

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 безобидной. 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.

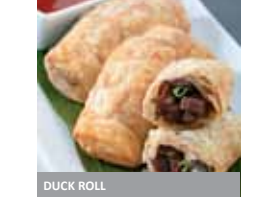
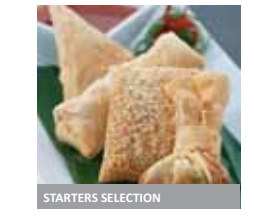
Свежая, натуральная, уникальная, 100% Азия в Воке



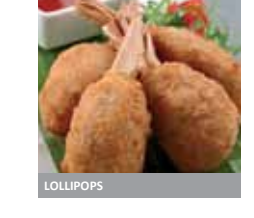
For franchise information: info@notrallc.com

ЗАКУСКИ

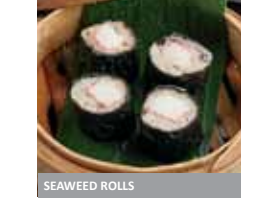
Восхитительные восточные закуски, лучшее начало вашей трапезы. Всегда огромный выбор.



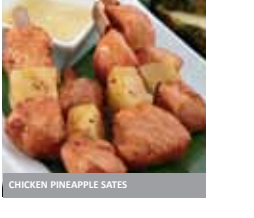
- 1. АССОРТИ ИЗ ЗАКУСОК 29 дирхамов**
Всего понемногу и вы ничего не упустите!
- СПРИНГ-РОЛЛ С УТКОЙ**
Блинчик из хрустящего теста начиненный утиным мясом, овощами и фирменным соусом Хойсин
- ИНДИЙСКАЯ САМСА**
Треугольник из хрустящего теста, начиненный восточными овощами со вкусом карри
- ВОНТОН С КУНЖУТОМ**
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 ЦЫПЛЕНОМ 28 дирхамов**
Хрустящий блинчик, начиненный мясом цыпленка и овощами
- 4. ХРУСТЯЩИЕ СПРИНГ-РОЛЛЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ 34 дирхам**
Отлично прожаренные, хрустящие блинчики, начиненные морепродуктами и овощами.
- 5. СПРИНГ-РОЛЛЫ С УТКОЙ 24 дирхам**
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 дирхам**
Нежные креветки в хрустящем тесте
- 8. РУЛЕТЫ ИЗ СОЕВОГО ТВОРОГА С МОРЕПРОДУКТАМИ 34 дирхам**
"Рулеты из соевого творога, начиненные ароматной креветкой, рыбой и овощами"
- 9. ТАЙСКИЕ РУЛЕТЫ С КУНЖУТОМ 34 дирхам**
Нежные рулеты, посыпанные семенами белого кунжута с ароматной начинкой из мяса цыпленка с кокосом и овощами с острым соусом карри.
- 10. КАЛЬМАРЫ 29 дирхам**
"Кольца кальмара в хрустящем кляре. Насладитесь, обжаривая их в соусе Тартар"
- 11. ЖАРЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ С КРЕВЕТКАМИ 28 дирхамов**
"Жареное всегда вкусно! Тонкое хрустящее тесто с начинкой из сочной креветки. Это очень вкусно! "



