



MIAN
QQHK



MENU



TOO "QAZAQSTAN QYTAI HALAL KESPESI"

Кабанбай батыр проспекті, 58Б корпус 5

mian_qghk

+7 708 888 81 51



ДАПАНДЖИ ЛАГМАН

dapanjibanmian



3800

Легман с куриным филе и картофелем.
Острый.

Ингредиенты: лапша, куриное филе,
масло, картофель, острый перец,
красный перец, специи.

ФИРМЕННЫЕ ЛАГМАНЫ



3000

БАО ЦОМЯН

baocoumian

Классический лагман с мясом, свежими
овощами и ароматными специями.
Средней остроты.

Ингредиенты: лапша, говядина, специи,
лук, перец (зелёный, красный),
зелёный лук, масло.



3200

ГУЙРУ ЛАГМАН

guoyouroubanmian

Легман с говядиной, капустой и двумя
видами перца. Средней остроты.

Ингредиенты: лапша, говядина, специи,
лук, перец (зелёный, красный), капуста
пекинская, масло.



3000

ГАНБЯН ЦОМЯН

ganbianchaomian

Обжаренная лапша с овощами и мясом.
Яркий вкус и лёгкая острота.

Ингредиенты: лапша, говядина, масло,
перец зелёный, красный, лук, сельдерей,
специи.



3400

МУСЮРУ ЛАГМАН

muxiyoubanmian

Легман с древесными грибами, яйцом
и мясом. Неострый.

Ингредиенты: лапша, говядина, масло,
древесные грибы, перец зелёный,
красный, яйцо, специи.



2950

СУЙРУ ЛАГМАН

suiyoubanmian

Легман с чесноком, мясом и яркими
овощами. Средней остроты.

Ингредиенты: лапша, говядина, масло,
перец зелёный, красный, лук, специи,
чеснок.



2850

ДИН ДИН ЦОМЯН

dindinchaomian

Жареная лапша с чесноком и мясом.
Средней остроты.

Ингредиенты: лапша (жареная),
говядина, масло, чеснок, перец (зелёный,
красный), специи, лук.

ОБСЛУЖИВАНИЕ 10%



МИЕНТЫСЫ БАЙМЕН

5200

Фирменный Лагман с большой порцией мяса в авторском маринаде.

Ингредиенты: мякоть говядины, красный и зеленый перец, специи, лук, чеснок.

ФИРМЕННЫЕ ЛАГМАНЫ



4500

MIAN с КРЕВЕТКАМИ *xiarenchaomian*

Морской вариант лагмана с креветками и овощами. Неострый.

Ингредиенты: лапша, креветки, перец зелёный, красный, лук, масло, специи.



3200

ЧЖАЦЗЯН ЛАГМАН 🌶️🌶️🌶️ *zhajbanmian*

Острый лагман с горьким перцем и мясом. Высокой остроты.

Ингредиенты: лапша, говядина, стручковый горький перец, красный перец, лук, специи, масло.



3200

ТУДУ РУДИН ЛАГМАН 🌶️ *tudouroudinbanmian*

Лагман с мясом, картофелем и болгарским перцем. Средней остроты.

Ингредиенты: лапша, говядина, масло, картофель, перец (зеленый, красный), специи.



3200

ЛАПИЗА ЛАГМАН 🌶️🌶️ *lapizibanm*

Лагман с говядиной, капустой и двумя видами перца. Средней остроты.

Ингредиенты: лапша, говядина, специи, лук, перец (зелёный, красный), капуста пекинская, масло.



2500

СИХУНШЫ ЛАГМАН *xihongshijidanbm*

Лагман с яйцом, помидорами и пряностями. Неострый.

Ингредиенты: лапша, яйца, помидоры, специи, масло.



3100

КОУЖУ ЦОМЯН 🌶️🌶️🌶️ *kaoroucaomian*

Жареная лапша с мясом барбекю и овощами. Средней остроты.

Ингредиенты: лапша (жареная), говядина, масло, перец (зелёный, красный), лук, специи.

ОБСЛУЖИВАНИЕ 10%

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ



3500

МУНГУЛ КОУРУ

menggukaorou

Обжаренное мясо с зелёным луком и пряностями. Неострый.

