



**ENGLISH MENU**

**GREEK MENU**

**RUSSIAN MENU**

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

For centuries the people of China have known and valued the importance of good food.

This is defined as food made from pure ingredients that maintain their goodness during preparation and presentation.

According to a traditional Chinese saying:

*"Before you hear the name of the restaurant, you must hear about the taste of the food it serves."*

**With this in mind our team of the Oriental chefs is proud to invite you to sample our culinary creations, to "taste the finest" Cantonese Hong Kong style cuisine.**



## 汤羹 *SOUPS*

€

1. 鲜虎虾酸辣汤 16  
**Hot and Sour Soup** \*Allergens (2, 7, 8, 11, 13, 14)  
*With diced Tiger Prawns and Vegetables*
  
2. 西湖蟹肉海皇羹 18  
**Braised Seafood Broth** \*Allergens (2, 3, 8, 11, 13)  
*Topped with Fish Floss, served with Shiitake Mushrooms, Bean Noodles, Crab Meat, Coriander and assorted Seafood*
  
3. 鸡茸粟米羹或鲜蟹肉粟米羹  
**Sweet Corn Soup**
  - a. 鸡茸粟米 14  
*With Chicken* \*Allergens (8)
  - b. 鲜蟹肉 粟米 16  
*With Crab Meat* \*Allergens (2, 8)
  
4. 港式云吞汤 17  
**Chicken and Prawn Wonton Soup** \*Allergens (2, 3, 7, 8, 9, 13)  
*With dried Shrimp Bouillon, Egg Noodles, Lettuce and dried Seaweed*



## 前菜及点心

## APPETIZERS AND DUMPLINGS

€

6. 香酥鸭沙拉 29  
**Crispy Duck Salad** \*Allergens (1, 2, 6, 7, 8, 12, 13)  
*With baby Vegetables, Pine Nuts and Perle Di Balsamico with Plum and Hoi Sin Sauce*
7. 香脆春卷 14  
**Crispy Spring Rolls** \*Allergens (1, 8, 9, 13)  
*Filled with Bean Noodles, Five Spice Powder and Napa Cabbage served with Plum Sauce (2 Pieces)*
8. 香菇松仁爆炒鸡米或虾米  
a. **Stir-fried minced Chicken** \*Allergens (1, 2, 6, 7, 8, 11, 13) 24  
b. **Stir-fried minced Prawns** \*Allergens (1, 2, 6, 7, 8, 11, 13) 29  
*With premium Soya Sauce, assorted Vegetables, Mushrooms and Pine Nuts, served with Iceberg Lettuce and deep-fried Bean Noodles*
9. 金丝虎虾 26  
**Black Tiger Prawn** \*Allergens (2, 4, 5, 8, 9)  
*Coated with Oriental Batter, wrapped with diced pickled Vegetables, Mayonnaise and finely shredded Potato (2 Pieces)*
10. 龙鬚炸虾丸 22  
**Deep-fried Seasons Oriental minced Prawn Balls** \*Allergens (2, 13, 12)  
*Wrapped with crispy Bean Noodles, Water Chestnut, Coriander and sweet and sour Sauce (2 Pieces)*
11. 脆皮红米卷 26  
**Hong Kong style Red Rice Rolls** \*Allergens (1, 2, 3, 6, 7, 8, 11, 13, 12)  
*Filled with sautéed diced Prawn and Shiitake Mushrooms, served with Unagi Sauce (2 Pieces)*
12. 九层塔椒盐吊片 19  
**Golden-fried crispy Calamari** \*Allergens (2, 4, 8, 13, 14)  
*With Salt and Pepper, Ginger, Onions, Basil, Sesame and Chinese Spices*
13. 香脆椒盐虾 29  
**Crispy Salt & Pepper Prawns** \*Allergens (2, 4, 7, 8, 9, 11, 12, 13)  
*Served with Chili and Onions*
14. 四季鲜虾饺皇 26  
**Steamed Prawn Dumplings (Har Kaw)** \*Allergens (2, 3, 7, 8, 13)  
*Filled with Bamboo Shoots and wrapped in Wheat Flour Pastry, topped with Orange Caviar (4 Pieces)*



€

15. 云南野菌鲜虾鸡粒烧卖 24  
**Siu Mai Dumplings** \*Allergens (2, 7, 8, 9, 13)  
*Steamed Chicken and Shrimps Dumplings with Forest Mushrooms (4 Pieces)*
16. 香煎半月带子饺 28  
**Pan-fried Scallop Dumplings** \*Allergens (1, 2, 3, 7, 8, 13, 14)  
*Filled with minced Prawn, diced Celery and sweet Peppers (4 Pieces)*
17. 翡翠龙虾饺 24  
**Spinach steamed Lobster Dumplings** \*Allergens (2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 14)  
*Topped with Orange Caviar and Fish Floss, filled with minced Shrimps, Shiitake Mushrooms, Abalone Sauce (2 Pieces)*
18. 葱油菌香牛肉饺 28  
**Beef Dumplings** \*Allergens (1, 2, 3, 7, 8, 9, 11, 13)  
*With Mushrooms, Ginger, Spring Onions and premium Soya Sauce (6 Pieces)*
19. 金粟素饺 21  
**Steamed Vegetarian Dumplings** \*Allergens (1, 6, 7, 8, 12, 13)  
*Filled with Chestnuts, Pine Nuts, Mushrooms wrapped in Pumpkin Pastry (4 Pieces)*
20. 香煎鸡粒饺 23  
**Pan-fried minced Chicken Dumplings** \*Allergens (1, 7, 8, 13)  
*With Cabbage and preserved Vegetables, served with Ginger and Spring Onions (4 Pieces)*
21. 港式点心拼盘 36  
**Traditional Dumplings Combination**  
*a. Steamed Prawn Dumplings (2 Pieces) \*Allergens (2, 3, 7, 8, 9, 13)*  
*b. Siu Mai Dumplings (2 Pieces) \*Allergens (2, 3, 7, 8, 9, 13)*  
*c. Fresh Scallop Dumplings (2 Pieces) \*Allergens (1, 2, 3, 7, 8, 9, 13, 14)*
22. 东方季节厅拼盘 62  
**Seasons Oriental Combination for 2 Persons**  
*a. Crispy Spring Rolls \*Allergens (1, 8, 9, 13)*  
*b. Beef Dumplings \*Allergens (1, 2, 3, 7, 8, 9, 11, 13)*  
*c. Stir-fried minced Chicken \*Allergens (1, 2, 6, 7, 8, 11, 13)*  
*d. Deep-fried Tiger Prawn coated in Oriental Batter \*Allergens (2, 4, 5, 8, 9)*  
*e. Dipping Sauces \*Allergens (1, 2, 7, 8, 13)*

All prices are in Euro and include VAT



## 京式填鸭 PEKING DUCK

€

23. 京式填鸭 (半只或全只)

Half 62 / Whole 98

**Peking Duck - Traditional** \*Allergens (2, 7, 8, 11, 13)

*Duckling freshly prepared by our Barbeque Chef*

*Served with Flour Pancakes, Scallions, Cucumber and Hoi Sin Sauce*

*and sautéed Duck Meat with Vegetables, Romaine Lettuce Leaves for Wraps*

## 海鲜 SEAFOOD

€

24. 香脆虎虾

52

**Cantonese-style wok-baked Prawns** \*Allergens (2, 7, 8, 9, 11, 12, 13)

*With mild sweet Bean Sauce, Macadamia Nuts and crispy Glutinous Rice*

25. 咖喱虾球

52

**Curry Tiger Prawns** \*Allergens (2, 4, 8, 9, 11, 12, 13)

*With Coconut milk, Turmeric and Satay Peanuts Sauce, served with Snow Peas*

26. XO 酱爆虾球

52

**XO Sautéed Crispy Prawns** \*Allergens (2, 3, 7, 8, 9, 11, 13, 14)

*With Asparagus, shredded dried Scallops, Chili, black Beans, diced Peppers, served with homemade XO Sauce*

27. 新鲜鲈鱼

88

**Fresh Sea Bass**

a. 剁椒鲈鱼 \*Allergens (2, 3, 7, 8, 11, 13)

*Steamed Fillet of Sea Bass topped with chopped Chili, red Bell Peppers, and Spring Onions, served with Soya Sauce*

b. 鲜香菇豉汁炒海鲈 \*Allergens (2, 3, 7, 8, 9, 13)

*Sautéed Fillet in fresh Shiitake Mushrooms, black Beans Sauce and Broccoli Florets*

c. 清蒸海上鲜 \*Allergens (2, 3, 7, 8, 13)

