

ŠALTIEJI PATIEKALAI

COLD DISHES

- A1 Kiniškios salotos (morkos, Pekino kopūstai, kiauliena, stikliniai sojos makaronai, juodieji grybai, sezamas)** **3,90 Eur**
Chinese salad (carrot, Peking cabbage, soya nudlles, pork, sesame) (5, 11)
- A2 Pekino salotos (agurkai, morkos, vištiena, kiniški grybai, krevetės, sezamas) (2, 5, 11, 14)** **4,90 Eur**
Peking salad (cucumber, carrot, chicken, Chinese fungus, and sesame)
- A3 Tian Ping salotos (su Modenos balzamiko padažu, agurkai, morkos, vištiena, kiniški juodieji ir baltieji grybai, sezamas) (5, 11)** **4,40 Eur**
(Balsamic di Modena sauce, Peking salad cucumber, carrot, chicken, Chinese black and white fungus and sesame)
- A4 Sičiuano salotos (kopūstai, morkos, paprika, ...)** **3,90 Eur**
Sichuan salad (cabbage, carrot, green pepper, . . .)
- A5 Sojų daigų salotos su vištiena** **5,40 Eur**
Soya spouts salad with shredded chicken (5, 11)
- A6 Kalmarų salotos su kinišku čili padažu** **6,90 Eur**
Squid salad in Chinese chilli sause (2, 5, 11, 14)
- A7 Šviežiai marinuotos lašišos salotos su agurkais** **7,90 Eur**
Salmon salad with cucumber (4, 5, 11)
- A8 Vištų skrandeliai su aštriuoju kinišku padažu** **4,80 Eur**
Chicken gizzards with Chinese hot sauce (5, 11)
- A9 Kiniškios salotos su antiena ir gaiviu rūgštoku padažu (agurkai, morkos, baltieji ir juodieji kiniški grybai, antiena, sezamas) (5, 11)** **5,10 Eur**
Chinese salad with duck and sour sauce (cucumber, carrot, black and white fungus, duck and sesame)
- A10 Jaučio liežuvio salotos su aštriuoju kinišku padažu** **8,10 Eur**
Ox tongue salad in Chinese chilli sauce (5, 11)

Jei Jūs esate alergiškas, informuokite mus. If you are allergic, please inform us.


SRIUBOS


SOUPS

- B2 Jūros gėrybių kokteilio sriuba su vištų skrandeliai** 3,50 Eur
Sea-food cocktail soup with chicken gizzards (2, 4, 6, 11, 14)
- B3 Saldžiarūgščiai aštri kiniškų baltųjų grybų sriuba su vištiena** (11) 3,10 Eur
Sweet and hot Chinese white fungus soup with chicken
- B4 Karpio, kalmarų ir lašišos sriuba** 3,90 Eur
Carp, squid and salmon soup (2, 4, 11, 14)
- B5 Aštri jautienos sriuba su xiangu grybais** (5, 11) 3,30 Eur
Chilli beef soup with xiangu fungus
- B6 Vištienos sriuba su kiniškais grybais „Xiangu“** 3,30 Eur
Chicken soup with Chinese dry mushroom (11)
- B8 Sriuba su antienos gabaliukais ir kiniškais baltais grybais** (11) 3,90 Eur
Duck soup with Chinese white fungus
- B9 Vištienos sriuba su pievagrybiais ir balzamiko padažu** 3,10 Eur
Chicken soup with champignon and balsamic (11)
- Vištienos kukulių sriuba su krevetėmis ir jūros dumbliais** (2, 11)
- B10** Shrimp dumplings and chicken soup with seaweed 3,90 Eur
- B11 Šilkinė aštri vištienos sriuba su baltaisiais grybais** 3,20 Eur
Silk spycy chicken soup with white mushrooms (1, 2, 5, 11)
- B17 Saldžiai – aštri tigrinių krevečių su kalmarais sriuba** 4,90 Eur
Tiger shrimp soup with squid (2, 5, 11)

DARŽOVIŲ PATIEKALAI


VEGETABLE DISHES

- C1 Keptos daržovės (kiniški grybai, bambukai, kalafiorai, brokoliai, paprika, Pekino kopūstai, cukinijos, grybai)** 6,20 Eur
Fried assorted vegetables (Chinese mushroom, bamboo sheets, (5, 9, 11) cauliflower, Passionflower, , pepper, Peking cabbage, pumpkin, mushroom)
- C2 Kepti kalafiorai ir brokoliai su krevetėmis** 6,90 Eur
Fried cauliflower and passionflower with shrimps (2,5,11)
- C3  Traškioje tešloje keptos daržovės** (1, 3, 5, 11) 5,10 Eur
Morkos, paprikos, baklažanai ir padažas atskirai tinka prie alaus. Crispy fritters fried vegetables Carrots, peppers, eggplant and sauce separately. Suitable for beer.

