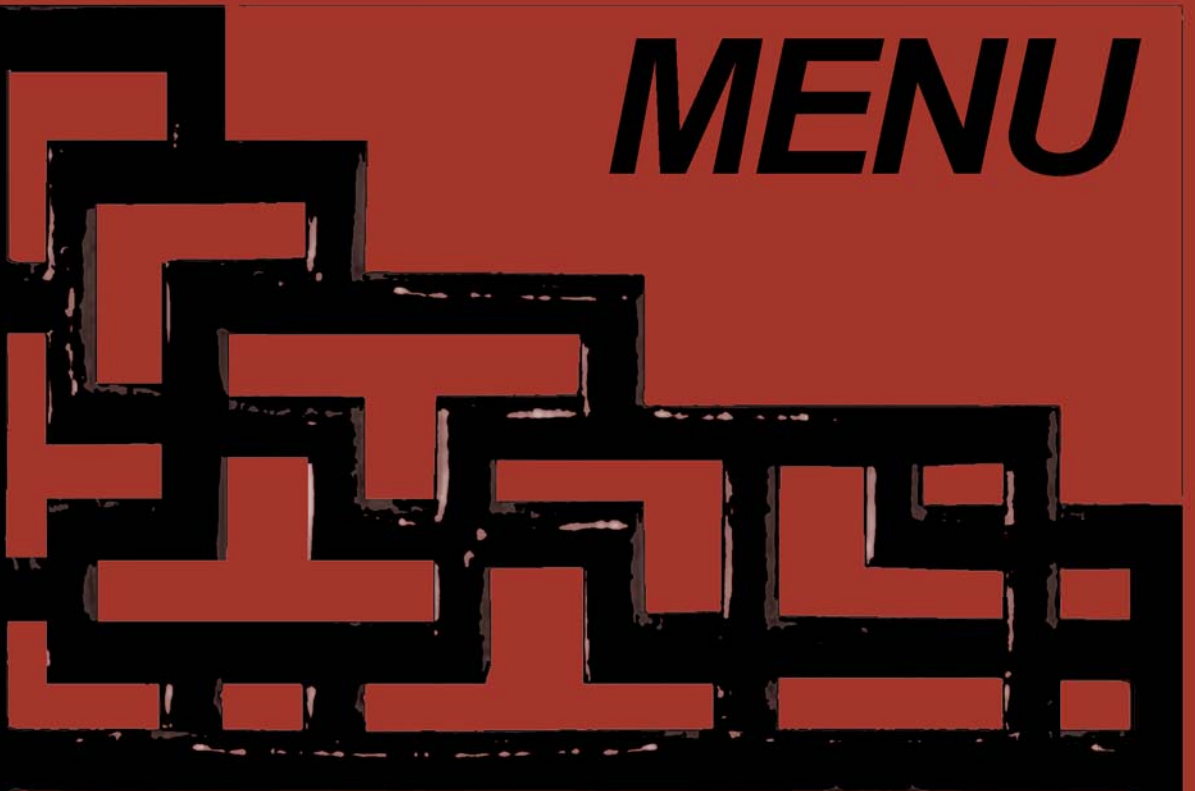


MENU



GRAMATURA DAŃ

Przekąski zimne ***nie mniej niż 150g***

Przekąski ciepłe ***nie mniej niż 150g***

Zupy ***nie mniej niż 190g***

Surówki ***nie mniej niż 150g***

Dania ciepłe ***nie mniej niż 300g***

Dodatki ***nie mniej niż 190g***

Desery ***nie mniej niż 150g***



Od 6 osób do rachunku doliczany jest serwis 10%

From 6 people a service charge of 10% will be added to the bill

**SZEF KUCHNI POLECA
CHIEF RECOMMENDES**

GULASZ PO SECZUAŃSKU 48,00

Sechuan stew

水煮肉片

**To danie zalicza się do najostrzejszych dań chińskich
(tylko dla prawdziwych ryzykantów).**

**This dish is one of the spiciest in Chinese cuisine
- only for the genuinely brave!**

KACZKA PEKIŃSKA (CAŁA) 136,00

Beijing duck (whole duck)

北京烤鸭 (全)

**Pierwsza oryginalna kaczka pekińska w Polsce
pieczona w specjalnym piecu.**

Szef kuchni osobiście przyrządza całe danie.

