

ŠALTIEJI PATIEKALAI

COLD DISHES

- A1 Kiniškos salotos (morkos, Pekino kopūstai, kiauliena, stikliniai sojos makaronai, juodieji grybai, sezamas)** **6,50 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)** **7,20 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)** **7,00 Eur**
(Balsamic di Modena sauce, Peking salad cucumber, carrot, chicken, Chinese black and white fungus and sesame)
- A4 Sičiuano salotos (kopūstai, morkos, paprika, ...)** **4,90 Eur**
Sichuan salad (cabbage, carrot, green pepper, . . .)
- A5 Sojų daigų salotos su vištiena** **7,30 Eur**
Soya spouts salad with shredded chicken (5, 11)
- A6 Kalmarų salotos su kinišku čili padažu** **9,90 Eur**
Squid salad in Chinese chilli sause (2, 5, 11, 14)
- A7 Šviežiai marinuotos lašišos salotos su agurkais** **11,20 Eur**
Salmon salad with cucumber (4, 5, 11)
- A8 Vištų skrandeliai su aštriuoju kinišku padažu** **7,10 Eur**
Chicken gizzards with Chinese hot sauce (5, 11)
- A9 Kiniškos salotos su antiena ir gaiviu rūgštoku padažu (agurkai, morkos, baltieji ir juodieji kiniški grybai, antiena, sezamas) (5, 11)** **5,90 Eur**
Chinese salad with duck and sour sauce (cucumber, carrot, black and white fungus, duck and sesame)
- A10 Jaučio liežuvio užkandėlė su aštriuoju kinišku padažu** **7,20 Eur**
Ox tongue starter in Chinese chilli sauce (5, 11)
- A11 Vištienos šlaunelių mėsos užkandėlė su tipišku Sičiuano sojų-čili padažu (5, 11)** **9,90 Eur**
Chicken thigh meat snack with typical Sichuan soy-chili sauce
- A12 Jaučio liežuvio salotos su sezamais, agurkai** **9,90 Eur**
Ox tongue salad with sezam and cucumbers (5, 11)

SRIUBOS

SOUPS

- B2 Jūros gėrybių kokteilio sriuba su vištų skrandeliai** 4,50 Eur
Sea-food cocktail soup with chicken gizzards (2, 4, 6, 11, 14)
- B3 Saldžiarūgščiai aštri kiniškų baltųjų grybų sriuba su vištiena (11)** 4,70 Eur
Sweet and hot Chinese white fungus soup with chicken
- B4 Karpio, kalmarų ir lašišos sriuba** 5,90 Eur
Carp, squid and salmon soup (2, 4, 11, 14)
- B5 Aštri jautienos sriuba su xiangu grybais (5, 11)** 4,70 Eur
Chilli beef soup with xiangu fungus
- B6 Vištienos sriuba su kiniškais grybais „Xiangu“** 4,90 Eur
Chicken soup with Chinese dry mushroom (11)
- B8 Sriuba su antienos gabaliukais ir kiniškais baltais grybais (11)** 6,10 Eur
Duck soup with Chinese white fungus
- B9 Vištienos sriuba su pievagrybiais ir balzamiko padažu** 4,50 Eur
Chicken soup with champignon and balsamic (11)
- B10 Vištienos kukulių sriuba su krevetėmis (2, 11)** 5,20 Eur
Shrimp dumplings and chicken soup
- B11 Šilkinė aštri vištienos sriuba su baltaisiais grybais** 5,20 Eur
Silk spicy chicken soup with white mushrooms (1, 2, 5, 11)
- B17 Saldžiai – aštri tigrinių krevetėlių su kalmarais sriuba** 7,90 Eur
Sweet and sour tiger shrimp soup with squid (2, 5, 11)

