

Быстрая доставка на дом

Еда на вынос и с доставкой

Айас Филаксеос 97 Лимасол

Тел. 77 77 17 07

Открыты ежедневно

12.00 – 14.45 и 17.30 – 23.00

Меню китайской кухни WOK N ROLL

Меню японской кухни SUSHIBOUTIQUE

Меню китайской кухни WOK N ROLL

острые блюда (могут быть изменены на ваш вкус)

постные блюда

СУПЫ

- 01. Острый & кислый суп
- 01В. Суп miso (японский стиль)
- 02. Суп со сладкой кукурузой и курицей
- 03. Особый суп из разных морепродуктов (креветки, мидии, кальмары) на 2 человека
- 04. Суп с клецками/ Суп с клецками или равиоли
- 05. Суп с курицей, грибами и лапшой

ЗАКУСКА

- 06. Блинчики, фаршированные овощами
- 06б. Блинчики, фаршированные креветками
- 07. Креветочные чипсы
- 08. Жаренные креветки на палочках
- 09. Ребрышки с медовым соусом
- 10. Ребрышки с шашлычным соусом
- 11. Клецка (бшт) 11В. Жаренные равиоли с морепродуктами
- 12. Жаренная морская водоросль
- 13. Креветки в кляре
- 14. Курица с сатэ на палочках
- 108. Мидии с соусом из черной фасоли или чесночным соусом

РИС

- 015. Обжаренный рис по-особому (креветки, кукуруза, курица и овощи)
- 016. Обжаренный рис с яйцом и овощами
- 017. Обжаренный рис с овощами
- 018. Рис вареный
- 019. Обжаренный рис в стиле Young Chow (с беконом, яйцом, креветками и зеленым горошком)
- 020. Обжаренный рис с курицей, овощами и ананасом
- 021. Обжаренный рис с луком 21В. Жареный рис с зеленым луком и яйцом
- 022. Обжаренный рис с морепродуктами

ЛАПША

- 023. Лапша с курицей и овощами
- 024. Лапша с говядиной и овощами
- 025. Лапша с овощами
- 026. Обжаренная вермишель (в сингапурском стиле)
- 027. Лапша с креветками, курицей и овощами
- 028. Лапша с курицей, капустой и орехом кешью

БЛЮДА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

- 029. Курица с ананасом в кисло-сладком соусе
- 030. Свинина с ананасом в кисло-сладком соусе
- 031. Королевские креветки в кисло-сладком соусе
- 032. Креветки в кисло-сладком соусе
- 033. Овощи в кисло-сладком соусе

БЛЮДА С ОСТРОЙ ПРИПРАВой

- 034. Курица с кари и овощами
- 035. Говядина с кари и овощами
- 036. Утка с кари и овощами
- 037. Креветки (8 шт.) с кари и овощами
- 038. Овощи с кари

БЛЮДА С СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ

- 039. Утка с измельченной кешью
- 040. Говядина в пиве с пюре из кешью
- 041. Кальмары
- 042. Креветки (8 шт.)
- 043. Говядина Wok n Roll (овощи, картофель, китайские грибы)

УТКА

- 044а. Жаренная утка по-пекински (6 блинчиков, овощи, соус)
- 044б. Жаренная утка по-пекински ½ (12 блинчиков, овощи, соус)
- 044в. Жаренная утка по-пекински целая (24 блинчиков, овощи, соус)
- 045а. Утка пикантная в кляре (6 блинчиков, овощи, соус)
- 045б. Утка пикантная в кляре ½ (12 блинчиков, овощи, соус)
- 045в. Утка пикантная в кляре целая (24 блинчиков, овощи, соус)
- 046. Утка с китайскими грибами и ростками бамбука
- 047. Утка в устричном соусе
- 048. Утка в соусе из манго

КУРИЦА

- 049. Курица в пиве с овощами
- 050. Курица по-особому(ростки бамбука, китайские грибы и овощи)
- 051. Курица с зеленым перцем в фасолевом соусе
- 052. Курица с овощами
- 053. Курица в соусе сатэ
- 054. Курица в лимонном соусе
- 055. Курица в арахисовом соусе
- 056. Курица с кешью
- 057. Курица в кляре
- 058. Курица со свежими грибами
- 059. Курица в устричном соусе
- 060. Курица в стиле Szechuan
- 061. Курица на палочках (5 кусочков)
- 062. Курица с имбирем и луком
- 063. Курица в кляре с сезамом

015 ИСКУССТВО И ДУША КИТАЙСКОГО КОТЕЛКА (the photo) next page

СВИНИНА

- 064. Ребрышки в пекинском стиле
- 065. Свинина с китайскими грибами и ростками бамбука
- 066. Свинина с овощами
- 067. Свинина в чесночном соусе
- 068. Свинина с имбирем и луком
- 069. Свинина в стиле Szechuan
- 070. Свинина с яйцом и овощами
- 071. Свинина в кляре с апельсиновым соусом