*Steamed Fillet of Sea Bass with Ginger, Spring Onions on a bed of minced Prawn and Fish Soya Sauce*

28. 碧绿菌皇炒带子

54

**Stir-fried Sea Scallop** \*Allergens (2, 3, 6, 7, 8, 11, 13)

*With green Asparagus, King Oyster Mushrooms and shredded dried Scallops Sauce*

29. 川式酱香银鳕鱼

60

**Sichuan style Chilean Sea Bass** \*Allergens (2, 3, 7, 8, 11, 12, 13)

*Wok-baked with Walnuts and homemade spicy Sauce*

All prices are in Euro and include VAT



新鲜龙虾

**FRESH LOBSTER**

€

30. 生猛龙虾

18 PER 100 GR

**FRESH LOBSTER PREPARED IN FOUR WAYS**

a. XO酱炒龙虾 *\*Allergens (2, 7, 8, 13, 14)*

**Wok-baked with spicy XO Sauce, baby Corn and Lotus Roots**

b. 豉椒什菇龙虾 *\*Allergens (2, 7, 8, 11, 13, 14)*

**Sautéed with Chili black Bean Sauce, assorted Mushrooms  
and diced Peppers**

c. 上汤牛油姜葱黑椒焗龙虾 *\*Allergens (2, 4, 7, 8, 11, 13, 14)*

**Stir-fried in supreme Soup and Butter Sauce served with Ginger,  
Spring Onions, black Pepper and seasonal Vegetables**

d. 金银蒜粉丝蒸龙虾 *\*Allergens (2, 7, 8, 13, 14)*

**Steamed with golden-fried Garlic and fresh chopped Garlic, served  
with Bean transparent Noodles and Pak Choi**



## 主菜 *MAIN COURSES*

€

31. 水煮牛柳 44  
**Traditional Water cooked Beef** \*Allergens (2,7,11,13)  
*Wok-fried sliced Beef Tenderloin with Vegetables and black Fungus, chopped Chili and Hot Chili Oil*
32. 牛柳甫拼杏仁饼 44  
**Beef Tenderloin Cubes** \*Allergens (2, 7, 8, 12, 13)  
*With sweet Soya Brown Sauce and Almond Prawn Cake*
33. 米网菌香黑安格斯 52  
**Wok-baked black Onyx Angus Beef** \*Allergens (1, 2, 7, 8, 13)  
*With Shallots, Spring Onions, Mushrooms and Cantonese-style Barbeque Beef Sauce*
34. 招牌西柠鸡 38  
**Aromatic Lemon Chicken** \*Allergens (4, 8, 9, 13)  
*Deep-fried in Chinese Batter, sweet Lemon Sauce*
35. 椰香咕嚕鸡 36  
**Sweet and Sour Chicken** \*Allergens (3, 8, 9, 13)  
*Topped with minced Coconut, Guangdong sweet Lychees, fresh assorted Peppers and Onions*
36. 宫保腰果鸡球 36  
**Sichuan Style sautéed Chicken** \*Allergens (2, 7, 8, 13, 14)  
*With fresh Chili, Garlic, Ginger, Cashew Nuts and Rice Vinegar*
37. 野菌葱香鸡煲 36  
**Braised Chicken Fillet** \*Allergens (1, 2, 7, 8, 13, 14)  
*With assorted Mushrooms, Shallots and Spring Onions flavoured with Barbeque Sauce, served in a clay pot*
38. 薰香蜜黑椒骨 34  
**Honey Pork Spare Ribs** \*Allergens (3, 7, 8, 13, 14)  
*With Chinese Tea, crushed black Pepper, Star Anise and a touch of Garlic*
39. 和味酱香猪颈肉 31  
**Wok-fried Pork Neck** \*Allergens (1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 14)  
*With black Vinegar Rock Sugar Sauce and mild yellow Bean Sauce served with sweet Onions*
40. 鲜果咕嚕黑豚肉 42  
**Sweet and Sour Iberico Pork** \*Allergens (1, 3, 4, 8, 9, 12, 13, 14)  
*With Strawberry, Pineapple, sweet Peppers and Pine Nuts*

All prices are in Euro and include VAT



## 四季東方招牌菜

## SIGNATURE DISHES

€

- a) 黑椒爆炒龙虾 *\*Allergens (1, 2, 7, 8, 11, 13)* 170  
**Fresh Lobster**  
*Served with Cantonese style Pepper Sauce and Prawn Dumplings*
- b) 香橙牛柳条 *\*Allergens (1, 3, 7, 8, 9, 11, 13)* 44  
**Deep-fried crispy Beef**  
*Served with Rock Sugar, Orange Sauce*
- c) 香脆松子鱼 *\*Allergens (2, 3, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13)* 56  
**Fresh Sea Bass**  
*With sweet and mild yellow Bean Sauce, Pine Nuts*



## 素菜或豆腐

## VEGETARIAN AND TOFU

€

### 41. 荷塘小炒

21

**Sautéed Snow Peas and Lotus Roots** \*Allergens (2, 6, 7, 11, 12, 13)  
*With XO Sauce and sliced Prawn Cake*

### 42. 蒜香小棠菜

19

**Baby Pak Choi** \*Allergens (6, 7, 8, 13)  
*Stir-fried with chopped Garlic and Premium Soya Sauce*

### 43. 香辣红烧茄瓜

19

**Braised Eggplant** \*Allergens (2, 7, 8, 9, 11, 13)  
*With minced Chicken, Edamame and spicy crushed Bean Sauce*

### 44. 豉汁炒八时蔬

19

**Quick-fried crispy seasonal Vegetables** \*Allergens (2, 6, 7, 8, 11, 13)  
*With black Bean Sauce*

### 45. 香滑豆腐

a. 四川麻婆豆腐 \*Allergens (2, 6, 7, 8, 11, 13, 14)

27

#### **Sichuan Ma Po Tofu**

*With minced Beef, Garlic and Chili Oil, served with spicy Ma Po Sauce*

b. 红烧黑椒海皇豆腐 \*Allergens (2, 7, 8, 11, 13)

36

#### **Braised Tofu**

*With assorted Seafood and black Pepper Sauce*



## 饭、粉、面

## RICE AND NOODLES

€

46. 黑椒鲜虾爆乌冬 19  
**Stir-fried Udon Noodles** \*Allergens (2, 6, 7, 8, 9, 11, 13)  
*With Prawns, black Pepper, Unagi Sauce, Sesame Seeds and Vegetables*
47. 星洲炒米 16  
**Singapore fried Rice Noodles** \*Allergens (2, 8, 9, 13)  
*With River Prawns, Eggs, BBQ Pork Neck, Bell Peppers, Onions, Curry Spices and Chilies*
48. 时菜鲜菇炒面 15  
**Sautéed Egg Noodles** \*Allergens (7, 8, 9, 13)  
*With mixed Vegetables, assorted Mushrooms and Spring Onions*  
Add:   a. Chicken \*Allergens (7, 8, 9, 13) 17  
          b. Prawns \*Allergens (2, 7, 8, 9, 13) 19
49. 丝苗白饭 10  
**Steamed Jasmine Rice**
50. 姜茸素菜粒炒饭 15  
**Vegetable fried Rice** \*Allergens (1, 7, 8, 9, 13)  
*With Egg, diced Vegetables, premium Soya, Edamame Beans and Bean Sprouts*
51. 大厨特色炒饭 17  
**Chef Special Rice** \*Allergens (2, 3, 7, 8, 9, 11, 12, 13)  
*Fried Rice with Prawns, sliced BBQ Pork, Edamame Beans, Egg, Spring Onions and mild Seafood Sauce*
52. 干炒牛河 19  
**Hong Kong style fried thick Rice Noodles** \*Allergens (7, 8, 11, 13)  
*With sliced Beef Tenderloin, sweet Onions, Spring Onions and Bean Sprouts*
53. 海皇炒饭 19  
**Seafood fried Rice** \*Allergens (2, 6, 7, 8, 9, 11, 12)  
*Fried with wild Rice and Jasmine Rice, assorted Seafood, diced Courgette, served with Egg and Pine Nuts*

All prices are in Euro and include VAT

## 54. 主厨精选菜单 CHEF'S TASTING MENU

€  
190

*Menu Price for 2 persons*

*Hong Kong style red Rice Rolls \*Allergens (1, 2, 3, 6, 7, 8, 11, 12, 13)*  
*Filled with sautéed diced Prawn and Shiitake Mushrooms, served with Unagi Sauce*

