

自古之今中国已有五千多年历史，而中国更以农业为主，而且食物与我国之关连那更是重要。古语有云(国以民为重,民以食为先)之说法，而今日我和我的工作伙伴诚意邀请大家到四季酒店内之东方季节厅齐来品尝我们新一代的港式粤菜……
请慢用

На протяжении столетий жители Китая знают и ценят важность хорошей пищи.

Для них, хорошая пища – это пища, приготовленная из натуральных ингредиентов, которые сохраняют свои полезные свойства в процессе приготовления и сервировки.

Старая китайская пословица гласит:

“Прежде чем услышать о названии ресторана, нужно услышать о вкусе еды, которую в нем подают.”

Следуя этим мудрым словам, наша команда поваров Востока с гордостью приглашает Вас отведать ее кулинарные творения и “познать наилучшее” из Кантонского и Гонконгского стилей китайской кухни.



汤羹 СУПЫ

€

- | | |
|---|-------|
| 1. 蟹肉酸辣汤 | 8.00 |
| Кисло-острый суп с мясом краба | |
| 2. 红烧海鲜羹 | 10.50 |
| Бульон из тушеных морепродуктов
<i>со стеклянной лапшой, бамбуковыми грибами и ассорти из морепродуктов</i> | |
| 3. 鸡茸粟米羹或虾粒粟米羹 | |
| Суп со сладкой кукурузой | |
| a. 鸡茸粟米 | 7.50 |
| <i>с курицей</i> | |
| b. 虾粒粟米 | 8.50 |
| <i>с рубленой креветкой</i> | |
| 4. 港式云吞汤 | 8.00 |
| Суп Вонтон с курицей и креветками
<i>с бульоном из сушеных креветок, яичной лапшой и листьями салата</i> | |
| 5. 龙虾金瓜鱼子汤 | 13.50 |
| Суп-пюре из медленно томленной тыквы
<i>с кубиками лобстера, апельсиновой икрой и медом</i> | |
| 6. 粤式鲈鱼汤 | 10.50 |
| Двойной суп с сибасом
<i>с кусочками сибаса, грибами и капустой пак-чой</i> | |



前菜及点心

ЗАКУСКИ И ПЕЛЬМЕНИ

€

7. 素菜春卷 7.50
Овощные спринг роллы
начиненные ростками бобов и пекинской капустой, подаются со сливовым соусом (2 шт.)
8. 鸡粒生菜包 13.00
Поджаренный куриный фарш
с овощами, грибами и кедровыми орешками, подается с салатом айсберг и жареной бобовой лапшой
9. 金丝虎虾 15.00
Черные тигровые креветки
в восточном кляре, с кубиками маринованных овощей, майонезом и мелконарезанным картофелем (2 шт.)
10. 龙鬚炸虾丸 13.00
Жареные креветочные шарики “Seasons Oriental”
в хрустящей рисовой лапше, с водяным орехом, кинзой и кисло-сладким соусом (2 шт.)
11. 芝麻叉烧卷 11.00
Кунжутные роллы Char Siu
начиненные медовой свиной барбекю и кубиками ананаса (2 шт.)
12. 椒盐吊片 9.50
Хрустящие кальмары с солью и перцем
приправленные сладким перцем, имбирем, луком, базиликом, кунжутом и китайскими специями
13. 四川红油抄手 12.00
Пельмени с курицей, приготовленные на воде
с кориандром, капустой, овощами и маслом чили, подаются с соусом Ким-чи (4 шт.)
14. 鱼子鲜虾饺 13.00
Паровые пельмени с креветкой “Har Kaw”
начиненные побегами бамбука, завернутые в тесто из пшеничной муки и присыпанные апельсиновой икрой (4 шт.)



