

# SPECIJAL MENU 1 - 199,00 kn

ZA DVIJE OSOBE - FOR TWO PERSONS

KISELKASTO LJUTA JUHA  
Hot and sour soup



HRSKAVO PRŽENA PROLJETNA ROLADA  
Spring - rolls



KOCKASTO NAREZANO PILEĆE MESO "GONBAO" (ljuto)  
Chicken "Gonbao" style (hot)



HRSKAVO PRŽENA PATKA SA SLATKO-KISELIM UMAKOM  
Crispy fried duck with sweet and sour sauce



KUHANA RIŽA  
Cooked rice



PEČENO VOĆE  
Fried fruits

欢迎  
光临

DOBRO  
DOŠLI

## SPECIAL MENU 2 - 228,00 kn

---

ZA DVIJE OSOBE FOR TWO PERSONS

SALATA S PILEĆIM MESOM (ljuto)  
Salad with chicken (hot)



SVINJETINA "CHAO SHAO»  
Pork „Chao Shao“



KISELKASTO LJUTA JUHA  
Hot and sour soup



HRSKAVO PRŽENA PROLJETNA ROLADA  
Spring rolls



SVINJETINA NA „SZECHUAN“ NAČIN (ljuto)  
Pork „Szechuan“ style



HRSKAVO PRŽENA PILETINA SA SLATKO KISELIM UMAKOM  
Crispy chicken with sour-sweet sauce



KUHANA RIŽA  
Cooked rice



PEČENO VOĆE  
Fried fruits

欢迎光临

DOBRO  
DOŠLI

# SPECIJAL MENU 3 - 298,00 kn

ZA TRI OSOBE - FOR THREE PERSONS

KISELKASTO LJUTA JUHA  
Hot and sour soup



HRSKAVO PRŽENA PROLJETNA ROLADA  
Spring rolls



HRSKAVA PILETINA SA SLATKO KISELIM UMAKOM  
Crispy chicken with sour-sweet sauce



SVINJSKO MESO NA „SZECHUAN“ NAČIN  
Pork a la „Szechuan“ (hot)



JUNETINA S LUKOM  
Beef with onion



KUHANA RIŽA  
Cooked rice



PEČENO VOĆE  
Fried fruits

欢迎光临

DOBRO  
DOŠLI

## SPECIJAL MENU 4 - 329,00 kn

ZA TRI OSOBE - FOR THREE PERSONS

SALATA S PILEĆIM MESOM  
Salad with chicken (hot)



SVINJETINA "CHAO SHAO»  
Pork „Chao Shao“



SALATA S JUNETINOM  
Salad with beef



KISELKASTO LJUTA JUHA  
Hot and sour soup



HRSKAVO PRŽENA PROLJETNA ROLADA  
Spring rolls



PANIRANI OSLIĆ U SLATKO KISELOM UMAKU  
Fried fish in sweet and sour sauce



PILE A LA „GONBAO“  
Chicken a la „Gonbao“



HRSKAVA PATKA  
Crispy duck



KUHANA RIŽA  
Cooked rice



PEČENO VOĆE  
Fried fruits

欢迎光临

DOBRO  
DOŠLI

## SPECIJAL MENU 5 - 399,00 kn

ZA ČETIRI OSOBE FOR FOUR PERSONS

KISELKASTO LJUTA JUHA

Hot and sour soup



HRSKAVO PRŽENA PROLJETNA ROLADA

Spring rolls



PILE S BAMBUSOM I GLJIVAMA

Chicken with bamboo-shoots and mushrooms



HRSKAVO PRŽENA PATKA SA SLATKO KISELIM UMAKOM

Crispy duck with sweet and sour souce



SVINJSKO MESO U SLATKO KISELOM UMAKU

Pork with sweet and sour souce



JUNETINA A LA „SZCHUAN“ (ljuto)

Beef „Szchuan“ style



KUHANA RIŽA

Cooked rice



PEČENO VOĆE

Fried fruits

歡迎光臨

DOBRO  
DOŠLI

Bože Milanovića 18 - Rijeka - Tel.: 051/513 034

## SPECIJAL MENU 6 - 449,00 kn

ZA ČETIRI OSOBE - FOR FOUR PERSONS

SALATA S PILEĆIM MESOM (ljuto)  
Salad with chicken (hot)