*Steamed Lobster Dumplings \*Allergens (2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 14)*  
*Topped with Orange Caviar and Fish Floss, served with minced Shrimps, Shiitake Mushrooms and Superior Broth, Abalone Sauce wrapped in soft Spinach Pastry*

*Golden-fried crispy Calamari \*Allergens (2, 4, 8, 13, 14)*  
*With Salt and Pepper, Ginger, Onions, Basil, Sesame and Chinese Spices*



*Roasted Peking Duck served Condiments and Pancakes \*Allergens (2, 7, 8, 11, 13)*



*Curry Tiger Prawns \*Allergens (2, 4, 8, 9, 11, 12, 13)*  
*With Coconut milk, Turmeric and Satay Peanuts Sauce, served with crispy Glutinous Rice and Snow Peas*

*Hong Kong style sautéed Beef Tenderloin \*Allergens (2, 3, 6, 7, 11, 13)*  
*With King Oyster Mushrooms, Asparagus and Shallots in Honey black Pepper Sauce*

*Sweet and Sour Iberico Pork \*Allergens (1, 3, 4, 8, 9, 12, 13, 14)*  
*With Strawberry, Pineapple, sweet Peppers and Pine Nuts*

*Vegetable fried Rice \*Allergens (1, 8, 9, 13)*  
*With Egg, diced Vegetables, Ginger Paste, Edamame and Bean Sprouts*



*Coconut and Tapioca Panna Cotta \*Allergens (4, 8, 9, 12)*  
*Fresh Mango, exotic Fruit Sorbet*



## VEGAN MENU

€

55. 香菌蒸豆腐 24  
**Sesame Barbeque Tofu** \*Allergens (8,13)  
*With crushed black Pepper, Star Anise, and a touch of Garlic*
56. 香菌蒸豆腐 29  
**Steamed Tofu** \*Allergens (7, 8, 12, 13)  
*Topped with sautéed Mushrooms, served with black Bean Sauce and Cashew Nuts*
57. 豉汁炒芦笋 19  
**Sautéed Asparagus** \*Allergens (7, 8, 13)  
*Served with black Bean Sauce and diced Peppers*
58. 香辣什菌 19  
**Sichuan Water cooked Mushrooms** \*Allergens (7, 8, 13)  
*Wok-fried assorted Mushrooms, chopped Chili and Hot Chili Oil*
59. 豉油皇小棠菜 19  
**Baby Pak Choi** \*Allergens (7, 8, 13)  
*Stir-fried with Soya Sauce*
60. 姜茸素菜粒炒饭 15  
**Vegetable fried rice** \*Allergens (1, 7, 8, 12, 13)  
*With diced Vegetables, premium Soya, Edamame Beans and Bean Sprouts*
61. 星洲炒米 15  
**Sautéed Rice Noodles** \*Allergens (8, 13)  
*With Bell Peppers, Onions, Curry Spices and Chilies*



## DESSERT MENU



## **SEASONS ORIENTAL DESSERTS**

€

1. *Tonka crème brûlée, apple confit,  
green apple sorbet (for two)* 18  
*\*Allergens (4, 8, 9, 12)*
  
2. *100% pure Chocolate (for two)* 18  
*Chocolate Mousse, Gelato Guanaja, Jivara Sause*  
*\*Allergens (4, 8, 9, 12)*
  
3. *Coconut and Tapioca panna cotta,  
fresh mango, exotic fruit sorbet (for two)* 18  
*\*Allergens (4, 8, 9, 12)*
  
4. *Crispy deep-fried banana and pineapple,  
vanilla ice cream, sesame seeds and honey* 15  
*\*Allergens (4, 8, 9, 13)*
  
5. *Fresh fruit platter for two* 18  
*\*Allergens (4, 10)*



## **ICE CREAM SELECTION**

€

### **Per scoop**

3.5

*minimum order two scoops of your choice per portion*

6. ***Strawberry***

7. ***Lemon***

8. ***Chocolate Velvet***

*\*Allergens (4)*

9. ***Banoffee***

*\*Allergens (4, 8, 9, 12)*

10. ***Yoghurt with Forest Fruits***

*\*Allergens (4, 8, 9)*

11. ***Salted Caramel***

12. ***Mascarpone Tiramisu***

*\*Allergens (4, 8, 9)*

13. ***Vanilla Premium***

*\*Allergens (4, 8, 9)*



## **COFFEES**

€

### ***SPECIAL COFFEES***

- |   |    |
|---|----|
| 14. <b>Irish</b><br><i>Jameson's Irish whiskey</i>    | 12 |
| 15. <b>Calypso</b><br><i>Tia Maria coffee liqueur</i> | 12 |
| 16. <b>Royal</b><br><i>Martel 3star cognac</i>        | 14 |
| 17. <b>Baileys</b>                                    | 12 |

### ***OTHER COFFEES AND HOT BEVERAGES***

- |  |   |
|--|---|
| 18. <b>Cyprus Coffee</b>   | 5 |
| 19. <b>Instant Coffee</b>  | 6 |
| 20. <b>Filter Coffee</b><br><i>100% dark arabica roasted beans</i>                 | 7 |
| 21. <b>Hot Chocolate</b><br><i>homemade with 49% cocoa milk from Latin America</i> | 8 |
| 22. <b>Chocolate Viennois</b><br><i>hot chocolate topped with whipped cream</i>    | 7 |



## COFFEES

€

### *ESPRESSO LAND*

- |   |   |
|---|---|
| 23. <b>Espresso Origin India</b><br><i>powerful character and note of spices</i>                            | 5 |
| 24. <b>Doppio</b><br><i>double espresso</i>   | 7 |
| 25. <b>Cappuccino</b><br><i>espresso topped with frothy steamed milk</i>                                    | 7 |
| 26. <b>Macchiato</b><br><i>mini cappuccino strong in aroma</i>  | 5 |
| 27. <b>Americano</b><br><i>espresso served with hot water and milk on the side</i>                          | 7 |
| 28. <b>Café Latte</b><br><i>espresso mixed with hot frothy milk</i>   | 7 |
| 29. <b>Café Viennois</b><br><i>espresso mixed with milk and topped with whipped cream</i>                   | 7 |
| 30. <b>Choco Espresso</b><br><i>a combination of espresso and milky chocolate topped with whipped cream</i> | 7 |