€

15. 云南野菌鸡粒烧卖 12.00
“Siu Mai” с курицей
паровые пельмени с мясом курицы и лесными грибами (4 шт.)
16. 香芹带子饺 13.00
Пельмени с морским гребешком
с креветочным фаршем, кубиками сельдерея и соусом XO (4 шт.)
17. 鲍汁 碧绿龙虾饺 7.50
Паровые пельмени со свежим лобстером
с кубиками лобстера, крабовым мясом и шпинатом, на подушке из грибов энoki с соусом Абалон (цена за штуку)
18. 黑松露什菇饺 6.00
Паровые пельмени с грибами
начиненные черным трюфелем и фаршем из креветки, завернутые в тесто из пшеничной муки (цена за штуку)
19. 罗汉斋饺 10.50
Пельмени “Law Hon Gow”
с овощами и дикими грибами, завернутые в мягкое свекольное тесто (4 шт.)
20. 香煎菜肉饺 11.50
Жареные пельмени со свиным фаршем
с сельдереем, пекинской капустой и измельченными грибами, подаются с имбирем и зеленым луком (4 шт.)
21. 港式点心拼盘 19.00
Традиционное ассорти из пельменей
a. Паровые пельмени с креветкой (2 шт.)
b. Паровые пельмени с курицей (2 шт.)
c. Пельмени с морским гребешком (2 шт.)
22. 东方季节厅拼盘 36.00
Ассорти “Seasons Oriental” на 2 персоны
a. Овощные спринг роллы
b. Шарики из креветочного фарша в бобовой лапше
c. Глазированные медом свиные ребрышки с черным перцем и чесноком
d. Жареные во фритюре тигровые креветки в восточном кляре
e. Соусы для обмакивания

Цены указаны в Евро и включают 10% доплату за обслуживание и НДС



填鸭

УТКА ПО-ПЕКИНСКИ

€

23. 自家田鸭 (半只或全只)

Половина 38.00 / Целая 70.00

Утка по-пекински

*Жареная до хруста, приготовленная нашим шеф-поваром,
сервируется с пшеничными лепешками, зеленым луком, огурцами
и соусом Хойсин а также соте из утиного мяса с овощами и
листьями салата для обертывания*



海鲜 ДАРЫ МОРЯ

€

24. 宫保虎虾 36.00
Креветки “Gong Bao”
с жареными во фритюре баклажанами, рубленным чили и сычуаньским соусом
25. 咖喱虾球 37.00
Тигровые креветки с карри
с кокосовым молоком, соусом из куркумы и снежным горохом
26. 黑松露姜葱虾球 37.50
Жареные в воке королевские креветки
с соусом из черного трюфеля, овощным ассорти, зеленым луком и имбирем
27. 新鲜鲈鱼 37.00
Свежий сибас
а. 剁椒鲈鱼
Филе сибаса, приготовленное на пару, с рубленным перцем чили, чесноком и зеленым луком, подается с соевым соусом
б. 豉汁炒海鲈
Филе сибаса соте в соусе из ферментированных бобов, с брокколи
с. 清蒸海上鲜
Филе сибаса, приготовленное на пару, с имбирем и зеленым луком, на подушке из креветочного фарша с рыбным соевым соусом
28. XO酱煎扇贝配芦笋 26.00
Жареный морской гребешок
с соусом для гребешка и ростками бобов, на подушке из зеленой спаржи
29. 烧汁比目鱼 30.00
Филе палтуса
с нарезанным гребешком, подается с соусом Унаги, на подушке из слегка обжаренного горошка и сладкого перца



新鲜龙虾

СВЕЖИЙ ЛОБСТЕР

€

30. 生猛龙虾

12.50 за 100 г

Четыре варианта приготовления свежего лобстера

a. **ХО酱炒龙虾-烧汁乌冬底**

Запеченный в воке с пряным соусом ХО, кукурузой и лапшой удон

b. **豉汁什菇龙虾**

Слегка обжаренный с чили, черным бобовым соусом, ассорти из грибов и кубиками перца

