

PASTI IMPOSTI

Minimo per 2 e più

PRANZO IMPOSTO (A) £20.80 per Persona

菠菜海鮮羹 Zuppa di frutti di mare e spinaci

冰鎮咕嚕雞 Pollo in agrodolce ghiacciato (piatto tipico)

Pollo in pastella ghiacciato servito con mirtillo,
Pepe e ananas in salsa agrodolce

蜜椒牛肉 Manzo al miele e pepe nero 🍴

Manzo fritto ricoperto di miele e salsa al pepe nero

四寶蔬 Verdure miste fritte

Verdure miste fritte con aglio in salsa di ostriche

黃金蛋炒飯 Riso fritto con uova d'oro

Riso al gelsomino fritto con uova e cipolla

PRANZO IMPOSTO (B) £24.80 per Persona

特色熱拼 Hors D'oeuvres speciali dello chef

Costine alla fragola, ravioli di pollo, gamberi al sesamo su pane tostato,

Involtini primavera croccanti di alghe e verdure.

香酥鴨沙律 Insalata di anatra croccante aromatica

Succulenta anatra marinata con spezie sottili ed erbe cinesi.

Servito con Pomelo, Pin Seed e Shallot

乾燒松菇蝦球 Gamberi brasati a secco con funghi di salice

Gamberoni fritti con funghi di salice

冰鎮咕嚕肉 Maiale in agrodolce ghiacciato (piatto tipico)

Maiale pastellato e fritto con mirtillo in salsa agrodolce

四川宮保雞 Pollo Szechuan 'Gong Bao' 🍴🍴

Pollo fritto con anacardi, castagne d'acqua,
e peperoncino secco in salsa 'Gong Bao' stile Szechuan

橄欖菜素炒飯 Riso fritto alle verdure

con foglia di oliva conservata (V)

Riso al gelsomino saltato con foglia di oliva conservata
e mais dolce Kernel.

PRANZO IMPOSTO (C) £42.80 per Persona

點心拼盤 Piatto speciale di Dim Sum al vapore (5 pezzi)

金蒜黑椒龍蝦 Aragosta fresca brasata

con aglio e pepe nero

蜜椒雞 Pollo al miele e pepe 🍴

冰鎮咕嚕蝦球 Gamberi in agrodolce ghiacciati

Gamberi in pastella ghiacciata e fritti con mirtillo in salsa agrodolce

田園風光 Tofu fritto e verdure miste

Cagliata di fagioli frita e verdure miste con aglio in salsa di ostriche

XO醬海鮮炒飯 Riso fritto ai frutti di mare XO 🍴

Riso fritto con frutti di mare in salsa XO

(Contiene peperoncino, gamberetti secchi e carne macinata di maiale)

頭盤 Antipasti

香酥鴨沙律 Insalata di anatra aromatica croccante £12.80

Succulenta anatra marinata con spezie sottili ed erbe cinesi.
Servito con pomelo, semi di pino e scalogno

香酥鴨 Anatra aromatica croccante
(a) 1/4 £12.80. (b) 1/2 £22.80 (c) Intero £38.80

Succulenta anatra marinata con spezie sottili ed erbe cinesi. Servita con frittelle,
salsa Hoi Sin, cetrioli e cipolle sprint

北京鴨 Anatra alla pechinese (a) Mezza £25.80 (b) Intero £48.00

Anatra arrosto tradizionale con frittelle, servita con cipolle e cetrioli

特色熱拼 Antipasti speciali dello chef (Min for 2) £9.00

Costine alla fragola, ravioli di pollo, gamberi al sesamo su pane tostato,
Alghe croccanti, involtini primavera alle verdure e pollo satay su spiedino.