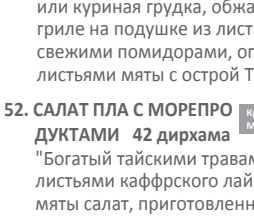
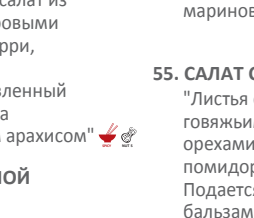
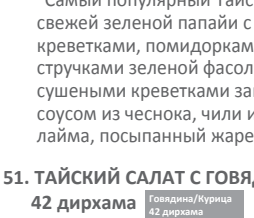
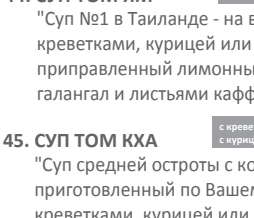
- 12. ИНДИЙСКАЯ САМСА 24 дирхам**
"Треугольник из хрустящего теста, начиненный восточными овощами со вкусом карри"
- 13. ЛЕГЕНДАРНАЯ "КРАБОВАЯ КЛЕШНЯ" 28 дирхамов**
"Шарики из мяса краба и креветок в хрустящей корочке, отлично сочетающиеся со сладко-острым соусом чили"
- 14. "ЛЕДЕНЕЦ" 34 дирхам**
"Освежающие ""леденцы""", приготовленные из мяса краба, креветок и овощей с цитрусовой экзотической лимонной корочкой"
- 15. ДЕНЕЖНЫЕ МЕШОЧКИ 24 дирхам**
"Румяный мешочек, начиненный мясом цыпленка, креветками и овощами"
- 16. КРЕВЕТОЧНЫЕ СОКРОВИЩА 34 дирхам**
"Треугольник тофу, фаршированный маринованной креветкой и зеленым луком"
- 17. ВОНТОНЫ С КРЕВЕТКАМИ 34 дирхам**
"Простая, но очень вкусная закуска из рубленых креветок, завернутых в тонкое тесто и обжаренных до золотистого цвета"
- 18. ДЕНЕЖНЫЕ МЕШОЧКИ С МОРЕПРОДУКТАМИ 22 дирхам**
"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 дирхам**
"Конвертик из хрустящего теста, посыпанный кунжутом и начиненный креветками с нежными специями"
- 21. КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА 34 дирхам**
"Аппетитная, хрустящая обжаренная во фритюре темпура из креветки, подается с нашим фирменным острым сливочным соусом "
- 22. ОВОЩНАЯ ТЕМПУРА 22 дирхам**
"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 ВОДОРОСЛЕЙ НОРИ**
"Рулет из маринованной курочки, креветок, рыбы, крабовых палочек и овощей, завернутый в лист водорослей Норри"
- 24. КУРИНЫЙ ШАОМАЙ 24 дирхам**
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 дирхам**
"Мешочки из теста, начиненные креветками, овощами, зеленым луком и специями, приготовленные на пару"
- 27. РОЛЛЫ ИЗ ВОДОРОСЛЕЙ НОРИ 24 дирхам**
"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 дирхам**
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 дирхам**
"Аппетитные китайские паровые булочки с начинкой из овощной смеси и грибами шиитаке"
- 32. МЯСО ЦЫПЛЕНКА В ЛИСТЬЯХ ПАНДАН 24 дирхам**
Ароматные листья Пандан с начинкой из мяса цыпленка с острым вкусом карри
- 33. АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫЧКОВ САТАЙ 34 дирхам**
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 свежесжатом соке лайма на бамбуковых шпажках, обжаренные на гриле"



- 34. САТАЙ ПО-БАЛИЙСКИ 34 дирхам**
"Кусочки куриной грудки, замаринованные в остром фруктовом соусе с ароматом лимонного сорго, нанизанные на бамбуковые шпажки и обжаренные на гриле, подается с арахисовым соусом"
- 35. КУРИНЫЕ ШАШЛЫЧКИ ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ 34 дирхам**
"Сочные кусочки куриного филе на шпажках, в средиземноморском маринаде, обжаренные на гриле"
- 36. САТАЙ ИЗ КУРИЦЫ С АНАНАСОМ 34 дирхам**
"Кусочки курицы, замаринованные в маринаде по-филиппински, с кусочками ананаса и специями на бамбуковых шпажках, обжаренные на гриле "
- 37. САТАЙ ИЗ КУРИЦЫ В ОСТРО-СЛАДКОМ СОУСЕ ЧИЛИ 34 дирхам**
"Сочные кусочки куриного филе на шпажках, в маринаде из остро-сладкого соуса чили, обжаренные на гриле"
- 38. САТАЙ ИЗ КУРИЦЫ ТЕРИЯКИ 34 дирхам**
"Кусочки курочки, замаринованные в японском соусе терияки на бамбуковых шпажках, обжаренные на гриле "
- 39. САТАЙ ИЗ РЫБЫ С ЛАЙМОМ 28 дирхамов**
"Филе рыбы, маринованное в свежесжатом соке лайма на бамбуковых шпажках, обжаренные на гриле"
- 40. САТАЙ ИЗ РЫБЫ В ОСТРО-СЛАДКОМ СОУСЕ ЧИЛИ 28 дирхамов**
"Сочные кусочки куриного филе на шпажках, в маринаде из остро-сладкого соуса чили, обжаренные на гриле"
- 41. ГОВЯЖИЙ САТАЙ ПО-СИНГАПУРСКИ 34 дирхам**
Шашлычки из говядины в сингапурском стиле
- 42. КУРИНЫЙ САТАЙ ПО-СИНГАПУРСКИ 34 дирхам**
Шашлычки из курицы в сингапурском стиле
- 43. САТАЙ ИЗ БАРАНИНЫ ПО-СИНГАПУРСКИ 34 дирхам**
Шашлычки из баранины в сингапурском стиле
- 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"
- 42 дирхам**
"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 дирхам**
"Богатый тайскими травами, лимонным сорго, листьями каффрского 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"



