

Азия в Воке

Экзотический ресторан

Добро пожаловать в фантастический мир Азии в Воке

Добро пожаловать в ресторан "Азия в Воке", гораздо больше чем обычный ресторан восточной кухни, ресторан, в котором создаются самые важные традиционные блюда Вьетнамской, Тайской, Корейской, Китайской, Японской, Монгольской, Индийской и других кухонь. Вековая диета, наполненная ароматами, считающаяся самой разнообразной, цельной и старейшей кухней мира. Богатейшее разнообразие соусов, ароматов, текстур и ингредиентов делают ее уникальной и безошибочной. Все блюда готовятся в Воке, исторически знаменитой глубокой азиатской сковороде с небольшим количеством масла и большим количеством овощей, являющихся сбалансированной, здоровой и низкокалорийной диетой, чудесным источником витаминов для каждого дня. Мы хотим пригласить Вас исследовать страстный мир азиатской кухни.

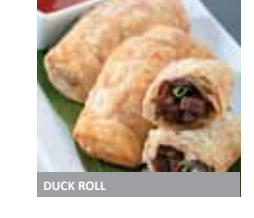
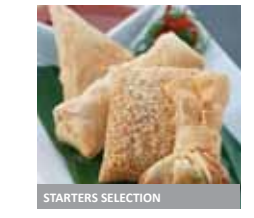
Свежая, натуральная, уникальная, 100% Азия в Воке



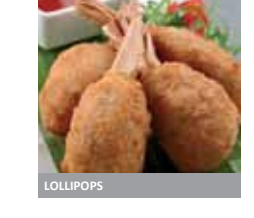
For franchise information: info@notrallc.com

ЗАКУСКИ

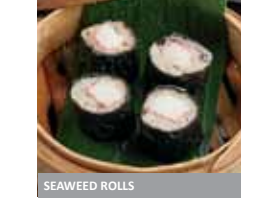
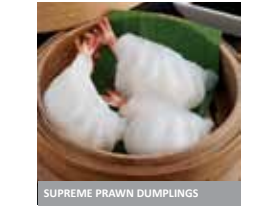
Восхитительные восточные закуски, лучшее начало вашей трапезы. Всегда огромный выбор.



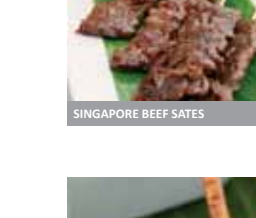
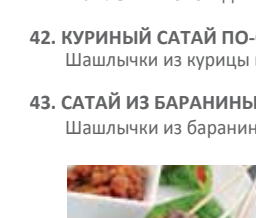
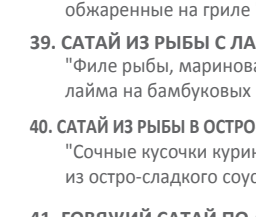
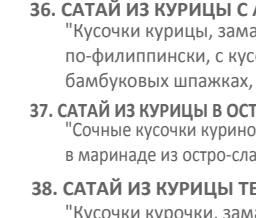
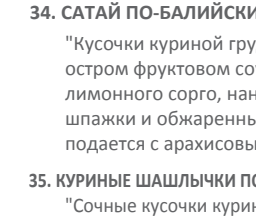
- 1. АССОРТИ ИЗ ЗАКУСОК 29 дирхамов**
Всего понемногу и вы ничего не упустите!
- СПРИНГ-РОЛЛ С УТКОЙ**
Блинчик из хрустящего теста начиненный утиным мясом, овощами и фирменным соусом Хойсин
- ИНДИЙСКАЯ САМСА**
Треугольник из хрустящего теста, начиненный восточными овощами со вкусом карри
- ВОНТОН С КУНЖУТОМ**
Конвертик из хрустящего теста, посыпанный кунжутом и начиненный креветками с нежными специями
- ДЕНЕЖНЫЙ МЕШОЧЕК**
Румяный мешочек, начиненный мясом цыпленка, креветками и овощами
- 2. СПРИНГ-РОЛЛЫ С ОВОЩАМИ 28 дирхамов**
Отлично прожаренные, хрустящие блинчики, начиненные овощной смесью. Аппетитно!
- 3. СПРИНГ-РОЛЛЫ С ЦЫПЛЕНКОМ 28 дирхамов**
Хрустящий блинчик, начиненный мясом цыпленка и овощами
- 4. ХРУСТЯЩИЕ СПРИНГ-РОЛЛЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ 34 дирхама**
Отлично прожаренные, хрустящие блинчики, начиненные морепродуктами и овощами.
- 5. СПРИНГ-РОЛЛЫ С УТКОЙ 24 дирхама**
Блинчики из хрустящего теста начиненные утиным мясом, овощами и фирменным соусом Хойсин
- 6. РУЛЕТКИ С КРЕВЕТКОЙ 28 дирхамов**
Нежные маринованные креветки, завернутые в тонкую вермишель и обжаренные до хруста.
- 7. СПРИНГ-РОЛЛЫ С КРЕВЕТКАМИ 34 дирхама**
Нежные креветки в хрустящем тесте
- 8. РУЛЕТЫ ИЗ СОЕВОГО ТВОРОГА С МОРЕПРОДУКТАМИ 34 дирхама**
"Рулеты из соевого творога, начиненные ароматной креветкой, рыбой и овощами"
- 9. ТАЙСКИЕ РУЛЕТЫ С КУНЖУТОМ 34 дирхама**
Нежные рулеты, посыпанные семенами белого кунжута с ароматной начинкой из мяса цыпленка с кокосом и овощами с острым соусом карри.
- 10. КАЛЬМАРЫ 29 дирхама**
"Кольца кальмара в хрустящем кляре. Насладитесь, обмакивая их в соус Тартар"
- 11. ЖАРЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ С КРЕВЕТКАМИ 28 дирхамов**
"Жареное всегда вкусно! Тонкое хрустящее тесто с начинкой из сочной креветки. Это очень вкусно! "



