

DIENOS PIETŪS

Vištienos patiekalai

1. Traški vištiena „GUOBAO“
2. Traški vištiena saldžiarūgščiai aštriame padaže
3. Vištiena su pievagrybiais
4. Vištiena „Suang Dong“
5. Vištiena kaip vyšnaitė
6. Vištiena su riešutais
7. Vištiena su ananasais
8. Vištiena persikų padaže
9. Vištiena su krevetėmis
10. Vištiena su daržovėmis česnakiniame padaže
11. Vištiena su brokoliais sojos padaže

Žuvies patiekalai

12. Traški saldžiarūgščiai aštri menkė
13. Traški menkė „Vyšnaitė“
14. Menkė česnakiniame padaže
15. Traški saldžiarūgščiai aštri menkė su brokoliais
16. Menkė „Gongbao“ su daržovėmis ir riešutais

Kiaulienos patiekalai

17. Kiauliena su pievagrybiais
18. Traški kiauliena saldžiarūgščiai
19. Aštri kiauliena
20. Kiauliena „Suang Dong“
21. Kiauliena „Gongbao“ su daržovėmis ir riešutais

Kaina 5.69 €

Dienos sriuba, ryžiai ir salotos prie kiekvieno patiekalo

Kalakutienos patiekalai

- 22. Kalakutiena su pievagrybiais
- 23. Kalakutiena su riešutais „Gongbao“
- 24. Kalakutiena su brokoliais

Jautienos patiekalai

- 25. Aštri „Ziran“ jautiena
- 26. Aštri jautiena su svogūnais, daržovėmis, česnakiniame padaže
- 27. Jautiena „Suang Dong“
- 28. „Gongbao“ jautiena su daržovėmis ir riešutais
- 29. Traški jautiena „Gan Bian“

Stirnienos patiekalai

- 30. Aštri stirniena su svogūnais, daržovėmis, česnakiniame padaže

Antienos patiekalai

- 31. Traški antis saldžiarūgščiame padaže
- 32. Traški antis su daržovėmis pikantiškai

Kiti patiekalai

- 33. Baklažanai saldžiarūgščiai (tinka veganams)
- 34. Traškių daržovių miškas, saldžiarūgštis padažas
- 35. Troškinti baklažanai su kiaušiena ir česnakais
- 36. Brokoliai česnakų padaže (tinka veganams)
- 37. Traškūs kalmarai saldžiarūgščiam padažė
- 38. Kepti koldūnai (vištiena, sūris, baravykai)
- 39. Kalmarai „Suang Dong“ su bambukais ir Xiang grybais

Kaina 5.69 €

Dienos sriuba, ryžiai ir salotos prie kiekvieno patiekalo