- 44. СУП ТОМ ЯМ**
"Суп №1 в Таиланде - на ваш выбор: с креветками, курицей или овощами, приправленный лимонным сорго, галангал и листьями каффрского лайма"
- 45. СУП ТОМ КА**
"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 дирхам**
Классический китайский суп со сладкой кукурузой, куриным мясом и яйцом
- 47. СУП МИСО 22 дирхам**
Настоящий японский суп Мисо с неповторимым вкусом, тофу и водорослями вакаме
- 48. СУП БУК КУТ ТЭ 22 дирхам**
"Ароматный суп с китайскими травами, маринованной курицей, свежим тофу, грибами шиитаке, ростками фасоли, капустой айсберг, посыпанный жареным луком."
- 49. ОВОЩНОЙ СУП С ТОФУ 22 дирхам**
"Микс из моркови, китайской капусты, брокколи, тофу, зеленой спаржи и других овощей в прозрачном бульоне."
- 53. РОК САЛАТ С КУРИЦЕЙ**
"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 дирхам**
Экзотическое сочетание плода хлебного дерева, личи, манго, клубники, ананаса и помидорки черри на подушке из салатной зелени. Подается с нашим особым бальзамическо-соевым соусом.

САЛАТЫ

Оригинальное сочетание свежих и полезных экзотических ингредиентов

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

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

ВОК ГРИЛЬ Азиатские блюда, приготовленные с меньшим количеством специй и неострыми соусами

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

ВОК ИМПЕРАТОРСКИЙ Особые блюда для особых моментов жизни. Чудесная палитра ароматов, текстур и вкусовых сенсаций

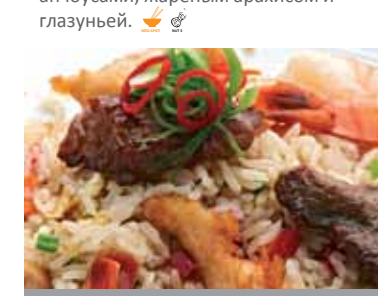
ВОК ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

БУРГЕРЫ И ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ



57. ОСОБЫЙ ЖАРЕННЫЙ РИС 42 дирхама
Ароматный рис Жасмин, обжаренный в Воке с креветкой, курицей, говядиной 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.

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

63. ЖАРЕННЫЙ РИС С КРЕВЕТКАМИ 42 дирхама
Ароматный рис Жасмин, обжаренный в Воке с тигровыми креветками, яйцом и маленькими кубиками различных овощей, посыпанный зеленым луком.

64. ЖАРЕННЫЙ РИС С КУРИЦЕЙ 39 дирхамов
Ароматный рис Жасмин, обжаренный в Воке с говядиной, яйцом и маленькими кубиками различных овощей, посыпанный зеленым луком.

65. НАСИ ГОРЕНГ 55 дирхамов
Легендарный индонезийский жареный рис с ароматом галангала и лимонного сорго в сочетании с креветками, говядиной, курицы и овощей, подается с глазуньей и палочкой куриного сатая и арахисовым соусом.