**W zestawie tym są naleśniki do kaczki, kaczka pieczona, ogórki,
por oraz specjalna pasta sojowa do kaczki.**

First Beijing duck in Poland baked in a special oven.

**Our head chef will personally prepare the whole dish and
carve the duck.**

**This set meal includes pancakes,
roast duck, cucumbers and a special soya sauce.**



**KOMPOZYCJE
SETS**

KOMPOZYCJA *A* na 2 osoby 150,00

Dinner meal for 2

二人套餐 *A*

Naleśniki wiosenne

Spring rolls

炸春卷

Pao cai (marynowana kapusta po pekińsku)

Pao cai (Beijing cabbage)

北京泡菜

Zupa pikantno – kwaśna

Spicy and sour soup

酸辣汤

Kurczak Gong Bao z orzechami

Gong Bao chicken with peanuts

宫宝鸡丁

Skwiercząca polędwica w sosie ostrygowym

Sizzling sirloin in oyster sauce

蚝油铁板牛里脊

Ryż jaśminowy

Jasmine rice

泰国香米

Banany w cieście z kulką lodów czekoladowych

Fried banana with chocolate ice cream

脆皮香蕉

KOMPOZYCJA *B* na 2 osoby 199,00

Dinner meal for 2

二人套餐 *B*

Naleśniki wiosenne

Spring rolls

炸春卷

Bambus sojowy z ogórkiem

Soya bamboo with cucumber

凉拌腐竹

Marynowane wodorosty z czosnkiem

Sea weed with garlic

酸辣海带丝

Duszona wołowina w 5 smakach

Stewed beef in 5 flavours

五香牛肉

Kurczak w sosie czosnkowym

Chicken with garlic

白斩鸡

cont...

Zupa pikantno-kwaśna

Spicy and sour soup

酸辣汤

Krewetki panierowane w sezamie z sosem ostro-słodkim

Prawns coated in sesame seeds with sweet and spicy sauce

芝麻虾排

Chrupiąca kaczka po seczuańsku

Crispy Sechuan style duck

四川鸭

Warzywa sezonowe w sosie czosnkowym

Seasonal vegetables in garlic sauce

蒜茸时蔬

Ryż jaśminowy

Jasmine rice

泰国香米

Chrupiące trójkąty z brzoskwinia

Crispy triangles with peach

水果脆皮三角

KOMPOZYCJA na 4 osoby 399,00

Dinner meal for 4

四人套餐

Duszona wołowina w 5 smakach

Stewed beef in 5 flavours

五香牛肉

Kurczak w sosie czosnkowym

Chicken with garlic

白斩鸡

Pao cai (marynowana kapusta po pekińsku)

Pao cai (Beijing cabbage)

北京泡菜

Bambus sojowy z ogórkiem

Soya bamboo with cucumber

凉拌腐竹

Naleśniki wiosenne

Spring rolls

炸春卷

Zupa pikantno-kwaśna

Spicy and sour soup

酸辣汤

cont...

Krewetki panierowane w sezamie z sosem ostro-słodkim
Prawns coated in sesame seeds with sweet and spicy sauce

芝麻虾排

Chrupiąca kaczka po seczuańsku
Crispy Sechuan style duck

四川鸭

Delikatny halibut na parze
Steamed Halibut

清蒸鳕鱼片

Warzywa sezonowe w sosie czosnkowym
Seasonal vegetables in garlic sauce

蒜茸时蔬

Ryż jaśminowy
Jasmine rice

泰国香米

Chrupiące trójkąty z brzoskwinia
Crunchy triangles with peach

水果脆皮包

KOMPOZYCJA na 6 osób 599,00

Dinner meal for 6

六人套餐

Duszona wołowina w 5 smakach

Stewed beef in 5 flavours

五香牛肉

Kurczak w sosie czosnkowym

Chicken with garlic

白斩鸡

Pao cai (marynowana kapusta po pekińsku)

Pao cai (Beijing cabbage)

北京泡菜

Bambus sojowy z ogórkiem

Soya bamboo with cucumber

凉拌腐竹

Naleśniki wiosenne

Spring rolls

炸春卷

Zupa pikantno-kwaśna

Spicy and sour soup

酸辣汤

Chrupiąca kaczka po seczuańsku

Crispy Sechuan style duck

四川鸭

cont...

