

FRISSEN KÉSZÜLT ÉTELEK

LEVESEK

<i>Három finomság leves</i>	250 Ft
<i>Savanyú-csípős leves</i>	260 Ft
<i>Húsmetélt üvegtésztás leves</i>	200 Ft
<i>Húsmetélt szecsuáni leves</i>	200 Ft
<i>Hung Dun leves</i>	200 Ft
<i>Kukorica leves</i>	200 Ft
<i>Húsgombóc leves</i>	200 Ft

ELŐÉTELEK

<i>Hagyományos tavaszi tekercs</i>	400 Ft
<i>Sült csirke szárny Chang Chun módra</i>	500 Ft
<i>Finom csípős káposzta</i>	400 Ft
<i>Különös ízű csirke</i>	600 Ft
<i>Főtt garnélarák uborkával</i>	800 Ft
<i>Ropogós burgonya</i>	400 Ft
<i>Vegyes zöldségtál</i>	500 Ft
<i>Sárgarépa saláta</i>	400 Ft

ZÖLDSÉGES ÉTELEK

<i>Hideg vegyes saláta (nagy)</i>	900 Ft
<i>Hideg vegyes saláta (közepes)</i>	800 Ft
<i>Hideg vegyes saláta (kicsi)</i>	700 Ft
<i>Fafül gomba sertéshússal</i>	1000 Ft
<i>Gomba sertéshússal</i>	1000 Ft
<i>Zöldségfélék ízesítve</i>	600 Ft
<i>Sült vegyes zöldség</i>	500 Ft
<i>Zöldbab sertéshússal</i>	800 Ft
<i>Karfiol pulykahússal</i>	800 Ft
<i>Póréhagyma sertéshússal</i>	1000 Ft
<i>Sült húsos padlizsán</i>	1000 Ft
<i>Csípős paprika pulykahússal</i>	1000 Ft
<i>Kínai kel üvegtésztával</i>	900 Ft

CSIRKE ÉTELEK

<i>Csirkeragu földimogyoróval</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Csirkeszeletek bambuszrüggyel</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Szezámragos csirke</i>	<i>1200 Ft</i>
<i>Hagymás csirke</i>	<i>1100 Ft</i>
<i>Aprított csirke gombával</i>	<i>1100 Ft</i>
<i>Sült édes-savanyú csirkemell</i>	<i>1200 Ft</i>
<i>Ropogós omlós csirkemell</i>	<i>1200 Ft</i>
<i>Szecsuaní csirke</i>	<i>1000 Ft</i>

SERTÉS ÉTELEK

<i>Pekingi édes mártással ízesített sertéshús</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Halaromájú sertésmetélt</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Sült édes-savanyú sertéshús</i>	<i>1200 Ft</i>
<i>Szecsuaní párolt császárhús</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Szezámragos sült sertésszelet</i>	<i>1200 Ft</i>
<i>Édes-savanyú „Gu-La” hús</i>	<i>1100 Ft</i>
<i>Édes-savanyú húsdarabok</i>	<i>1100 Ft</i>
<i>Ropogós sertéshús</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Sült aranypálca</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Sült oroszlán szójaszósszal</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Főtt csülök szójaszósszal</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Párolt csípős sertésmáj</i>	<i>900 Ft</i>
<i>Sült sertésgombóc</i>	<i>1100 Ft</i>

MARHA ÉTELEK

<i>Marhahússzeletek bambuszrüggyel</i>	<i>1100 Ft</i>
<i>Marhahússzeletek gombával</i>	<i>1100 Ft</i>
<i>Hagymás párolt marhahús</i>	<i>1100 Ft</i>
<i>Curry borssal ízesített marhahús</i>	<i>1100 Ft</i>
<i>Szárazra sült marhahússzeletek</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Párolt pacal</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Marhahússzeletek tengeri zöldséggel</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Marhahússzeletek üvegtésztával</i>	<i>1000 Ft</i>

KACSA ÉTELEK

Ropogós, omlós kacsasült	1300 Ft
Hagymás kacsaszeletek pekingi módra	1300 Ft
Vegyes kacsaszeletek	1200 Ft
Kacsaszeletek édes-savanyú mártásban	1300 Ft

HALÉTELEK

Ponty szójaszósszal ízesítve	1200 Ft
„Mókus” hal	1200 Ft
Szárazra főtt hal	1100 Ft
Édes-savanyú szósszal ízesített haldarabok	1000 Ft
„Gu-Lao” hal	1000 Ft
Finom párolt tintahal	1500 Ft
Sült szezámagos haldarabok	1300 Ft