ГОВЯДИНА

- 072. Говядина с зеленым перцем и фасолевым соусом
- 073. Говядина с соусом сатэ
- 074. Говядина с китайскими грибами и ростками бамбука
- 075. Говядина с овощами и грибами
- 076. Говядина в кляре с соусом чили
- 077. Говядина в устричном соусе
- 078. Говядина в соусе из черного перца

МОРЕПРОДУКТЫ

- 079. Креветки в остром соусе
- 080. Креветки с имбирем и луком
- 081. Креветки с кешью
- 082. Креветки с овощами (8 шт)
- 083. Креветки с кешью и овощами (8шт)
- 084. Креветки с китайскими грибами и ростками бамбука
- 085. Креветки в остром соусе
- 086. Королевские креветки в чесночном соусе
- 087. Королевские креветки в лимонном соусе
- 088. Кальмары в остром соусе Szechuan
- 089. Кальмары в лимонном соусе
- 090. Кальмары Guandzhou (без соуса)
- 091. Ароматная лосось со сливками и овощами
- 092. Креветки темпура с овощами (японский стиль)
- 093. Креветки в соусе терьяки (8 шт)

ОВОЩИ

- 094. Обжаренные в масле ростки фасоли
- 095. Ассорти овощей в соусе
- 096. Обжаренные в масле брокколи с чесноком
- 097. Обжаренный в масле шпинат с чесноком
- 098. Грибы в устричном соусе
- 099. Ассорти овощей в соусе чили
- 100. Обжаренная в масле кочанная капуста в соевом соусе
- 101. Баклажаны с соусом miso
- 102. Жаренная картошка

САЛАТЫ

- 103. Сатал из курицы в сухарях и сезамом
- 103а. Салат из курицы с лимонным соусом
- 104. Салат из креветок и апельсина

ДЕССЕРТ

- 105. Жаренный банан
- 106. Жаренный ананас
- 107. Личы (азиатский фрукт)

Газированный напитки

Соки

Меню на 2 персоны

- 006. Блинчик, фаршированный овощами (2шт)
- 008. Жаренные креветки с сезамом (2шт)
- 016. Обжаренный рис с яйцом и овощами
- 029. Курица с ананасом в кисло-сладком соусе
- 044а. Жаренная утка по-пекински (6 блинчиков, овощи, соус)

Меню на 4 персоны

- 006. Блинчик, фаршированный овощами (4шт)
- 036. Утка с кари и овощами
- 056. Курица с кешью
- 042. Креветки (8 шт.)
- 025. Лапша с овощами
- 021. Обжаренный рис с луком
- 018. Рис вареный

Меню на 6 персоны

- 013. Креветки в кляре
- 045б. Утка пикантная в кляре ½ (12 блинчиков, овощи, соус)
- 068. Свинина с имбирем и луком
- 029. Курица с ананасом в кисло-сладком соусе
- 072. Говядина с зеленым перцем и фасолевым соусом
- 016. Обжаренный рис с яйцом и овощами
- 017. Обжаренный рис с овощами
- 025. Лапша с овощами
- 050. Курица по-особому(ростки бамбука, китайские грибы и овощи)
- 014. Курица сатэ на палочках (6шт.)

Остается работать на ланч?

Мы предлагаем блюда на ланч с 12.00 до 14.45

Наслаждайтесь вкусной едой в офисе или дома!

Меню на 1 человека включает

- АА. Креветки + 1 блинчик, фаршированный овощами+рис с яйцом или овощами + любое блюдо (курица, говядина, свинина)
- ББ. 2 блинчика, фаршированных овощами + любое блюдо из лапши
- ВВ. Креветки + 1 блинчик, фаршированный овощами + вареный рис или с овощами + любое блюдо из креветок или кальмара или осьминога

Меню японской кухни

А. Нигири-суши

Хорошо приготовленный суши-рис с верхней начинкой

Подается по 2 шт.

A01. Лосось

A02. Лосось, авокадо

A03. Лосось, лимон

A04. Лосось, сыр

A05. Тунец

A06. Тунец, авокадо

A07. Авокадо, крабовый соус

A08. Креветки

A09. Омлет

A10. Угорь

A11. Треска

A12. Осьминог

A13. Икра лосося

A14. Икра летучей рыбы

A15. Икра летучей рыбы с васаби

В. Маки

Роллы из морской водоросли, начиненные рисом и другой начинкой

Подается по 6 шт.