- 12. ИНДИЙСКАЯ САМСА 24 дирхама**
"Треугольник из хрустящего теста, начиненный восточными овощами со вкусом карри"
- 13. ЛЕГЕНДАРНАЯ "КРАБОВАЯ КЛЕШНЯ" 28 дирхамов**
"Шарики из мяса краба и креветок в хрустящей корочке, отлично сочетающиеся со сладко-острым соусом чили"
- 14. "ЛЕДЕНЕЦ" 34 дирхама**
"Освежающие ""леденцы""", приготовленные из мяса краба, креветок и овощей с цитрусовой экзотической лимонной корочки"
- 15. ДЕНЕЖНЫЕ МЕШОЧКИ 24 дирхама**
"Румяный мешочек, начиненный мясом цыпленка, креветками и овощами"
- 16. КРЕВЕТОЧНЫЕ СОКРОВИЩА 34 дирхама**
"Треугольник тофу, фаршированный маринованной креветкой и зеленым луком"
- 17. ВОНТОНЫ С КРЕВЕТКАМИ 34 дирхама**
"Простая, но очень вкусная закуска из рубленых креветок, завернутых в тонкое тесто и обжаренных до золотистого цвета"
- 18. ДЕНЕЖНЫЕ МЕШОЧКИ С МОРЕПРОДУКТАМИ 22 дирхама**
"Золотистые мешочки, наполненные вкуснейшими морепродуктами и овощами"
- 19. ОВОЩНЫЕ СЛОЁНКИ С КАРРИ 28 дирхамов**
"Перекусите слоеными пирожками, начиненными картофелем и овощами со вкусом карри"
- 20. ВОНТОНЫ С КУНЖУТОМ 24 дирхама**
"Конвертик из хрустящего теста, посыпанный кунжутом и начиненный креветками с нежными специями"
- 21. КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА 34 дирхама**
"Аппетитная, хрустящая обжаренная во фритюре темпура из креветки, подается с нашим фирменным острым сливочным соусом "
- 22. ОВОЩНАЯ ТЕМПУРА 22 дирхама**
"Хрустящие обжаренные полоски овощей, в нежном кляре, отлично сочетаются со сладко-острым соусом чили и соусом тартар"
- 23. АССОРТИ ДИМСАМ 29 дирхамов**
Попробуйте и определите, какой из них ваш самый любимый!
ЯКИГЁДЗА
Мясо цыпленка и ароматные овощи в тонком пшеничном тесте
КУРИНЫЙ ШАОМАЙ
Нежное тесто с начинкой из курицы, овощей, зеленого лука и специй
ШАОМАЙ С КРЕВЕТКАМИ
Нежное тесто с начинкой из креветок, овощей, зеленого лука и специй

