

GOLDEN PHOENIX (Χαλάνδρι)

Μενού

Σαλάτες

€

Παραδοσιακή Βιετναμέζικη σαλάτα με κοτόπουλο
Ψιλοκομμένα γρέσκα λαχανικά και μάνγκο σε τέλειο συνδυασμό
Εξωτικός συνδυασμός φρέσκων λαχανικών με γαρίδα και καβούρι, σε φρουτώδη σώς

Ορεκτικά

€

Τραγανά ρολά από παραδοσιακές ψιλοκομμένες λιχουδιές
Τραγανά Βιετναμέζικα ρολά με χοιρινό, ψιλοκομμένα λαχανικά και Vermicelli
Τραγανό φύλλο "won ton" με γέμιση από ψιλοκομμένο μοσχαρίσιο κρέας
Μια αξεπέραστη συνταγή με θαλασσινά και κρεμώδες τυρί σε τραγανό φύλλο "won ton"
Γαρίδες τηγανισμένες τέλεια, σε χρυσή ζύμη
Τραγανές τηγανιτές γαρίδες. Σερβίρονται με μάνταριν σως
Φτερούγες κοτόπουλο, γεμιστές με χοιρινό και τεριγιάκι σως
Πέρσικη Σαλάτα (μαρούλι, αγγούρι, ντομάτα, καρότο, σως)
Χοιρινά πα'ιδάκια με την παραδοσιακή σως
Κινέζικη λιχουδιά στον ατμό, με γέμιση από ψιλοκομμένο μοσχαρίσιο κρέας. Σερβίρεται με την δική του σως
Ντα μπλινγκ γαρίδα στον ατμό
Τηγανιτά νταμπλινγκς με γέμιση από ψιλοκομμένο χοιρινό
Χρυσές καβουροδαγκάνες, με γέμιση από καβούρι και θαλασσινά. Σερβίρεται με γλυκιά plum sauce

Σούπες

€

Μια παραδοσιακή συνταγή για τους λάτρεις της πικάντικης και ξινής γεύσης, με χοιρινό, λαχανικά και τόφου.
Μια αξέχαστη εμπειρία. Σούπα με πτερύγια καρχαρία
Κοτόπουλο και καλαμπόκι σε ελαφρύ ζωμό
Ένας πλούσιος συνδυασμός με γαρίδες, καβούρι και καλαμάρι
Καβούρι και σπαράγγια σε τέλειο συνδυασμό
Μια παραδοσιακή συνταγή με "won ton" σε ελαφρύ ζωμό
Τραγανές νιφάδες ρυζιού σε ελαφρύ ζωμό, με γαρίδες και μανιτάρια (για δύο)

Κοτόπουλο

€

Φιλέτο κοτόπουλο πανέ, με ελαφριά σως λεμονιού
Κοτόπουλο με Κινέζικα μανιτάρια και μπαμπού
Κοτόπουλο σωτέ στο γουώκ με πιπερόριζα
Κοτόπουλο σε ελαφρώς πικάντικη κάρυ σώς
Κοτόπουλο με σκόρδο. Για τους λάτρεις της έντονης γεύσης
Μια καυτερή παραδοσιακή συνταγή από το Σετζουάν. Στήθος κοτόπουλο με αποξηραμένα τσίλι και φυστίκια.
Κοτόπουλο με κάσιους σε σόγια σως. Σερβίρεται σε τραγανή φωλιά
Κυρίαρχη γεύση, γλυκιά και ξινή από το πορτοκάλι, σε τέλειο συνδυασμό με το κοτόπουλο πανέ
Μια παραδοσιακή συνταγή που κατέκτησε τον Δυτικό ουρανό, κοτόπουλο με γλυκίζινη σως

Πάπια

€

Τραγανή πάπια, ψημένη στον ειδικό Κινέζικο φούρνο. Σερβίρεται με γλυκίζινη σαλάτα ή πίτες για να τυλίξετε
Μια διάσημη παραδοσιακή συνταγή πάπιας, που θα τυλίξετε στις ειδικές πίτες
Πάπια σωτέ σε πικάντικη σως
Ψιλοκομμένη πάπια με black bean σως
Ψιλοκομμένο φιλέτο πάπιας, ελαφρώς πικάντικο με φρέσκο ανανά

Χοιρινό

€

Χοιρινό με λαχανικά στην εύγεστη black bean σως
Η παραδοσιακή γλυκίζινη σως με χοιρινό
Η απογείωση της γεύσης. Ψιλοκομμένο χοιρινό με Fungus μανιτάρια και Vermicelli που θα τυλίξετε με ειδικές πίτες
Χοιρινό κρέας με baby corn, μπροκολο και καρότα σε Τσα Σίου σως