66. ЖАРЕННЫЙ РИС С МОРЕПРОДУКТАМИ 42 дирхама
Изящное сочетание жареного риса с тигровой креветкой, кальмаром, рыбой, яйцом, овощами и зеленым луком

67. НАСИ ЛЕМАК 55 дирхама
Рис, приготовленный по знаменитому малазийскому рецепту с ароматом пандан и кокоса, подается с тигровой креветкой, зеленой фасолью, сушеными анчоусами, жареным арахисом и глазуней.

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

73. ЛАПША С ГОВЯДИНОЙ ТЕРИЯКИ 49 дирхамов
Свежая лапша якисоба обжаренная в воке с маринованной говядиной и овощами в нашем знаменитом японском соусе Терияки

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

68. ЛАПША ПАД ТАЙ С КУРИЦЕЙ
Знаменитая рисовая лапша, обжаренная в Воке на ваш выбор с креветками, курицей или говядиной в соусе из тамаринда, со стрелками чеснока, жареным тофу, ростками фасоли и хрустящим арахисом

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.)

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

71. ЛАПША ЯКИСОБА С КРЕВЕТКАМИ
Свежая лапша якисоба обжаренная в воке на ваш выбор с креветками, курицей, говядиной или овощами (лук, капуста бок-чой, морковь, грибов шиитаке, маленькие початки кукурузы) с нашим томатным соусом чатни

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

73. ЛАПША С ГОВЯДИНОЙ ТЕРИЯКИ 49 дирхамов
Свежая лапша якисоба обжаренная в воке с маринованной говядиной и овощами в нашем знаменитом японском соусе Терияки

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

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.

76. КИТАЙСКИЙ ЖУБЕЦ 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

77. ГОВЯДИНА С БРОККОЛИ
Отличное сочетание брокколи и говядиной или тигровыми креветками в устричном соусе, приготовленному по нашему особому рецепту

78. ГОВЯДИНА С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ ЧИЛИ
Хрустящие кусочки говядины, курицы либо баранины, приправленные китайскими специями, свежей кинзой и хлопьями чили

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.

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.

76. КИТАЙСКИЙ ЖУБЕЦ 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

77. ГОВЯДИНА С БРОККОЛИ
Отличное сочетание брокколи и говядиной или тигровыми креветками в устричном соусе, приготовленному по нашему особому рецепту

78. ГОВЯДИНА С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ ЧИЛИ
Хрустящие кусочки говядины, курицы либо баранины, приправленные китайскими специями, свежей кинзой и хлопьями чили

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.

80. ХРУСТЯЩАЯ РЫБА САМ РОД
Кусочки хрустящей рыбы, курицы либо креветки по-тайски, подаются на подушке зеленых овощей политые остро-сладким соусом чили

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

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.

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, побегами бамбука, перцем, арахисом и посыпанными хлопьями перца чили

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.

85. КУРИЦА С БАЗИЛИКОМ И ПРИПРАВАМИ
Знаменитое Тайское блюдо, обжаренное по вашему выбору с курицей, хрустящими кусочками жареной рыбы или креветками, с морковью, побегами бамбука и зеленой фасолью в нежном соусе чили и острым базиликом

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

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

88. ХРУСТЯЩАЯ КУРИЦА ТЕРИЯКИ 54 дирхама
Знаменитый японский терияки с кусочками хрустящей курочки с обжаренными початками кукурузы, капустой бок-чой и другими овощами

*** ВСЕ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ПОДАЮТСЯ С ОТВАРНЫМ РИСОМ**

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.

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, побегами бамбука, перцем, арахисом и посыпанными хлопьями перца чили

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.

85. КУРИЦА С БАЗИЛИКОМ И ПРИПРАВАМИ
Знаменитое Тайское блюдо, обжаренное по вашему выбору с курицей, хрустящими кусочками жареной рыбы или креветками, с морковью, побегами бамбука и зеленой фасолью в нежном соусе чили и острым базиликом

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

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

88. ХРУСТЯЩАЯ КУРИЦА ТЕРИЯКИ 54 дирхамов
Знаменитый японский терияки с кусочками хрустящей курочки с обжаренными початками кукурузы, капустой бок-чой и другими овощами

*** ВСЕ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ПОДАЮТСЯ С ОТВАРНЫМ РИСОМ**

89. КРАСНЫЙ КАРРИ ИЗ КУРИЦЫ
Приготовленный по лучшим тайским рецептам, острый кремевой красный карри по вашему предпочтению с курицей, креветками, говядиной или овощами с тайским зеленым баклажаном, побегами бамбука, стручками зеленой фасоли и сладким тайским базиликом.