Halibut na parze z papryką
Steamed Halibut with bell pepper

清蒸鱈魚片

Krewetki panierowane w sezamie z sosem ostro-słodkim
Prawns coated in sesame seeds with sweet and spicy sauce

芝麻蝦排

Kurczak Gong Bao z orzechami
Gong Bao chicken with peanuts

宮寶雞丁

Skwiercząca połówka w sosie ostrygowym
Sizzling sirloin in oyster sauce

蚝油鐵板牛里脊

Warzywa sezonowe w sosie czosnkowym
Seasonal vegetables in garlic sauce

蒜茸時蔬

Ryż jaśminowy

Jasmine rice

泰國香米

Banany w cieście z kulką lodów czekoladowych
Fried banana with chocolate ice cream

脆皮香蕉

KOMPOZYCJA na 8 osób 799,00

Dinner meal for 8

八人套餐

Duszona wołowina w 5 smakach

Stewed beef in 5 flavours

五香牛肉

Kurczak w sosie czosnkowym

Chicken with garlic

白斩鸡

Pao cai (marynowana kapusta po pekińsku)

Pao cai (Beijing cabbage)

北京泡菜

Bambus sojowy z ogórkiem

Soya bamboo with cucumber

凉拌腐竹

Ogórki w sosie czosnkowym

Cucumber in garlic sauce

蒜茸黄瓜

Naleśniki wiosenne

Spring rolls

炸春卷

Zupa z polędwicą wołową i tofu

Broth with sirloin and tofu

西湖牛肉羹

cont...

Kaczka po pekińsku

Beijing duck

北京烤鸭

Sola Chengdu ze świeżą papryką
Chengdu Sole fish with bell pepper

成都鱼

Krewetki panierowane w sezamie z sosem ostro-słodkim
Prawns coated in sesame seeds with sweet and spicy sauce

芝麻虾排

Kurczak w sosie słodko-kwaśnym
Chicken in sweet and sour sauce

咕鲁鸡

Skwiercząca polędwica w sosie ostrygowym
Sizzling sirloin in oyster sauce

蚝油铁板牛里脊

Paski wieprzowiny w pikantnym sosie
Pork stripes in spicy sauce

鱼香肉丝

Warzywa sezonowe w sosie czosnkowym
Seasonal vegetables in garlic sauce

蒜茸时蔬

Ryż jaśminowy

Jasmine rice

泰国香米

Jablka na nitce w karmelu
Apples on a thread in caramel

水果脆皮包

KOMPOZYCJA na 10 osób 999,00

Dinner meal for 10

十人套餐

Duszona wołowina w 5 smakach

Stewed beef in 5 flavours

五香牛肉

Kurczak w sosie czosnkowym

Chicken with garlic

白斩鸡

Bambus sojowy z ogórkiem

Soya bamboo with cucumber

凉拌腐竹

Pao cai (marynowana kapusta po pekińsku)

Pao cai (Beijing cabbage)

北京泡菜

Marynowane wodorosty z czosnkiem

Sea weed with garlic

酸辣海带丝

Naleśniki wiosenne

Spring rolls

炸春卷

Zupa z polędwicą wołową i tofu

Broth with sirloin and tofu

西湖牛肉羹

cont...

Kaczka po pekińsku

Beijing duck

北京烤鸭

Halibut na parze z papryką

Steamed Halibut with bell pepper

清蒸鳕鱼片

Krewetki panierowane w sezamie z sosem ostro-słodkim

Prawns coated in sesame seeds with sweet and spicy sauce

芝麻虾排

Kurczak Gong Bao z orzechami

Gong Bao chicken with peanuts

宫宝鸡丁

Skwiercząca polędwica w sosie ostrygowym

Sizzling sirloin in oyster sauce

蚝油铁板牛里脊

Wieprzowina w sosie słodko-kwaśnym

Pork loin in sweet and sour sauce

咕鲁肉

Warzywa sezonowe w sosie czosnkowym

Seasonal vegetables in garlic sauce

蒜茸时蔬

Ryż jaśminowy

Jasmine rice

泰国香米

Jablka na nitce w karmelu

Apples on a thread in caramel

拔丝苹果

PRZEKĄSKI ZIMNE
Cold Appetizers

Chrupiące uszy wieprzowe z imbirem Crispy pork ear with ginger 红油耳片	18,00
Kurczak z czosnkiem Chicken with garlic 白斩鸡	18,00
Duszona wołowina w 5 smakach Stewed beef in 5 flavours 五香牛肉	22,00
Golonka na ostro Spicy pork knuckle 红油肘子	19,00
Bambus sojowy z ogórkiem Soya bamboo with cucumber 凉拌腐竹	18,00