- C4 Saldžiarūgščio skonio baklažanai su česnakais** **7,40 Eur**
Sweet and sour eggplant with garlic (3, 5, 11)
- C5 Kepti baklažanai su kinišku čili padažu** **7,40 Eur**
Fried eggplant in Chinese chilli sauce (3, 5, 11)
- C6 Traškioje tešloje kepti Xiangu grybai** **5,80 Eur**
 padažas atskirai tinka prie alaus. (1, 3, 5, 11)
 Crispy fritters fried Xiangu fungus. Sauce separately. Suitable for beer.

JŪROS GĖRYBIŲ PATIEKALAI

SEAFOOD DISHES


- G1 Didelės krevetės su česnakais** **25,90 Eur**
Big shrimps with garlic (2, 3, 5, 11)
- G2 “Zy-ran” krevetės su keptomis prieskoninėmis daržovėmis. Saldu – aštru puikiai tiks ir prie alaus.** **25,90 Eur**
"Zy-ran" shrimp with grilled vegetables, herbs. Sweet - spicy and perfect for beer. (1, 2, 5, 9, 11)
- G13 Traškios tigrinės krevetės (tešloje)** **24,90 Eur**
Crispy Tiger Shrimp (2, 3, 5, 11)
- G3 “Dviejų DRAKONIŲ susibūrimas” (didelės krevetės ir kalmaras) (2, 3, 4, 5, 11)** **28,90 Eur**
“Two Dragons have a meeting together” (big shrimps and squid)
- G4 Traškios krevetės (padažas atskirai)** **13,50 Eur**
Crisp shrimps (2, 3, 5, 11)
- G5 Keptos krevetės su saldžiarūgščiu padažu su parikomis, morkomis, žirneliais ir česnakais** **12,50 Eur**
Fried shrimps with sweet and sour sauce. Peppers, carrots, peas and garlic (1, 2, 3, 5, 11)
- G6 Keptos kalmarų juostelės (padažas atskirai)** **11,20 Eur**
Fried crispy squid (1, 3, 5, 11, 14)
- G7 “Zy-ran” kalmarai su keptomis paprikomis, morkomis, svogūnais. Saldu – aštru puikiai tiks ir prie alaus.** **11,20 Eur**
 *"Zy-ran" squid with grilled vegetables, herbs. Sweet - spicy and perfect for beer. (1, 5, 9, 11, 14)*
- G8 Traškus jūros gėrybių kokteilis su saldžiarūgščiu padažu** **10,90 Eur**
Fried crispy seafood cocktail in sweet and sour sauce (1, 2, 3, 5, 11, 14)

ŽUVIES PATIEKALAI

FISH DISHES

F1	GUOBAO karpis (traškus su saldžiarūgščiu padažu) <i>Carp GUOBAO (3, 4, 5, 11)</i>	10,60 Eur
F2	Saldžiarūgštis karpis <i>Sweet and sour carp (3, 4, 5, 11)</i>	10,60 Eur
F3	Troškintas karpis su imbierų šaknimi ir česnakais ir „xiangu“ grybais <i>Stewed carp with ginger and garlic (3, 4, 5, 11)</i>	10,60 Eur
F4	Aštrus traškantis karpis (padažas atskirai) <i>Hot crispy carp (3, 4, 5, 11)</i>	10,60 Eur
F5	Keptas karpis su baklažanais <i>Stewed carp with eggplant (3, 4, 5, 11)</i>	9,90 Eur
F8	Lašišos gabaliukai su aštriuoju padažu <i>Salmon in hot sauce (3, 4, 5, 11)</i>	9,90 Eur
F9	Aromatiška ir traškanti lašiša (padažas atskirai) <i>Fragrant crispy salmon (3, 4, 5, 11)</i>	11,90 Eur
F10	Troškinta lašiša su sojų padažu <i>Stewed salmon in soy sauce (3, 4, 5, 11)</i>	11,90 Eur
F15	Dviejų skonių karpis –VOVERĖS FORMOS <i>Two flavor carp (3, 4, 5, 11)</i>	24,00 Eur
F11	VOVERĖS FORMOS karpis su saldžiarūgščiu padažu <i>Squirrel forms carp with sweet and sour sauce (1, 3, 4, 5, 11)</i>	19,00 Eur
F12	TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS Aromatingas karpis (garintas-keptas visas karpis) su specialiuoju kinišku sojos padažu <i>Traditional Chinese dishes (1, 3, 4, 5, 11) Aromatic carp (steamed-fried carp - the whole) with special chinese soy sauce</i>	19,00 Eur
F13	VOVERĖS FORMOS upėtakis su saldžiarūgščiu padažu <i>Squirrel forms trout with sweet and sour sauce (1, 3, 4, 5, 11)</i>	17,00 Eur
F14	TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS Aromatingas upėtakis (garintas-keptas visas upėtakis) su specialiuoju kinišku sojos padažu <i>Traditional Chinese dishes (1, 3, 4, 5, 11) Aromatic trout (steamed-fried trout - the whole) with special chinese soy sauce</i>	17,00 Eur
F16	Keturių skonių lašiša (Gaminama užsakius apie 2 val.) <i>Four flavor salmon (prepared about 2 hour) (1, 2, 3, 4, 5, 11)</i>	59,00 Eur