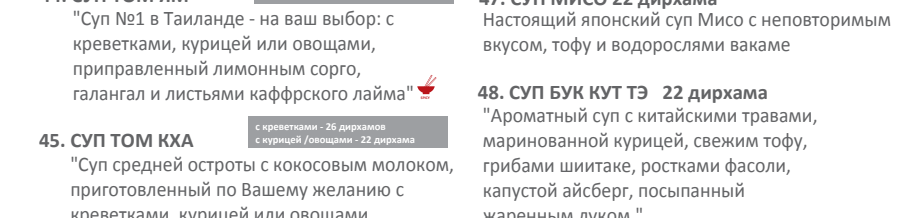


- РОЛЛ ИЗ ВОДОРΟΣЛЕЙ НОРИ**
"Рулет из маринованной курочки, креветок, рыбы, крабовых палочек и овощей, завернутый в лист водорослей Норри"
- 24. КУРИНЫЙ ШАОМАЙ 24 дирхама**
Нежное тесто с начинкой из курицы, овощей, зеленого лука и специй
- 25. ШАОМАЙ С КРЕВЕТКАМИ 29 дирхамов**
Нежное тесто с начинкой из креветок, овощей, зеленого лука и специй
- 26. ХАР ГОУ С КРЕВЕТКАМИ 24 дирхама**
"Мешочки из теста, начиненные креветками, овощами, зеленым луком и специями, приготовленные на пару"
- 27. РОЛЛЫ ИЗ ВОДОРΟΣЛЕЙ НОРИ 24 дирхама**
"Рулет из маринованной курочки, креветок, рыбы, крабовых палочек и овощей, завернутый в лист водорослей Норри"
- 28. ПЕЛЬМЕНИ ИЗ КРЕВЕТОК 26 дирхамов**
"Полумесяцы из теста с начинкой из вкуснейших креветок и овощей, приготовленные на пару"
- 29. ЯКИГЁДЗА 24 дирхама**
Мясо цыпленка и ароматные овощи в тонком пшеничном тесте
- 30. БУЛОЧКИ ПО-ГОНКОНГСКИ С КУРИЦЕЙ БАРБЕЮ 28 дирхамов**
"Гонконгские паровые булочки с начинкой из курочки барбекю и овощей в кантонском стиле"
- 31. ОВОЩНЫЕ БУЛОЧКИ НА ПАРУ 22 дирхама**
"Аппетитные китайские паровые булочки с начинкой из овощной смеси и грибами шиитаке"
- 32. МЯСО ЦЫПЛЕНКА В ЛИСТЬЯХ ПАНДАН 24 дирхама**
Ароматные листья Пандан с начинкой из мяса цыпленка с острым вкусом карри
- 33. АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫЧКОВ САТАЙ 34 дирхама**
Нежнейшие кусочки курицы и рыбы на бамбуковых шпажках
- САТАЙ ПО-БАЛИЙСКИ**
"Кусочки куриной грудки, замаринованные в остром фруктовом соусе, нанизанные на бамбуковые шпажки и обжаренные на гриле"
- САТАЙ ИЗ КУРИЦЫ С АНАНАСОМ**
"Кусочки курицы, замаринованные в маринаде по-филиппински, с кусочками ананаса и специями на бамбуковых шпажках, обжаренные на гриле "
- КУРИЦА ТЕРИЯКИ**
"Кусочки курочки, замаринованные в японском соусе терияки на бамбуковых шпажках, обжаренные на гриле "
- САТАЙ ИЗ РЫБЫ С ЛАЙМОМ**
"Филе рыбы, маринованное в свежем соусе соке лайма на бамбуковых шпажках, обжаренные на гриле"



