

ŠALTIEJI PATIEKALAI

COLD DISHES

A1	Kiniškos salotos (morkos, Pekino kopūstai, kiauliena, stikliniai sojos makaronai, juodieji grybai, sezamas)	7,90 Eur
A2	Pekino salotos (agurkai, morkos, vištiena, kiniški grybai, krevetės, sezamas) (2, 5, 11, 14)	8,90 Eur
A3	Tian Ping salotos (su Modenos balzamiko padažu, agurkai, morkos, vištiena, kiniški juodieji ir baltieji grybai, sezamas) (5, 11)	8,50 Eur
A4	Sičiuano salotos (stambiai pjaustyti kopūstai, morkos, paprika, ... marinuotos apelsinų sultyse))	5,90 Eur
A5	Sojų daigų salotos su vištiena	8,90 Eur
A6	Kalmarų salotos su kinišku čili padažu	12,50 Eur
A7	Šviežiai marinuotos lašišos salotos su agurkais (4, 5, 11)	14,50 Eur
A8	Vištų skrandeliai su aštriuoju kinišku padažu (5, 11)	8,90 Eur
A9	Kiniškos salotos su antiena ir gaiviu rūgštoku padažu (agurkai, morkos, baltieji ir juodieji kiniški grybai, antiena, sezamas) (5, 11)	8,90 Eur
A10	Jaučio liežuvio užkandėlė su aštriuoju kinišku padažu (5, 11)	11,90Eur
A12	Jaučio liežuvio salotos su sezamais, agurkai (5, 11)	11,90 Eur

SRIUBOS

SOUPS

B2 Jūros gėrybių kokteilio sriuba su vištų skrandeliai (2,4,6,11,14)	5,20 Eur
B3 Saldžiarūgščiai aštri kiniškų baltųjų grybų sriuba su vištiena (11)	5,70 Eur
B4 Karpio, kalmarų ir lašišos sriuba (2,4,11,14)	7,50 Eur
B5 Aštri jautienos sriuba su xiangu grybais (5, 11)	5,70 Eur
B6 Vištienos sriuba su kiniškais grybais „Xiangu“ (11)	5,90 Eur
B8 Sriuba su antienos gabaliukais ir kiniškais baltais grybais (11)	7,50 Eur
B9 Vištienos sriuba su pievagrybiais ir balzamiko padažu (11)	5,70 Eur
B10 Vištienos kukulių sriuba su krevetėmis (2, 11)	6,90 Eur
B11 Šilkinė aštri vištienos sriuba su baltaisiais grybais (1, 2, 5, 11)	6,90 Eur
B17 Saldžiai – aštri tigrinių krevečių su kalmarais sriuba (2, 5, 11)	8,90 Eur
B18 TOM YUM sriuba su vištiena (4,5,9,11,12)	5,70 Eur
B19 TOM YUM sriuba su jūros gėrybėmis (4,5,9,11,12,14)	7,30 Eur

DARŽOVIŲ PATIEKALAI

VEGETABLE DISHES

C1 Keptos daržovės (kiniški grybai, bambukai, kalafijorai, brokoliai, paprika, Pekino kopūstai, cukinijos, grybai) (5,9,11)	12,10 Eur
--	------------------

C2	Kepti kalafiorai ir brokoliai su krevetėmis (2,5,11)	11,90 Eur
	C3 Traškioje tešloje keptos daržovės (1, 3, 5, 11) Morkos, paprikos, baklažanai ir padažas atskirai tinka prie alaus.	9,50 Eur
C4	Saldžiarūgščio skonio baklažanai su česnakais (3, 5, 11)	13,50Eur
C5	Kepti baklažanai su kinišku čili padažu (3, 5, 11)	13,50 Eur
	C6 Traškioje tešloje kepti Xiangu grybai padažas atskirai tinka prie alaus. (1, 3, 5, 11)	10,80 Eur
C7	Spring – Rolls su daržovėmis ir kinišku slyvų padažu (1,3, 9, 11, 12)	10,50 Eur