點心拼盤 Piatto speciale di Dim Sum al vapore (5pcs) £9.00

沙爹串雞 Pollo Satay su Spiedino (4 Spiedini) £7.50

沙爹串蝦 Pollo Satay su Spiedino (3 Spiedini) £8.20

新鮮帶子 Capasanta fresca al vapore (ciascuno) £7.80

椒鹽軟殼蟹 Granchio a guscio morbido con sale e pepe 🍴 £8.20

士多啤梨骨 Costine di maiale con salsa di fragole £9.00

椒鹽骨 Costine di maiale con sale e pepe £9.00

椒鹽雞翼 Ali di pollo con sale e pepe £8.80

煎雞鍋貼 Gnocchi di pollo (4pz) £6.00

芝麻蝦 Gambero al sesamo su pane tostato £8.20

齋春卷 Involentini di primavera (4pz) (V) £6.00

干貝松 Alghe croccanti (V) £6.00

炸冬菇 Fungo croccante (V) 🍴 £6.00

金磚豆腐 Tofu dorato (V) £7.80

風味小食 Spuntini di strada

椒鹽茄子 Melanzane con sale e pepe £7.80

白灼牛百葉 Pollo al vapore di manzo Tripes £7.80

沙薑鳳爪 Piedi con sabbia zenzero Szechuan £7.80

口水雞 Pollo al vapore con salsa al peperoncino 🍴

Lingua d'anatra con gelatina salsa di

soia £8.80

豉油皇鴨舌 Fette di pesce (freddo) £9.80

蔥油海蜇 Stomaco di maiale al sale £9.80

鹽焗豬肚

點心 Dim Sums

Gnocchi ai gamberi	羊城蝦餃皇	£5.20
Gnocchi di maiale e gamberi "Siu Mai"	干蒸燒賣皇	£5.20
Gnocchi di gamberi e ceci	鮮蝦韭菜餃	£5.20
'Xiao Long Bao', ravioli di maiale di Shanghai	上海小籠包	£5.20
Gnocchi di verdure (V)	羅漢齋餃	£5.20
Gamberi e gnocchi di maiale con arachidi con salsa di ostriche	蠔油鮮竹卷	£5.20
Panino al vapore di maiale al barbecue con miele	蜜汁叉燒包	£5.20
Gamberi e ravioli di maiale con arachidi	潮州粉果	£5.20
Panino tradizionale al maiale	東北醬肉包	£5.20
Pan fritto di manzo	芋頭扣肉包	£5.20
Ravioli grigliati della capitale	生煎牛肉包	£5.20
Involtini primavera croccanti e aromatici di	京都煎鍋貼	£5.20
	香酥鴨春卷	£5.20
<i>Anatra croccante ripiena di cetrioli e cipolla</i>		
Gambero tritato e maiale ripieno	鬼馬釀油條	£5.20
Torta di rape alla griglia con bastoncino di pasta fritta	香煎蘿蔔糕	£5.20
Salsa XO Torta di rape alla griglia XO	醬炒蘿蔔糕	£6.80

湯類 Zuppe

原盅時令燉湯	Zuppa al vapore speciale della casa	£8.80
雞蓉粟米湯	Zuppa di pollo e mais dolce	£5.20
蟹肉粟米湯	Zuppa di carne di granchio e mais dolce	£5.20
雜菌蔬菜豆腐湯	Zuppa di verdure e fagioli (V)	£5.20
酸辣湯	'Zuppa piccante 'Szechuan' 🌶️🌶️	£5.20
鮮蝦雲吞湯	Zuppa Won Ton	£5.20
菠菜海鮮羹	Brodo di spinaci e frutti di mare	£6.20
海鮮冬蔭湯	Zuppa di frutti di mare thailandese 'Tom Yum' 🌶️	£6.20

燒味精選 Arrosto al barbecue

明爐燒鴨	Gustosa anatra arrosto (servita con osso o senza osso)	
	(a) Quarto £12.80. (b) Metà £18.80. (c) Intero	£28.80
脆皮燒肉	Fette di maiale croccanti	£11.80
蜜汁叉燒	Maiale arrosto al miele (Char Siu)	£11.80
燒味拼盤	Piatto di arrosto speciale	
雙拼	(a) Due combo	£13.80
三拼	(b) Tre combo	£15.80