PRZEKĄSKI CIEPŁE
Hot Appetizers

Tofu chrupiące	18,00
Crunchy tofu 五香豆腐干	
Chrupiące warzywa	18,00
Crunchy vegetables 炸菜酥	
Pierozki w sezamie (5 szt.)	18,00
Dumplings with sesame 锅贴	
Pierogi z krewetkami (3 szt.)	18,00
Dumplings with shrimps 蒸虾饺	
Naleśniki wiosenne (2 szt.)	12,00
Spring rolls 炸春卷	
Naleśniki wegetariańskie (2 szt.)	12,00
Vegetable rolls 素炸春卷	
DIM SUM (4 szt)	20,00
DIM SUM dumplings 小笼包	

ZUPY
Soup

Zupa pikantno – kwaśna **15,00**

Spicy and sour soup

酸辣汤

Zupa Won – Ton **18,00**

Won – Ton Soup

馄饨汤

Zupa z polędwicy i świeżego tofu **22,00**

Broth with sirloin and tofu

西湖牛肉羹

Zupa z sandacza po seczuańsku (danie dla 2 osób) **38,00**

Sechuan pike perch soup (for 2 people)

酸菜鱼汤 (两人份)

SURÓWKI
Salades

- | | |
|--|---------------------|
| <i>Marynowane wodorosty z czosnkiem</i> | <i>18,00</i> |
| <i>Sea weed marinated with garlic</i> | |
| 酸辣海带丝 | |
| <i>Pao cai (marynowana kapusta po pekińsku)</i> | <i>16,00</i> |
| <i>Pao cai (Beijing cabbage)</i> | |
| 北京泡菜 | |
| <i>Ogórki w sosie Hoi Sin lub czosnkowym</i> | <i>18,00</i> |
| <i>Cucumber in Hoi Sin or garlic sauce</i> | |
| 海鲜酱 或 蒜茸黄瓜 | |
| <i>Paski kalarepy w sosie czosnkowym</i> | <i>18,00</i> |
| <i>Fresh kohlrabi threads in garlic sauce</i> | |
| 蒜茸苜蓿菜 | |

DANIA Z DROBIU
Poultry Dishes

Kurczak w sosie curry	39,00
Curry chicken 咖喱鸡丁	
Kurczak Gong Bao z orzechami	39,00
Gong Bao chicken with peanuts 宫宝鸡丁	
Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z ananase	39,00
Sweet and sour chicken with pineapple 咕鲁鸡	
Kaczka tataya prażona z imbirem i warzywami	45,00
Teddy duck with ginger and vegetables 炒鸭条	
Chrupiąca kaczka po seczuańsku	45,00
Crispy Sechuan style duck 四川鸭	
Kaczka po pekińsku (1 porcja)	48,00
Beijing duck (1 portion) 北京烤鸭(份)	
Kaczka po pekińsku (cała)	136,00
Beijing duck (whole duck) 北京烤鸭(全)	

DANIA MIĘSNE
Meat Dishes

Paski wieprzowiny w pikantnym sosie Pork strips in spicy sauce 鱼香肉丝	42,00
Wieprzowina w sosie pekińskim Pork loin in Beijing sauce 京酱肉丝	42,00
Polędwica w sosie z czarnej soi Sirloin in black bean sauce 豉椒牛里脊	45,00
Skwiercząca polędwica kantońska Sizzling sirloin Cantonese style 蚝油铁板牛里脊	46,00
Cielęcina w sosie ostrygowym Veal in oyster sauce 蚝油小牛肉	45,00
Delikatna jagnięcina z zielonym porem Lamb with green leek 葱爆羊肉	46,00
Golonka w stylu domowym Stewed knuckle home made style 家常肘子	42,00
Gulasz po seczuańsku Sechuan stew 水煮肉片	48,00
Nóżki królika w ziołach Rabbit's paws in herbs 香酥籽然兔腿	46,00