c. **三葱爆龙虾**

Стир-фрай с имбирем, и тремя видами лука: зеленым, красным и луком-шалот

d. **蒜茸鲜藕蒸龙虾**

На пару, с рубленным чесноком, свежим корнем лотуса и капустой пак-чой



主菜 ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

€

- | | |
|---|-------|
| 31. 水煮牛柳 | 21.00 |
| Говядина, приготовленная на воде
<i>жареные в воке ломтики говяжьей вырезки, с овощами и черными грибами, рубленным перцем чили и острым маслом чили</i> | |
| 32. 牛柳甫拼杏仁饼 | 23.00 |
| Кубики говяжьей вырезки
<i>со сладким соевым соусом и миндально-креветочным пирогом</i> | |
| 33. 中式牛柳条 | 21.00 |
| Полоски говяжьей вырезки
<i>с луком в карамели, бадьяном и соусом из черного перца</i> | |
| 34. 招牌西柠鸡 | 14.50 |
| Ароматная курица с лимоном
<i>во фритюре, в китайском кляре, со сладким лимонным соусом</i> | |
| 35. 荔枝咕嚕鸡 | 14.50 |
| Кисло-сладкая курица
<i>со сладкими личи из провинции Гуандун, свежим сладким перцем и луком</i> | |
| 36. 香辣腰果鸡球 | 15.50 |
| Жареное куриное филе по-сычуаньски
<i>со свежим перцем чили, чесноком, имбирем, орехами кешью и рисовым уксусом</i> | |
| 37. 花雕鸡 | 16.50 |
| Курица без костей
<i>тушеная с имбирем, луком-шалот и чесноком, приправленная китайским рисовым вином, подается в глиняном горшочке</i> | |
| 38. 薰香蜜黑椒骨 | 15.00 |
| Свинные ребрышки барбекю в кунжуте
<i>с медом, колотым черным перцем, бадьяном и толикой чеснока</i> | |
| 39. 香橙猪颈肉 | 13.50 |
| Жареная во фритюре хрустящая свиная шея
<i>с соусом из коричневого сахара, домашним апельсиновым мармеладом, на подушке мелконарезанного салата айсберг</i> | |
| 40. 古法菠萝咕嚕肉 | 14.00 |
| Кисло-сладкая свинина по-кантонски
<i>с ананасом, сезонной дыней и сладким луком</i> | |

Цены указаны в Евро и включают 10% доплату за обслуживание и НДС



素菜或豆腐

ОВОЩИ И ТОФУ

€

41. 罗汉小炒

10.00

Слегка обжаренный свежий корень лотуса

с соусом Ша ча, снежным горохом, соломенными грибами и спаржей

42. 蚝皇小棠菜

11.50

Молодая капуста пак-чой

с ассорти из грибов и устричным соусом

43. 金菇扒菠菜

11.50

Тушеные грибы энoki

на подушке из слегка обжаренных листьев шпината, с соусом Абалон

44. 清炒八时蔬

10.00

Хрустящие сезонные овощи

с черным грибом и молодой кукурузой

45. 四川麻婆豆腐

15.00

Ма По тофу

тушеное с говяжьим фаршем, чесноком и маслом чили, подается

с острым соусом ма по



饭、粉、面 *РИС И ЛАПША*

€

46. 头抽牛柳条炒乌冬 12.50
Лапша Удон
с говядиной, соевым соусом премиум класса, семенами кунжута и овощами
47. 星洲炒米 11.50
Жареная рисовая лапша по-сингапурски
с речными креветками, яйцом, свиной шеей BBQ, сладким перцем, луком, карри и чили
48. 时菜鲜菇炒面 11.50
Жареная яичная лапша
с овощами, грибами и зеленым луком
49. 丝苗白饭 4.50
Жасминовый рис на пару
50. 农村什菜饭 11.00
Жареный рис с овощами
с яйцом, кубиками овощей, спаржей и ростками бобов
51. 东方季节厅炒饭 12.50
Жареный рис в стиле Seasons Oriental
с ломтиками свинины BBQ, речными креветками, листьями салата и домашним соусом XO
52. 干炒牛河 12.50
Жареная рисовая лапша (крупная) в гонконгском стиле
с ломтиками говяжьей вырезки, сладким луком, ростками бобов и зеленым луком
53. 太极炒饭 13.50
Жареный рис Тай-чи
*половина порции подается с креветками, в легком соусе с крабовым мясом;
и половина – с кусочками курицы, в устричном соусе с грибами*