## **TEA SELECTION**

€

### **BLACK**

7

31. **Quatre Fruits Rouge**

*strawberry bits, red currants, raspberry and cherry*

32. **Earl Grey Yin Zhen**

*bergamot essential oil, flower petals*

33. **Breakfast**

*Ceylon, Darjeeling and Asian teas with a drop of milk*

34. **Darjeeling**

*a well-balanced blend of almond and ripe peach*

### **GREEN**

35. **Mint Tea Touareg**

*spearmint leaves, peppermint leaves*

36. **Jasmine**

*strongly perfumed jasmine enriched with jasmine flowers*

37. **L' Oriental**

*pineapple bits, passion fruit and peach*

### **HERBAL**

38. **Bali**

*jasmine green tea, lychee, grapefruit, peach and rose*

### **OOLONG**

39. **Caramel au Beurre Salé**

*salted butter caramel and flower petals*



## ***TEA SELECTION***

€

### ***FRESH AND LOOSE TEA***

7

40. **Fresh Mint**

41. **Fresh Ginger**

42. **Cyprus Mountain mixed Herbals**

43. **Chamomile Flowers**

44. **Anise**

## ALLERGENS INDEX

| INDICATING NUMBER | ALLERGEN SYMBOL & NAME | ALLERGEN DESCRIPTION   |
|-------------------|------------------------|--|
| 1                 | CELERY                 | This includes celery stalks, leaves, seeds and root called celeries. You can find celery in celery salt, salads, some meat products, soups and stock cubes.  |
| 2                 | CRUSTACEANS            | Crab, lobster, prawns and scampi are crustaceans, shrimp paste often used in Thai and south-east Asian curries or salads. Is an ingredient to look out for.  |
| 3                 | FISH                   | You will find this is in some fish sauces, pizzas, relishes, salad dressings, stock cubes and Worcestershire sauce.  |
| 4                 | MILK                   | Milk is a common ingredient in butter, cheese, cream, milk powders and yoghurt. It can also be found in foods brushed or glazed with milk, in powdered soups and sauces. It's often split into casein in curds and BLG in whey.  |
| 5                 | MUSTARD                | Liquid mustard, mustard powder and mustard seeds fall into this category. This ingredient can also be found in breads, curries, marinades, meat products, salad dressings, sauces and soups.   |
| 6                 | PEANUTS                | Peanuts are actually a legume and grow underground, which is why it's sometimes called a groundnut. Peanuts are often used as an ingredient in biscuits, cakes, curries, desserts, sauces (such as satay sauce), as well as in groundnut oil and peanut flour.   |
| 7                 | SOYA                   | Often found in bean curd, edamame beans, miso paste, textured soya protein, soya flour or tofu, soya is a staple ingredient in oriental food. It can also be found in desserts, ice-cream, meat products, sauces and vegetarian products.  |
| 8                 | WHEAT-GLUTEN           | Wheat (such as spelt and Khorasen wheat/Kamut), rye barley and oats is often found in foods containing flour such as some types of baking powder, batter, bread crumbs, bread, cakes, pasta, couscous, meat products, pasta, pastry, sauces, soups and fried foods which are dusted with flour.  |
| 9                 | EGGS                   | Eggs are often found in cakes, some meat products, mayonnaise, mousse, pasta, quiche, sauces and pastries or foods brushed or glazed with egg.   |
| 10                | LUPIN                  | Yes, lupin is a flower, but it's also found in flour! Lupin flour seeds can be used in some types of bread, pastries and even pasta.   |
| 11                | MOLLUSCS               | These include mussels, land snails, squid and whelks but can also be commonly found in oyster sauce or as an ingredient in fish stews.   |
| 12                | TREE NUTS              | Not to be mistaken with peanuts (which are actually a legume & grow underground). This ingredient refers to nuts which grow on trees, like cashew nuts, almonds and hazelnuts. You can find nuts in breads, biscuits, crackers, desserts, nut powders (often used in Asian curries), stir-fried dishes, ice-cream, marzipan (almond paste), nut oils and sauces. |
| 13                | SESAME                 | These seeds can often be found in bread (sprinkled on hamburger buns for example), breadsticks, houmous, sesame oil and tahini. They are sometimes toasted and used in salads.   |
| 14                | SULPHUR DIOXIDE        | This is an ingredient often used in dried fruit such as raisins, dried apricots and prunes. You might also find it in meat products, soft drinks, vegetables as well as in wine and beer. If you have asthma, you have a higher risk of developing a reaction to sulphur dioxide.  |

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

Για αιώνες τώρα ο Κινέζικος λαός αναγνωρίζει τη σημασία του «καλού φαγητού».

Το «καλό φαγητό» καθορίζεται ως φαγητό παρασκευασμένο από αγνά υλικά που διατηρούν την γνησιότητα και την φρεσκάδα τους κατά την διάρκεια της ετοιμασίας και της παρουσίασης.

Κατά το πατροπαράδοτο κινέζικο ρητό:

*«Προτού ακούσεις το όνομα του εστιατορίου, πρέπει να ακούσεις πόσο καλό είναι το φαγητό που σερβίρει»*

**Με αυτά στο μυαλό η ομάδα των κινέζων μας σεφ, με περηφάνια σας προσκαλεί να γευτείτε τις μαγειρικές δημιουργίες της καντονέζικης κουζίνας από το Χονγκ Κονγκ.**



## 汤羹 ΣΟΥΠΑ

€

1. 鲜虎虾酸辣汤 16  
**Καυτή και ξινή Σούπα** \*Αλλεργιογόνα (2, 7, 8, 11, 13, 14)  
*Με Γαρίδα και Λαχανικά*
  
2. 西湖蟹肉海皇羹 18  
**Μπρεζέ Σούπα Θαλασσινών** \*Αλλεργιογόνα (2, 3, 8, 11, 13)  
*Γαρνιρισμένη με ψίχα αποξηραμένου ψαριού, σερβίρετέ με μανιτάρια Shiitake, νουντλς φασολιού, καβουρόψιχα, κόλιανδρο και διάφορα θαλασσινά*
  
3. 鸡茸粟米羹或鲜蟹肉粟米羹  
**Κρεμώδης Σούπα Σιταροπούλας**
  - α. 鸡茸粟米 14  
*Με Κοτόπουλο* \*Αλλεργιογόνα (8)
  - β. 鲜蟹肉 粟米 16  
*Με Κάβουρα* \*Αλλεργιογόνα (2, 8)
  
4. 港式云吞汤 17  
**Σούπα Wonton από Κοτόπουλο και Γαρίδα** \*Αλλεργιογόνα (2, 3, 7, 8, 9, 13)  
*Σερβιρισμένη με αποξηραμένες Γαρίδες, Νούντολς Αυγού, Μαρούλι και αποξηραμένα Φύκια*



## 前菜及点心

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΝΤΑΜΠΛΙΝΚΣ

€

6. 香酥鸭沙拉 29  
**Τραγανή Σαλάτα Πάπιας** \*Αλλεργιογόνα (1, 2, 6, 7, 8, 12, 13)  
*Με Λαχανικά, Κουκουνάρι, Βαλσάμικο και Σάλτσα Hoï Sin*
7. 香脆春卷 14  
**Σπρίνγκ Ρόλς** \*Αλλεργιογόνα (1, 8, 9, 13)  
*Γεμιστά με Κινέζικο Λάχανο, βλαστούς Φασολιών σερβιρισμένα με σκόνη Πέντε Μπαχαρικών και Σάλτσα από Δαμάσκηνα (2 Τεμάχια)*
8. 香菇松仁爆炒鸡米或虾米  
**a. Κοτόπουλο** \*Αλλεργιογόνα (1, 2, 6, 7, 8, 11, 13) 24  
**b. Γαρίδα** \*Αλλεργιογόνα (1, 2, 6, 7, 8, 11, 13) 29  
*Με σάλτσα Σόγιας, διάφορα Λαχανικά, Μανιτάρια και κουκουνάρι, σερβιρισμένα με μαρούλι Iceberg και τηγανητά νουντλς φασολιού*
9. 金丝虎虾 26  
**Γαρίδες Τίγρη** \*Αλλεργιογόνα (2, 4, 5, 8, 9)  
*Πανέ με ανατολίτικο κουρκούτι, τυλιγμένη με ψιλοκομμένα πικλαρισμένα λαχανικά, μαγιονέζα και λεπτοκομμένη πατάτα (2 τεμάχια)*
10. 龙鬚炸虾丸 22  
**Τηγανιτός Κεφτές Γαρίδας** \*Αλλεργιογόνα (2, 12, 13)  
*Τυλιγμένα με τραγανά Νουντλς Φασολιού, Νερό Κάστανου, Κόλιανδρο και Γλυκόζηνη σάλτσα (2 τεμάχια)*
11. 脆皮红米卷 26  
**Ρολά από κόκκινο Ρύζι στυλ Χονγκ Κονγκ** \*Αλλεργιογόνα (1, 2, 3, 6, 7, 8, 11, 12, 13)  
*Γεμιστά με γαρίδες σοτέ και Μανιτάρια Shiitake, σερβιρισμένα με Σάλτσα Unagi (2 Τεμάχια)*
12. 九层塔椒盐吊片 19  
**Τραγανό Καλαμάρι** \*Αλλεργιογόνα (2, 4, 8, 13, 14)  
*Με Αλάτι και Πιπέρι, Πιπερόριζα, Κρεμμύδι, Βασιλικό, Σουσάμι και κινέζικα αρωματικά*
13. 香脆椒盐虾 29  
**Τραγανές Γαρίδες με Αλάτι & Πιπέρι** \*Αλλεργιογόνα (2, 4, 7, 8, 9, 11, 12, 13)  
*Σερβιρισμένες με Κινέζικο Τσίλι, ξηρούς Καρπούς και Κρεμμύδι*
14. 四季鲜虾饺皇 26  
**Ντάμπλινκς Γαρίδας στον Ατμό (Har Kaw)** \*Αλλεργιογόνα (2, 3, 7, 8, 13)  
*Γεμισμένα με Βλαστάρια Φασολιών σε Ζύμη από Σιταρένιο Αλεύρι με επικάλυψη από πορτοκαλί Χαβιάρι (4 Τεμάχια)*

