

ŠALTIEJI PATIEKALAI

COLD DISHES

- A1 Naujas receptas!** **3,40 Eur**
Kiniškos salotos (morkos, Pekino kopūstai, kiauliena, stikliniai sojos makaronai, juodieji grybai, sojos padažas, sezamas) (1, 5, 11) *Chinese salad (carrot, Peking cabbage, pork, soja nudles, soja sauce, sesame)*
- A2 Naujas receptas!** **3,70 Eur**
Pekino salotos (Saldžiarūgščiai aštrios, Agurkai, morkos, vištiena, krevetės, kiniški grybai, sezamas) (1, 2, 5, 11,)
Sweet and sour sauce, Peking salad cucumber, carrot, chicken, chrimps, Chinese fungus and sesame)
- A3 Naujiena!** **3,50 Eur**
Tian Ping salotos (su Modenos balzamiko padažu, agurkai, morkos, vištiena, kiniški juodieji ir baltieji grybai, sezamas) (1, 5, 11)
(Balsamic di Modena sauce, Peking salad cucumber, carrot, chicken, Chinese black and white fungus and sesame)
- A4 Sičiuano salotos (kopūstai, morkos, paprika, ...)** **2,90 Eur**
Sichuan salad (cabbage, carrot, green pepper, . . .)
- A5 Sojų daigų salotos su vištiena** **4,90 Eur**
Soya spouts salad with shredded chicken (1, 5, 11)
- A6 Kalmarų salotos su kinišku čili padažu** **6,40 Eur**
Squid salad in Chinese chilli sause (5, 11, 14)
- A7 Šviežiai marinuotos lašišos salotos su agurkais** **6,90 Eur**
Salmon salad with cucumber (4, 5, 11)
- A8 Vištų skrandeliai su aštriuoju kinišku padažu** **4,20 Eur**
Chicken gizzards with Chinese hot sauce (5, 11)
- A9 Naujiena!** **4,30 Eur**
Kiniškos salotos su antienu ir gaiviu rūgštoku padažu (agurkai, morkos, baltieji ir juodieji kiniški grybai, antienu, sezamas)
Chinese salad with duck and sour sauce (cucumber, carrot, black and white fungus, duck and sesame) (5, 11)
- A10 Jaučio liežuvio salotos su aštriuoju kinišku padažu** **7,50 Eur**
Ox tongue salad in Chinese chilli sauce (5, 11)

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

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



SRIUBOS /SOUPS

- B2 Naujas receptas!** **2,90 Eur**
Jūros gėrybių kokteilio sriuba su vištų skrandeliai
Sea-food cocktail soup with chicken gizzards (2, 4, 5, 11, 14)
- B3 Saldžiarūgščiai aštri kiniškų baltųjų grybų sriuba su vištiena (1, 5, 11)** **2,30 Eur**
Sweet and hot Chinese white fungus soup with chicken
- B4 Karpio, kalmarų ir lašišos sriuba** **3,50 Eur**
Carp, squid and salmon soup (2, 4, 5, 11, 14)
- B5 Naujiena!** **2,70 Eur**
Aštri jautienos sriuba su Xiangu grybais (1, 11, 5)
Sweet and hot salmon soup with Chinese white fungus
- B6 Vištienos sriuba su kiniškais grybais „Xiangu“** **2,30 Eur**
Chicken soup with Chinese dry mushroom (1, 11)
- B8 Sriuba su antienos gabaliukais ir kiniškais baltais grybais (1, 5, 11)** **2,90 Eur**
Duck soup with Chinese white fungus
- B9 Naujiena!** **2,40 Eur**
Vištienos sriuba su pievagrybiais ir balzamiko padažu, kalendromis (1, 5, 11)
Chicken soup with champignons, balsamico sauce, coriander.
- B10 Naujiena!** **3,60 Eur**
Vištienos kukulių sriuba su krevetėmis ir jūros dumbliais, kalendros (1, 2, 5, 11)
Chicken meatballs soup with shrimps and seaweeds, coriander.
- B11 Naujiena!** **2,40 Eur**
Šilkinė aštri vištienos sriuba su baltaisiais grybais
Silk spicy chicken soup with white mushrooms (1, 5, 11)
- B17 Saldžiai – aštri tigrinių krevečių su kalmarais sriuba** **3,90 Eur**
Tiger shrimp soup with squid (2, 5, 11)