DARŽOVIŲ PATIEKALAI

VEGETABLE DISHES

- C1 Keptos daržovės (kiniški grybai, bambukai, kalafijorai, brokoliai, paprika, Pekino kopūstai, cukinijos, grybai)** 9,20 Eur
Fried assorted vegetables (Chinese mushroom, bamboo sheets, cauliflower, Passionflower, pepper, Peking cabbage, pumpkin, mushroom)(5, 9, 11)
- C2 Kepti kalafiorai ir brokoliai su krevetėmis** 8,90 Eur
Fried cauliflower and passionflower with shrimps (2,5,11)
- C3 Traškioje tešloje keptos daržovės (1, 3, 5, 11)** 7,50 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** **10,50Eur**
Sweet and sour eggplant with garlic (3, 5, 11)
- C5 Kepti baklažanai su kinišku čili padažu** **10,50 Eur**
Fried eggplant in Chinese chilli sauce (3, 5, 11)
- C6 Traškioje tešloje kepti Xiangu grybai** **8,80 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** **27,90 Eur**
Big shrimps with garlic (2, 3, 5, 11)
- G2 “Zy-ran” krevetės su keptomis prieskoninėmis daržovėmis.** **27,90 Eur**
Saldu – aštru puikiai tiks ir prie alaus.
"Zy-ran" shrimps with grilled vegetables, herbs. Sweet - spicy and perfect for beer (1, 2, 5, 9, 11)
- G13 Traškios tigrinės krevetės (tešloje)** **26,90 Eur**
Crispy Tiger Shrimps (2, 3, 5, 11)
- G3 “Dviejų DRAKONIŲ susibūrimas” (didelės krevetės ir kalmaras)** **33,90 Eur**
(2, 3, 4, 5, 11)
“Two Dragons have a meeting together” (big shrimps and squid)
- G4 Traškios krevetės (padažas atskirai)** **15,50 Eur**
Crispy shrimps (2, 3, 5, 11)
- G5 Keptos krevetės su saldžiarūgščiu padažu su parikomis, morkomis, žirneliais ir česnakais** **15,50 Eur**
Fried shrimps with sweet and sour sauce. Peppers, carrots, peas and garlic (1, 2, 3, 5, 11)
- G6 Keptos kalmarų juostelės (padažas atskirai)** **15,20 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.** **15,90 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** **13,90 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>	14,90 Eur
F2	Saldžiarūgštis karpis <i>Sweet and sour carp (3, 4, 5, 11)</i>	14,90 Eur
F3	Troškintas karpis su imbierų šaknimi ir česnakais ir „xiangu“ grybais <i>Stewed carp with ginger and garlic (3, 4, 5, 11)</i>	14,90 Eur
F4	Aštrus traškantis karpis (padažas atskirai) <i>Hot crispy carp (3, 4, 5, 11)</i>	14,50 Eur
F5	Keptas karpis su baklažanais <i>Stewed carp with eggplant (3, 4, 5, 11)</i>	14,90 Eur
F8	Lašišos gabaliukai su aštriuoju padažu <i>Salmon in hot sauce (3, 4, 5, 11)</i>	16,90 Eur
F9	Aromatiška ir traškanti lašiša (padažas atskirai) <i>Fragrant crispy salmon (3, 4, 5, 11)</i>	16,90 Eur
F10	Troškinta lašiša su sojų padažu <i>Stewed salmon in soy sauce (3, 4, 5, 11)</i>	16,90 Eur
F11	VOVERÈS FORMOS karpis su saldžiarūgščiu padažu <i>Squirrel forms carp with sweet and sour sauce (1, 3, 4, 5, 11)</i>	24,90 Eur
F17	Sičuanio virta lašiša su sojos sultinio padažu Juodais grybais, agurkas, pomidoras čili-porų siūlai <i>Sichuan boiled salmon with soy broth sauce</i> <i>Black mushrooms, cucumber, tomato chili-leek thread (1, 3, 4, 5, 11)</i>	16,90 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>	65,00 Eur

VIŠTIENOS PATIEKALAI

CHICKEN DISHES

E1	Saldžiarūgštė vištiena <i>Sweet and sour chicken (3, 5, 11)</i>	13,90 Eur
E2	GONGBAO vištiena su krevetėmis ir riešutais <i>Chicken GONGBAO with shrimps and nuts (2, 3, 5, 8, 11)</i>	13,50 Eur
E3	Purūs ir traškūs vištienos gabaliukai su keptomis daržovėmis ir dviem atskirai patiekiamais padažais. <i>Fluffy and crispy chicken with grilled vegetables and two sauces served separately. (1, 3, 5, 11)</i>	13,90 Eur

E4	GUO BAO vištiena su sezamais <i>Chicken GUO BAO with sesame (1, 3, 5, 11)</i>	13,40 Eur
E5	Vyšnių formos vištienos gabaliukai <i>Cherry form chicken pieces (3, 5, 11)</i>	13,90 Eur
E6	Kepti vištienos gabaliukai su kiniškais grybais <i>Fried chicken with Chinese dry mushroom (3, 5, 11)</i>	13,90 Eur
E7	Traškūs vištienos gabaliukai su saldžiarūgščiu padažu, su parikomis, morkomis, žirneliais ir česnakais <i>Fried crispy chicken with sweet and sour sauce Peppers, carrots, peas and garlic (1, 3, 5, 11)</i>	13,90 Eur
E8	Kepta vištiena su kalmarais ir austrių padažu <i>Fried chicken with squid in oyster sauce (2, 3, 5, 11, 14)</i>	15,90 Eur
E11	TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS Troškinta vištiena 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 chicken with vegetables, garlic and sesame seeds, Chinese spices, oyster - soy sauce. It is recommended to eat with white rice.</i>	15,90 Eur
E12	Traškūs ir aromatingi vištos sparneliai <i>Fragrant crispy chicken wings (1, 3, 5, 11)</i>	10,50 Eur
E21	Kepti vištos sparneliai su svogūnais <i>Fried chicken wings and onions (1, 3, 5, 9, 11)</i>	10,50 Eur
E29	Traškioje tešloje kepti vištų skrandeliai  <i>padažas atskirai, tinka prie alaus. (1, 3, 5, 11)</i> <i>Crispy chicken gizzards, Sauce separately. Suitable for beer.</i>	12,90 Eur

