio of wild sea bass with sauce  
«Ponzu»*

1150₽

### ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА И АВОКАДО В КУНЖУТНОЙ ЗАПРАВКЕ

*Tartar of tuna and avocado in sesame*

*dressing*

1120₽

## САЛАТЫ

SALADS

### САЛАТ С ЧЕРНОЙ ТРЕСКОЙ В МИСО СОУСЕ

*Salad with black cod in miso sauce*  
1150₽

### АЗИАТСКИЙ САЛАТ С ТЕПЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ НА ГРИЛЕ

*Asian salad with veal tongue on the grill*

680₽

### САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ В ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКЕ

*Salad with seafood in nut dressing*  
1150₽

### ЛЕТНИЙ САЛАТ ПО-ГРЕЧЕСКИ

*Summer salad greek style*  
680₽

### ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

*Caesar with shrimps*  
850₽

### САЛАТ С РОСТБИФОМ И ШИТАКИ В ТРЮФЕЛЬНОЙ ЗАПРАВКЕ

*Salad with roast beef and shiitake mushrooms in truffle dressing*  
850₽

### ТЕПЛЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ТОМАТАМИ И КОРИАНДРОМ

*Warm eggplants with tomatoes and a coriander*  
650₽

### САЛАТ «МЕЛИ-МЕЛО» С ПОДСУШЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ И ФИЛЕ РЫБЫ

«ЛУ», ОБЖАРЕННЫМ С ТИМЬЯНОМ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ  
*"Meli-Melo" salad with dried tomatoes and fish fillet, roasted with thyme on olive oil*  
1350₽