VIŠTIENOS PATIEKALAI CHICKEN DISHES

- E1 Saldžiarūgštė vištiena** **9,90 Eur**
Sweet and sour chicken (3, 5, 11)
- E2 GONGBAO vištiena su krevetėmis ir riešutais** **9,50 Eur**
Chicken GONGBAO with shrimps and nuts (2, 3, 5, 8, 11)
- E3 Purūs ir traškūs vištienos gabaliukai su keptomis daržovėmis ir dviem atskirai patiekiamais padažais.** **8,90 Eur**
Fluffy and crispy chicken with grilled vegetables and two sauces served separately. (1, 3, 5, 11)
- E4 GUO BAO vištiena su sezamais** **9,40 Eur**
Chicken GUO BAO with sesame (1, 3, 5, 11)
- E5 Vyšnių formos vištienos gabaliukai** **9,50 Eur**
Cherry form chicken pieces (3, 5, 11)
- E6 Kepti vištienos gabaliukai su kiniškais grybais** **8,90 Eur**
Fried chicken with Chinese dry mushroom (3, 5, 11)
- E7 Traškūs vištienos gabaliukai su saldžiarūgščiu padažu, su parikomis, morkomis, žirneliais ir česnakais** **9,90 Eur**
*Fried crispy chicken with sweet and sour sauce
Peppers, carrots, peas and garlic (1, 3, 5, 11)*
- E8 Kepta vištiena su kalmarais ir austrių padažu** **10,90 Eur**
Fried chicken with squid in oyster sauce (2, 3, 5, 11, 14)
- E29  Traškioje tešloje kepti vištų skrandeliai** **8,10 Eur**
*padažas atskirai, tinka prie alaus. (1, 3, 5, 11)
Crispy chicken gizzards, Sauce separately. Suitable for beer.*
- E11 TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS** **10,90 Eur**
Troškinta vištiena su daržovėmis, česnakais ir sezamais, kiniškų prieskonių, austrių – sojos padaže. Rekomenduojama valgyti su baltaisiais ryžiais.
*Traditional Chinese dishes (1, 3, 5, 9, 11)
Stewed chicken with vegetables, garlic and sesame seeds, Chinese spices, oyster - soy sauce. It is recommended to eat with white rice.*
- E12 Traškūs ir aromatingi vištos sparneliai** **7,20 Eur**
Fragrant crispy chicken wings (1, 3, 5, 11)
- E21 Kepti vištos sparneliai su svogūnais** **7,20 Eur**
Fried chicken wings and onions (1, 3, 5, 9, 11)

KALAKUTIENOS PATIEKALAI TURKEY DISHES

- H1 GUOBAO kalakutiena /** **9,90 Eur**
GUOBAO turkey (3, 5, 11)
- H2 Purūs ir traškūs kalakutienos gabaliukai su keptomis daržovėmis ir saldžiarūgščių padažu.** **10,10 Eur**
Fluffy and crispy turkey with grilled vegetables and sweet and sour sauce. (1, 3, 5, 11)
- H3 Traškūs kalakutienos gabaliukai su sezamais** **9,90 Eur**
Turkey cooked with sesame seeds (3, 5, 11)
- H4 TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS** **11,90 Eur**
Troškinta kalakutiena su daržovėmis, česnakais ir sezamais, kiniškų prieskonių, austrių – sojos padaže. Rekomenduojama valgyti su baltaisiais ryžiais.
Traditional Chinese dishes (1, 3, 5, 9, 11)
Stewed turkey with vegetables, garlic and sesame seeds, Chinese spices, oyster - soy sauce. It is recommended to eat with white rice.