DANIA Z RYB
Fish Dishes

Sandacz z imbirem w sosie czosnkowym 45,00
Pike perch with ginger in garlic sauce
烧三大翅鱼

Prażona sola ze świeżą papryką 45,00
Sole fish with bell pepper
成都鱼

Halibut na parze z imbirem 48,00
Steamed Halibut with ginger
清蒸鳕鱼片

OWOCE MORZA
Sea Food Dishes

Krewetki Cesarskie duszone w sosie pikantnym (4 szt.) 65,00
King prawns cooked in spicy sauce

红烧大虾

Chrupiące krewetki z papryką 52,00

Crispy prawns with bell pepper

开边大虾

Ośmiorniczki w sosie czosnkowym 49,00

Octopus in garlic sauce

蒜茸八爪鱼

Krewetki w sezamie z sosem ostro-słodkim 48,00

Prawns in sesame seeds with sweet and spicy sauce

芝麻虾排

Krewetki z warzywami 48,00

Shrimps with vegetables

什锦虾

Pikantne pierścienie z kalmarów 48,00

Spicy calamary rings

干妈酱鱿鱼

Świeży homar podawany w całości z dodatkami 140,00
(na parze lub smażony, prosimy o zamówienie dzień wcześniej)

Fresh whole lobster with condiments (steamed or fried)

(Please order one day in advance)

清蒸龙虾 (提前一天预订) 葱爆龙虾

DANIA TO FU
To fu Dishes

To fu babuni Mapo z mięsem **29,00**
To fu Mapo style (with meat)
麻婆豆腐

To fu domowe **29,00**
(wersja wegetariańska przyrządzana na życzenie)
Home style to fu (vegetarian version available)
家常豆腐



DANIA WEGETARIAŃSKIE
Vegetarian Dishes

Szpinak w sosie czosnkowym 29,00

Spinach in garlic sauce

蒜茸菠菜

Warzywa różności 29,00

Mixed vegetables

素什錦

Groszek cukrowy w strączkach 29,00

Sweet pea in garlic sauce

蒜茸豌豆角

Bakłażany na czerwono zapiekane z sosem sojowym 29,00

Red - baked eggplant with soya sauce

红烧茄子

Bakłażany w sosie pikantnym 29,00

Fried eggplants in spicy sauce

鱼香茄子

DODATKI
Side Dishes

Ryż jaśminowy 7,00

Jasmine rice
泰国香米

Ryż wegetariański 15,00

Fried rice with vegetables
什锦炒饭

Ryż z krewetkami 22,00

Fried rice with shrimps
海鲜炒饭

Ryż z kurczakiem 20,00

Fried rice with chicken
鸡肉炒饭

Makaron robiony ręcznie z owocami morza 25,00

Handmade noodles with sea food
海鲜手工汤面

Makaron robiony ręcznie z wołowiną 22,00

Handmade noodles with beef
牛肉手工汤面

Makaron dan dan robiony ręcznie 20,00

Dan dan handmade noodles
四川担担面

Makaron sojowy smażony z grzybami Mu 15,00

Glass noodles fried with Mu mushroom
炒粉丝

DESERY
Desserts

Specjalny chiński deser : jabłka na nitce w karmelu 25,00

Special Chinese dessert: apples on a thread in caramel

拔丝苹果

Banany w cieście z kulką lodów czekoladowych 18,00

Fried banana with chocolate ice cream

脆皮香蕉

Kulki z czerwonej soi z orzechami pini 18,00

Red bean balls with nuts

松子相思球

Chrupiące trójkąty z brzoskwinia 18,00

Crispy triangles with peach

水果脆皮三角包

Deser lodowy

**(do wyboru: z zielonej herbaty, cynamonowy,
imbirowy, czekoladowy, melonowy lub mango) 18,00**

**Ice cream dessert (to choose: green tea, cinnamon, ginger,
chocolate, melon, mango)**

冰淇淋口味任选:

(绿茶, 桂皮, 生姜, 巧克力, 香瓜, 芒果)