KALAKUTIENOS PATIEKALAI TURKEY DISHES

H1	GUOBAO kalakutiena / <i>GUOBAO turkey (3, 5, 11)</i>	14,90 Eur
H2	Purūs ir traškūs kalakutienos gabaliukai su keptomis daržovėmis ir saldžiarūgščiu padažu. <i>Fluffy and crispy turkey with grilled vegetables and sweet and sour sauce. (1, 3, 5, 11)</i>	14,90 Eur
H3	Traškūs kalakutienos gabaliukai su sezamais <i>Turkey cooked with sesame seeds (3, 5, 11)</i>	14,90 Eur
H4	TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS 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)	16,90 Eur

Stewed turkey with vegetables, garlic and sesame seeds, Chinese spices, oyster - soy sauce. It's recommended to eat with white rice.

ANTIENOS PATIEKALAI DUCK DISHES

- | | | |
|------------|--|------------------|
| E13 | Aromatiška ir traškantys anties gabaliukai
<i>Fragrant crispy duck (3, 5, 11)</i> | 21,30 Eur |
| E14 | CHONGQING anties gabaliukai su aštriuoju padažu
<i>Chongqing duck in hot sauce (3, 5, 9, 11)</i> | 21,30 Eur |
| E15 | Troškinti anties gabaliukai su kiniškais grybais
XIANGGU (3, 5, 11)
<i>Stewed duck with Chinese XIANGGU mushroom</i> | 21,30 Eur |
| E16 | Vaisių skonio anties gabaliukai
<i>Fruited flavor duck (3, 5, 11)</i> | 21,30 Eur |
| E17 | Antis karštoje metalinėje lėkštėje
<i>Hot metal plate duck (3, 5, 11)</i> | 20,90 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 (1, 3, 5, 9, 11)</i> | 59,00 Eur |
| E22 | Anties gabaliukai su daržovėmis skaidriame saldžiarūgščiame padaže (1, 3, 5, 11)
<i>Duck pieces with vegetables in a clear sweet and sour sauce</i> | 20,90 Eur |

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

KIAULIENOS PATIEKALAI PORK DISHES

- | | | |
|-----------|---|------------------|
| D1 | Kiauliena GUOBAO (originalus kiniškas receptas)
<i>GUOBAO pork (3, 5, 11)</i> | 13,50 Eur |
| D2 | “Zy-ran” kiaulienos gabaliukai su kepintomis paprikomis, salierais ir česnakais
<i>“Zy-ran” flavor pork with fried vegetables (1, 3, 5, 11)</i> | 13,60 Eur |
| D3 | Traški smulki kiauliena (fri) su keptomis daržovėmis, juodais kiniškais grybais, aštriai saldžiu padažu
<i>Crispy pork (fries) with roasted vegetables, Chinese black mushrooms, a spicy sweet sauce (1, 3, 5, 9, 11)</i> | 12,50 Eur |
| D4 | Kepti kiaulienos gabaliukai su bambukais ir kiniškais grybais XIANGU (3, 5, 11)
<i>Fruited flavor duck</i> | 12,90 Eur |

- D5 Kepti kiaulienos gabaliukai su čili ir porais** **12,90 Eur**
Fried pork pieces with chilli and leek (3, 5, 11)
- D6 TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS** **16,90 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** **13,40 Eur**
Hot metal plate pork (1, 3, 5, 9, 11)
- D8 Šonkauliukai su saldžiarūgščiu padažu** **14,40 Eur**
Sweet and sour spareribs (3, 5, 11)
- D9 Šonkauliukai su aštriuoju padažu** **14,40 Eur**
Spareribs in hot sauce (3, 5, 11)