海鮮類 Frutti di mare

新鮮龍蝦	Aragosta fresca	£42.80
薑蔥焗	(a) Brasato con zenzero e cipolla	
蒜金黑椒焗	(c) Brasato con aglio in salsa nera e pepe	
新鮮蟹	Granchio fresco	£24.80
薑蔥焗	(a) Brasato con zenzero e cipolla	
咖喱焗	(c) Brasato con salsa al curry	
新鮮鱸魚	Branzino fresco (con osso o senza osso)	£24.80
清蒸	(a) Al vapore con zenzero e cipolla	
煎封	(c) Fritto in padella con salsa di soia	
松子魚	Pesce scoiattolo	
	Branzino fritto in salsa agrodolce	£26.80
智利銀雪魚	spigola cilena	£29.80
	清蒸/煎封/冬菜蒸 al vapore / alla griglia / al vapore con verdure conservate	
多寶魚	Pesce Doppel	£38.80
	清蒸/骨香/潮式蒸/豉汁	
	Al vapore / Fritto profondo / Stile Chiu Chow / Salsa di fagioli neri	
豉汁蒸鱈魚	Anguilla al vapore con salsa di fagioli neri	£22.80
蒜子火腩燜鱈魚	Anguilla brasata con arrosto di maiale	£24.80
水煮鱸魚	Branzino bollito	
	in stile Szechuan 🌶️🌶️🌶️	£28.80
冰鎮咕嚕蝦球	Gamberi in agrodolce ghiacciati	£15.80
士多啤梨蝦球	Gamberi in salsa di fragole	£14.80
咖喱蝦球	Gamberoni al curry 🌶️🌶️	£14.80
XO醬帶子蝦球	Capesante e gamberoni con salsa XO 🌶️	£15.80
椒鹽鮮魷	Calamari con sale e peperoncino 🌶️	£12.80
豉椒鴨脯	Anatra in salsa di fagioli neri al peperoncino 🌶️	£13.80
啤酒鴨脯	Petto d'anatra alla birra	£13.80
乳香鴨脯	Petto d'anatra con salsa di fagioli fermentati	
蜜椒鴨脯	Anatra al miele e pepe nero	£13.80
		£13.80
梅子鴨	Anatra brasata con salsa di palma salata	£13.80

鴨 Anatra

羊 Agnello

蔥爆羊肉	Agnello con Cipolla Primavera	£14.80
孜然羊肉	Agnello con cumino	£14.80
黑椒羊仔架	Cotoletta di agnello con salsa al pepe nero	£17.80
燒醬羊仔架	Cotoletta di agnello con salsa barbecue	£17.80

牛 Manzo

蜜椒牛肉	Manzo al miele e pepe nero 🍴	£12.80
乾牛肉絲	Manzo croccante al peperoncino 🍴	£12.80
豉椒牛肉	Manzo con salsa di fagioli neri e peperoncino 🍴	£12.80
蒜香美極牛柳粒	Filetto di manzo a cubetti con salsa di soia Meggi	£16.80
秘製牛腩煲	Punta di petto di manzo in pentola calda	£14.80
水煮牛肉	Manzo bollito in stile Szechuan 🍴🍴🍴	£16.80
芥蘭沙茶炒牛肉	Manzo con broccoli cinesi in salsa Sha-cha	£14.80

豬 Maiale

冰鎮咕嚕肉	Maiale in agrodolce ghiacciato	£13.80
四川肉片	Maiale in spezie ed erbe Szechuan	£10.80
杭州東坡肉	Maiale Dong Po	£14.80
梅菜扣肉煲	Pancia di maiale stufata con conserva Verdure in pentola	£13.80
乳香豬扒	Braciola di maiale in fermento Salsa di fagioli	£13.80
椒鹽豬扒	Braciola di maiale con sale e peperoncino 🍴	£13.80
芋頭扣肉煲	Pancia di maiale stufata con Taro in pentola calda	£13.80
鹹魚蒸/煎肉餅	Maiale tritato con pesce salato	£13.80
羊城生炒骨	Specialità della casa Costolette di costolette di ricambio in agrodolce	£13.80
士多啤梨骨	Costolette di ricambio speciali della casa con fragola	£14.80