JŪROS GĖRYBIŲ PATIEKALAI

SEAFOOD DISHES

G1	Didelės krevetės su česnakais (2, 3, 5, 11)	29,90 Eur
G2	“Zy-ran” krevetės su keptomis prieskoninėmis daržovėmis. Saldu – aštru puikiai tiks ir prie alaus. (1, 2, 5, 9, 11)	29,90 Eur
G13	Traškios tigrinės krevetės (tešloje) (2, 3, 5, 11)	28,90 Eur
G3	“Dviejų DRAKONIŲ susibūrimas” (didelės krevetės ir kalmaras) (2, 3, 4, 5, 11)	36,90 Eur
G4	Traškios krevetės (padažas atskirai) (2, 3, 5, 11)	18,90 Eur
G5	Keptos krevetės su saldžiarūgščiu padažu su parikomis, morkomis, žirneliais ir česnakais (1, 2, 3, 5, 11)	18,90 Eur
G6	Keptos kalmarų juostelės (padažas atskirai) (1, 3, 5, 11, 14)	18,20 Eur
	G7 “Zy-ran” kalmarai su keptomis paprikomis, morkomis, svogūnais. Saldu – aštru puikiai tiks ir prie alaus. (1, 5, 9, 11, 14)	18,20 Eur

G8	Traškus jūros gėrybių kokteilis su saldžiarūgščiu padažu (1, 2, 3, 5, 11, 14)	16,90 Eur
G10	Žaliųjų midijų puselės su sojos makaronais ir pikantišku česnakiniu padažu 8 vnt (1, 3, 7, 12, 14)	29,90 Eur
G11	Krevetės su skaidriu švelniu padažu, šparagais ir skrudinta šonine (1, 5, 9, 11, 12, 14)	19,90 Eur

ŽUVIES PATIEKALAI

FISH DISHES

F1	GUOBAO karpis (traškus su saldžiarūgščiu padažu) (3, 4, 5, 11)	17,50 Eur
F2	Saldžiarūgštis karpis (3, 4, 5, 11)	17,50 Eur
F3	Troškintas karpis su imbierų šaknimis ir česnakais ir „xiangu“ grybais (3, 4, 5, 11)	17,50 Eur
F4	Aštrus traškantis karpis (padažas atskirai) (3, 4, 5, 11)	17,50 Eur
F5	Keptas karpis su baklažanais (3, 4, 5, 11)	17,90 Eur
F8	Lašišos gabaliukai su aštriuoju padažu (3, 4, 5, 11)	19,50 Eur
F9	Aromatiška ir traškanti lašiša (padažas atskirai) (3, 4, 5, 11)	19,50 Eur
F10	Troškinta lašiša su sojų padažu (3, 4, 5, 11)	19,50 Eur
F11	VOVERÈS FORMOS karpis su saldžiarūgščiu padažu (1, 3, 4, 5, 11)	28,90 Eur
F17	Sičuano virta lašiša su sojos sultinio padažu Juodais grybais, agurkas, pomidoras čili-porų siūlai (1, 3, 4, 5, 11)	18,90 Eur
F16	Keturių skonių lašiša (Gaminama užsakius apie 2 val.) (1, 2, 3, 4, 5, 11)	75,00 Eur

VIŠTIENOS PATIEKALAI CHICKEN DISHES

E1 Saldžiarūgštė vištiena (3, 5, 11)	16,90 Eur
E2 GONGBAO vištiena su krevetėmis ir riešutais (2, 3, 5, 8, 11)	16,90 Eur
E3 Purūs ir traškūs vištienos gabaliukai su keptomis daržovėmis ir dviem atskirai patiekiamais padažais. (1, 3, 5, 11)	16,90 Eur
E4 GUO BAO vištiena su sezamais (1, 3, 5, 11)	16,40 Eur
E5 Vyšnių formos vištienos gabaliukai (3, 5, 11)	16,90 Eur
E6 Kepti vištienos gabaliukai su kiniškais grybais (3, 5, 11)	16,90 Eur
E7 Traškūs vištienos gabaliukai su saldžiarūgščiu padažu, su parikomis, morkomis, žirneliais ir česnakais (1, 3, 5, 11)	16,90 Eur
E8 Kepta vištiena su kalmarais ir austrių padažu (2, 3, 5, 11, 14)	18,90 Eur
E11 TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS Troškinta vištiena su daržovėmis, česnakais ir sezamais kiniškų prieskonių, austrių – sojos padaže. Rekomenduojama valgyti su baltaisiais ryžiais. (1, 3, 5, 9, 11)	18,90 Eur
E12 Traškūs ir aromatingi vištos sparneliai (1, 3, 5, 11)	13,50 Eur
E21 Kepti vištos sparneliai su svogūnais (1, 3, 5, 9, 11)	13,50 Eur
E29 Traškioje tešloje kepti vištų skrandeliai  padažas atskirai, tinka prie alaus. (1, 3, 5, 11)	15,90 Eur
E21 ZYRAN aštroki vištienos gabaliukai su kepintomis paprikomis, salierais ir česnakais (1, 3, 5, 9, 11)	16,90 Eur