SVINJETINA "CHAO SHAO»  
Pork „Chao Shao“



SALATA S JUNETINOM  
Salad with beef



SALATA OD GAMBERA  
Shrimps salad



KISELKASTO LJUTA JUHA  
Hot and sour soup



HRSKAVO PRŽENA PROLJETNA ROLADA  
Spring rolls



KOCKASTO NAREZANO PILEĆE MESO A LA „GONBAO“ (ljuto)  
Chicken „Gonbao“ style (hot)



HRSKAVO PRŽENA PATKA SA SLATKO KISELIM UMAKOM  
Crispy duck with sweet and sour souce



JUNETINA S PAPRIKOM  
Beef with vegetables



PRŽENA RIBA S BAMBUSOM I GLJIVAMA  
Fried fish with bamboo-shoots and mushrooms



KUHANA RIŽA  
Cooked rice



PEČENO VOĆE  
Fried fruits

歡迎光臨

DOBRO  
DOŠLI

## HLADNA PREDJELA COLD DISHES

欢迎  
光临

10. MIJEŠANA SALATA  
Mixed salad



12,00 kn

11. SALATA OD KUPUSA (ljuto)  
Cabbage salad (hot)

12,00 kn

12. SALATA OD STAKLENIH REZANACA  
Salad with "Glassnoodles"

20,00 kn

13. SALATA OD TRI VRSTE MESA  
Salad with three kind of meat

19,00 kn

14. SALATA OD KRSTAVACA  
Salad with

14,00 kn

15. SALATA OD GAMBERA  
Shrimps salad

35,00 kn

- D** 16. SEZONSKA SALATA SA PILEĆIM MESOM (ljuto)  
**O** Salad with chicken

19,00 kn

- B** 18. SALATA OD SVINJETINE "CHAO SHAO"  
**R** Pork salad "chao shao"  
**O**

19,00 kn



**D**  
**O**  
**S**  
**L**  
**I**

## JUHE - SOUPS

欢迎  
光临

20. JUHA OD PLODOVA MORA  
Sea food soup

18,00 kn

21. KISELKASTO LJUTA JUHA  
Hot and sour soup

12,00 kn

22. JUHA OD KUKURUZA I JAJA  
Corn and egg soup

12,00 kn

23. WAN-TAN JUHA  
Wan Tan soup

12,00 kn

24. JUHA OD POVRĆA  
Vegetable soup

10,00 kn

25. PILEĆA JUHA S REZANCIMA  
Chicken noodle soup

14,00 kn

26. JUHA OD RAJČICA I JAJA  
Tomato and egg soup

12,00 kn

27. PILEĆA JUHA S BAMBUSOM I GLJIVAMA  
Chicken soup with bamboo-shoots and mushrooms

15,00 kn

28. JUHA SA STAKLENIM REZANCIMA I POVRĆEM  
Soup with "Glassnoodle" and vegetable

15,00 kn

DO  
BO  
RO  
  
DO  
Š  
LI





## TOPLA PREDJELA HOT APPETIZERS

欢迎  
光临

30. HRSKAVO PRŽENA PROLJETNA ROLADA  
Spring rolle

16,00 kn

31. POHANO POVRĆE  
Deep fried vegetables in batter

16,00 kn

32. ČIPS OD JASTOGA  
Lobster chips

18,00 kn



33. „JIAO-ZI“ PIRJANI MESNI DOMAĆI RAVIOLI  
„Jiao Zi“ home made dumplings filled

25,00 kn

331. KINESKI PRŽENI KRUH SA MESOM „XIAO LONG BAO“  
Chinese fried bread with meat

25,00 kn

34. „SHAO-MAI“ RAVIOLI NA PARI SA GAMBERIMA  
„Shao Mai“ stemed dumplings with shrimps

39,00 kn

35. PRŽENI WAT-TAN  
Fried Wan - Tan

18,00 kn

37. PRŽENA PILEĆA KRILCA (POHANA)  
Deep fried chicken wings in batter

23,00 kn

38. PRŽENA SVINJSKA REBARCA  
Fried spare ribis

25,00 kn

391. POHANI ŠTAPIĆI OD RAKOVA  
Deep fried crab sticks

22,00 kn

39. POMFRIT  
Pommesfrites

12,00 kn



DOBRO  
DOŠLI

## DOMAĆA TJESTENINA HOME MADE NOODLES

欢迎  
光临

- |   |          |
|---|----------|
| 40. PEČENI DOMAĆI REZANCI S POVRĆEM<br>Fried noodles with vegetables                    | 29,00 kn |
| 41. PEČENI DOMAĆI REZANCI S TRI VRSTE MESA<br>Fried noodles with three kind of meat     | 39,00 kn |
| 42. PEČENI DOMAĆI REZANCI S PILETINOM I CURRYEM<br>Fried noodles with chicken and curry | 39,00 kn |
| 43. PEČENI DOMAĆI REZANCI S GAMBERIMA<br>Fried noodles with shrimps                     | 50,00 kn |
| 44. JUHA S REZANCIMA S TRI VRSTE MESA<br>Noodles soup with three kind of meat           | 40,00 kn |