DARŽOVIŲ PATIEKALAI

VEGETABLE DISHES

- C1 NAUJAS RECEPTAS!** **5,90 Eur**
Keptos daržovės (kiniški grybai, bambukai, kalafijorai, brokoliai, paprika, Pekino kopūstai, cukinijos, grybai
Fried assorted vegetables (Chinese mushroom, bamboo sheets, cauliflower, Passionflower, , pepper, Peking cabbage, pumpkin, mushroom) (9, 5, 11)
- C2 Kepti kalafiorai ir brokoliai su krevetėmis** **6,10 Eur**
Morkos, paprikos, baklažanai ir padažas atskirai tinka prie alaus.
Fried cauliflower and passionflower with shrimps (2, 5, 11)

- C3 Naujiena!**  **Traškioje tešloje keptos daržovės** **4,50 Eur**
 Morkos, paprikos, baklažanai ir padažas atskirai tinka prie alaus.
 (1, 3, 5, 11)
Crispy fritters fried vegetables
Carrots, peppers, eggplant and sauce separately. Suitable for beer.
- C4 Saldžiarūgščio skonio baklažanai su česnakais** **6,20 Eur**
Sweet and sour eggplant with garlic (3, 5, 6, 11)
- C5 Kepti baklažanai su kinišku čili padažu** **6,20 Eur**
Fried eggplant in Chinese chilli sauce (1, 3, 5, 11)
- C6 Naujiena!**  **Traškioje tešloje kepti Xiangu grybai** **5,20 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** **24,90 Eur**
Big shrimps with garlic (1, 2, 3, 5, 11)
- G2 Naujiena!**  **“Zy-ran” krevetės su keptomis prieskoninėmis daržovėmis. Saldu – aštru puikiai tiks ir prie alaus.** **24,90 Eur**
 "Zy-ran" shrimp with grilled vegetables, herbs. Sweet - spicy and perfect for beer. (1, 2, 5, 9, 11)
- G13 Traškios tigrinės krevetės (tešloje)** **22,90 Eur**
Padažas atskirai.
Crispy Tiger Shrimp (1, 2, 3, 5, 11)
- G3 “Dviejų DRAKONIŲ susibūrimas” (didelės krevetės ir kalmaras)** **27,00 Eur**
 (1, 2, 3, 5, 11, 14)
“Two Dragons have a meeting together” (big shrimps and squid)
- G4 Traškios krevetės (padažas atskirai)** **10,50 Eur**
Crisp shrimps (1, 2, 3, 5, 11)
- G5 Naujiena!** **Keptos krevetės su saldžiarūgščiu padažu su parikomis, morkomis, žirneliais ir česnakais** **10,50 Eur**
Fried shrimps with sweet and sour sauce. Peppers, carrots, peas and garlic (1, 2, 3, 11)
- G6 Keptos kalmarų juostelės (padažas atskirai)** **10,20 Eur**
Fried crispy squid (1, 3, 5, 11, 14)
- G7 Naujiena!**  **“Zy-ran” kalmarai su keptomis paprikomis, morkomis, svogūnais. Saldu – aštru puikiai tiks ir prie alaus.** **10,20 Eur**
 "Zy-ran" squid with grilled vegetables, herbs. Sweet - spicy and perfect for beer. (1, 5, 9, 11, 14)
- G8 Naujiena!** **Traškus jūrų gėrybių kokteilis su saldžiarūgščiu padažu** **8,90 Eur**
Crispy seafood cocktail in sweet and sour sauce (1, 2, 4, 5, 11, 14)