KALAKUTIENOS PATIEKALAI *TURKEY DISHES*

H1	GUOBAO kalakutiena (3, 5, 11)	17,90 Eur
H2	Purūs ir traškūs kalakutienos gabaliukai su keptomis daržovėmis ir saldžiarūgščių padažu. (1, 3, 5, 11)	17,10 Eur
H3	Traškūs kalakutienos gabaliukai su sezamais (3, 5, 11)	17,90 Eur
H4	TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS Troškinta kalakutiena su daržovėmis, česnakais ir sezamais, kiniškų prieskonių, austrių – sojos padaže. Rekomenduojama valgyti su baltaisiais ryžiais. (1, 3, 5, 9, 11)	19,90 Eur

ANTIENOS PATIEKALAI *DUCK DISHES*

E13	Aromatiška ir traškantys anties gabaliukai (3, 5, 11)	24,30 Eur
E14	CHONGQING anties gabaliukai su aštriuoju padažu (3, 5, 9, 11)	24,30 Eur
E15	Troškinti anties gabaliukai su kiniškais grybais XIANGGU (3, 5, 11)	24,30 Eur
E16	Vaisių skonio anties gabaliukai (3, 5, 11)	24,30 Eur
E17	Antis karštoje metalinėje lėkštėje (3, 5, 11)	23,90 Eur
E18	PEKINO antis - užsakoma iš anksto prieš 36 val. Paruošta naudojant tikras kiniškas tradicijas; patiekama su sriuba, daržovėmis, blyneliais 4-6 asm. <i>Peking duck</i> (1, 3, 5, 9, 11)	69,90 Eur
E22	Anties gabaliukai su daržovėmis skaidriame saldžiarūgščiame padaže (1, 3, 5, 11)	23,90 Eur

KIAULIENOS PATIEKALAI *PORK DISHES*

D1	Kiauliena GUOBAO (originalus kiniškas receptas) (3, 5, 11)	16,50 Eur
D2	“Zy-ran” kiaulienos gabaliukai su kepintomis paprikomis, salierais ir česnakais (1, 3, 5, 11)	16,60 Eur
D3	Traški smulki kiauliena (fri) su keptomis daržovėmis, juodais kiniškais grybais, aštriai saldžiu padažu (1, 3, 5, 9, 11)	15,50 Eur
D4	Kepti kiaulienos gabaliukai su bambukais ir kiniškais grybais XIANGU (3, 5, 11)	15,90 Eur
D5	Kepti kiaulienos gabaliukai su čili ir porais <i>Fried pork pieces with chilli and leek (3, 5, 11)</i>	15,90 Eur
D6	TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS Troškinta kiauliena su daržovėmis, česnakais ir sezamais, kiniškų prieskonių, austrių – sojos padaže. Rekomenduojama valgyti su baltaisiais ryžiais. (1, 3, 5, 9, 11)	19,90 Eur
D7	Troškinta kiauliena karštoje metalinėje lėkštėje (1, 3, 5, 9, 11)	16,40 Eur
D8	Šonkauliukai su saldžiarūgščiu padažu (3, 5, 11)	17,70 Eur
D9	Šonkauliukai su aštriuoju padažu (3, 5, 11)	17,70 Eur