Μοσχάρι

€

Μοσχάρι και μανιτάρια σε σως στρειδιών
Μοσχάρι με Κινέζικα μανιτάρια σε μια δημιουργική σως από Κινέζικη μπύρα και hoisin
Μοσχάρι με satay σως και λαχανικά. Σερβίρεται στο ειδικό iron platter
Ένας εξωτικός συνδυασμός με φρέσκο μάνγκο και μοσχάρι σε hoisin σως
Ψιλοκομμένο μοσχάρι με πράσινη πιπεριά και κρεμμύδι
Φιλέτο μοσχαριού σε κύβους. Σερβίρεται με ανάμεικτα λαχανικά σε τραγανή φωλιά
Οι λάτρεις τους σκόρδου βρίσκουν τον τέλειο συνδυασμό, με μοσχάρι
Φιλέτο μοσχαριού με μανιτάρια και μικρό καλαμπόκι σε γλυκιά σόγια σως και χοντρό πιπέρι. Σερβίρεται στο ειδικό iron platter
Μια παραδοσιακή συνταγή με κυρίαρχες γεύσεις την καυτερή και γλυκιά
Μοσχάρι με την πικάντικη σως szechuan, από κρεμμύδι, πιπεριά, καρότα και τσίλι

Τρυφερό μοσχαράκι σε πικάντικη σως με φυστίκια, πιπεριές και κρεμμύδι. Σερβίρεται στο ειδικό iron platter

Θαλασσινά

€

Γαρίδες με κάσιους, σερβιρισμένες σε τραγανή φωλιά
Η απογείωση της Κινέζικης γεύσης. Γαρίδες με γλυκόξινη σως
Γαρίδες με μπρόκολο και Κινέζικο λάχανο
Για τους λάτρεις της έντονης γεύσης. Γαρίδες στο γουάκ με σκόρδο
Τέλεια ισορροπημένη γεύση. Γαρίδες με φρέσκια πιπερόριζα
Η γευστικότερη Τοπάν σως με μεγάλες γαρίδες
Γαρίδες σε σως satay και λαχανικά. Σερβίρεται στο ειδικό iron platter
Γαρίδες στο γουάκ με πράσινη, κόκκινη πιπεριά και φρέσκο κρεμμύδι, σε ελαφρώς πικάντικη σως
Πικάντικες γαρίδες σε σως στρειδιών με λαχανικά
Αστακοουρά μαγειρεμένη μεμανιτάρια σε σάλτσα στρειδιών
Ο τέλειος συνδυασμός. Αστακοουρα με blackbean σως.
Φιλέτο ψαριού σε καυτερή ξινή σως
Η αγαπημένη συνταγή της Νότιας Κίνας. Ολόκληρο Καβούρι με το κέλυφος σε σως με μαύρα φασόλια
Καλαμάρι στο γουάκ με πιπεριά, κρεμμύδι, καρότα και τσίλι
Ο αυτοκρατορικός συνδυασμός με αστακό, γαρίδες και καλαμάρι

Λαχανικά

€

Φύτρες φασολιών
Ένας αυθεντικός συνδυασμός με Κινέζικαμανιτάρια και Κινέζικο λάχανο
Μια τέλεια ισορροπία λαχανικών.Μπαμπού και Κινέζικαμανιτάρια
Ανάμεικτα λαχανικά
Ψιλοκομμένα ανάμεικτα λαχανικά, σε ελαφριά σως σόγιας

Τόφου

€

Μια παραδοσιακή συνταγή. Ψιλοκομμένο χοιρινό με φρέσκο τόφου σε πικάντικη σως
Τηγανιτό φρέσκο τόφου με πικάντικη σως

Ρύζι

€

Τηγανιτό ρύζι με αυγό
Τηγανιτό ρύζι με λαχανικά
Τηγανιτό ρύζι με γαρίδες
Καντονέζικο τηγανιτό ρύζι
Καντονέζικο τηγανιτό ρύζι με κάρυ
Ατμού

Νούγιες

€

Στο γουώκ με λαχανικά

Νούγιες από ρύζι στο γουώκ με λαχανικά

Στο γουώκ με γαρίδες

Νούγιες από ρύζι στο γουώκ με γαρίδες

Σωτέ στο γουώκ με ανάμεικτα κρεατικά και γαρίδες

Νούγιες από ρύζι με ανάμεικτα κρεατικά και γαρίδες

Νούγιες από ρύζι με γαρίδες και φιλοκομμένο χοιρινό σε κάρυ σως

Επιδόρπια

€

Παγωτό με σως σοκολάτας

Μια ευχάριστη έκπληξη από το Βιετνάμ

Φρούσκα φρούτα εποχής

Τηγανιτή μπανάνα με παγωτό

Τηγανιτή μπανάνα με σως σοκολάτας

Κέ'ϊκ σοκολάτας με Καλούα

Εξωτικό φρουτο Λίτσι

Σημείωση σχετικά με το μενού:

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ.

Το μενού έχει δοθεί στο e-table.gr από το εστιατόριο στις 27/09/2014.

Για οποιαδήποτε αλλαγή στο μενού από αυτή την ημερομηνία και μετά δεν ευθύνεται το e-table.gr.