ŽUVIES PATIEKALAI / FISH DISHES

- F1 GUOBAO karpis** (traškus su saldžiarūgščiu padažu) **9,60 Eur**
Carp GUOBAO (1, 3, 4, 5, 11)
- F2 Saldžiarūgštis karpis** **9,60 Eur**
Sweet and sour carp (1, 3, 4, 5, 11)
- F3 Troškintas karpis su imbierų šaknimi ir česnakais ir „xiangu“ grybais** **9,60 Eur**
Stewed carp with ginger and garlic (1, 3, 4, 5, 11)
- F4 Aštrus traškantis karpis (padažas atskirai)** **9,60 Eur**
Hot crispy carp (1, 3, 4, 5, 11)
- F5 Keptas karpis su baklažanais** **8,90 Eur**
Stewed carp with eggplant (1, 3, 4, 5, 11)
- F8 Lašišos gabaliukai su aštriuoju padažu** **9,90 Eur**
Salmon in hot sauce (1, 3, 4, 5, 11)
- F9 Aromatiška ir traškanti lašiša (padažas atskirai)** **10,90 Eur**
Fragrant crispy salmon (1, 3, 4, 5, 11)
- F10 Troškinta lašiša su sojų padažu** **10,90 Eur**
Stewed salmon in soy sauce (1, 3, 4, 5, 11)
- F15 Dviejų skonių karpis** **21,00 Eur**
Two flavor carp (1, 3, 4, 5, 11)
- F11 Naujiena!** **17,00 Eur**
VOVERÈS FORMOS karpis su saldžiarūgščiu padažu
Squirrel forms carp with sweet and sour sauce (1, 3, 4, 5, 11)
- F12 Naujiena!** **17,00 Eur**
TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS
Aromatingas karpis (garintas-keptas visas karpis) su specialiuoju kinišku sojos padažu
Traditional Chinese dishes (1, 3, 4, 5, 11)
Aromatic carp (steamed-fried carp - the whole)
with special chinese soy sauce
- F13 Naujiena!** **15,00 Eur**
VOVERÈS FORMOS upėtakis su saldžiarūgščiu padažu
Squirrel forms trout with sweet and sour sauce (1, 3, 4, 5, 11)
- F14 Naujiena!** **15,00 Eur**
TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS
Aromatingas upėtakis (garintas-keptas visas upėtakis) su specialiuoju kinišku sojos padažu
Traditional Chinese dishes (1, 3, 4, 5, 11)
Aromatic trout (steamed-fried trout - the whole)
with special chinese soy sauce

VIŠTIENOS PATIEKALAI / CHICKEN DISHES

- E1 Saldžiarūgštė vištiena** **8,90 Eur**
Sweet and sour chicken (1, 3, 5, 11)
- E2 GONGBAO vištiena su krevetėmis ir riešutais** **8,90 Eur**
Chicken GONGBAO with shrimps and nuts (2, 3, 5, 8, 11)
- E3 Naujiena!** **7,90 Eur**
Purūs ir traškūs vištienos gabaliukai su keptomis daržovėmis ir dviem atskirai patiekiamais padažais.
Fluffy and crispy chicken with grilled vegetables and two sauces served separately. (1, 3, 5, 11)
- E4 GUO BAO vištiena su sezamais** **8,40 Eur**
Chicken GUO BAO with sesame (1, 3, 5, 11)
- E5 Vyšnių formos vištienos gabaliukai** **8,50 Eur**
Cherry form chicken pieces (1, 3, 5, 11)
- E6 Kepti vištienos gabaliukai su kiniškais grybais** **7,90 Eur**
Fried chicken with Chinese dry mushroom (1, 3, 5, 11)
- E7 Naujiena!** **8,90 Eur**
Traškūs vištienos gabaliukai su saldžiarūgščiu padažu, su parikomis, morkomis, žirneliais ir česnakais
Fried crispy chicken with sweet and sour sauce Peppers, carrots, peas and garlic (1, 3, 5, 11)
- E8 Kepta vištiena su kalmarais ir austrių padažu** **8,90 Eur**
Fried chicken with squid in oyster sauce (1, 3, 5, 11, 14)
- E9 Kepti vištų skrandeliai su imbierų šaknimi, čili ir česnakais** **7,10 Eur**
Fried chicken gizzards with ginger, chilli and garlic
- E29  Naujiena!** **6,90 Eur**
Traškioje tešloje kepti vištų skrandeliai
padažas atskirai, tinka prie alaus. (1, 3, 5, 11)
Crispy chicken gizzards, Sauce separately. Suitable for beer.
- E11 Naujiena!** **9,90 Eur**
TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS
Troškinta vištiena su daržovėmis, česnakais ir sezamais, kiniškų prieskonių, austrių – sojos padaže.
Rekomenduojama valgyti su baltaisiais ryžiais.
Traditional Chinese dishes (1, 3, 5, 9, 11)
Stewed chicken with vegetables, garlic and sesame seeds, Chinese spices, oyster - soy sauce. It is recommended to eat with white rice.
- E12 NAUJAS RECEPTAS!** **6,20 Eur**
Traškūs ir aromatingi vištos sparneliai
Fragrant crispy chicken wings (1, 3, 5, 11)