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE
Cold and Hot Drinks

Kawa / Coffee		10,00
Espresso		10,00
Cappucino		11,00
Caffe Latte / migdałowa, wiśniowa, czekoladowa / almond, cherry, chocolate		13,00
Kawa mrożona z lodami waniliowymi / Ice coffee		14,00
Kawa z alkoholem / Alcoholic coffee		19,00
Baileys, Cointreau, Whisky, Malibu, Rum		
Woda mineralna Kropla Beskidu	20 cl	6,00
Mineral water / sparkling or still		
Acqua Panna, San Pellegrino	25 cl	9,00
Acqua Panna, San Pellegrino	75 cl	18,00
Fanta, Sprite, Tonic, Coca Cola, Cola Light	20 cl	7,00
Soki owocowe / Juices	20 cl	8,00
Soki orientalne / Oriental juices	24 cl	9,00
Sok ze świeżych cytrusów	20 cl	15,00
Fresh squeezed juices		
Burn	25 cl	10,00

HERBATY SYPANE
Loose tea

1 dzbanek / 1 tea pot

12,00

Mokalbarie – Czarna o aromacie słodu i przypraw
An extravagant tea with aroma of malt and spices

Earl Grey – Czarna z aromatem bergamotki
A precious tea blend with bergamot aroma

Fruits of paradise – Miodokrzew z babaco i papaya
Honey bush with babaco, papaya and pineapple

Morgentau – Zielona z mango, różą i słonecznikiem
Green tea with sunflower, mango and rose petals

Special Genmaicha – Zielona z prażonym ryżem
Green tea long leaves with roasted rice

Lemon's Green – Zielona z trawą cytrynową
Extra zesty flavour with lemons and Sencha

Peachblossom – Zielona ze słodką brzoskwinia
A blend of Sencha and succulent peach

Moli Huacha – Zielona z płatkami jaśminu
Green tea with jasmine petals

Pai Mu Tan – Pączki liści herbaty suszone na słońcu
A white leafed rarity with sweet taste

PIWO
Beer

Tsingtao Beer 33 cl 15,00

Heineken 33 cl 12,00

Żywiec – beczkowe 30 cl 8,00

Draught beer

Żywiec – beczkowe 50 cl 10,00

Draught beer

Piwo niskoalkoholowe 33 cl 8,00

Low alcoholic beer



ALKOHOL
Alcohol

Wyborowa	70 cl	140,00	4 cl	10,00
Chopin	70 cl	210,00	4 cl	14,00
Absolut Blue	70 cl	170,00	4 cl	12,00
Finlandia	70 cl	170,00	4 cl	12,00
Tequila	70 cl	196,00	4 cl	14,00
Żubrówka	70 cl	112,00	4 cl	8,00
Ballantines			4 cl	18,00
Johnnie Walker Red Label			4 cl	17,00
Chivas Regal – 12 Years Old			4 cl	25,00
Martell V.S.O.P			4 cl	39,00
Stock 84 V.S.O.P			4 cl	25,00
Jagermeister			4 cl	15,00
Campari			4 cl	15,00
Cointreau, Blue Curacao			4 cl	15,00
Malibu			4 cl	15,00
Baileys			4 cl	15,00
Marini Dry/Bianco			10 cl	15,00
Gin Gordon's			4 cl	15,00
Rum Baccardi			4 cl	15,00

KOKTAIL
Cocktail

Margarita	20,00
(Tequila, Triple Sec, sok cytrynowy)	
Cesarski	25,00
(Martini Bianco, Bols Blue, Gin, sok cytrynowy)	
Mojito	20,00
(rum, woda gazowana, cukier trzcinowy, limonki, mięta)	
Lychee Cloud	25,00
(wódka ryżowa, malibu, sok z lychee, sok z limonki)	
Sweet Mango	25,00
(wyborowa, cointreau, sok z mango, sok z limonki)	
Hot Cherry	25,00
(martel, sake, herbata wiśniowa, syrop cukrowy)	
Blue Lily	25,00
(rum, blue curacao, sok jabłkowy, sok kokosowy, banan)	
Cesarzowa	20,00
(wyborowa, malibu, cointreau, grenadine, sok pomarańczowy)	