V01. Лосось, авокадо, сыр Филадельфия

V02. Лосось, авокадо, огурец, черные семечки сезама

V03. Острая лосось, авокадо, японский майонез

V04. Крабовое мясо, авокадо, соус Бутик

V05. Крабовый соус, листья салата, ананас, хлопья темпура

V06. Креветки, японский майонез, хлопья темпура

V07. Авокадо, огурец, кукуруза, морковь

V08. Тунец, лук

V09. Острый тунец, авокадо, японский майонез, сыр Филадельфия

V10. Маки бутик (лосось, кожа лосося, тунец,

морской окунь, японский майонез)

C. Маки гарден

Суши роллы, начиненные рисом и начинкой, в листьях салата

Подается по 6 шт.

C01. Креветки темпура, авокадо, медовый соус терьяки, хлопья темпура

C02. Угорь, крабовый соус

C03. Лосось с манго

C04. Овощи

D. VIP list | VIP лист

Appetizers & Salads Закуски и салаты

D01. Edamame Boiled Green Soybeans |

Соленая зеленая фасоль из сои

D02. Wakame (Seaweed) Salad |

Салат из морской водоросли

D03. Sashimi & Rice Salad

Sushi Rice, Tuna, Prawn, Salmon, Sea

bass, Cherry Tomatoes, chopped

radish, dressing on the side |

Сашими и салат из риса

Суши рис, тунец, креветка, лосось, морской окунь, помидоры черри,

редис, подается с соусом

D04. Ramen Noodle Salad

Japanese Ramen noodles with sushi

topping(crabsticks, egg omelette,

prawn) plus vegetables

Салат с японскими макаронами вида рамен,

Овощи и суши продукты (омлет, крабовые палочки, креветка)

D05. Sashimi Fusion Salad

Salmon, tuna, crabmeat, tempura veg,

sauce

Салат сашими (лосось, тунец,

Крабовое мясо, овощи темпура, соус)

D06. Boutique's Taco Fusion (2pcs)

Tuna, Salmon, Salmon Skin or

Tempura Prawns

Тако с лососсем, кожей лосося, тунцом или

Темпура с креветкой

E. Калифорния роллы

Изнаночные роллы

Подается по 6 шт.

E01. Лосось Калифорнии (лосось,ю огурец, авокадо, японский майонез)

E02. Овощи Калифорнии (огурец, авокадо, листья салата, морковь)

E03. Креветки Калифорнии (креветки, японский майонез,икра)

E04. Тунец Калифорнии (тунец, сыр Филадельфия, авокадо, икра)

НОВОЕ ИСКУССТВО СУШИ - new sushi art

E05. Острая Калифорния (крабовый салат, авокадо, острый соус, икра)

E06. Кристальные креветки Калифорнии (креветки, медовый соус, черные и белые семена сезама)

E07. Креветки темпура Калифорнии (креветки темпура, крабовый салат, авокадо, хлопья темпура)

E08. Калифорния в стиле бутик (бутик соус, ананас, крабовое мясо, авокадо, черные и белые семена сезама)

E09. Калифорнийский морской угорь

(угорь, соус теригьяки, мед и икра)

F.Другие блюда

F01. Бутик роллы (лосось, кожа лосося, туней, треска, яаонский майонез, хлопья темпура)

F02. Rainbow roll

Ролл в стиле радуги

(авокадо, лосось, тунец, осьминог, морской окунь)

F03. Egg roll

Omelette, tobiko, miso sauce |

Ролл из омлета (омлет, тобико, соус miso)

F04. Salmona Roll / Ролл из лосося

F05. Ролл, начиненный с сакэ из маринованной лосося

G. Сашими

Подается по 5 шт.

G01. Тунец

G02. лосось

G03. Острый тунец

G04. Креветки

G05. Треска

G06. Угорь

Блюда на одной тарелке

Только для вас

2 нигири с лососем, 2 нигири с тунцом, 8 роллов Калифорнии с креветками темпура

Для любителей, 16 шт.

2 нигири с лососем, 2 нигири с тунцом и авокадо, 8 роллов Калифорнии с лососем, 6 маки с крабовым соусом

Суши блюда , 26 шт.

2 нигири с креветкой, 2 нигири омлета, 2 нигири с лососем, 8 кристалльные креветки Калифорнии, 6 маки креветок темпура, 6 маки с лососем, авокадо, огурец, черные семена сезама

Бизнес меню , 22 шт.

4 нигири с лососем, 4 нигири с тунцом, 6 маки с креветками,, японский майонез, хлопья темпура, 8 острой Калифорнии

Блюда бутика, 36 шт.

5 сашими с лососем, 5 сашими с тунцом, 2 нигири суши с авокадо, крабовый соус, 2 нигири с треской, 8 5 сашими с лососем, 5 сашими с тунцом, 2 нигири суши с авокадо, крабовый соус, 2 нигири с треской, 8 Калифорния в стиле бутик, 6 маки с креветками, японский майонез, хлопья темпура, 8 роллов бутика

Roll Platter (exclusively rolls) 48pcs

6pcs Maki Salmon, Avocado,

Philadelphia Cheese, 6pcs Maki

Prawn, Japanese Mayonnaise,

Tempura Flakes, 6pcs Maki Garden

Unagi, Crabstick sauce, 8pcs

California Salmon, 8pcs California

Tuna, 8pcs California Tempura

Shrimp, 8pcs Rainbow roll €43.00

Эксклюзивные роллы 48 шт.