90. ЖАРЕНАЯ УТКА В КРАСНОМ КАРРИ 130 дирхамов
Фруктовый вкус запеченной утиной грудки в нежном, кремовом красном карри с помидорками черри, ананасом, побегами бамбука, личи и сладким тайским базиликом

91. ЗЕЛЕНый КАРРИ ИЗ ГОВЯДИНЫ
Ароматный тайский зеленый карри с добавлением кокосового молока. По вашему вкусу может быть приготовлен как из говядины так и из куриной грудки, с зеленым тайским баклажаном, побегами бамбука, стручками зеленой фасоли и сладким тайским базиликом.

92. ЖЕЛТЫЙ КАРРИ ИЗ КУРИЦЫ
Аромат Индии и Таиланда не оставит вас равнодушным, этот желтый карри с кокосовым молоком также может быть приготовлен из говядины. С добавлением картофеля, лука, початков молодой кукурузы, зеленой спаржи и жареным арахисом.

93. ГОВЯДИНА ПО-МАНЧЖУРСКИ
Блюдо из говядины с неотразимым вкусом свежей кинзы и соевого соуса с ароматом чеснока, можно приготовить с креветками либо курицей на ваш выбор. Обжаривается с морковью, початками молодой кукурузы и другими овощами.

94. РЫБА В СОЕВЫМ СОУСЕ С ИМБИРЕМ 54 дирхама
Быстро обжаренные овощи с имбирем с хрустящими кусками рыбного филе в нашем соево-имбирном соусе.

95. ГОВЯДИНА В УСТРИЧНОМ СОУСЕ
Простое но очень любимое всеми блюдо, готовится на ваш выбор с говядиной либо с креветками, с соцветиями брокколи и дольками красного лука в нашем устричном соусе.

96. ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С ТЕРИЯКИ 58 дирхамов
Сочная маринованная говяжья вырезка с зеленой спаржей, початками молодой кукурузы, китайской капустой, капустой бок-чой, шампиньонами в нашем насыщенном японском соусе домашнего приготовления.

105. КУРИЦА С АПЕЛЬСИНОМ 65 дирхамов
Аппетитная куриная грудка пожаренная на гриле, в сладко-кислом соусе из апельсина и мандаринов, подается с тушеными соцветиями брокколи.

107. ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ 99 дирхамов
Филе лосося маринованное в японском соевом соусе Киккоман, с тушеной зеленой спарже в соусе Терияки

108. ГОВЯДИНА ТЕПАН 99 дирхамов
Шипящая сковорода с нежными ломтиками говядины подается с тушеными соцветиями брокколи, соусом дим-сам, японским майонезом и тайским лимонным соусом чили

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.

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, побегами бамбука, перцем, арахисом и посыпанными хлопьями перца чили

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.

85. КУРИЦА С БАЗИЛИКОМ И ПРИПРАВАМИ
Знаменитое Тайское блюдо, обжаренное по вашему выбору с курицей, хрустящими кусочками жареной рыбы или креветками, с морковью, побегами бамбука и зеленой фасолью в нежном соусе чили и острым базиликом

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

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

88. ХРУСТЯЩАЯ КУРИЦА ТЕРИЯКИ 54 дирхамов
Знаменитый японский терияки с кусочками хрустящей курочки с обжаренными початками кукурузы, капустой бок-чой и другими овощами

*** ВСЕ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ПОДАЮТСЯ С ОТВАРНЫМ РИСОМ**

89. КРАСНЫЙ КАРРИ ИЗ КУРИЦЫ
Приготовленный по лучшим тайским рецептам, острый кремевой красный карри по вашему предпочтению с курицей, креветками, говядиной или овощами с тайским зеленым баклажаном, побегами бамбука, стручками зеленой фасоли и сладким тайским базиликом.