ANTIENOS PATIEKALAI DUCK DISHES

- E13 Aromatiška ir traškantys anties gabaliukai** **18,30 Eur**
Fragrant crispy duck (3, 5, 11)
- E14 CHONGQING anties gabaliukai su aštriuoju padažu** **18,30 Eur**
Chongqing duck in hot sauce (3, 5, 9, 11)
- E15 Troškinti anties gabaliukai su kiniškais grybais** **18,30 Eur**
XIANGGU (3, 5, 11)
Stewed duck with Chinese XIANGGU mushroom
- E16 Vaisių skonio anties gabaliukai** **18,30 Eur**
Fruited flavor duck (3, 5, 11)
- E17 Antis karštoje metalinėje lėkštėje** **17,90 Eur**
Hot metal plate duck (3, 5, 11)
- E18 PEKINO antis - užsakoma iš anksto prieš 36 val.** **55,00 Eur**
Paruošta naudojant tikras kiniškas tradicijas; patiekama su sriuba, daržovėmis, blyneliais 4-6 asm.
Peking duck (1, 3, 5, 9, 11)
- E22 Anties gabaliukai su daržovėmis skaidriame saldžiarūgščiame padaže (1, 3, 5, 11)** **17,90 Eur**
Duck pieces with vegetables in a clear sweet and sour sauce

KIAULIENOS PATIEKALAI PORK DISHES

- D1 Kiauliena GUOBAO (originalus kiniškas receptas) 9,50 Eur**
GUOBAO pork (3, 5, 11)
- D2 “Zy-ran” kiaulienos gabaliukai su kepintomis paprikomis, salierais ir česnakais 9,10 Eur**
“Zy-ran” flavor pork with fried vegetables (1, 3, 5, 11)
- D3 Traški smulki kiauliena (fri) su keptomis daržovėmis, juodais kiniškais grybais, aštriai saldžiu padažu 8,30 Eur**
Crispy pork (fries) with roasted vegetables, Chinese black mushrooms, a spicy sweet sauce (1, 3, 5, 9, 11)
- D4 Kepti kiaulienos gabaliukai su bambukais ir kiniškais grybais XIANGU (3, 5, 11) 8,90 Eur**
Fruited flavor duck
- D5 Kepti kiaulienos gabaliukai su čili ir porais 8,90 Eur**
Fried pork pieces with chilli and leek (3, 5, 11)
- D6 TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS 10,90 Eur**
Troškinta kiauliena su daržovėmis, česnakais ir sezamais, kiniškų prieskonių, austrių – sojos padaže. Rekomenduojama valgyti su baltaisiais ryžiais.
Traditional Chinese dishes (1, 3, 5, 9, 11)
Stewed pork with vegetables, garlic and sesame seeds, Chinese spices, oyster - soy sauce. It is recommended to eat with white rice.
- D7 Troškinta kiauliena karštoje metalinėje lėkštėje 9,40 Eur**
Hot metal plate pork (1, 3, 5, 9, 11)
- D8 Šonkauliukai su saldžiarūgščiu padažu 9,40 Eur**
Sweet and sour spareribs (3, 5, 11)
- D9 Šonkauliukai su aštriuoju padažu 9,40 Eur**
Spareribs in hot sauce (3, 5, 11)

JAUTIENOS PATIEKALAI BEEF DISHES

- D11 “Zy-ran” jautienos gabaliukai su kepintomis paprikomis, salierais ir česnakais 10,20 Eur**
“Zy-ran” flavor beef with fried vegetables (1, 3, 5, 9, 11)
- D12 Kepti aštroki jautienos gabaliukai su morkomis, svogūnais, salierais ir sezamais. 10,20 Eur**
Fried spicy beef pieces with carrots, onions, celery and sesame seeds. (1, 3, 5, 9, 11)

D13	Kepta jautiena su bambukais ir kiniškais grybais <i>Fried beef with bamboo and Chinese black fungus (3, 5, 9, 11)</i>	10,20 Eur
D14	Aromatiška ir traškanti jautiena su sezamu <i>Fragrant crispy beef (padažas atskirai) (3, 5, 11)</i>	10,50 Eur
D15	TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS Troškinta jautiena su daržovėmis, česnakais ir sezamais, kiniškų prieskonių, austrių – sojos padaže. Rekomenduojama valgyti su baltaisiais ryžiais. <i>Traditional Chinese dishes (1, 3, 5, 9, 11)</i> <i>Stewed beef with vegetables, garlic and sesame seeds, Chinese spices, oyster - soy sauce. It is recommended to eat with white rice.</i>	12,90 Eur
D16	Hong Kong jautiena su čili ir porais <i>Hong Kong beef with chilli and leek (3, 5, 9, 11)</i>	10,90 Eur
D17	Kepti jaučio liežuvio gabaliukai su kiniškais grybais ir česnakais (3, 5, 9, 11) <i>Stewed ox tongue with Chinese dry mushroom and garlic</i>	11,50 Eur
D18	Jautiena karštoje metalinėje lėkštėje <i>Hot metal plate beef (3, 5, 9, 11)</i>	11,90Eur