## RIŽA - RICE

- |  |          |
|--|----------|
| 45. PIRJANA RIŽA S JAJIMA I POVRĆEM<br>Fried rice with eggs and vegetables   | 29,00 kn |
| 46. PIRJANA RIŽA S TRI VRSTE MESA<br>Fried rice with three kinds of meat     | 39,00 kn |
| 47. PIRJANA RIŽA SA PILETINOM I CURRYEM<br>Fried rice with chicken and curry | 39,00 kn |
| 48. PIRJANA RIŽA SA GAMBERIMA<br>Fried rice with shrimps                     | 50,00 kn |
| 49. KUHANA RIŽA<br>Cooked rice   | 8,00 kn  |



## KRUH - BREAD

- |  |         |
|--|---------|
| 143. KINESKI KRUH NA PARI<br>Steamed chinese bread | 8,00 kn |
| 144. PRŽENI KINESKI KRUH<br>Fried chinese bread    | 8,00 kn |



DOBRO

DOŠLI

## MORSKI SPECIJALITETI - SEAFOOD RIBA - FISH

欢迎  
光临

- |  |  |          |
|--|--|----------|
| 50. PEČENA RIBA S POVRĆEM<br>Fried fish with vegetables                              |  | 50,00 kn |
| 51. PEČENA RIBA S BAMBUSOM I GLJIVAMA<br>Fried fish with bamboo-shoots and mushrooms |  | 50,00 kn |
| 52. PEČENA RIBA NA „SZECHUAN“ NAČIN (ljuto)<br>Fried fish „Szechuan“ style (hot)     |  | 50,00 kn |
| 53. PANIRANA RIBA U SLATKO-KISELOM UMAKU<br>Fried fish in sweet and sour sauce       |  | 50,00 kn |
| 113. ŠKARPINA (U SLATKO-KISELOM UMAKU)<br>Grooper in sweet-sour sauce                |  | 60,00 kn |
| 114. ŠKARPINA NA „SZECHUAN“ NAČIN (ljuto)<br>Grooper „Szechuan“ style (hot)          |  | 60,00 kn |

## ŠKAMPI - SHRIMPS

- |  |  |           |
|--|--|-----------|
| 54. ŠKAMPI S CASHOUM<br>Shrimps with cashew-nuts                             |  | 115,00 kn |
| 55. ŠKAMPI S BAMBUSOM I GLJIVAMA<br>Shrimps with bamboo-shoots and mushrooms |  | 119,00 kn |
| 56. PRŽENI ŠKAMPI U TIJESTU<br>Deep fried shrimps in batter-sweet and sour   |  | 110,00 kn |
| 57. ŠKAMPI U LJUTOM UMAKU<br>Shrimps in hot sauce                            |  | 119,00 kn |
| 571. POHANE KOZICE<br>Breaded shrimps  |  | 80,00 kn  |
| 572. KOZICE SA POVRĆEM I ANANASOM<br>Shrimps with vegetables and pineapple   |  | 80,00 kn  |

DOBRO  
DOŠLI

## LIGNJE - CUTTLE FISH

58. LIGNJE S POVRĆEM  
Cuttle fish with vegetables 50,00 kn
59. LIGNJE NA „SZECHUAN“ NAČIN  
Cuttle fish „Szechuan“ style 50,00 kn
591. PRŽENE LIGNJE (POHANE)  
Deep fried cutterfish in batter 50,00 kn



欢迎  
光临

## PATKA - DUCK

888. PEKINŠKA PATKA ZA ČETIRI OSOBE  
(Naručuje se dva dana unaprijed)  
Peking duck for four persons 370,00 kn
60. HRSKAVA PATKA S BAMBUSOM I GLJIVAMA  
Crispy duck with bamboo-shoots and mushrooms 95,00 kn
61. HRSKAVA PATKA SA SLATKO-KISELIM UMAKOM  
Crispy duck with sweet and sous sauce 90,00 kn
- D** 62. HRSKAVA PATKA NA „SZECHUAN“ NAČIN (ljuto) 95,00 kn  
**O** Crispy duck „Szechuan“ style (hot)  
**B**  
**R**  
**O**
621. HRSKAVA PATKA NA „BUDDHA“ NAČIN 95,00 kn  
Crispy duck „Buddha“ style
110. HRSKAVO PEČENA PATKA S PALAČINKAMA  
I KINESKIM UMAKOM 119,00 kn  
Crispy fried duck with pancakes and sauce
117. HRSKAVA PATKA SA ANANAS SOSOM 95,00 kn  
Crispy duck with pineapple