JAUTIENOS PATIEKALAI
BEEF DISHES

D11	“Zy-ran” jautienos gabaliukai su kepintomis paprikomis, salierais ir česnakais	18,90 Eur
D12	Kepti aštroki jautienos gabaliukai su morkomis, svogūnais, salierais ir sezamais. (1, 3, 5, 9, 11)	18,20 Eur
D13	Kepta jautiena su bambukais ir kiniškais grybais (3, 5, 9, 11)	18,40 Eur
D14	Aromatiška ir traškanti jautiena su sezamu (padažas atskirai) (3, 5, 11)	19,50 Eur
D15	TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS Troškinta jautiena su daržovėmis, česnakais ir sezamais, kiniškų prieskonių, austrių – sojos padaže. Rekomenduojama valgyti su baltaisiais ryžiais. (1, 3, 5, 9, 11)	20,90 Eur
D16	Hong Kong jautiena su čili ir porais (3, 5, 9, 11)	18,90 Eur
D17	Kepti jaučio liežuvio gabaliukai su kiniškais grybais ir česnakais (3, 5, 9, 11)	18,90 Eur
D18	Jautiena karštoje metalinėje lėkštėje (3, 5, 9, 11)	18,90Eur
D19	Saldžiarūgštė jautiena su baklažanais (3, 5, 11)	18,20Eur
D20	Troškintas jautienos liežuvis su daržovėmis metalinėje lėkštėje (3, 5, 9, 11)	18,90Eur

KITI PATIEKALAI

N1	Ryžiai	2,00 Eur
N2	Kepti ryžiai su kiaušiniu (3)	2,90 Eur
N3	Kepti ryžiai su daržovėmis ir kiaušiniu (3, 9)	3,20 Eur
N4	MALAYSIA ryžiai su vištienos gabaliukais ir daržovėmis (didelė piala) (3, 5, 9)	6,50 Eur
N5	CALIFORNIA ryžiai su jautiena ir kiniškais baltais ir juodaisiais grybais (didelė piala) (3, 5, 9)	6,50 Eur

N6	Kepti ryžiai su daržovėmis ir kiaušiniu, krevetėmis (didelė piala) (2, 3, 9)	8,50 Eur
N7	Virti kiniški koldūnai su kiauliena (mėsų gamybos) <i>Chinese jiaozhi</i> (1, 3, 5)	10,90 Eur
N8	Kepti kiniški koldūnai su kiauliena (mėsų gamybos) <i>Chinese jiaozhi</i> (1, 3, 5)	10,90 Eur
N10	Ryžių miltų makaronai su kiauliena ir daržovėmis (3, 5, 9, 11)	10,90 Eur

SALDIEJI PATIEKALAI *DESSERTS*

M1	Keptas vaisių užkandukas <i>(karšti, reikia gesinti vandenyje)</i> (1, 3, 11)	9,90 Eur
M2	Kiaušinio baltymo tešloje kepti obuoliai (1, 3, 11)	9,90 Eur
M3	Kiaušinio baltymo tešloje kepti bananai (1, 3, 11)	9,90 Eur
M4	Kiaušinio baltymo blyneliai su sezamu <i>(karamelėje, karšti, reikia gesinti vandenyje)</i> (1, 3, 11)	9,90 Eur
M5	Karštas vaisių rinkinys meduje (1, 3, 11)	9,70 Eur

IŠANKSTINIO UŽSAKymo ŠVENTINIAI PATIEKALAI PUOŠIANTYS JŪSŲ STALĄ

E18	PEKINO artis - užsakoma iš anksto prieš 36 val. Paruošta naudojant tikras kiniškas tradicijas; patiekama su sriuba, daržovėmis, blyneliais 4-6 asm. (1, 3, 5, 9, 11) Artis 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.	69,90 Eur
F16	Keturių skonių lašiša 4-6 asm. (Gaminama užsakius, apie 2 val.) (1, 2, 3, 4, 5, 11) Dideliame padėkle šventiškai patiekama lašiša: traškūs ir aromatiški lašišo gabaliukai, troškinti lašišos gabaliukai su grybais, aštrūs lašišos gabaliukai, Kiniški blyneliai „Spring rolls“ su lašiša.	75,00 Eur

JeI Jūs esate alergiškas, informuokite mus.

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