СУПЫ

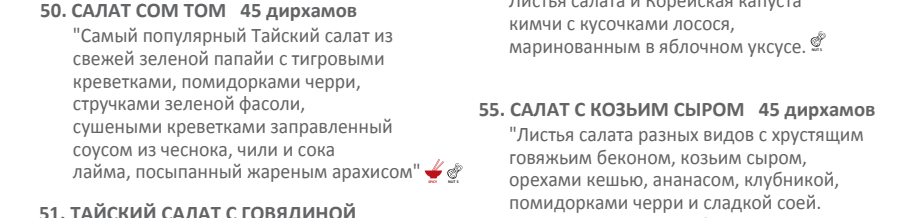
Steaming hot with an explosion of different flavors. A must try !



- 44. СУП ТОМ ЯМ**
"Суп №1 в Таиланде - на ваш выбор: с креветками, курицей или овощами, приправленный лимонным сорго, галангал и листьями кафрского лайма"
- 45. СУП ТОМ КХА**
"Суп средней остроты с кокосовым молоком, приготовленный по Вашему желанию с креветками, курицей или овощами, приправленный лимонным сорго, галангал и перцем чили"
- 46. КУРИНЫЙ СУП СО СЛАДКОЙ КУКУРУЗОЙ 22 дирхама**
Классический китайский суп со сладкой кукурузой, куриным мясом и яйцом
- 47. СУП МИСО 22 дирхама**
Настоящий японский суп Мисо с неповторимым вкусом, тофу и водорослями вакаме
- 48. СУП БУК КУТ ТЭ 22 дирхама**
"Ароматный суп с китайскими травами, маринованной курицей, свежим тофу, грибами шиитаке, ростками фасоли, капустой айсберг, посыпанный жареным луком."
- 49. ОВОЩНОЙ СУП С ТОФУ 22 дирхама**
"Микс из моркови, китайской капусты, брокколи, тофу, зеленой спаржи и других овощей в прозрачном бульоне."

САЛАТЫ

Оригинальное сочетание свежих и полезных экзотических ингредиентов



- 50. САЛАТ СОМ ТОМ 45 дирхамов**
"Самый популярный Тайский салат из свежей зеленой папайи с тигровыми креветками, помидорками черри, стручками зеленой фасоли, сушеными креветками заправленный соусом из чеснока, чили и сока лайма, посыпанный жареным арахисом"
- 51. ТАЙСКИЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ 42 дирхама**
"Аромат Азии, маринованная говядина или куриная грудка, обжаренная на гриле на подушке из листьев салата со свежими помидорами, огурцом, луком, листьями мяты с острой Тайской заправкой"
- 52. САЛАТ ПЛА С МОРЕПРОДУКТАМИ 42 дирхама**
"Богатый тайскими травами, лимонным сорго, листьями кафрского лайма, листьями мяты салат, приготовленный на ваш выбор с морепродуктами, тигровыми креветками или курицей с густой заправкой из тайской сладкой пасты чили и лаймового сока"
- 53. РОК САЛАТ С КУРИЦЕЙ 42 дирхама**
"Листья салата разных видов с нашей особой соевой заправкой с хрустящими жареными креветками или хрустящим жареным цыпленком и заправлен мягким пряным густым соусом."
- 54. КИМЧИ С ЛОСОСЕМ 45 дирхамов**
Листья салата и Корейская капуста кимчи с кусочками лосося, маринованным в яблочном уксусе.
- 55. САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ 45 дирхамов**
"Листья салата разных видов с хрустящим говяжьим беконом, козьим сыром, орехами кешью, ананасом, клубникой, помидорками черри и сладкой соей. Подается с нашим особым бальзамическо-соевым соусом"
- 56. САЛАТ ИЗ ПЛОДА ХЛЕБНОГО ДЕРЕВА 42 дирхама**
Экзотическое сочетание плода хлебного дерева, личи, манго, клубники, ананаса и помидорки черри на подушке из салатной зелени. Подается с нашим особым бальзамическо-соевым соусом.