- E21 Naujiena!** **Kepti vištos sparneliai su svogūnais** **6,90 Eur**
Fried chicken wings and onions (1, 3, 5, 9, 11)

KALAKUTIENOS PATIEKALAI TURKEY DISHES

- H1 GUOBAO kalakutiena /** **8,90 Eur**
GUOBAO turkey (1, 3, 5, 11)

- H2 Naujiena!** **Purūs ir traškūs kalakutienos gabaliukai su keptomis daržovėmis ir saldžiarūgščių padažu.** **8,90 Eur**
Fluffy and crispy turkey with grilled vegetables and sweet and sour sauce.
(1, 3, 5, 11)

- H3 Traškūs kalakutienos gabaliukai su sezamais** **8,90 Eur**
Turkey cooked with sesame seeds (1, 3, 5, 11)

- E4 Naujiena!** **TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS** **9,90 Eur**
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)
Stewed turkey with vegetables, garlic and sesame seeds, Chinese spices, oyster - soy sauce. It is recommended to eat with white rice.

ANTIENOS PATIEKALAI DUCK DISHES

- E13 Aromatiška ir traškantys anties gabaliukai** **17,30 Eur**
Fragrant crispy duck (1, 3, 5, 11)

- E14 CHONGQING anties gabaliukai su aštriuoju padažu** **17,30 Eur**
Chongqing duck in hot sauce (1, 3, 5, 9, 11)

- E15 Troškinti anties gabaliukai su kiniškais grybais** **17,30 Eur**
XIANGGU (1, 3, 5, 11)
Stewed duck with Chinese XIANGGU mushroom

- E16 Vaisių skonio anties gabaliukai** **17,30 Eur**
Fruited flavor duck (1, 3, 5, 11)

- E17 Antis karštoje metalinėje lėkštėje** **16,90 Eur**
Hot metal plate duck (1, 3, 5, 11)

- E18 PEKINO antis - užsakoma iš anksto prieš 36 val.** **45,00 Eur**
Paruošta naudojant tikras kiniškas tradicijas; patiekama su sriuba, daržovėmis, blyneliais 4-6 asm.
Peking duck (1, 3, 5, 9, 11)

- E22 Naujiena!** **Anties gabaliukai su daržovėmis skaidriame saldžiarūgščiame padaže** **16,90 Eur**
(1, 3, 5, 11)
Duck pieces with vegetables in a clear sweet and sour sauce

KIAULIENOS PATIEKALAI / PORK DISHES

- D1 Kiauliena GUOBAO (originalus kiniškas receptas) 8,50 Eur**
Traški kiauliena. *GUOBAO pork (1, 3, 5, 11)*
- D2 Naujiena! 8,10 Eur**
“Zy-ran” kiaulienos gabaliukai su kepintomis paprikomis, salierais ir česnakais
“Zy-ran” flavor pork with fried vegetables (1, 3, 5, 11)
- D3 Naujiena! 8,30 Eur**
Traški smulki kiauliena (fri) su keptomis daržovėmis, juodais kiniškais grybais, aštriai saldžiu padažu
Crispy pork (fries) with roasted vegetables, Chinese black mushrooms, a spicy sweet sauce (1, 3, 5, 9, 11)
- D4 Kepti kiaulienos gabaliukai su bambukais ir kiniškais grybais XIANGU 7,90 Eur**
Fried pork pieces with bamboo and xiangyu fungus (1, 3, 5, 11)
- D5 Kepti kiaulienos gabaliukai su čili ir porais 7,90 Eur**
Fried pork pieces with chilli and leek (1, 3, 5, 11)
- D6 Naujiena! 9,90 Eur**
TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS
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 NAUJAS RECEPTAS! 8,40 Eur**
Troškinta kiauliena karštoje metalinėje lėkštėje
Hot metal plate pork (1, 3, 5, 9, 11)
- D8 Šonkauliukai su saldžiarūgščiu padažu 8,40 Eur**
Sweet and sour spareribs (1, 3, 5, 11)
- D9 Šonkauliukai su aštriuoju padažu 8,40 Eur**
Spareribs in hot sauce (1, 3, 9, 11)