90. ЖАРЕНАЯ УТКА В КРАСНОМ КАРРИ 130 дирхамов
Фруктовый вкус запеченной утиной грудки в нежном, кремовом красном карри с помидорками черри, ананасом, побегами бамбука, личи и сладким тайским базиликом

91. ЗЕЛЕНый КАРРИ ИЗ ГОВЯДИНЫ
Ароматный тайский зеленый карри с добавлением кокосового молока. По вашему вкусу может быть приготовлен как из говядины так и из куриной грудки, с зеленым тайским баклажаном, побегами бамбука, стручками зеленой фасоли и сладким тайским базиликом.

92. ЖЕЛТЫЙ КАРРИ ИЗ КУРИЦЫ
Аромат Индии и Таиланда не оставит вас равнодушным, этот желтый карри с кокосовым молоком также может быть приготовлен из говядины. С добавлением картофеля, лука, початков молодой кукурузы, зеленой спаржи и жареным арахисом.

93. ГОВЯДИНА ПО-МАНЧЖУРСКИ
Блюдо из говядины с неотразимым вкусом свежей кинзы и соевого соуса с ароматом чеснока, можно приготовить с креветками либо курицей на ваш выбор. Обжаривается с морковью, початками молодой кукурузы и другими овощами.

94. РЫБА В СОЕВЫМ СОУСЕ С ИМБИРЕМ 54 дирхама
Быстро обжаренные овощи с имбирем с хрустящими кусками рыбного филе в нашем соево-имбирном соусе.

95. ГОВЯДИНА В УСТРИЧНОМ СОУСЕ
Простое но очень любимое всеми блюдо, готовится на ваш выбор с говядиной либо с креветками, с соцветиями брокколи и дольками красного лука в нашем устричном соусе.

96. ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С ТЕРИЯКИ 58 дирхамов
Сочная маринованная говяжья вырезка с зеленой спаржей, початками молодой кукурузы, китайской капустой, капустой бок-чой, шампиньонами в нашем насыщенном японском соусе домашнего приготовления.

105. КУРИЦА С АПЕЛЬСИНОМ 65 дирхамов
Аппетитная куриная грудка пожаренная на гриле, в сладко-кислом соусе из апельсина и мандаринов, подается с тушеными соцветиями брокколи.

107. ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ 99 дирхамов
Филе лосося маринованное в японском соевом соусе Киккоман, с тушеной зеленой спарже в соусе Терияки

108. ГОВЯДИНА ТЕПАН 99 дирхамов
Шипящая сковорода с нежными ломтиками говядины подается с тушеными соцветиями брокколи, соусом дим-сам, японским майонезом и тайским лимонным соусом чили

99. БАКЛАЖАН В СЫЧУАНСКОМ СОУСЕ 50 дирхамов
Особое блюдо для вегетарианцев - обжаренные в воке овощи с хрустящим баклажаном в сычуанском соусе

100. ВОСХИТИТЕЛЬНЫЙ ТОФУ 50 дирхамов
Особое блюдо для вегетарианцев - обжаренные в воке овощи с хрустящим тофу в соево-имбирном соусе

101. КЕНИЙСКАЯ ФАСОЛЬ В ОСТРОМ СОУСЕ ИЗ ЧЕРНЫХ БОБОВ 50 дирхамов
Особое блюдо для вегетарианцев - обжаренные в воке стручки кенийской фасоли в остром соусе из черных бобов.

102. МОЛОДЫЕ ЛИСТЬЯ БОК ЧОЙ С СОЕВЫМ СОУСОМ 50 дирхамов
Специально для вегетарианцев - обжаренные в воке листья молодой капусты Бок Чой в соево-чесночном соусе

103. ОВОЩИ "АЗИЯ" 54 дирхама
Наш фирменный рецепт с обжаренным тофу, цуккини, грибами, баклажаном и брокколи в лимонном остро-сладком соусе чили

104. ОВОЩИ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ 54 дирхама
Ассорти из овощей по-китайски - зеленая спаржа, зеленый горошек, морковь, брокколи, грибы с тофу в нашем вкуснейшем устричном соусе.