Азия в Воке

Экзотический ресторан

THE RESIDENCES TOWER 1 - 04 420 5225
THE DUBAI MALL, 2ND FLOOR ICE RINK VIEW - 04 434 0375
THE DUBAI MALL, LOWER GROUND CAFE COURT - 04 434 03 80
DUBAI MARINA MALL, 2ND FLOOR FOOD COURT - 04 434 25 06

УПРАВЛЯЕТСЯ
NOTRA
FOOD SERVICES L.L.C.

www.assiamwok.ae



РИС

Основное блюдо азиатской кухни, обязательно стоит попробовать



NASI GORENG

57. ОСОБЫЙ ЖАРЕННЫЙ РИС 42 дирхама
Ароматный рис Жасмин, обжаренный в Воке с креветкой, курицей, говядиной и маленькими кубиками различных овощей, посыпанный зеленым луком.

58. ЖАРЕННЫЙ РИС С ЯЙЦОМ 28 дирхамов
Просто, но со вкусом. Ароматный рис Жасмин, обжаренный в Воке с яйцом и маленькими кубиками различных овощей, посыпанный зеленым луком.

59. ЖАРЕННЫЙ РИС С ОВОЩАМИ 30 дирхамов
Рис Жасмин, обжаренный в Воке с большим количеством мелко нарезанных овощей, с брокколи, морковью и белой капустой посыпанный зеленым луком.

60. ЖАРЕННЫЙ РИС С ЧЕСНОКОМ 28 дирхамов
Ароматный рис Жасмин, обжаренный в Воке с чесноком, яйцом и маленькими кубиками различных овощей, посыпанный зеленым луком.

61. ЖАРЕННЫЙ РИС С ГОВЯДИНОЙ 42 дирхама
Ароматный рис Жасмин, обжаренный в Воке с говядиной, яйцом и маленькими кубиками различных овощей, посыпанный зеленым луком.

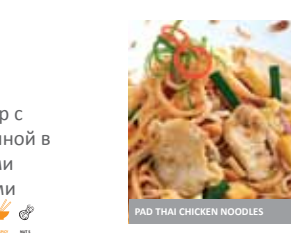
62. РИС ЖАСМИН, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ПАРУ 10 дирхамов
Отварной длинный рис

ЛАПША

Паста была изобретена на Востоке и она еще совершенствуется в наши дни. Попробуйте и вы убедитесь в этом.

68. ЛАПША ПАД ТАЙ С КУРИЦЕЙ

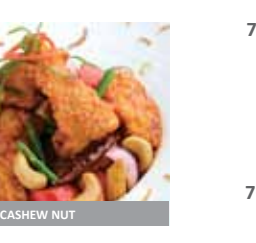
Знаменитая рисовая лапша, обжаренная в Воке на ваш выбор с креветками, курицей или говядиной в соусе из тамарида, со стрелками чеснока, жареным тофу, ростками фасоли и хрустящим арахисом 🍴👍



PAD THAI CHICKEN NOODLES



MEE GORENG WITH PRAWN



FISH CASHWE NUT

69. МИИ ГОРЕНГ С КРЕВЕТКАМИ

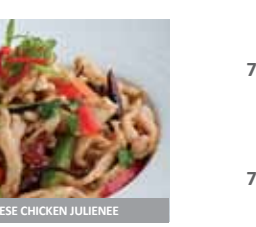
Ароматизированная галангалом, лимонным сорго и слегка острым соусом яичная лапша, обжаренная на ваш выбор с креветками, курицей, говядиной или овощами (белокочанная капуста, капуста бок-чой, морковь, лук и др.) 🍴👍



HONGKONG BEEF NOODLES



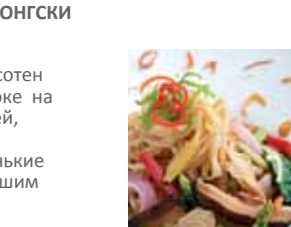
VAISOA PRAWN NOODLES



CHINESE CHICKEN JULIENNE

70. ЛАПША С ГОВЯДИНОЙ ПО-ГОНГОНГСКИ

Рецепту этой лапши несколько сотен лет, яичная лапша готовится в воке на ваш выбор с креветками, курицей, говядиной или овощами (грибы шиитаке, капуста бок-чой, маленькие початки кукурузы, морковь) с нашим фирменным устричным соусом