RÁKÉTELEK

Halaromájú rák	1500 Ft
Puhára sült garnélarák	1500 Ft
Sült garnélarák golyócskák	1500 Ft
Sült királyrák	2800 Ft

KÜLÖNLEGES ÉTELEK

Sült rák édes-savanyú szósszal	2800 Ft
Főnix vissza a fészkéhez	1200 Ft
Kacsaszárny bambusszal és téli gombával	1000 Ft
Madárfészek garnélarák	1100 Ft
Nai You Pu Bang rák	1100 Ft
Fu Rong garnélarák	1100 Ft
Hóba bújjik	1000 Ft
Nyolc kincs (Lá Jang)	1100 Ft
Savanyú káposzta üvegtésztával	1000 Ft
Kínai tofu	1000 Ft
Kagylófélék pulykahússal	1000 Ft
Sült ropogós békacomb	1800 Ft
Párolt tojás friss paradicsommal	1000 Ft

KÖRETEK

<i>Garnélarákos rizs</i>	<i>400 Ft</i>
<i>Sonkás rizs</i>	<i>300 Ft</i>
<i>Tojásos rizs</i>	<i>300 Ft</i>
<i>Zöldséges rizs</i>	<i>200 Ft</i>
<i>Sima rizs</i>	<i>200 Ft</i>
<i>Currys rizs</i>	<i>200 Ft</i>
<i>Bambuszgombás rizs</i>	<i>200 Ft</i>
<i>Párolt tészta zöldséggel</i>	<i>250 Ft</i>
<i>Párolt garnélarák tésztával</i>	<i>350 Ft</i>
<i>Húsos táska</i>	<i>900 Ft</i>
<i>Sült húsos táska</i>	<i>900 Ft</i>

ÉDESSÉG

<i>Flambírozott banán</i>	<i>450 Ft</i>
<i>Flambírozott alma</i>	<i>450 Ft</i>
<i>Flambírozott ananász</i>	<i>450 Ft</i>
<i>Flambírozott tojás</i>	<i>450 Ft</i>

ÚJ CSIRKE ÉTELEK

<i>Sült Chan Haj csirke</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Sült csirkecomb</i>	<i>1200 Ft</i>
<i>Nyárson sült csirkemell</i>	<i>1200 Ft</i>
<i>Szójaszósszal ízesített csirkedarabok</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Ananászos csirke</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Narancsos csirke</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Szójaszósszal ízesített zúza</i>	<i>1000 Ft</i>

ÚJ SERTÉS ÉTELEK

<i>Szójaszószos oldalas üvegtésztával</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Savanyú-édes oldalas</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Párolt sertésnyelv</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Császárhús üvegtésztával</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Sült karaj édes-savanyú mártásban</i>	<i>1000 Ft</i>

ÚJ MARHA ÉTELEK

<i>Édes-savanyú karaj</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Nyársonsült marha</i>	<i>1200 Ft</i>
<i>Fokhagymás marhacsíkok</i>	<i>1100 Ft</i>
<i>Csípős marhacsíkok</i>	<i>1100 Ft</i>
<i>Marhahúsos szeletekogyoróval</i>	<i>1100 Ft</i>

ÚJ VADÉTELEK

<i>Sült édes-savanyú birka</i>	<i>1300 Ft</i>
<i>Gombás birka</i>	<i>1300 Ft</i>
<i>Őz szeletek téli gombával</i>	<i>1300 Ft</i>
<i>Hagymával párolt őzhús</i>	<i>1300 Ft</i>
<i>Vadkacsa</i>	<i>2500 Ft</i>

ÚJ RÁKÉTELEK

<i>Tenger három finomsága</i>	<i>1300 Ft</i>
<i>Garnélarákkal párolt uborka</i>	<i>1100 Ft</i>

ÚJ HALÉTELEK

<i>Sült ponty</i>	<i>1100 Ft</i>
<i>Halgombóc</i>	<i>1100 Ft</i>

ÚJ ZÖLDSÉGES ÉTELEK

<i>Párolt uborka tojással</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Csípős paprika tojással</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Csípős tofu csíkok</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Sült padlizsántáska</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Mogyorós saláta</i>	<i>900 Ft</i>
<i>Tofu saláta</i>	<i>1000 Ft</i>
<i>Üvegtésztás saláta</i>	<i>800 Ft</i>
<i>Tengeri zöldség saláta</i>	<i>800 Ft</i>
<i>Háromféle saláta</i>	<i>800 Ft</i>