雞 Pollo

冰鎮咕嚕雞	Pollo in agrodolce ghiacciato	£13.80
咖喱雞	Pollo al curry 🍴🍴	£10.80
蜜椒雞	Pollo al miele e pepe nero 🍴	£10.80
檸檬雞	Pollo al limone	£10.80
豉椒雞	Pollo con fagioli neri Salsa e peperoncino 🍴	£10.80
XO醬蘆筍雞	Asparagi e pollo con salsa XO 🍴	£13.80
台式三杯雞煲	Pollo cinese alle tre marinate	£13.80
四川宮保雞	Pollo Szechuan 'Gong Bao' 🍴🍴	£13.80
蒜香脆皮炸雞	Pollo fritto croccante all'aglio (Half)	£15.80
海蜇手撕雞	Pollo tritato a mano con gelatina di pesce	£19.80
辣子雞	Pollo al peperoncino	£13.80
羊城走地雞	Nuovo giovane pollo Cheng	£16.80

蔬菜 Verdure

川爆四寶蔬	Verdure miste fritte 🍴🍴	£9.00
咖喱雜菜	Verdure miste al curry (V) 🍴🍴	£9.00
金銀蒜蒸茄子	Melanzane al vapore con aglio (V) 🍴	£9.00
松菇蒸菜心	Choy Sum con funghi di salice (V)	£11.80
田園風光	Soffriggere il tofu e Misto di verdure (V)	£10.80
乾煸四季豆	Fagioli francesi con peperoncino Salsa di fagioli 🍴	£10.80
清炒腰果蘆筍	Asparagi fritti con Anacardi (V)	£10.80
籠仔冬菜蒸茄子	Verdura conservata Impianto di uova di vapore	£11.80
高湯粉絲	Cavolo, spaghetti di vetro e secchi	
蝦米浸紹菜	Gamberi in zuppa suprema	£12.80
怡香茄子煲	Pianta d'uovo con salsa di pesce	£11.80
羅漢齋煲	Verdure del monaco in pentola calda	£12.80
椒絲腐乳炒通菜	Gloria del mattino frita con peperoncino & Cagliata di fagioli conservata	£10.80
薑汁糖酒炒芥蘭	Broccoli cinesi fritti con salsa allo zenzero	
蒜蓉炒時蔬	Verdure di stagione fritte con aglio	£10.80

蛋類/豆腐 Uovo /Tofu

粉絲肉鬆蒸水蛋	Maiale tritato, spaghetti di vetro con uova al	£13.80
松菇肉鬆	Funghi di pino con carne di maiale macinata	
玉子豆腐	Brasato con Tofu Silken	£13.80
麻婆豆腐	Ma-po Tofu	£11.80
北菇紅燒豆腐	Tofu brasato con funghi	£11.80
鹹魚雞粒豆腐煲	Pollo a cubetti con sale Pesce e Tofu	£14.80
豉汁煎釀三寶	3 tipi di peperoni fritti in padella (ripieno di gamberi tritati e carne di maiale)	£16.80

麵 Spaghetti

豉油王炒麵	Chow Mein (V)	£6.80
雞絲炒麵	Pollo tritato Chow Mein	£10.50
家鄉松菇炒麵	Firma Salice Fungo Chow Mein (V)	£10.50
蝦球炒麵	Gamberoni Chow Mein	£11.50
沙茶牛肉炒麵	Noodle di manzo saltati con Salsa barbecue Shacha	£10.50
星洲炒米粉	Vermicelli di Singapore 🍴	£10.50
乾炒牛河	Manzo Ho Fun	£10.50
泰式炒河	Pad Thai	£10.50
燒鴨湯麵	Zuppa di noodle di anatra arrosto	£10.50
雲吞湯麵	Zuppa Won Ton Noodle	£10.50
海鮮湯河	Zuppa di frutti di mare Ho Fun	£12.50
牛腩湯河粉/ 米粉/麵	Brasato di petto di manzo con Ho Fun / Vermicelli / Noodle	£10.50
XO醬海鮮炒烏冬	Udon fritto con frutti di mare in salsa XO	£12.50

腸粉 Cheung Fun

香煎蝦米腸粉	Rotolo di riso fritto in padella con Gamberi secchi	£6.00
啫啫牛腩腸粉	Rotolo di riso al vapore con Petto di manzo brasato	£12.00
梅菜扣肉腸粉	Rotolo di riso al vapore con maiale brasato & verdura conservata	£12.00