NOODLES & VEGETABLE



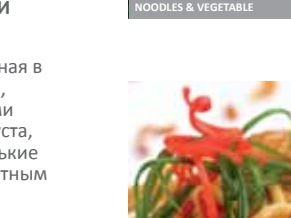
NOODLES & BEEF TERIYAKI



BROCCOLI BEEF

71. ЛАПША ЯКИСОБА С КРЕВЕТКАМИ

Свежая лапша якисоба обжаренная в воке на ваш выбор с креветками, курицей, говядиной или овощами (капусту бок-чой, китайская капуста, морковь, грибы шиитаке, маленькие початки кукурузы) с нашим томатным соусом чатни



CHUKA SOBA CHICKEN



RED CHILI BEEF

72. ЛАПША С ОВОЩАМИ 49 дирхамов

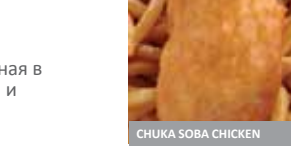
Вкуснейшая рисовая лапша, обжаренная с большим количеством различных овощей, луком, морковью, зеленой спаржей, китайской капустой с нашим особым кунжутно-соевым соусом



SAM ROD CRISPY FISH

73. ЛАПША С ГОВЯДИНОЙ ТЕРИЯКИ 49 дирхамов

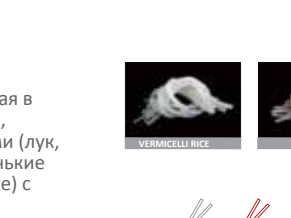
Свежая лапша якисоба обжаренная в воке с маринованной говядиной и овощами в нашем знаменитом японском соусе Терияки



SAM ROD CRISPY FISH

74. ЛАПША ЧУКА СОБА

Свежая яичная лапша обжаренная в воке на ваш выбор с креветками, курицей, говядиной или овощами (лук, капуста бок-чой, морковь, маленькие початки кукурузы, грибы шиитаке) с нашим томатным соусом чатни



PAD CHA FISH

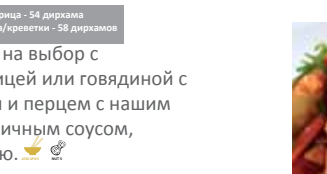


ВОК ГРИЛЬ

Азиатские блюда, приготовленные с меньшим количеством специй и неострыми соусами

75. РЫБА С ОРЕХАМИ КЕШЬЮ

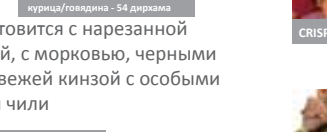
Очаровательное блюдо готовится на выбор с креветками, жареной рыбой, курицей или говядиной с морковью, луком, шампиньонами и перцем с нашим известным ароматным соево-устричным соусом, хлопьями чили и хрустящим кешью. 🍴👍



CRISPY KUNG PAO PRAWN

76. КИТАЙСКИЙ ЖУЛЕН ИЗ КУРИЦЫ

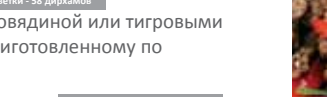
Возбуждающее аппетит готовится с нарезанной соломкой курицей либо говядиной, с морковью, черными древесными грибами, перцем и свежей кинзой с особыми китайскими специями и хлопьями чили



BLACK PEPPER BEEF

77. ГОВЯДИНА С БРОККОЛИ

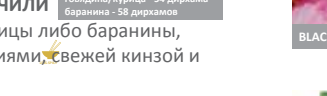
Отличное сочетание брокколи и говядиной или тигровыми креветками в устричном соусе, приготовленному по нашему особому рецепту



HOT BASIL CHICKEN

78. ГОВЯДИНА С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ ЧИЛИ

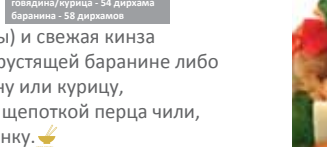
Хрустящие кусочки говядины, курицы либо баранины, приправленные китайскими специями, свежей кинзой и хлопьями чили