KITI PATIEKALAI

OTHER DISHES

N1	Ryžiai <i>Rice</i>	1,10 Eur
N2	Kepti ryžiai su kiaušiniu <i>Fried rice with eggs (3)</i>	1,60 Eur
N3	Kepti ryžiai su daržovėmis ir kiaušiniu <i>Fried rice with vegetables, egg (3, 9)</i>	1,95 Eur
N4	MALAYSIA ryžiai su vištienos gabaliukais ir daržovėmis (didelė piala) (3, 5, 9) <i>Malaysia rice with chicken and vegetables</i>	3,90 Eur
N5	CALIFORNIA ryžiai su jautiena ir kiniškais baltais ir juodaisiais grybais (didelė piala) (3, 5, 9) <i>California rice with beef and Chinese black and white fungus</i>	4,20 Eur
N6	Kepti ryžiai su daržovėmis ir kiaušiniu, krevetėmis <i>Fried rice with vegetables, egg and shrimps (didelė piala) (2, 3, 9)</i>	5,20 Eur

- | | | |
|------------|---|-----------------|
| N7 | Virti kiniški koldūnai su kiauliena (mėsų gamybos)
<i>Boiled Chinese jiaozhi (pork) (1, 3, 5)</i> | 5,50 Eur |
| N8 | Kepti kiniški koldūnai su kiauliena (mėsų gamybos)
<i>Boiled Chinese jiaozhi (pork) (1, 3, 5)</i> | 5,70 Eur |
| N10 | Ryžių miltų makaronai su kiauliena ir daržovėmis
<i>Rice flour noodles with pork and vegetables (3, 5, 9, 11)</i> | 5,90 Eur |

SALDIEJI PATIEKALAI **DESERTS**

- | | | |
|-----------|--|-----------------|
| M1 | Keptas vaisių užkandukas <i>(karšti, reikia gesinti vandenyje)</i>
<i>Hot candid assorted fruits (1, 3, 11)</i> | 7,00 Eur |
| M2 | Kiaušinio baltymo tešloje kepti obuoliai
<i>Fragrant crispy apple (1, 3, 11)</i> | 5,90 Eur |
| M3 | Kiaušinio baltymo tešloje kepti bananai
<i>Fragrant crispy banana (1, 3, 11)</i> | 5,90 Eur |
| M4 | Kiaušinio baltymo blyneliai su sezamu
<i>(karamelėje, karšti, reikia gesinti vandenyje) (1, 3, 11)</i>
<i>Hot egg pancake with sesame</i> | 5,70 Eur |
| M5 | Karštas vaisių rinkinys meduje
<i>Assorted fruits in honey (1, 3, 11)</i> | 5,70 Eur |

IŠANKSTINIO UŽSAKYMŲ ŠVENTINIAI PATIEKALAI **PUOŠIANTYS JŪSŲ STALĄ**

- | | | |
|------------|---|------------------|
| E18 | PEKINO antis - užsakoma iš anksto prieš 36 val.
Paruošta naudojant tikras kiniškas tradicijas;
patiekama su sriuba, daržovėmis, blyneliais 4-6 asm.
<i>(1, 3, 5, 9, 11)</i>
Antis marinuojama ir vytinama mažiausiai 24 valandas, todėl jos odelė blizgi ir traški, valgoma vyniojant anties gabaliukus į blynėlį, dedamos daržovės, padažas. Prie viso šio užkandžio puikiai tinka antienos sriuba. | 55,00 Eur |
| F16 | Keturių skonių lašiša 4-6 asm.
<i>(Gaminama užsakius, apie 2 val.) (1, 2, 3, 4, 5, 11)</i>
Dideliame padėkle šventiškai patiekama lašiša: traškūs ir aromatiški lašišos gabaliukai, troškinti lašišos gabaliukai su grybais, aštrūs lašišos gabaliukai, Kiniški blyneliai „Spring rolls“ su lašiša. | 59,00 Eur |

Jei Jūs esate alergiškas, informuokite mus. If you are allergic, please inform us.

Porcija skirta 1 – 2 asmenims, pusė porcijos skaičiuojama 80% pradinės kainos