105. КУРИЦА С АПЕЛЬСИНОМ 65 дирхамов
Аппетитная куриная грудка пожаренная на гриле, в сладко-кислом соусе из апельсина и мандаринов, подается с тушеными соцветиями брокколи.

107. ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ 99 дирхамов
Филе лосося маринованное в японском соевом соусе Киккоман, с тушеной зеленой спарже в соусе Терияки

108. ГОВЯДИНА ТЕПАН 99 дирхамов
Шипящая сковорода с нежными ломтиками говядины подается с тушеными соцветиями брокколи, соусом дим-сам, японским майонезом и тайским лимонным соусом чили

99. БАКЛАЖАН В СЫЧУАНСКОМ СОУСЕ 50 дирхамов
Особое блюдо для вегетарианцев - обжаренные в воке овощи с хрустящим баклажаном в сычуанском соусе

100. ВОСХИТИТЕЛЬНЫЙ ТОФУ 50 дирхамов
Особое блюдо для вегетарианцев - обжаренные в воке овощи с хрустящим тофу в соево-имбирном соусе

101. КЕНИЙСКАЯ ФАСОЛЬ В ОСТРОМ СОУСЕ ИЗ ЧЕРНЫХ БОБОВ 50 дирхамов
Особое блюдо для вегетарианцев - обжаренные в воке стручки кенийской фасоли в остром соусе из черных бобов.

102. МОЛОДЫЕ ЛИСТЬЯ БОК ЧОЙ С СОЕВЫМ СОУСОМ 50 дирхамов
Специально для вегетарианцев - обжаренные в воке листья молодой капусты Бок Чой в соево-чесночном соусе

103. ОВОЩИ "АЗИЯ" 54 дирхама
Наш фирменный рецепт с обжаренным тофу, цуккини, грибами, баклажаном и брокколи в лимонном остро-сладком соусе чили

104. ОВОЩИ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ 54 дирхама
Ассорти из овощей по-китайски - зеленая спаржа, зеленый горошек, морковь, брокколи, грибы с тофу в нашем вкуснейшем устричном соусе.

105. КУРИЦА С АПЕЛЬСИНОМ 65 дирхамов
Аппетитная куриная грудка пожаренная на гриле, в сладко-кислом соусе из апельсина и мандаринов, подается с тушеными соцветиями брокколи.

107. ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ 99 дирхамов
Филе лосося маринованное в японском соевом соусе Киккоман, с тушеной зеленой спарже в соусе Терияки

108. ГОВЯДИНА ТЕПАН 99 дирхамов
Шипящая сковорода с нежными ломтиками говядины подается с тушеными соцветиями брокколи, соусом дим-сам, японским майонезом и тайским лимонным соусом чили

109. ЧИКЕНБУРГЕР АЗИЯ 32 дирхама
Сочная котлета домашнего приготовления, обжаренная на гриле с кольцами лука и долькой помидора, приправленная щепоткой лимонного сорго подается с жареным картофелем

110. РЫБНЫЙ БУРГЕР С КИНЗОЙ 34 дирхама
Жареное рыбное филе, приправленное чесноком и кинзой имеет очень восточный вкус. Подается с жареным картофелем и майонезным соусом с кинзой.

111. ГОВЯЖЬИЙ БУРГЕР С ТЕРИЯКИ 32 дирхама
Сочная котлета домашнего приготовления, обжаренная на гриле с кольцами лука и долькой помидора, с соусом Терияки подается с жареным картофелем и майонезным соусом.

112. ДЕТСКИЙ БУРГЕР 24 дирхама
Просто но со вкусом! На выбор - котлета из говядины, курицы или рыбы.

113. РЫБА И ЧИПСЫ 24 дирхама
Дети это любят! Обжаренные во фритюре кусочки рыбы в кларе темпура и картофель фри

114. КУРИЦА И ЧИПСЫ 24 дирхама
Любимое сочетание жареной куриной грудки в сухарях и картофель фри

115. ФРУКТОВЫЙ САЛАТ "АЗИЯ" 24 дирхама
Лучший способ избежать соблазна - это поддаться ему! Не устопите!

116. ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ 24 дирхама

117. МОРКОВНЫЙ ТОРТ 24 дирхама

118. ЧИЗКЕЙК 24 дирхама