6 шт. маки лосося, авокадо, сыр Филадельфии,

6 шт. маки креветки, японский майонез, хлопья темпура,

6 шт.маки угря, крабовый соус, 8 шт. Калифорнийского лосося,

8 шт. Калифорнийского тунца, 8 шт. Калифорнийских креветок,

8 шт. роллы в стиле радуги

Funky Platter

4pcs Boutiques Taco Fusion,

One Salmon Fusion Salad,

2 Salmon Nigiri, 2 Octopus Nigiri,

6pcs Maki Spicy Tuna, 6pcs Maki

Boutique, 6pcs Maki Garden Mango

Salmon, 8pcs California Spicy,

8pcs California Crystal Shrimp, 3pcs

Sashimi Tuna, 3pcs Sea bass €69.00

Большая тарелка

4 шт. Бутик тако фьюжен, 1 салат из лосося,

2 нигири из лосося, 2 нигири из осьминога,

6 шт. Маки острого тунца, 6 шт. Маки бутик,

6 шт. Маки лосося с манго, 8 шт. Калифорнийской пикантности,

8 шт. Калифорнийских креветок, 3 шт. тунца сашими, 3 шт. морского окуня

DESSERT | етидбортлю Десерт

Sushi Boutique Special €5.20

Особы десерт от суши бутик

Все нигири маки роллы , сашими подаются с васаби, соленным имбирем , соевым соусом и палочками.

Шампанское (champagne bar)

CATERING | party menu Меню для вечеринок

For 10 Persons | на 10 человек

124pcs + 4 Appetisers 124 шт + 4 закуски

A01(10pcs| 10 шт), A08(10pcs/ 10 шт), B01(12pcs/12шт),

B06(12pcs/12 шт), C03(12pcs/12 шт), E01(16pcs/16 шт),

E4(16pcs/16 шт), E7(16pcs/16 шт), D01(2portions /2порции),

D02(2portions/2 порции), G01(10pcs/10шт),

G02(10pcs/10шт)

Costs/Цена €170 (€17.00 per person/ на человека)

For 15 Persons / на 15 человек

A2 (15pcs/15 шт), A5 (15pcs/15 шт), B02 (18pcs/18 шт),

B04 (18pcs/18 шт), C02 (18pcs/18 шт), E01(24pcs/24 шт),

E03 (16pcs/16 шт), F01 (24pcs/24 шт), G2 (15pcs/15 шт),

G05 (15pcs/15 шт), D04 (4 portions/4 порции)

Cost / цена €250 (€16.60 per person/ на человека)

For 20 Persons / на 20 человек

(Variety of the two cuisines / комбинация 2 кухонь)

From Wok n Roll / от Wok n Roll:

44с (with pancakes/с блинами), 19 (4 portions/4 порции),

17 (4 portions/4 порции), 29 (4 portions/4 порции),

50 (4 portions/4 порции), 72 (4 portions/4 порции)

From Sushi Boutique /от суши бутик:

B01 (3), B04 (3), C01 (3), C02 (3),

E01 (3), E07 (3), E04 (3)

Cost/ цена : €290 (€14.50 per person/ на человека)

Please note /Примечание:

The above menu is a sample. Please

contact us to change or make a tailor

made menu for your Party or

Catering. Contact Marinos on

working hours at

77771707 or 96791345.

Вышеуказанное меню является примерным.

Просьба позвонить нам заранее для того, чтобы

изменить или составить меню для Вашей вечеринки.

Вы можете позвонить Мариносу в рабочие часы по тел.

77771707 или 96791345.

CHAMPAGNE BAR | wine list

Шампанское / вина

Moet Chandon Brut 75cl / брут €48

Moet Chandon Brut 375ml / брут €30

Moet Chandon Rose 75cl €60

Veuve Clicquot Ponsardin 75cl €54

Bava Malvasia Rose 75cl €20

Lambrusco Rosato Sparklin wine / игристое вино . €8.50

Tsiakkas Xynisteri White wine / белое вино €10.50

Tsiakkas Rodinos Rose wine / розовое вино €11

Tsiakkas Porfyros Red Dry wine / красное сухое вино €10.50

Наши клиенты заслуживают наилучшего!

Именно поэтому мы предлагаем вам....

Количество – качество – верность

Я люблю мой WOK N ROLL & SUSHI BOUTIQUE

97 Анос Филаксеос!

Обратная связь