**D**  
**O**  
**Š**  
**L**  
**I**

## PILETINA - CHICKEN

- |      |   |          |
|------|---|----------|
| 63.  | PILE SA CHASOU ORASIMA<br>Chicken with cashou nuts  | 55,00 kn |
| 64.  | PILE A LA „GONBAO“ (ljuto)<br>Chicken a la „Gonbao“ (hot)   | 55,00 kn |
| 65.  | PILE U „OYSTER“ UMAKU<br>Chicken in „oyster“ sauce  | 55,00 kn |
| 66.  | PILE S BAMBUSOM I KINESKIM GLJIVAMA<br>Chicken with bamboo-shoots and mushrooms                       | 55,00 kn |
| 67.  | PILE SA ŠAMPINJONIMA<br>Chicken with champignons  | 55,00 kn |
| 68.  | PILE SA CURRYJEM I POVRĆEM<br>Chicken with curry  | 55,00 kn |
| 69.  | POHANO PILE SA SLATKO-KISELIM UMAKOM<br>Deep fried chicken in butter sweet and sour                   | 50,00 kn |
| 691. | PILE S POVRĆEM<br>Chicken with vegetables   | 55,00 kn |
| 692. | PILE NA «SZECHUAN» NAČIN (ljuto)<br>Chicken „Szechuan“ style (hot)                                    | 55,00 kn |
| 111. | HRSKAVO PEČENA PILETINA SA SLATKO<br>KISELIM UMAKOM<br>Crispy fried chicken with sweet and sour sauce | 55,00 kn |
| 112. | PEČENA PILETINA SA KRIŠKAMA LIMUNA<br>Fried chicken with lemon slices                                 | 55,00 kn |
| 118. | POHANA PILEĆA PRSA U SLATKO KISELOM<br>LJUTOM UMAKU<br>Deep fried chicke meat in sweet-sour sauce     | 65,00 kn |
| 119. | PRŽENA PILETINA SA SEZAMOM<br>Fried chicken with sesame   | 60,00 kn |



欢迎  
光临

DOBRO  
DOŠLI



## SVINJETINA - PORK

- |   |          |
|---|----------|
| 70. SVINJSKO MESO NA „SZECHUAN“ NAČIN (ljuto)<br>Pork „Szechuan“ style                      | 55,00 kn |
| 71. MESO NA „YUXIANG“ NAČIN (ljuto)<br>Pork „Yuxiang“ style                                 | 56,00 kn |
| 72. OSAM BLAGA (TRI VRSTE MESA I POVRĆA, LJUTO)<br>Eight treasures (hot)                    | 55,00 kn |
| 73. POHANO SVINJSKO MESO U SLATKO-KISEL. UMAKU<br>Deep fried pork in batter sweet and sour  | 55,00 kn |
| 74. SVINJSKO MESO S BAMBUSOM I GLJIVAMA<br>Pork with bamboo-shoots and mushrooms            | 55,00 kn |
| 75. SVINJSKO MESO NA „GAMBIAN“ NAČIN (ljuto)<br>Pork „Gambian“ style (hot)                  | 55,00 kn |
| 76. SVINJSKO MESO U „BABI PANGANG“<br>Crispy pork with sweet-sour and hot sauce             | 55,00 kn |
| 115. HRSKAVA POHANA SVINJETINA U UMAKU<br>OD NARANČE<br>Crispy fried pork with orange sauce | 59,00 kn |



欢迎  
光临

## JUNETINA - BEEF

- |   |          |
|---|----------|
| 80. JUNETINA NA „GAMBIAN“ NAČIN (ljuto)<br>Beef „Gambian“ style (hot)                           | 60,00 kn |
| 81. JUNETINA S POVRĆEM<br>Beef with vegetables  | 55,00 kn |
| 82. JUNETINA S CURRYJEM<br>Beef with curry  | 59,00 kn |
| 83. JUNETINA S BAMBUSOM I GLJIVAMA<br>Beef with bamboo-shoots and mushrooms                     | 59,00 kn |
| 84. JUNETINA S LUKOM<br>Beef with onion   | 55,00 kn |
| 85. JUNETINA A LA „SZECHUAN“ (ljuto)<br>Beef „Szechuan“ style (hot)                             | 59,00 kn |
| 87. JUNETINA S PAPRIKOM<br>Beef with green-pepper   | 59,00 kn |
| 116. HRSKAVA POHANA JUNETINA U SLATKO<br>KISELOM UMAKU<br>Crispy fried beef in sweet-sour sauce | 60,00 kn |