Ингредиенты: говядина, лук зелёный, специи, масло



3600

КАЗАН КЕБАБ с луком

hasakekaorou

Традиционное жареное мясо с луком. Слегка острый.

Ингредиенты: говядина, лук, специи, масло.



3800

НЮРУ ВАНЗА

niuruwanzi

Говядина с пряным перцем. Средней остроты.

Ингредиенты: говядина, красный перец, острый перец, специи, масло.



3700

ТУДУ ШОУ НЮРУ

tudoushaoniuru

Говядина с картошкой и перцем. Средней остроты.

Ингредиенты: говядина, картошка, перец (зелёный, красный), специи, масло.



3800

ЧОУ КО НЮРУ

chaokaoniuru

Обжаренное мясо с луком и специями. Неострый.

Ингредиенты: говядина, лук, специи, масло.



3750

ЦУМ БОА НЮРУ

cungbaoniuru

Мясо с зелёным луком и ароматными специями. Неострый.

Ингредиенты: говядина, зелёный лук, специи, масло.



4600

НЮРУ ФА

xiangjianniuru

Жареная говядина с луком и специями. Неострый.

Ингредиенты: говядина, лук, масло, специи.



3800

СИНДЗЯН ГУЙРУ

xinjiangguoyourou

Мясо с луком парей и болгарским перцем. Средней остроты.

Ингредиенты: говядина, лук парей, перец (зелёный, красный), лук, специи, масло



3950

ХИТЧЖОУ НЮРУ

heijiaoniuru

Острый микс из говядины с перцем и специями. Высокой остроты.

Ингредиенты: говядина, острый перец, зелёный перец, специи, масло.



4600

ДЖИН ДЖАН РУСЫ

jingjiangroysi

Холодная закуска с мясом и огурцом. Неострый.

Ингредиенты: говядина, бобовая кожа, огурец, специи, масло.



3500

ГАНГО НЮРУ

ganguoniuru

Обжаренная говядина с луком и перцем. Средней остроты.

Ингредиенты: говядина, красный и зелёный перец, лук, специи, масло.



3500

ТИБЯН НЮРУ

tiebanniuru

Классическая жареная говядина с овощами. Средней остроты.

Ингредиенты: говядина, перец (зелёный, красный), лук, масло, специи.

СТАНДАРТНАЯ ЛАПША

950

РИС

700

ШИРОКАЯ ЛАПША

950

ОБСЛУЖИВАНИЕ 10%

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



14000

РЫБА ПО СЫЧУАНСКИЙ

sichuanshuizhuu

Филе рыбы в остром сычуаньском бульоне с овощами и грибами. Высокой остроты.

Ингредиенты: филе судака, грибы энoki, проростки сои, древесные грибы, тофу, специи, масло.



5800

ТИБЯН ИЗ СУДАК

tiebanyupian

Жареное рыбное филе с овощами на горячей сковороде. Средней остроты.

Ингредиенты: филе судака, болгарский перец, красный перец, лук, масло, специи.



15000

ОСТРАЯ РЫБА

bashukaayu

Судак с овощами в ароматном остром масле. Высокой остроты.

Ингредиенты: судак, картофель, сельдерей, пекинская капуста, зелёный лук, специи, масло.

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ



4200

БАРАНИНА в специях

chaokaoyangrou

Ароматная баранина с луком и восточными специями. Неострое.

Ингредиенты: баранина, лук, специи, масло.



4200

ЦУМБОА ЯНРУ из баранины

congbaoyangrou

Жареная баранина с зелёным луком и специями. Неострое.

Ингредиенты: баранина, зелёный лук, специи, масло



4500

ЩОУЧО ЙАРУ

xiaochaoyangrou

Острая баранина с зелёным и красным перцем и сельдереем. Высокой остроты.

Ингредиенты: баранина, острый перец зелёный, красный, сельдерей, специи, масло.

ШАШЛЫКИ



ИЗ БАРАНИНЫ

yangrouchuan

2600

ИЗ ГОВЯДИНЫ

niurouchuan

2600

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

yangrouchuan

4 шт (150гр), Классический шашлык из баранины, маринованный в специях. Средней остроты.

Ингредиенты: баранина, специи, лук, имбирь, шпажки

2600

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

niurouchuan

4 шт (150гр), Сочный шашлык из говядины с ароматными специями. Средней остроты.