JAUTIENOS PATIEKALAI **BEEF DISHES**

- D11 “Zy-ran” jautienos gabaliukai su kepintomis paprikomis, salierais ir česnakais** **15,90 Eur**
“Zy-ran” flavor beef with fried vegetables (1, 3, 5, 9, 11)
- D12 Kepti aštroki jautienos gabaliukai su morkomis, svogūnais, salierais ir sezamais.** **15,20 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** **15,40 Eur**
Fried beef with bamboo and Chinese black fungus (3, 5, 9, 11)
- D14 Aromatiška ir traškanti jautiena su sezamu** **16,90 Eur**
Frangrant crispy beef (padažas atskirai) (3, 5, 11)
- D15 TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS** **17,90 Eur**
Troškinta jautiena su daržovėmis, česnakais ir sezamais, kiniškų prieskonių, austrių – sojos padaže. Rekomenduojama valgyti su baltaisiais ryžiais.
Traditional Chinese dishes (1, 3, 5, 9, 11)
Stewed beef with vegetables, garlic and sesame seeds, Chinese spices, oyster - soy sauce. It is recommended to eat with white rice.
- D16 Hong Kong jautiena su čili ir porais** **15,90 Eur**
Hong Kong beef with chilli and leek (3, 5, 9, 11)

- | | | |
|------------|--|------------------|
| 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> | 15,90 Eur |
| D18 | Jautiena karštoje metalinėje lėkštėje
<i>Hot metal plate beef</i> (3, 5, 9, 11) | 15,90Eur |

KITI PATIEKALAI

OTHER DISHES

- | | | |
|------------|--|-----------------|
| N1 | Ryžiai
<i>Rice</i> | 1,60 Eur |
| N2 | Kepti ryžiai su kiaušiniu
<i>Fried rice with eggs</i> (3) | 2,00 Eur |
| N3 | Kepti ryžiai su daržovėmis ir kiaušiniu
<i>Fried rice with vegetables, egg</i> (3, 9) | 2,50 Eur |
| N4 | MALAYSIA ryžiai su vištienos gabaliukais ir daržovėmis (didelė piala) (3, 5, 9)
<i>Malaysia rice with chicken and vegetables</i> | 4,90 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> | 4,90 Eur |
| N6 | Kepti ryžiai su daržovėmis ir kiaušiniu, krevetėmis
<i>Fried rice with vegetables, egg and shrimps</i> (didelė piala) (2, 3, 9) | 6,90 Eur |
| N7 | Virti kiniški koldūnai su kiauliena (mėsų gamybos)
<i>Boiled Chinese jiaozi (pork)</i> (1, 3, 5) | 8,90 Eur |
| N8 | Kepti kiniški koldūnai su kiauliena (mėsų gamybos)
<i>Boiled Chinese jiaozi (pork)</i> (1, 3, 5) | 9,10 Eur |
| N10 | Ryžių miltų makaronai su kiauliena ir daržovėmis
<i>Rice flour noodles with pork and vegetables</i> (3, 5, 9, 11) | 8,90 Eur |

SALDIEJI PATIEKALAI

DESERTS

- | | | |
|-----------|--|-----------------|
| M1 | Keptas vaisių užkandukas (karšti, reikia gesinti vandenyje)
<i>Hot candid assorted fruits</i> (1, 3, 11) | 8,50 Eur |
| M2 | Kiaušinio baltymo tešloje kepti obuoliai
<i>Fragrant crispy apple</i> (1, 3, 11) | 8,30 Eur |
| M3 | Kiaušinio baltymo tešloje kepti bananai
<i>Fragrant crispy banana</i> (1, 3, 11) | 8,30 Eur |

- M4 Kiaušinio baltymo blyneliai su sezamu** **8,30 Eur**
(karamelėje, karšti, reikia gesinti vandenyje) (1, 3, 11)
Hot egg pancake with sesame
- M5 Karštas vaisių rinkinys meduje** **7,70 Eur**
Assorted fruits in honey (1, 3, 11)

**IŠANKSTINIO UŽSAKYMŲ ŠVENTINIAI PATIEKALAI
PUOŠIANTYS JŪSŲ STALĄ**

- E18 PEKINO antis - užsakoma iš anksto prieš 36 val.** **59,00 Eur**
Paruošta naudojant tikras kiniškas tradicijas;
patiekama su sriuba, daržovėmis, blyneliais 4-6 asm.
(1, 3, 5, 9, 11)
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.
- F16 Keturių skonių lašiša 4-6 asm.** **65,00 Eur**
(Gaminama užsakius, apie 2 val.) (1, 2, 3, 4, 5, 11)
Dideliame padėkle šventiškai patiekama lašiša: traškūs ir aromatiški lašišos gabaliukai, troškinti lašišos gabaliukai su grybais, aštrūs lašišos gabaliukai, Kiniški blyneliai „Spring rolls“ su lašiša.

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

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