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ (€) και περιλαμβάνουν ΦΠΑ



€

15. 云南野菌鲜虾鸡粒烧卖 24  
**Ντάμπλικς Sui Mai** \*Αλλεργιογόνα (2, 7, 8, 9, 13)  
*Ντάμπλικς Κοτόπουλο και Γαρίδα στον Ατμό με Μανιτάρια του Δάσους (4 Τεμάχια)*
16. 香煎半月带子饺 28  
**Ντάμπλικς με Χτένια** \*Αλλεργιογόνα (1, 2, 3, 7, 8, 13, 14)  
*Γεμιστά με Γαρίδες, Σέλινο και γλυκίές Πιπεριές (4 Τεμάχια)*
17. 翡翠龙虾饺 24  
**Ντάμπλικς Αστακού σε Ατμό** \*Αλλεργιογόνα (2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 14)  
*Σε Ζύμη από Σπανάκι και γέμιση από Αστακό, Γαρίδα, Μανιτάρια Shiitake και Σάλτσα Abalone σερβιρισμένα με Πορτοκαλί Χαβιάρι (2 Τεμάχια)*
18. 葱油菌香牛肉饺 28  
**Ντάμπλικς με Βοδινό** \*Αλλεργιογόνα (1, 2, 3, 7, 8, 9, 11, 13)  
*Με Μανιτάρια, Τζίντζερ, φρέσκα Κρεμμυδάκια και εκλεκτό σώς Σόγιας (6 τεμάχια)*
19. 金粟素饺 21  
**Ντάμπλικς Λαχανικών στον Ατμό** \*Αλλεργιογόνα (1, 6, 7, 8, 12, 13)  
*Γεμιστά με Κάστανα, Κουκουνάρι, Μανιτάρια, τυλιγμένα σε ζύμη Κολοκύθας (4 τεμάχια)*
20. 香煎鸡粒饺 23  
**Ντάμπλικς Κοτόπουλου στο Τηγάνι** \*Αλλεργιογόνα (1, 7, 8, 13)  
*Γεμιστά με Λαχανικά και Λάχανο, σερβιρισμένα με Πιπερόριζα και πράσινα Κρεμμυδάκια (4 Τεμάχια)*
21. 港式点心拼盘 36  
**Παραδοσιακά Ντάμπλικς**  
α. *Ντάμπλικς Γαρίδας στον Ατμό (2 Τεμάχια)* \*Αλλεργιογόνα (2, 3, 7, 8, 9, 13)  
β. *Ντάμπλικς Siu Mai (2 Τεμάχια)* \*Αλλεργιογόνα (2, 3, 7, 8, 9, 13)  
γ. *Ντάμπλικς από Χτένια (2 Τεμάχια)* \*Αλλεργιογόνα (1, 2, 3, 7, 8, 9, 13, 14)
22. 东方季节厅拼盘 62  
**Συνδυασμός Seasons Oriental για 2 άτομα**  
α. *Σπρίνγκ Ρόλς Λαχανικών* \*Αλλεργιογόνα (1, 8, 9, 13)  
β. *Βοδινά Ντάμπλικς* \*Αλλεργιογόνα (1, 2, 3, 7, 8, 9, 11, 13)  
γ. *Κοτόπουλο* \*Αλλεργιογόνα (1, 2, 6, 7, 8, 11, 13)  
δ. *Τηγανιτές Γαρίδες Τίγρη σε κινέζικο Κουρκούτι* \*Αλλεργιογόνα (2, 4, 5, 8, 9)  
ε. *Συνοδευτικές Σάλτσες* \*Αλλεργιογόνα (1, 2, 7, 8, 13)

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ (€) και περιλαμβάνουν ΦΠΑ



## 填鴨

## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΠΑΠΙΑ ΠΕΚΙΝΟΥ

€

### 23. 京式填鴨 (半只或全只)

Μισή 62 / Ολόκληρη 98

**Παραδοσιακή Πάπια Πεκίνου - Παραδοσιακή** \*Αλλεργιογόνα (2, 7, 8, 11, 13)

Τραγανή Πάπια προετοιμασμένη και ψημένη σε παραδοσιακό

κινέζικο φούρνο, σερβιρισμένη με πράσινο Κρεμμυδάκι,

Αγγουράκι και Πίτες, Σάλτσα Hoi Sin

Σοταρισμένη Πάπια με Λαχανικά σε φύλλα Μαρουλιού

## 海鮮

## ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

### 24. 香脆虎虾

52

**Γαρίδες Σε Καντονέζικο Στυλ στο Γουοκ** \*Αλλεργιογόνα (2, 7, 8, 9, 11, 12, 13)

Με Σάλτσα μαύρου Φασολιού, ξηρούς καρπούς Macademia, τραγανό Ρύζι

### 25. 咖喱虾球

52

**Τραγανές Γαρίδες Τίγρη** \*Αλλεργιογόνα (2, 4, 8, 9, 11, 12, 13)

Με Γάλα Καρύδας, Σάλτσα από Turmeric & Satay καρπούς, σερβιρισμένο με Φασόλια Χιονιού

### 26. XO 酱爆虾球

52

**XO Σοταρισμένες Τραγανές Γαρίδες** \*Αλλεργιογόνα (2, 3, 7, 8, 9, 11, 13, 14)

Με Σπαράγγια, αποξηραμένα Χτένια, Τσίλι, μαύρα Φασόλια και Πιπεριές σερβιρισμένες

με σπιτική σάλτσα XO

### 27. 新鲜鲈鱼

88

**Λαβράκι**

**α. 剁椒鲈鱼** \*Αλλεργιογόνα (2, 3, 7, 8, 11, 13)

Φιλέτο στον Ατμό με κομμένο Τσίλι, κόκκινα Πιπέρια και Κρεμμυδάκια, σερβιρισμένα με Σάλτσα Σόγιας

**β. 鲜香菇豉汁炒海鲈** \*Αλλεργιογόνα (2, 3, 7, 8, 9, 13)

Φιλέτο σοτέ με Μανιτάρια Shiitake, Σάλτσα μαύρων Φασολιών και Μπρόκολο

**γ. 清蒸海上鲜** \*Αλλεργιογόνα (2, 3, 7, 8, 13)

Φιλέτο στον ατμό με Τζίντζερ, πράσινα Κρεμμυδάκια σερβιρισμένα με Γαρίδες και Σάλτσα Σόγιας Ψαριού