54. 东方季节厅套餐
МЕНЮ «SEASONS ORIENTAL»

€
110.00

Цена за две персоны

Овощные спринг роллы, жареные во фритюре

Глазированные медом и чесноком свиные ребрышки с молотым черным перцем

Жареные во фритюре креветочные шарики в хрустящей рисовой лапше

Черные тигровые креветки в восточном кляре

Соусы для обмакивания



Полоски говяжьей вырезки

с луком в карамели, бадьяном и соусом из черного перца

Хрустящие тигровые креветки

со спаржей, ломтиками гребешка, черными бобами чили и кубиками сладкого перца, подается с домашним соусом XO

Жареная во фритюре хрустящая свиная шея

с соусом из коричневого сахара, домашним апельсиновым мармеладом, на подушке мелконарезанного салата айсберг

Жареная рисовая лапша по-сингапурски

с речными креветками, яйцом, свиной шейей BBQ, сладким перцем, луком, карри и чили

или

Жареный рис с овощами



Крем брюле с ароматом Тонка

Печенье с фундуком, мороженое со вкусом зеленого яблока, маринованные яблоки конфи

55. 皇朝套
МЕНЮ «ИМПЕРАТОРСКОЕ»

€
140.00

Цена за две персоны

*Бульон из тушеных морепродуктов
со стеклянной лапшой, бамбуковыми грибами и ассорти из морепродуктов*



*Морские гребешки на пару
на подушке из рисовой лапши, с жареными ростками бобов и соусом из сушеных гребешков*

*Паровые пельмени со свежим лобстером
с кубиками лобстера, крабовым мясом и шпинатом, на подушке из грибов энoki с соусом Абалон*

*Кунжутные роллы Char Siu
начиненные медовой свиной барбекю и кубиками ананаса*



*Утка по-пекински
подается с лепешками и сопровождающими ингредиентами*



*Жареные в воке кубики говяжьей вырезки
с имбирем и тремя сортами лука: красным, белым и зеленым, подается в глиняном горшочке*

*Тигровые креветки с карри
с кокосовым молоком, соусом из куркумы и снежным горохом*

*Курица без костей
тушеная с имбирем, луком-шалот и чесноком, приправленная китайским рисовым вином, подается в глиняном горшочке*

Жареный рис в стиле Seasons Oriental

или

Жареная яичная лапша с ростками бобов и луком



*Хрустящая меренга
Наполненная бергамотовым кремом, красными фруктами и клубничным супом*



МЕНЮ ДЕСЕРТОВ



SEASONS ORIENTAL ДЕСЕРТЫ

€
8.00

1. *Хрустящие кусочки банана и ананаса во фритюре, ванильное мороженое, семена кунжута и мёд*
2. *Хрустящая меренга
Наполненная бергамотовым кремом,
красными фруктами и клубничным супом*
3. *Шоколадно-имбирный тарт
С бананами в карамели, бананово-кофейным
мороженым и маракуйей*
4. *Крем брюле с ароматом Тонка
Печенье с фундуком, мороженое со вкусом
зеленого яблока, маринованные яблоки конфи*
5. *Свежие фрукты по сезону в корзинке из ананаса,
ассорти из ягод на колотом льде*



МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

€

Цена за шарик

2.00

минимальный заказ - два шарика на выбор

6. *Красный апельсин*
7. *Клубника*
8. *Лимон*
9. *Шоколадный бархат*
10. *Vanoffee*
11. *Йогурт с лесными ягодами*
12. *Бискотти профитроли*
13. *Соленая карамель*
14. *Маскарпоне Тирамису*
15. *Мадагаскарская Ваниль*
16. *Зелёный чай*