Ингредиенты: говядина, специи, лук, имбирь, шпажки.

2600

ШАШЛЫК ИЗ КРЫЛЫШЕК

kaojichi

3 шт (200гр), Крылья курицы, обжаренные на шпажках с ароматом специй. Средней остроты.

Ингредиенты: куриные крылья, специи, шпажки.

2800

ОБСЛУЖИВАНИЕ 10%



ДАПАНДЖИ

dapanji

11000

Курятина с картофелем и лапшой в ароматном соусе. Средней остроты.

Ингредиенты: окорочка, картофель, перец зелёный, красный, лук, специи, масло, лапша

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ



6500

ЛАЗДЖИ

laziji

Обжаренная курица с сухим перцем. Высокой остроты.

Ингредиенты: окорочка, сухой перец, специи, масло.



4200

КУРИЦА в кисло-сладком соусе

tangcushala

Куриное филе с овощами в кисло-сладком соусе. Неострое.

Ингредиенты: филе куриное, брокколи, лук, красный перец, специи, масло.



3700

ДЖАМБО ДЖИ ДИН

jiangbaojiding

Куриное филе с огурцами и специями. Лёгкое и освежающее. Неострое.

Ингредиенты: филе куриное, огурцы, специи, масло.



5800

ЩА ЛА ДЖИ ЧЫ

xianglajichi

Куриные крылья, обжаренные со специями. Средней остроты.

Ингредиенты: куриные крылья, специи, масло.



4600

ГАНЬ ГУО

ganguojikuai

Обжаренные кусочки курицы с овощами. Средней остроты.

Ингредиенты: окорочка, лук, перец зелёный, красный, специи, масло.



3500

ГУМ БАО ДЖИН ДИН

gumbaojiding

Куриное филе с арахисом и зелёным луком. Классическое блюдо. Средней остроты.

Ингредиенты: куриное филе, зелёный лук, арахис, специи, масло



3500

ЛАЗДЖИ ДИН

lazijiding

Куриное филе с перцем и специями. Средней остроты.

Ингредиенты: куриное филе, зелёный перец, специи, масло.

ОБСЛУЖИВАНИЕ 10%

СУПЫ



2750

ЛАПША *niuoulamian*

Говяжий суп с лапшой и редькой в бульоне. Неострый.

Ингредиенты: лапша, говядина, белая редька, кинза, специи, бульон.



3200

ЛАПША 2X МЯСА *jiaroulamian*

Увеличенная порция мяса в классическом говяжьем супе с лапшой. Неострый.

Ингредиенты: лапша, говядина, белая редька, кинза, специи, бульон



3000

СУАНТАНМИЕН *suancainiuroumian*

Кисло-пряный суп с лапшой, говядиной и квашеной капустой. Средней остроты.

Ингредиенты: лапша, говядина, белая редька, кинза, специи, бульон, квашеная капуста.



3200

ЛАПША MIAN *zhaopainiuroumian*

Питательный суп с говядиной, капустой и яйцом. Неострый.

Ингредиенты: лапша, говядина, белая редька, кинза, пекинская капуста, яйцо, специи, бульон.



3500

ЛАПША КУСКОВОЕ МЯСО *hongshaoniuroumian*

Густой суп с крупными кусками говядины и редькой. Неострый.

Ингредиенты: лапша, говядина (кусочки), белая редька, кинза, специи, бульон



3000

СОУЗЫМИЕН *saozimian*

Традиционный суп с мелкой лапшой, овощами и мясом. Неострый.

Ингредиенты: мелкая лапша, картофель, морковь, тофу, стрелки чеснока, говядина, специи, бульон

НАПИТКИ

Piko Pulpy 1000
0,5 л.

Piko Pulpy 1800
1 л.

Coca-cola 950
0,5 л.

Coca-cola 1600
1 л.

Coca-cola zero 950
0,5 л.

Coca-cola стекло 950
0,25 л.

Fanta 950
0,5 л.

Fanta 1600
1 л.

Sprite 950
0,5 л.

Sprite 1600
1 л.

Fuse персик 950
0,5 л.

Fuse персик 1600
1 л.

Fuse лимон 950
0,5 л.

Fuse лимон 1600
1 л.

BonAqua негаз. 750
0,5 л.

BonAqua негаз. 1100
1 л.