### 28. 碧绿菌皇炒带子

54

**Χτένια στο Τηγάνι** \*Αλλεργιογόνα (2, 3, 6, 7, 8, 11, 13)

Με πράσινα Σπαράγγια, Μανιτάρια και Σάλτσα από αποξηραμένα Χτένια

### 29. 川式酱香银鳕鱼

60

**Χιλιανό Λαβράκι σε στυλ Sichuan** \*Αλλεργιογόνα (2, 3, 7, 8, 11, 12, 13)

Ψημένο στο γουόκ με Καρύδια και σπιτικό καυτερό Σώς

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ (€) και περιλαμβάνουν ΦΠΑ



**新鲜龙虾**

**ΦΡΕΣΚΟΣ ΑΣΤΑΚΟΣ**

€

30. 生猛龙虾

18 ΑΝΑ 100 ΓΡ

**Φρέσκος Αστακός σε 4 παρασκευές**

α. XO 酱炒龙虾 *\*Αλλεργιογόνα (2, 7, 8, 13, 14)*

**Ψητός με πικάντικη Σάλτσα XO, μικρά Καλαμπόκια και Ρίζες Λωτού**

β. 豉椒什菇龙虾 *\*Αλλεργιογόνα (2, 7, 8, 11, 13, 14)*

**Σοτέ με πικάντικη Σάλτσα μαύρων Φασολιών, Μανιτάρια, Πιπεριές**

γ. 上汤牛油姜葱黑椒焗龙虾 *\*Αλλεργιογόνα (2, 4, 7, 8, 11, 13, 14)*

**Στο τηγάνι με Πιπερόριζα, φρέσκα Κρεμμυδάκια, μαύρο Πιπέρι και Λαχανικά εποχής**

δ. 金银蒜粉丝蒸龙虾 *\*Αλλεργιογόνα (2, 7, 8, 13, 14)*

**Στον ατμό με τραγανό και φρέσκο Σκόρδο, σεββιρισμένο με διάφανο Νούντολς Φασολιού και Pak Choi**



## 主菜 ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

€

31. 水煮牛柳 44  
**Παραδοσιακό Βοδινό Μαγειρεμένο στο Νερό** \*Αλλεργιογόνα (2, 7, 11, 13)  
*Τηγανητό Βοδινό Φιλέτο στο γουόκ με Λαχανικά και Μανιτάρι Fungus, ψιλοκομμένο Τσίλι και Λάδι από Τσίλι*
32. 牛柳甫拼杏仁饼 44  
**Βοδινό Φιλέτο σε κυβάκια** \*Αλλεργιογόνα (2, 7, 8, 12, 13)  
*Με γλυκιά Σάλτσα Σόγιας και Κέικ Γαρίδας και Αμύγδαλο*
33. 米网菌香黑安格斯 52  
**Βοδινό Φιλέτο Onyx** \*Αλλεργιογόνα (1, 2, 7, 8, 13)  
*Με Μανιτάρια, Κρεμμυδάκι και Σιαλλότς σε Καντονέζικη Σάλτσα BBQ*
34. 招牌西柠鸡 38  
**Κοτόπουλο σε Σάλτσα Λεμονιού** \*Αλλεργιογόνα (4, 8, 9, 13)  
*Τηγανιτό σε κινέζικο Κουρκούτι, γλυκιά Σάλτσα αρωματισμένη με Λεμόνι*
35. 椰香咕嚕鸡 36  
**Κοτόπουλο σε γλυκόξινη Σάλτσα** \*Αλλεργιογόνα (3, 8, 9, 13)  
*Με Καρύδα, Λύτση Guangdong, διάφορες Πιπεριές και Κρεμμύδια*
36. 宫保腰果鸡球 36  
**Κοτόπουλο Σοτέ Sichuan** \*Αλλεργιογόνα (2, 7, 8, 13, 14)  
*Με φρέσκο Τσίλι, Σκόρδο, Πιπερόριζα, Κάσιους και Ξύδι Ρυζιού*
37. 野菌葱香鸡煲 36  
**Κοτόπουλο Μπρεζέ** \*Αλλεργιογόνα (1, 2, 7, 8, 13, 14)  
*Με Μανιτάρια, Σιαλλότς και Κρεμμυδάκια, αρωματισμένο με Σάλτσα BBQ σερβιρισμένο σε πήλινο δοχείο*
38. 薰香蜜黑椒骨 34  
**Χοιρινά Παϊδάκια με Μέλι** \*Αλλεργιογόνα (3, 7, 8, 13, 14)  
*Με Κινεζικό Τσάι, σπαστό μαύρο Πιπέρι, Αστεροειδή Γλυκάνισο και Σκόρδο*
39. 和味酱香猪颈肉 31  
**Χοιρινός Λαιμός στο Γουόκ** \*Αλλεργιογόνα (1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 14)  
*Με Σάλτσα από Ξύδι, μαύρη Ζάχαρη και κίτρινα Φασόλια, σερβιρισμένος με γλυκά Κρεμμύδια*
40. 鲜果咕嚕黑豚肉 42  
**Ιβηρικό Χοιρινό σε Γλυκόξινη Σάλτσα** \*Αλλεργιογόνα (1, 3, 4, 8, 9, 12, 13, 14)  
*Με Φράουλες, Ανανά, γλυκίες Πιπεριές και Πινόλια*

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ (€) και περιλαμβάνουν ΦΠΑ



## 四季東方招牌菜

## ΠΙΑΤΑ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

€

- α) 黑椒爆炒龙虾 \*Αλλεργιογόνα (1, 2, 7, 8, 11, 13) 170  
**Φρέσκος Αστακός**  
*Σερβιρισμένη σε Cantonese στυλ, Σάλτσα Πιπεριού και Ντάμπλινγκς με Γαρίδες*
- β) 香橙牛柳条 \*Αλλεργιογόνα (1, 3, 7, 8, 9, 11, 13) 44  
**Τραγανό Βοδινό**  
*Σερβιρισμένο με Σάλτσα Πορτοκάλι και ζάχαρη Rock*
- γ) 香脆松子鱼 \*Αλλεργιογόνα (2, 3, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13) 56  
**Φρέσκο Λαβράκι**  
*Με γλυκιά Σάλτσα από κίτρινα Φασόλια και Πινόλια*



## 素菜或豆腐

## ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΤΟΦΟΥ

€

### 41. 荷塘小炒

21

**Σοτέ Μπιζέλια Χιονιού και Ρίζες Λωτού** \*Αλλεργιογόνα (2, 6, 7, 11, 12, 13)

Με Σάλτσα ΧΟ και Κέικ Γαρίδας

### 42. 蒜香小棠菜

19

**Σοτέ Pak Choi** \*Αλλεργιογόνα (6, 7, 8, 13)

Με Σκόρδο και Σάλτσα Σόγιας

### 43. 香辣红烧茄瓜

19

**Μελινζάνα Μπρεζέ** \*Αλλεργιογόνα (2, 7, 8, 9, 11, 13)

Με Κοτόπουλο, Ενταμάμε, Σάλτσα από πικάντικο Φασόλι

### 44. 豉汁炒八时蔬

19

**Τραγανά Λαχανικά Εποχής** \*Αλλεργιογόνα (2, 6, 7, 8, 11, 13)

Με Σάλτσα μαύρων Φασολιών

### 45. 香滑豆腐

α. **四川麻婆豆腐** \*Αλλεργιογόνα (2, 6, 7, 8, 11, 13, 14)

27

**Τοφού Sichuan Ma Po**

Με Βοδινό, Λάδι Σκόρδου και Τσίλι, σερβιρισμένο με Σάλτσα Ma Po

β. **红烧黑椒海皇豆腐** \*Αλλεργιογόνα (2, 7, 8, 11, 13)

36

**Ραγού Τόφου**

Με ποικιλία Θαλασσινών και Σάλτσα μαύρου Πιπεριού



## 飯、粉、面

## ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΝΟΥΝΤΟΛΣ

€

46. 黑椒鲜虾爆乌冬 19  
**Σοτέ Udon Νούντολς** \*Αλλεργιογόνα (2, 6, 7, 8, 9, 11, 13)  
*Με Γαρίδα, μαύρο Πιπέρι, Σάλτσα Uragi, Σουσάμι και Λαχανικά*
47. 星洲炒米 16  
**Νούντολς Ρυζιού Σιγκαπούρης** \*Αλλεργιογόνα (2, 8, 9, 13)  
*Με μικρές Γαρίδες, Αυγό, Λαιμός Χοιρινού BBQ, Πιπεριές, Κρεμμύδια, Κάρι μπαχαρικά, Τσίλις*
48. 时菜鲜菇炒面 15  
**Σοτέ Νούντολς Αυγού** \*Αλλεργιογόνα (7, 8, 9, 13)  
*Με ανάμεικτα Λαχανικά, ποικιλία Μανιταριών και φρέσκο Κρεμμυδάκι*  
Προσθήκη: α. Κοτόπουλο \*Αλλεργιογόνα (7, 8, 9, 13) 17  
β. Γαρίδες \*Αλλεργιογόνα (2, 7, 8, 9, 13) 19
49. 丝苗白饭 10  
**Ρύζι Jasmine στον Ατμό**
50. 姜茸素菜粒炒饭 15  
**Τηγανιτό Ρύζι Λαχανικών** \*Αλλεργιογόνα (1, 7, 8, 9, 13)  
*Με Αυγό, Λαχανικά, Εκλεκτή Σόγια, Φασολια Ενταμάμε, Φύτρες Φασολιών*
51. 大厨特色炒饭 17  
**Σπέσιαλ Ρύζι του Σεφ** \*Αλλεργιογόνα (2, 3, 7, 8, 9, 11, 12, 13)  
*Τηγανητό Ρύζι με Γαρίδες, κομμάτια από Χοιρινό Μπάρμπεκιου, Ενταμάμε Φασόλια, Αυγό, Κρεμμυδάκι και Σάλτσα από Θαλασσινά*
52. 干炒牛河 19  
**Τηγανητά Νούντολς σε στυλ Χονγκ Κονγκ** \*Αλλεργιογόνα (7, 8, 11, 13)  
*Με φέτες από Μοσχάρι, κρεμμύδι, Κρεμμυδάκι και Φύτρες Φασολιών*
53. 海皇炒饭 19  
**Ρύζι στο Γουόκ με Θαλασσινά** \*Αλλεργιογόνα (2, 6, 7, 8, 9, 11, 12)  
*Άγριο και Ρύζι Γιασεμιού στο Γουόκ με Θαλασσινά, Κολοκυθάκι, Αυγό και Πινόλια*

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ (€) και περιλαμβάνουν ΦΠΑ

## 54. 东方季节厅套餐 *SEASONS ORIENTAL MENU*

€  
190

*Μενού για 2 άτομα*

*Ρολά από κόκκινο Ρύζι στυλ Χονγκ Κονγκ \*Αλλεργιογόνα (1, 2, 3, 6, 7, 8, 11, 12, 13)  
Γεμιστά με γαρίδες σοτέ και Μανιτάρια Shiitake, σερβιρισμένα με Σάλτσα Unagi*

*Ντάμπλινκς Αστακού σε Ατμό \*Αλλεργιογόνα (2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 14)  
Σε Ζύμη από Σπανάκι και γέμιση από Αστακό, Γαρίδα, Μανιτάρια Shiitake,  
εκλεκτό Ζωμό και σάλτσα Abalone σερβιρισμένα με Πορτοκαλί Χαβιάρι*