JAUTIENOS PATIEKALAI / BEEF DISHES

- D11 Naujiena! 9,20 Eur**
“Zy-ran” jautienos gabaliukai su kepintomis paprikomis, salierais ir česnakais
“Zy-ran” flavor beef with fried vegetables (1, 3, 5, 9, 11)
- D12 Naujiena! 9,20 Eur**
Kepti aštroki jautienos gabaliukai su morkomis, svogūnais, salierais ir sezamais.
Fried spicy beef pieces with carrots, onions, celery and sesame seeds. (1, 3, 5, 9, 11)
- D13 Kepta jautiena su bambukais ir kiniškais grybais 9,20 Eur**
Fried beef with bamboo and Chinese black fungus (1, 3, 5, 9, 11)

- D14 Aromatiška ir traškanti jautiena su sezamu** **9,20 Eur**
Fragrant crispy beef (padažas atskirai) (1, 3, 5, 11)
- D15 Naujiena!** **10,90Eur**
TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS
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** **9,20 Eur**
Hong Kong beef with chilli and leek (1, 3, 5, 9, 11)
- D17 Kepti jaučio liežuvio gabaliukai su kiniškais grybais ir česnakais** **9,50 Eur**
(1, 3, 5, 9, 11)
Stewed ox tongue with Chinese dry mushroom and garlic
- D18 NAUJAS RECEPTAS!** **10,90Eur**
Troškinta jautiena karštoje metalinėje lėkštėje
Hot metal plate beef (1, 3, 5, 9, 11)

KITI PATIEKALAI / OTHER DISHES

- N1 Ryžiai** **0,70 Eur**
Rice
- N2 Kepti ryžiai su kiaušiniu** **1,30 Eur**
Fried rice with eggs (3)
- N3 Kepti ryžiai su daržovėmis ir kiaušiniu** **1,55 Eur**
Fried rice with vegetables, egg (3, 9)
- N4 MALAYSIA ryžiai su vištienos gabaliukais ir daržovėmis** **2,60 Eur**
(didelė piala) (3, 5, 9)
Malaysia rice with chicken and vegetables
- N5 CALIFORNIA ryžiai su jautiena ir kiniškais baltais ir juodaisiais grybais (didelė piala)** **2,80 Eur**
(3, 5, 9)
California rice with beef and Chinese black and white fungus
- N6 Kepti ryžiai su daržovėmis ir kiaušiniu, krevetėmis** **3,60 Eur**
Fried rice with vegetables, egg and shrimps (didelė piala) (2, 3, 9)
- N7 Virti kiniški koldūnai su kiauliena (mėsų gamybos)** **4,50 Eur**
Boiled Chinese jiaozi (pork) (1, 3, 5, 9, 11)
- N8 Kepti kiniški koldūnai su kiauliena (mėsų gamybos)** **4,70 Eur**
Boiled Chinese jiaozi (pork) (1, 3, 5, 9, 11)
- N10 Ryžių miltų makaronai su kiauliena ir daržovėmis** **5,10 Eur**
Rice flour noodles with pork and vegetables (3, 5, 9, 11)

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

SALDIEJI PATIEKALAI DESSERTS

- M1 Keptas vaisių užkandukas** (*karšti, reikia gesinti vandenyje*) **7,00 Eur**
Hot candid assorted fruits (1, 3)
- M2 Kiaušinio baltymo tešloje kepti obuoliai** **4,70 Eur**
Fragrant crispy apple (1, 3, 9)
- M3 Kiaušinio baltymo tešloje kepti bananai** **4,70 Eur**
Fragrant crispy banana (1, 3, 9)
- M4 Kiaušinio baltymo blyneliai su sezamu** **4,70 Eur**
(karamelėje, karšti, reikia gesinti vandenyje) (1, 3, 9)
Hot egg pancake with sesame
- M5 Karštas vaisių rinkinys meduje** **4,70 Eur**
Assorted fruits in honey (1, 3, 9)

IŠANKSTINIO UŽSAKymo ŠVENTINIAI PATIEKALAI PUOŠIANTYS JŪSŲ STALĄ

- E18 PEKINO antis - užsakoma iš anksto prieš 36 val.** **45,00 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.
- F12 Keturių skonių lašiša 4-6 asm.** **49,00 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