ФИРМЕННЫЕ ЧАИ

ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ 1950

SAN PAO TAI С ЯГОДАМИ ГОДЖИ 1950

Фруктово-травяной чай на основе китайских фиников, ягод годжи, розы и лоханго. Сладковатый, ароматный и бодрящий — отлично подойдёт для восстановления энергии.

Идеален после сытного ужина.

SAN PAO TAI КЛАССИЧЕСКИЙ 1950

Традиционный уйгурский чай с финиками, лоханго, лепестками роз и солодкой. Натуральная сладость, тёплый аромат — вкус, знакомый каждому в Синьцзяне.

Чай, который согревает и душу, и тело.

SAN PAO TAI С ЛОНГАНом И ФИНИКОМ 1950

Согревающий чай на основе лонгана (азиатский «драконий глаз») и красного финика. Мягкий, сладкий, с лёгкими карамельными нотами.

Хит холодных зим и уютных вечеров.

SAN PAO TAI С ВИНОГРАДОМ И ФИНИКОМ 1950

Ароматный напиток с кусочками сушёного винограда, финика и лепестков роз. Богатый вкус и натуральная сладость без сахара.

Для тех, кто любит фруктовый чай с насыщенным послевкусием.

УЛУН ВКУС ЖАСМИНА 1950

УЛУН ЧАЙ ЛАВРОВЫЙ ЦВЕТок 1950

ЗЕЛЕНый УЛУН со ВКУСОМ ЛИЧИ 1950

8 СОКРОВИЩ 1950

ОБСЛУЖИВАНИЕ 10%

САЛАТЫ



2700

ГАНГУ ТУДУ

ganguotudou

Обжаренный картофель с болгарским перцем и пряным ароматом. Средней остроты.
Ингредиенты: картофель, зелёный и красный перец, лук, специи, масло.



3200

ГАНГУ ЦАЙХУА

ganguocaihua

Цветная капуста с овощами, обжаренная в специях. Средней остроты.
Ингредиенты: цветная капуста, зелёный и красный перец, лук, специи, масло.



3600

ГАНБЯ ДУДЖО

ganbiandoujiao

Обжаренные бобовые стручки с пряностями. Средней остроты.
Ингредиенты: стручки бобов, специи, масло.



3500

ТЕБЯН ЧЕЗЫ

tiebanqiezi

Обжаренные баклажаны с луком и чесноком. Средней остроты.
Ингредиенты: баклажаны, лук, чеснок, специи, масло.



2000

СУАНЛА ТУДУСЫ

suanlatudousi

Острая картофельная соломка с овощами. Средней остроты.
Ингредиенты: картофель, зелёный и красный перец, специи, масло.



3200

НИУРУ ФУНЧЕЗА

niuroufentiao

Салат с фунчезой, мясом и острым акцентом. Средней остроты.
Ингредиенты: фунчеза, говядина, капуста пекинская, острый перец, красный перец, специи, масло.



3200

ШОН ДЖОУ НИУДУ

hongyoudusi

Острая говяжья ребруха с овощами. Средней остроты.
Ингредиенты: говяжья ребруха, зелёный и красный перец, кинза, специи, масло.



2900

БАЙ ДЖОУ

baizhuoshengcai

Простой овощной гарнир из салатного листа в пряной заправке. Неострый.
Ингредиенты: лист салата, специи, масло.



3600

ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ

jiaguanmogu

Вешенки, обжаренные с овощами и пряностями. Средней остроты.
Ингредиенты: вешенки, зелёный и красный перец, специи, масло.



2800

ЭНОКИ ПО КИТАЙСКИЙ

jiangxiangjinzhenggu

Пряные грибы эноки в масле с зелёным луком. Неострый.
Ингредиенты: грибы эноки, лук зелёный, специи, масло.

ДАМПЛИНГИ



2800

КИТАЙСКИЕ ДАМПЛИНГИ ВАРЕНЫЕ

shuijiao

8шт (230гр)

Домашние пельмени с мясной начинкой. Неострые.

Ингредиенты: говядина, лук, специи.



2800

КИТАЙСКИЕ ДАМПЛИНГИ ЖАРЕННЫЕ

jianjiao

8шт (230гр)

Обжаренные пельмени с мясом и хрустящей корочкой. Неострые.

Ингредиенты: говядина, лук, специи, масло.