飯 Riso

茉莉香米飯	Riso al vapore	£2.80
黃金蛋炒飯	Riso fritto all'uovo d'oro	£3.80
橄欖菜素炒飯	Riso fritto alle verdure con Foglia di oliva conservata (V)	£8.50
雞絲炒飯	Riso fritto al pollo tritato	£10.50
生炒牛肉飯	Riso fritto con manzo tritato	£10.50
揚洲炒飯	Riso fritto speciale della casa	£10.50
蝦球炒飯	Riso fritto ai gamberi reali	£11.50
XO醬海鮮炒飯	XO' Riso fritto ai frutti di mare 🍴	£12.50
牛腩飯	Brasato di manzo con riso	£10.50
燒鴨飯	Anatra arrosto con riso	£10.50
福建炒飯	Riso fritto del Fujian	£12.50

生滾粥 Congees

皮蛋瘦肉粥	Congee con uova conservate e maiale	£8.20
荔灣艇仔粥	Congee assortito in stile cantonese	£8.20
生菜魚片粥	Congee con lattuga e fette di pesce	£9.20
狀元及第粥	Congee con fegato e reni di maiale	£9.20
生滾鮮蟹粥	Congee con granchio (per piatto)	£23.80

Vini bianchi

	* ABV%	Vetro 175ml	Vetro 250ml	Bottiglia
Saint Laurand VdP Blanc	11%	£5.20	£7.30	£19.95
Les Celliers de Corneille <i>Languedoc, Francia</i>				
Naso floreale, di limone e pompelmo con un delicato agrume, palato alla pesca e un finale fresco e brillante				
Chenin Blanc	12%			£25.95
Truter Family <i>Western Cape, South Africa</i>				
Aromi freschi e aromatici di agrumi, prugna gialla e note di nettarina. Appetitoso, finisce con un accento minerale croccante				
Chardonnay dell' Emilia	11%	£6.10	£9.00	£24.95
Torre Gaggio <i>Emilia Romagna, Italia</i>				
Mandorlato e morbido. Limone, ananas e sentori di mandorla				
Pinot Grigio IGP Matile <i>Umbria, Italia</i>	12%	£6.10	£9.00	£24.95
Palato elegante e salato con acidità media. Vivace ed espressivo con un finale minerale e lungo				
Sauvignon Blanc	12.5%			£28.95
Map Maker <i>Marlborough, New Zealand</i>				
Una meravigliosa e pura espressione di un sauvignon neozelandese				
Riesling Kabinett Trocken	11.5%			£29.95
Weingut Familie Rauhen <i>Mosel, Germany</i>				
Aromatico e speziato. Frutti bianchi e caratteri tropicali con un spezie di pepe bianco e un finale lungo e presente.				
Chablis AOC				£38.90
12.5% Domaine Ellevin <i>Burgundy, Francia</i>				
Mandorla pungente, naso di albicocca con sottili sfumature di acacia che portano ad un ricco, palato concentrato e un finale lungo e potente di frutta esotica				

Vini rossi

	* ABV%	Vetro 175ml	Vetro 250ml	Bottiglia
Saint Laurand VdP Rouge	12%	£5.20	£7.30	£19.95
Les Celliers de Corneille <i>Languedoc, Francia</i>				
Aromi di lampone selvatico e more con un finale armonioso di frutti rossi e spezie				
Merlot Umbria IGP	12.5%	£6.10	£8.90	£23.95
Matile <i>Umbria, Italia</i>				
Liscio e speziato. Rosso vivo, questo vino di medio corpo mostra note di bacche, cannella e tabacco da pipa.				
Chianti 'Maiano' DOCG	13 %			£25.95
Tenuta Maiano <i>Tuscany, Italy</i>				
Aromi armoniosi e maturi di frutta a bacca rossa. Al palato è caratterizzato da un'atmosfera rossa e caratteri di amarena, insieme a note saporite, erbe selvatiche e spezie				
Rioja Castezo DOC Bodegas Najerilla	13.5%			£26.95
La Rioja, Spagna				
Aromi di ciliegia rossa, prugna e albicocca con alcune note balsamiche. Finale lungo e fruttato.				
Bordeaux AOC Château	14.5%	£6.90	£9.70	£28.95
La Croix du Grand Jard <i>Bordeaux, France</i>				
Rotondo, ben equilibrato, splendida concentrazione di rosso maturo frutti di bosco, ciliegia, tartufi e finale affumicato.				
Malbec Pretty	14.5%			£29.95
Fabre Montmayou <i>Mendoza Argentina</i>				
Un sacco di sapori di ciliegia e ribes nero. Sentori di liquirizia e tannini delicati.				