HOT BASIL CHICKEN

79. БАРАНИНА С КУМИНОМ (ЗИРОЙ)

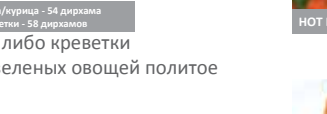
Обжаренные семена кумина (зиры) и свежая кинза придают неповторимый аромат хрустящей баранине либо по вашему предпочтению говядину или курицу, обжаренные в воке с морковью и щепоткой перца чили, придающему блюду легкую остринку. 🍴👍



HOT BASIL CHICKEN

80. ХРУСТЯЩАЯ РЫБА САМ РОД

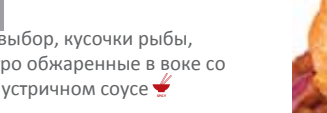
Кусочки хрустящей рыбы, курицы либо креветки по-тайски, подаются на подушке зеленых овощей политые остро-сладким соусом чили 🍴👍



CRISPY PRAWN

81. РЫБА ПАД ЧА

Просто, но всем по вкусу! На ваш выбор, кусочки рыбы, курицы либо морепродукты, быстро обжаренные в воке со смесью овощей в нашем вкусном устричном соусе 🍴👍



CRISPY SWEET & SOUR FISH

82. ХРУСТЯЩАЯ РЫБА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Очень популярный рецепт приготовления в воке с кисло-сладким соусом на ваш выбор хрустящих: креветок, рыбы, курицы, говядины или овощей. 🍴👍



CRISPY SWEET & SOUR FISH

83. ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ КУНГ ПАО

Неотразимый нежный острый кисло-сладкий вкус приготовленных на ваш выбор хрустящих креветок или хрустящей рыбы, с морковью, маленькими початками кукурузы, побегими бамбука, перцем, арахисом и посыпанными хлопьями перца чили



CRISPY SWEET & SOUR FISH

84. ГОВЯДИНА С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ

Приправленные молотыми горошинами черного перца хрустящие креветки или хрустящая рыба, по вашему предпочтению можно заменить курицей либо говядиной, обжаренные с морковью, маленькими початками кукурузы, шампиньонами в нашем насыщенном соусе из черного перца.



CRISPY SWEET & SOUR FISH

85. КУРИЦА С БАЗИЛИКОМ И ПРИПРАВАМИ

Знаменитое Тайское блюдо, обжаренное по вашему выбору с курицей, хрустящими кусочками жареной рыбы или креветками, с морковью, побегими бамбука и зеленой фасолью в нежном соусе чили и острым базиликом 🍴👍



CRISPY SWEET & SOUR FISH

86. ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ

Хрустящее блюдо на ваш выбор с обжаренными нежными креветками, куриной грудкой либо говядиной с разноцветными овощами - морковью, красным луком в нежном лимонном сладко-остром соусе чили 🍴👍



CRISPY SWEET & SOUR FISH

87. ЖАРЕНАЯ РЫБА В ЛИМОННО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ 54 дирхама

Вы почувствуете аромат моря в этом блюде с жареной рыбой на подушке из зеленых овощей, политым лимонно-чесночным соусом



CRISPY SWEET & SOUR FISH

88. ХРУСТЯЩАЯ КУРИЦА ТЕРИЯКИ 54 дирхама

Знаменитый японский терияки с кусочками хрустящей курочки с обжаренными початками кукурузы, капустой бок-чой и другими овощами

CRISPY SWEET & SOUR FISH

ВОК НАСЫЩЕННЫЙ

Блюда, приготовленные с более острыми ингредиентами и насыщенными, ароматными соусами. Попробуйте их!



CRISPY KUNG PAO PRAWN



BLACK PEPPER BEEF



HOT BASIL CHICKEN



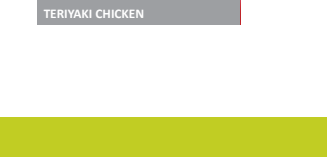
CRISPY PRAWN



CRISPY SWEET & SOUR FISH



CRISPY SWEET & SOUR FISH



CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH

CRISPY SWEET & SOUR FISH