*Τραγανό Καλαμάρι \*Αλλεργιογόνα (2, 4, 8, 13, 14)  
Με Αλάτι και Πιπέρι, Πιπερόριζα, Κρεμμύδι, Βασιλικό, Σουσάμι και κινέζικα*



*Παραδοσιακή Πάπια Πεκίνου \*Αλλεργιογόνα (2, 7, 8, 11, 13)  
Τραγανή Πάπια προετοιμασμένη και ψημένη σε παραδοσιακό κινέζικο φούρνο,  
σερβιρισμένη με πράσινο Κρεμμυδάκι, Αγγουράκι και Πίτες, Σάλτσα Hoi Sin  
Σοταρισμένη Πάπια με Λαχανικά σε φύλλα Μαρουλιού*



*Τραγανές Γαρίδες Τίγρη \*Αλλεργιογόνα (2, 4, 8, 9, 11, 12, 13)  
Με Γάλα Καρύδας, Σάλτσα από Turmeric & Satay καρπούς, σερβιρισμένο με Φασόλια Χιονιού*

*Σοταρισμένο Μοσχαρίσιο Φιλέτο σε Χονγκ Κονγκ στυλ \*Αλλεργιογόνα (2, 3, 6, 7, 11, 13)  
Με Μανιτάρια King Oyster, Σπαράγγια και Σχοινόπρασο σε Σάλτσα Μαύρου Πιπεριού με Μέλι*

*Ιβηρικό Χοιρινό σε Γλυκόξινη Σάλτσα \*Αλλεργιογόνα (1, 3, 4, 8, 9, 12, 13, 14)  
Με Φράουλες, Ανανά, γλυκιές Πιπεριές και Πινόλια*

*Τηγανιτό Ρύζι Λαχανικών \*Αλλεργιογόνα (1, 7, 8, 9, 13)  
Με Αυγό, Λαχανικά, Πάστα Τζίντζερ, Φασολια Ενταμάμε, Φύτρες Φασολιών*



*Κρέμα Ταπιόκας και Καρύδας \*Αλλεργιογόνα (4, 8, 9, 12)  
Σερβίρετε με φρέσκο Μάνγκο, Σορμπέ εξωτικών Φρούτων*



## ΒΕΙΓΚΑΝ ΜΕΝΟΥ

€

55. 黑椒甜酸豆腐 24  
**Τόφου με BBQ Σουσάμι** \*Αλλεργιογόνα (8,13)  
*Με θρυμματισμένο μαύρο Πιπέρι, Αστεροειδής Γλυκάνησος και Σκόρδο*
56. 香菌蒸豆腐 29  
**Τόφου στον Ατμό** \*Αλλεργιογόνα (7, 8, 12, 13)  
*Γαρνιρισμένο με Μανιτάρια Σοτέ και σερβίρετε με Σάλτσα μαύρων Φασολιών και Κασίους*
57. 豉汁炒芦笋 19  
**Σπαράγγια Σοτέ** \*Αλλεργιογόνα (7, 8, 13)  
*Σερβιρισμένο με Σάλτσα μαύρου Πιπεριού και Πιπεριές*
58. 香辣什菌 19  
**Βρασμένα Μανιτάρια Sichuan** \*Αλλεργιογόνα (7, 8, 13)  
*Μανιτάρια στο Γουόκ, κομμένο Τσίλι και Λάδι Τσίλι*
59. 豉油皇小棠菜 19  
**Pak Choi** \*Αλλεργιογόνα (7, 8, 13)  
*Τηγανισμένα με Σάλτσα Σόγιας*
60. 姜茸素菜粒炒饭 15  
**Τηγανιτό Ρύζι Λαχανικών** \*Αλλεργιογόνα (1, 7, 8, 12, 13)  
*Με Λαχανικά, εκλεκτή Σόγια, Φασόλια Ενταμάμε και Φύτρες Φασολιών*
61. 星洲炒米 15  
**Νούντολς Σοτέ** \*Αλλεργιογόνα (8, 13)  
*Με Πιπεριές, Κρεμμύδια, Κάρι Μπαχαρικά και Τσίλι*



MENOY ΓΛΥΚΩΝ



## **ΓΛΥΚΑ SEASONS ORIENTAL**

€

1. **Τόνκα Creme brulle, Μήλο κονφίτ  
Σορμπέ πράσινου Μήλου (για δύο)** 18  
*\*Allergens (4, 8, 9, 12)*
  
2. **100% pure Chocolate (for two)** 18  
*Chocolate Mousse, Gelato Guanaja, Jivara Sause*  
*\*Allergens (4, 8, 9, 12)*
  
3. **Κρέμα ταπιόκας και καρύδας, φρέσκο μάνγκο,  
σορμπέ εξωτικών φρούτων (για δύο)** 18  
*\*Allergens (4, 8, 9, 12)*
  
4. **Τηγανητή μπανάνα και ανανάς, παγωτό βανίλιας,  
σπόρια σησαμιού και μέλι** 15  
*\*Allergens (4, 8, 9, 13)*
  
5. **Πιατέλα φρέσκων φρούτων για δύο** 18  
*\*Allergens (4, 10)*



## **ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ ΠΑΓΩΤΑ**

€

### **Μία μπαλίτσα**

*ελάχιστη παραγγελία δύο μπαλίτσες της επιλογής σας*

3.5

6. **Φράουλα**

7. **Λεμόνι**

8. **Σοκολάτα**  
*\*Allergens (4)*

9. **Μπανάνα Toffee**  
*\*Allergens (4, 8, 9, 12)*

10. **Γιαούρτι με Φρούτα του Δάσους**  
*\*Allergens (4, 8, 9)*

11. **Καραμέλα**

12. **Τιραμισού**  
*\*Allergens (4, 8, 9)*

13. **Βανίλια Μαδαγασκάρης**  
*\*Allergens (4, 8, 9)*



## ΚΑΦΕΔΕΣ

€

### ΕΙΔΙΚΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ

- |   |    |
|---|----|
| 14. <b>Irish</b><br><i>Jameson's Irish whiskey</i>    | 12 |
| 15. <b>Calypso</b><br><i>Tia Maria coffee liqueur</i> | 12 |
| 16. <b>Royal</b><br><i>Martel 3star cognac</i>        | 14 |
| 17. <b>Baileys</b>                                    | 12 |

### ΑΛΛΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ & ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

- |   |   |
|---|---|
| 18. <b>Κυπριακός Καφές</b>  | 5 |
| 19. <b>Στιγμαίος Καφές</b>  | 6 |
| 20. <b>Καφές Φίλτρου</b><br><i>100% dark arabica roasted beans</i>                            | 7 |
| 21. <b>Ζεστή Σοκολάτα</b><br><i>σπιτική με 49% σοκολάτα γάλακτος από την Λατινική Αμερική</i> | 8 |
| 22. <b>Chocolate Viennois</b><br><i>ζεστή σοκολάτα με φρέσκα κρέμα</i>                        | 7 |



## ΚΑΦΕΔΕΣ

€

### ΕΣΠΡΕΣΣΟ

- |   |   |
|---|---|
| 23. <b>Espresso Origin India</b><br><i>δυνατός χαρακτήρας με πικάντικες νότες</i>                 | 5 |
| 24. <b>Doppio</b><br><i>διπλό εσπρέσσο</i>  | 7 |
| 25. <b>Cappuccino</b><br><i>εσπρέσσο με αφρόγαλα</i>  | 7 |
| 26. <b>Macchiato</b><br><i>μικρό καπουτσίνο με δυνατό άρωμα</i>                                   | 5 |
| 27. <b>Americano</b><br><i>εσπρέσσο σερβιρισμένο με ζεστό νερό και γάλα</i>                       | 7 |
| 28. <b>Café Latte</b><br><i>εσπρέσσο με ζεστό αφρόγαλα</i>  | 7 |
| 29. <b>Café Viennois</b><br><i>εσπρέσσο με γάλα και φρέσκα κρέμα</i>                              | 7 |
| 30. <b>Choco Espresso</b><br><i>συνδυασμός από εσπρέσσο και σοκολάτα γάλακτος με φρέσκα κρέμα</i> | 7 |