Champagne e spumante

	*ABV%	Bottle
Prosecco Extra Dry Spumante DOC	11 %	£29.90
Villa Doral <i>Veneto, Italia</i>		
Armonioso e floreale. Piccole e leggere bollicine punteggiano un vino deliziosamente fruttato con sentori di mandorle mature e pesche fresche.		
Champagne Françoise Monay Brut <i>Champagne, Francia</i>	12%	£51.00
Oro pallido brillante con bolle fini. Aromi tostati e naso di albicocca fresca portano ad una sostanziale frutta gialla di frutteto. Finale lungo, ampio e fresco.		
Moët & Chandon Brut Imperial NV <i>Champagne Francia</i>	12 %	£79.95
Ricco di sapore e morbido. Elegante. Al palato ha un'acidità vibrante, persistente e ben equilibrato.		

Vini rosati

	* ABV%	Vetro 175ml	Vetro 250ml	Bottiglia
Saint Laurand VdP Rose	13%	£5.50	£7.90	£21.95
Les Celliers de Corneille <i>Languedoc, Francia</i>				
Aromi di lampone selvatico e petali di rosa schiacciati. Delizioso palato di pesca e frutti di pietra e un finale fresco				
Pinot Grigio Rose Delle	12%	£6.10	£9.00	£24.95
Venezie Conti di Reforte <i>Veneto, Italia</i>				
Floreale e fresco. Eleganti aromi di agrumi e bacche rosse con una dominante di fragola selvatica				

Alcolici e liquori

ABV%			
	Martini, Sherry	15%	50 ml
			£3.70
			25 ml
	Archers	18%	
			£3.70
	Malibu	21%	
			£3.70
	Bacardi	37.5%	
			£3.70
	Gin	37.5%	
			£3.70
	Vodka	37.5%	
			£3.70
	Southern Comfort	35%	
			£3.70
	Jack Daniel's	40%	
			£4.70
	Black Label	40%	
			£4.70
	Chivas Regal	40%	
			£4.70
	Courvoisier Brandy	40%	
			£4.70
	Remy Martin VSOP	40%	
			£4.90
	Glenfiddich 12years Single Malt	40%	
			£4.90
	Amaretto	28%	
			£3.70
	Baileys	17%	
			£3.70
	Tia Maria	20%	
			£3.70
	Cointreau	40%	
			£4.70
	Drambuie	40%	
			£4.70
	Grand Marnier	40%	
			£4.70
	QUALSIASI MISCELATORE		£1.00

Vini orientali

	* ABV%	350ml	700ml
Sake (Giappone)	14.5%	£17.00	£30.00
			600ml
Shao Xing (Cina)	13.5%	£17.00	£30.00
			25ml
Stella Rossa' Er Guo Tou Chiew	56 %	£4.50	£57.00

Beers and Ciders

	*ABV %	Bottle
Tsing Tao	330 ml 4.7 %	£4.30
Tiger	330 ml 4.8%	£4.30
Guinness	330 ml 4.2%	£4.60
Old Mout Cider (Kiwi & Lime)	500 ml 4%	£5.10
Magners Original Cider	330 ml 4.5%	£4.30

Bevande analcoliche

Coka	330ml	£3.10
Fanta/Seven Up/Diet Coke	330ml	£2.80
Mela/ananas/arancia Succo		
di litchi e mirtilli rossi	330ml	£2.90

Tonic/Soda/Ginger Ale	200ml	£2.70
Acqua minerale (liscia o frizzante)	750ml	£4.20
	330ml	1.5L(Bt)
Bevanda all'aloè vera	£3.50	£12.00
Bevanda di soia	£3.50	

Tè e caffè

Tè cinese (per persona)	£2.00
Tè inglese	£2.50
Tè inglese freddo	£3.50
Caffè (si prega di fare riferimento al nostro menu dei dessert)	

*ABV may vary
Gratuities at your discretion