КОФЕ

€

ОСОБЫЙ КОФЕ

- | | |
|--|-------|
| 17. Кофе по-ирландски
<i>с виски Jameson's</i> | 10.00 |
| 18. Калипсо
<i>с ликером Tia Maria</i> | 10.00 |
| 19. Кофе Роял
<i>с коньяком Martel 3 star</i> | 12.50 |
| 20. Кофе Бейлис
<i>с ликером Baileys</i> | 10.00 |



КОФЕ

€

КОФЕ ESPRESSO

- | | |
|---|------|
| 21. Эспрессо Origin India
<i>насыщенный вкус с толикой специй</i> | 4.50 |
| 22. Эспрессо Volluto
<i>цельный с нотками бисквита и фруктов</i> | 4.50 |
| 23. Эспрессо без кофеина | 4.50 |
| 24. Доппио
<i>двойной эспрессо</i> | 6.00 |
| 25. Капучино
<i>эспрессо с верхушкой из молочной пены</i> | 6.00 |
| 26. Макнато
<i>мини капучино с насыщенным ароматом</i> | 5.00 |
| 27. Американо
<i>двойной эспрессо с добавлением горячей воды и молока</i> | 5.00 |
| 28. Кофе Латте
<i>эспрессо с горячей молочной пеной</i> | 6.00 |
| 29. Кофе Viennois
<i>эспрессо с горячим молоком и взбитыми сливками</i> | 6.00 |
| 30. Шоколадный Эспрессо
<i>сочетание эспрессо и молочного шоколада со взбитыми сливками</i> | 6.50 |



КОФЕ

€

ДРУГИЕ ВИДЫ КОФЕ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

- | | |
|---|------|
| 31. Кофе по-кипрски | 4.50 |
| 32. Растворимый кофе
<i>Nescafé</i> | 5.50 |
| 33. Растворимый кофе без кофеина
<i>Nescafé</i> | 5.50 |
| 34. Фильтрованный кофе
<i>100% Арабика, жареные зёрна</i> | 5.50 |
| 35. Горячий Шоколад домашнего приготовления
<i>с 49% какао из Латинской Америки</i> | 6.50 |
| 36. Шоколад Viennois
<i>горячий шоколад с верхушкой из взбитых сливок</i> | 6.50 |



КОФЕ

€

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

- | | |
|---|-------------|
| 37. Кафе Фраппе
<i>холодный растворимый кофе с молоком и сахаром
по желанию</i> | 6.50 |
| 38. Кафе Фраппе с мороженым
<i>ванильным, шоколадным или dolce latte</i> | 7.00 |
| 39. Фреддо Эспresso
<i>эспresso с колотым льдом</i> | 6.50 |
| 40. Фреддо Капучино
<i>эспresso с колотым льдом и молочной пеной</i> | 6.50 |
| 41. Ледяной Латте | 6.00 |



ЧЕРНЫЙ И ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ

42. **Quatre Fruits Rouge**
черный чай с кусочками клубники, красной смородины, малины и вишни
43. **Зелёный с жасмином**
с насыщенным ароматом и цветами жасмина
44. **Эрл Грей Yin Zhen**
черный чай с эфирным маслом и лепестками цветков бергамота
45. **Мятный чай Touareg**
зелёный чай с листьями мяты садовой и перечной мяты
46. **Завтрак**
чай сортов цейлонский, дарджилинг и азиатский с каплей молока
47. **Дарджилинг**
отлично сбалансированная смесь с ароматом миндаля и спелого персика
48. **Бали**
зеленый чай с жасмином и ароматами личи, грейпфрута, персика и розы
49. **Чай Fragola без кофеина**
с ароматом земляники, лепестков шиповника и цветов гибискуса
50. **L' Oriental**
зелёный чай с кусочками ананаса, маракуйи и персика
51. **Улун**
с ароматом соленой карамели и цветочных лепестков



ЧАЙНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

€
6.00

ОСОБЫЕ СМЕСИ

- 52. Свежая мята
- 53. Травы с Кипрских Гор
- 54. Ромашковый цвет
- 55. Свежий имбирь



FOUR
SEASONS
HOTEL

the finest on the island
CYPRUS