### АВОКАДО С КИНОА И ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖЕЙ В ИМБИРНОЙ ЗАПРАВКЕ

*Avocado with quinoa and green asparagus in a ginger dressing*  
750₽

### САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

*Salad with the kamchatka crab*  
1550₽

### КАЛЬМАРЫ И АВОКАДО В ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКЕ С ХРУСТЯЩИМИ ВЕШЕНКАМИ

*Squid and avocado in mustard sauce with crispy oyster mushrooms*  
780₽

### САЛАТ С ЖАРЕННЫМ ДОМАШНИМ СЫРОМ

*Salad with fried homemade cheese*  
680₽

### САЛАТ С ПЕКИНСКОЙ УТКОЙ

*Salad with Peking duck*  
750₽

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

FISH AND SEAFOOD

### КОПЧЕНЫЙ УГОРЬ С ЯПОНСКИМ ОМЛЕТТОМ И ЖАРеныМ РИСОМ

*Smoked eel with japanese omelette and fried rice*  
1320₽

### КАРП В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

*Carp in sweet and sour sauce*  
1350₽

### МЯСО КРАБА, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ВОКЕ С ГРИБАМИ И СПАРЖЕЙ

*Crab meat cooked on a wok with mushrooms and asparagus*  
2300₽

### МОРЕПРОДУКТЫ ВОК В УСТРИЧНОМ СОУСЕ

*Seafood wok in oyster sauce*  
1750₽

### ХРУСТЯЩИЕ КУСОЧКИ СУДАКА В КИСЛО СЛАДКОМ СОУСЕ

*Crispy fried perch in sweet and sour sauce*  
790₽

### КОТЛЕТКИ ИЗ МУКСУНА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ

*Cutlets from whitefish with potato gratin*  
890₽

### ЧЕРНАЯ ТРЕСКА В СТИЛЕ "NOBU"

*Black cod "Nobu" style*  
1750₽

### ФАЛАНГИ КРАБА С ЧЁРНО-ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

*Crab with black pepper sauce*  
3250₽

### ФИЛЕ ДОРАДО НА ПАРУ С ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖЕЙ

*Dorade fillet with green asparagus*  
1320₽

### ОСЬМИНОГ ГРИЛЬ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ШПИНАТОМ

*Grilled octopus with potato puree and spinach*  
2100₽

### КОТЛЕТЫ ИЗ КРЕВЕТОК И СУДАКА С ЗЕЛЁНЫМ ГАРНИРОМ

*Shrimp and zander cutlets with green garnish*  
790₽

### ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ПАЛТУС "ТЕРИЯКИ" С ВЕШЕНКАМИ

*Far Eastern halibut teriyaki with mushrooms*  
1340₽

### ГРЕБЕШКИ ПО-СИНГАПУРСКИ

*Singaporean scallops*  
1350₽

### ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

*Tiger shrimps in sweet and sour sauce*  
950₽

### ТУНЕЦ «BLUE FIN» С ОВОЩАМИ ВОК

*Tuna «Blue fin» with vegetables of wok*  
1550₽

### СИБАС ЗАПЕЧЕННЫЙ ЦЕЛИКОМ В СОЛЯНОЙ ПЕЧИ

*Sea bass whole baked in salt oven*  
1350₽

## РИС И ЛАПША

RICE AND NOODLES

### СТЕКЛЯННАЯ ЛАПША ПО-СИНГАПУРСКИ

*Singaporean style glass noodles*

680₽

### РИСОВАЯ ЛАПША С КРЕВЕТКАМИ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ

*Rice noodles with shrimps in oyster  
sauce*

790₽

### СТЕКЛЯННАЯ ЛАПША С МЯСОМ КРАБА И ОВОЩАМИ

*Glass noodles with crab meat and vegetables*

1350₽

### ЛАПША УДОН С ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ

*Udon noodles with beef and vegetables*

680₽

### ЛАПША ПО-ДОМАШНЕМУ С КУРИЦЕЙ

*Homemade chicken noodles*

470₽

### РИСОВАЯ ЛАПША С КРЕВЕТКАМИ, КАЛЬМАРАМИ И ГРЕБЕШКАМИ

*Rice noodles with shrimps, squid and scallops*

1050₽

### РИС НА ВОКЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ

*Rice on wok with seafood*

890₽

### РИС НА ВОКЕ С ОВОЩАМИ

*Rice on wok with vegetables*

370₽

### РИС НА ВОКЕ С ГОВЯДИНОЙ

*Rice on wok with beef*

680₽

## ДИМ-САМЫ

DIM - SUM



### • С ОВОЩАМИ И ГРИБАМИ

*With vegetables and mushrooms*

1 шт.

80₽

### • С КРЕВЕТКОЙ И КИНЗОЙ

### • С ГОВЯДИНОЙ И ЛИСТОМ ПАЙМА

### • С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ МУЭР

*With shrimp and coriander / with  
beef / with chicken and  
mushrooms / with chanterelles and  
parsley*

1 шт.

130₽

### • С ПОСОСЕМ

### • С КРАБОМ И СЕЛЬДЕРЕЕМ

### • С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ

*With salmon / with crab and  
celery / with smoked eel*

1 шт.

160₽

### • АССОРТИ ИЗ ЛЮБЫХ 4-Х ДИМ- САМОВ

*Assorted of any four dim sums*

550₽

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

### ДАМПЛИНГИ С КРЕВЕТКАМИ И ГРИБАМИ ШИИТАКЕ

*Dumplings with shrimps and shiitake  
mushrooms*

550₽

### СПРИНГ РОЛЛЫ С ОВОЩАМИ

*Spring rolls with vegetables*

470₽

### СПРИНГ РОЛЛЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ

*Spring rolls with seafood*

780₽

### СПРИНГ РОЛЛЫ С УТКОЙ

*Crispy spring rolls with duck meat*

580₽

### ДОЛЬКИ БЕЛОГО БЯКПАЖАНА В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ

*White eggplant slices in pepper sauce*

580₽

### МИНИ КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ С ХРУСТЯЩИМ ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ

*Mini grilled squid  
with crispy green salad*

780₽

### ЖАРЕНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ / С КУРИЦЕЙ

*Fried dumplings with beef / with chicken*

550₽ / 450₽

### АРГЕНТИНСКИЕ КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ

*Argentinean shrimp grill*

780₽

### КРЕВЕТКИ ВАСАБИ

*Shrimps wasabi*

950₽

### ФУА-ГРА, ОТВАРЕННАЯ В ЛИСТЬЯХ ШПИНАТА В ХЕРЕСНОМ СОУСЕ

*Foie gras boiled in spinach leaves in sherry  
sauce*

1790₽

### ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ С ЗЕЛЕНЫМ ПУКОМ

*Crispy shrimp with green onions*

950₽

## ТЕМПУРА

TEMPURA



### ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ КРАБОМ И СПЕЛЫМ АВОКАДО

*Warm rolls with crab a Far East crab and ripe  
avocado*

1350₽

### ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

*Tiger shrimps*

1210₽

## СУПЫ

SOUP

### ТОМ-КХА С КРЕВЕТКАМИ

*Tom-kha with shrimps*  
890₽

### МИСО СУП С ТОФУ

*Miso soup with tofu*  
450₽

### ЛУКОВЫЙ СУП

*Onion soup*  
890₽

### СУП ИЗ ПЕКИНСКОЙ УТКИ

*Peckin duck soup*  
370₽

### СУП ИЗ ТЫКВЫ С КОЗЬИМ СЫРОМ

*Pumpkin soup with goat cheese*  
470₽

### ТОМ-ЯМ

*Tom yam*  
680₽

### МАРСЕЛЬСКИЙ РЫБНЫЙ СУП

*Marseille fish soup*  
890₽

### ВАН-ТАН С КУРИНЫМИ ПЕЛЬМЕНЯМИ

*Wan-tan with chicken dumplings*  
370₽

### КИСЛО-ОСТРЫЙ СУП С СИБЬАСОМ, ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И РИСОВОЙ ПАПШОЙ

*Sour and spicy soup with sea bass, tiger  
shrimps and rice noodles*  
680₽

### СУП ИЗ АКУЛЬИХ ПЛАВНИКОВ С МЯСОМ КРАБА

*Shark fin soup with king crab meat*  
2200₽

## СУШИ, САШИМИ И РОЛЛЫ

SUSHI, SASHIMI AND ROLLS

### ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА

*Prawns*  
СУШИ 115₽ / САШИМИ 510₽

### ТУНЕЦ

*Tuna*  
СУШИ 350₽ / САШИМИ 750₽

### ПОСОСЬ

*Salmon*  
СУШИ 150₽ / САШИМИ 590₽

### УГОРЬ

*Eel*  
СУШИ 185₽ / САШИМИ 680₽

### ГРЕБЕШОК

*Scallop*  
СУШИ 240₽ / САШИМИ 890₽

### КАМЧАТСКИЙ КРАБ

*King Crab*  
СУШИ 620₽ / САШИМИ 1850₽

### ГУНКАНЫ

#### SPICY SUSHI ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА

180₽

#### КАМЧАТСКИЙ КРАБ

620₽

#### ГРЕБЕШОК

260₽

#### ПОСОСЬ

170₽

#### ТУНЕЦ

580₽

#### УГОРЬ

270₽

### РОЛЛЫ

ROLLS

#### РУЧНЫЕ РОЛЛЫ В ЖАРЕННОМ НОРИ С КРАБОМ / С ТУНЦОМ / С УГРЁМ / С АВОКАДО И ПОСОСЕМ

*Fried nori hand rolls with crab / with  
tuna / with eel / with avocado and salmon*  
630₽ / 550₽ / 370₽ / 260₽

#### РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ И УГРЕМ

*Roll with shrimp and eel*  
950₽

#### КАЛИФОРНИЯ С ПОСОСЕМ

*California with salmon*  
950₽

#### КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ

*California*  
1150₽

#### РОЛЛ С ТУНЦОМ

*Roll with tuna*  
1100₽

#### ФИЛАДЕЛЬФИЯ

*Philadelphia*  
790₽

#### КАНАДСКИЙ

*Canadian*  
790₽

#### РОЛЛ N.O.V.I.K.O.V.

*Roll N.O.V.I.K.O.V.*  
1100₽

#### РОЛЛ С УГРЕМ И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ

*Roll with eel and cucumber*  
890₽

#### РОЛЛ DRAGON'S

*Roll Dragon's*  
1630₽

## ДЕСЕРТЫ

DESSERT

### ЧИЗКЕЙК С СОРБЕТОМ ИЗ ТАЙСКОГО МАНГО

*Cheesecake with sorbet thai mango*

440₽

### МОРОЖЕНОЕ "ЛАКОМКА"

*Ice cream "Gourmand"*

450₽

### МИЛЬФЕЙ МУСКОВАДО С ГОЛУБИКОЙ

*Millefeuille muscovado with  
blueberries*

370₽

### НАПОЛЕОН

*Napoleon*

470₽

### КИЕВСКИЙ ТРЮФЕЛЬ

*Kiev truffle*

470₽

### ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С СЛИВОЧНО-КАРАМЕЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

*Warm apple pie with creamy caramel ice cream*

650₽

### ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

*Chocolate fondant with cream sauce*

470₽

### МАКОВЫЙ ТОРТ

*Poppy cake*

350₽

### КРЕМ-БРЮЛЕ С КЛУБНИКОЙ

*Creme brulee with strawberries*

550₽

### ЖАРЕНОЕ МОЛОКО С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

*Fried milk with orange sause and  
vanilla ice cream*

380₽

### ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ (ВАНИЛЬНОЕ, ШОКОЛАДНОЕ, СЛИВОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ, ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ МАТЧА, МЁД-РОЗМАРИН, ЗЕЛЁНОЕ ЯБЛОКО, КОКОС, МАНДАРИН, МАНГО, ЛИМОН, ВИШНЯ, РЕВЕНЬ, КЛУБНИКА-ЛЕМОНГРАСС)

*Home made ice-cream and sorbets  
(Vanilla, chocolate, creamy caramel,  
matcha green tea, honey-rosemary, green  
apple, coconut, tangerine, mango, lemon,  
cherry, rhubarb, strawberry-lemongrass)*

170₽ -1 шт.



### МОДЖИ (МАНГО, МАРАКУЙЯ, ЧЕРНИКА, КЛУБНИКА, БАНАН С ШОКОЛАДОМ, ПАНАКОТТА, КОКОС)

*Moji (Mango, passion fruit, blueberry,  
strawberry, banana with chocolate,  
panacotta, coconut )*

290₽ -1 шт.