DOBRO  
DOŠLI

## POVRĆE - VEGETABLES

欢迎  
光临

- |  |  |          |
|--|--|----------|
| 90. RAJČICE SA JAJIMA<br>Tomato with eggs  |  | 35,00 kn |
| 91. PIRJANO MJEŠANO POVRĆE<br>Fried vegetable                                    |  | 35,00 kn |
| 92. PIRJANI BAMBUS I KINESKE GLJIVE<br>Fried bamboo-shoots and mushrooms         |  | 45,00 kn |
| 93. PIRJANI „STAKLENI REZANCI“ S POVRĆEM<br>Fried „Glassnoodles“ with vegetables |  | 39,00 kn |
| 94. PIRJANI „STAKLENI REZANCI“ S GAMBERI<br>Fried „Glassnoodles“ with gamberi    |  | 69,00 kn |
| 95. SEZONSKO POVRĆE<br>Fried „Glassnoodles“ with vegetables                      |  | 45,00 kn |

## TIE-PAN SHA-GOU

DO  
BO  
RO  
DO  
Š  
LI

- |   |  |           |
|---|--|-----------|
| 120. „TIE-PAN“ TRI VRSTE MESA I POVRĆA<br>„Tie-Pan“ three kind of meat and vegetables                           |  | 60,00 kn  |
| 121. „TIE-PAN“ MONGOLSKO MESO PILETINA<br>„Tie-Pan“ three kind of meat and vegetables                           |  | 65,00 kn  |
| 122. „TIE-PAN“ JUNETINA U UMAKU OD OŠTRIGA<br>„Tie-Pan“ beef with oyster sauce                                  |  | 65,00 kn  |
| 123. „TIE-PAN“ ŠKAMPI (ljuto)<br>„Tie-Pan“ shrimps (hot)  |  | 120,00 kn |
| 124. „TIE-PAN“ PATKA (ljuto)<br>„Tie-Pan“ duck (hot)  |  | 110,00 kn |
| 125. „TIE-PAN“ STAKLASTI REZANCI SA SVINJETINOM<br>„Tie-Pan“ glassnoodles with pork                             |  | 50,00 kn  |
| 126. „TIE-PAN“ REZANCI S PLODOVIMA MORA<br>„Tie-Pan“ noodles with sea food                                      |  | 65,00 kn  |
| 128. „TIE-PAN“ PILEĆI RAŽNJIĆI S KIKIRIKI UMAKOM (ljuto)<br>„Tie-Pan“ chicken on spieß with peanuts sauce (hot) |  | 65,00 kn  |
| 129. „TIE-PAN“ MONGOLSKO MESO<br>„Tie-Pan“ mongo  |  | 69,00 kn  |

## JANJETINA - LAMB

欢迎  
光临

131. „TIE-PAN“ JANJETINA S PORILUKOM  
„Tie-Pan“ lamb with leek 80,00 kn
132. „TIE-PAN“ JANJETINA S BAMBUSOM I GLJIVAMA  
„Tie-Pan“ lamb with bamboo-shoots and mushrooms 80,00 kn
133. „TIE-PAN“ JANJETINA NA „SZECHUAN“ NAČIN (ljuto)  
„Tie-Pan“ lamb „Szechuan“ style (hot) 80,00 kn

## DESERTI - DESSERTS

100. PEČENE BANANE  
Fried bananas 12,00 kn
101. PEČENE JABUKE  
Fried apples 12,00 kn
102. PEČENI ANANAS  
Fried pineapple 12,00 kn
103. PEČENI SLADOLED  
Fried icecream 20,00 kn
104. PEČENO VOĆE SA SLADOLEDOM  
Fried fruits with icecream 20,00 kn
105. SLADOLED U ŠALICI  
Icecream 12,00 kn
106. PEČENI LITCHI  
Roast leechy 18,00 kn
107. KOMPOT LITCHI  
Boiled leechy 18,00 kn



DOBRO  
DOPOLNI