## ΣΥΛΛΟΓΗ ΑΠΟ ΤΣΑΓΙΑ

€

### **MAYPO**

7

31. **Quatre Fruits Rouge**

*μαύρο τσάι, κόκκινα φρούτα*

32. **Earl Grey Yin Zhen**

*μαύρο τσάι, έλαια από περγαμόντο, πέταλα λουλουδιών*

33. **Breakfast**

*Ceylon, Darjeeling και Ασιατικά τσάγια με γάλα*

34. **Darjeeling**

*ένα ισορροπημένο μείγμα από αμύγδαλο και ροδάκινα*

### **ΠΡΑΣΙΝΟ**

35. **Mint Tea Touareg**

*πράσινο τσάι, φύλλα δυόσμου και μέντας*

36. **Jasmine**

*πράσινο τσάι με άρωμα γιασεμιού*

37. **L' Oriental**

*πράσινο τσάι με ανανά, φρούτα του πάθους και ροδάκινο*

### **HERBAL**

38. **Bali**

*πράσινο τσάι γιασεμιού, γκρέιπφρουτ, ροδάκινο και τριαντάφυλλο*

### **OOLONG**

39. **Caramel au Beurre Salé**

*αλατισμένο βούτυρο καραμέλας και πέταλα λουλουδιών*



## **ΣΥΛΛΟΓΗ ΑΠΟ ΤΣΑΓΙΑ**

€

### **ΦΡΕΣΚΟ ΚΑΙ ΧΥΜΑ ΤΣΑΪ**

7

40. **Φρέσκα Μέντα**

41. **Φρέσκο Τζίντζερ**

42. **Κυπριακά Βότανα του Βουνού**

43. **Χαμομήλι**

44. **Τσάι Γλυκάνισο**

# ALLERGENS INDEX

| ΕΝΔΕΙΞΗ ΑΡΙΘΜΟΥ | ΣΥΜΒΟΛΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΟΥ & ΟΝΟΜΑ | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΟΥ  |
|-----------------|-------------------------------|--|
| 1               | Σέλινο                        | Περιλαμβάνει κοτσάνια από σέλινο, φύλλα, σπόρους και ρίζα που ονομάζεται σελινόριζα. Μπορείτε να βρείτε σέλινο σε αλάτι σέλινο, σαλάτες, μερικά προϊόντα κρέατος, σούπες και κύβους λαχανικών μαγειρικής.  |
| 2               | Οστρακοειδή                   | Τα καβούρια, οι αστακοί, οι γαρίδες και τα καραβίδες είναι μαλακά όστρακα, η πάστα γαρίδας, που χρησιμοποιείται συχνά σε κάρυ ή σαλάτες της Ταϊλάνδης και της Νοτιοανατολικής Ασίας. Είναι ένα συστατικό που πρέπει να προσέξουμε.   |
| 3               | Ψαρί                          | Θα το βρείτε σε μερικές σάλτσες ψαριών, πίτσες, σάλτσες σαλάτας, κύβους λαχανικών μαγειρικής και σάλτσα Worcestershire.  |
| 4               | Γάλα                          | Το γάλα είναι ένα κοινό συστατικό που το βρίσκουμε στο βούτυρο, στο τυρί, στην κρέμα γάλακτος, στις σκόνες γάλακτος και το γιαούρτι. Μπορεί επίσης να βρεθεί σε τρόφιμα βουτηγμένα σε γάλα και σε σούπες και σάλτσες σε σκόνη. Συχνά διαχωρίζεται σε καζείνη σε τυρόπηγμα και BLG σε ορό γάλακτος  |
| 5               | Μουστάρδα                     | Η υγρή μουστάρδα, η σκόνη μουστάρδας και οι σπόροι μουστάρδας υπάγονται στην κατηγορία αυτή. Αυτό το συστατικό μπορεί επίσης να βρεθεί σε ψωμιά, κάρυ, μαρινάδες, προϊόντα κρέατος, σάλτσες σαλάτας, σάλτσες και σούπες.   |
| 6               | Φιστίκι                       | Τα φιστίκια είναι όσπρια και μεγαλώνουν στο χώμα, γι' αυτό μερικές φορές ονομάζονται και φυτά. Τα φιστίκια χρησιμοποιούνται συχνά ως συστατικό σε μπισκότα, κέικ, κάρυ, επιδόρπια, σάλτσες (όπως σάλτσα Σαταυ), καθώς και σε αραχιδέλαιο και αλεύρι.   |
| 7               | Σόγια                         | Συχνά βρίσκεται σε φασόλια, φασόλια edamame, πάστα miso, πρωτεΐνες σόγιας, αλεύρι σόγιας ή tofu. Η σόγια είναι ένα βασικό συστατικό σε ανατολίτικο φαγητό. Μπορεί επίσης να βρεθεί σε επιδόρπια, παγωτά, προϊόντα κρέατος, σάλτσες και χορτοφαγικά προϊόντα.   |
| 8               | Γλουτένη από Σιτάρι           | Σιτάρι, κριθαράκι σίκαλης και βρώμη συχνά συναντιόνται σε τρόφιμα που περιέχουν αλεύρι, όπως μερικούς τύπους διογκωτικά ζαχαροπλαστικής, ζύμη, τριμμένη φρυγανιά, ψωμί, κέικ, κουσκούς, προϊόντα κρέατος, ζυμαρικά, σούπες και τηγανητά τρόφιμα τα οποία είναι πασπαλισμένα με αλεύρι.   |
| 9               | Αυγά                          | Τα αυγά συχνά βρίσκονται σε κέικ, σε μερικά προϊόντα με βάση το κρέας, μαγιονέζα, μους, ζυμαρικά, σάλτσες και αρτοσκευάσματα ή τρόφιμα που έχουν βουρτιστεί με αυγά.   |
| 10              | Λούπινο                       | Το λούπινο είναι ένα λουλούδι, αλλά βρίσκεται επίσης στο αλεύρι! Οι σπόροι από αλεύρι λούπινου μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε μερικά είδη ψωμιού, γλυκών και ακόμη ζυμαρικών.   |
| 11              | Μαλάκια                       | Περιλαμβάνουν τα μύδια, το σαλιγκάρι, το καλαμάρι, είδη σπειροειδούς κογχυλίου. Μπορούν επίσης να βρεθούν συχνά σε σάλτσα στρειδιών ή ως συστατικό σε σούπες ψαριών.   |
| 12              | Καρποί Δέντρων                | Να μην μπερδευτεί με τα φιστίκια. Το συστατικό αυτό αναφέρεται σε καρπούς με κέλυφος που αναπτύσσονται σε δέντρα, όπως καρύδια, κάστανα, αμύγδαλα και φουντούκια. Μπορείτε να βρείτε ξηρούς καρπούς σε ψωμιά, μπισκότα, κράκερ, επιδόρπια, σκόνες (που χρησιμοποιούνται συχνά σε ασιατικά φαγητά), σε τηγανητά φαγητά, παγωτά, λάδι από καρύδια και σάλτσες. |
| 13              | Σουσάμι                       | Αυτοί οι σπόροι μπορούν συχνά να βρεθούν στο ψωμί (για παράδειγμα πασπαλισμένο με κουλουράκια για χάμπουργκερ), κριτσίνια, χούμους, σησαμέλαιο και ταχίνι. Μερικές φορές χρησιμοποιείται και σε σαλάτες φρυγανισμένα.  |
| 14              | Διοξειδίο του Θείου           | Αυτό είναι ένα συστατικό που χρησιμοποιείται συχνά σε αποξηραμένα φρούτα όπως σταφίδες, αποξηραμένα βερίκοκα και δαμάσκηνα. Μπορεί επίσης να το βρείτε και σε προϊόντα κρέατος, αναψυκτικά, λαχανικά καθώς και σε κρασί και μπύρα. Αν έχετε άσθμα, υπάρχει μεγαλύτερος κίνδυνος ανάπτυξης αντίδρασης στο διοξειδίο του θείου.                                |

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

Уже много веков жители Китая знают и ценят важность хорошей пищи.

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

Древняя китайская пословица гласит:

*“Прежде чем услышать название ресторана, нужно услышать о вкусе еды, которую там подают”*

**Следуя этим мудрым словам, наша команда поваров из Юго-Восточной Азии с гордостью приглашает вас отведать их кулинарные творения и «вкусить наилучшее» из кантонско-гонконгской кухни.**



## 汤羹 СУПЫ

€

1. 百花虾茸饺酸辣汤 16  
**Кисло-острый суп** \*Аллергены (2, 7, 8, 11, 13, 14)  
*С порезанными кубиками тигровыми креветками и овощами*
  
2. 红烧海皇豆腐羹 18  
**Бульон из тушёных морепродуктов** \*Аллергены (2, 3, 8, 11, 13)  
*Посыпан измельчённым мясом рыбы, подаётся с грибами шиитаке, фасолевой лапшой, крабовым мясом, кориандром и ассорти из морепродуктов*
  
3. 鸡茸粟米羹或鲜蟹肉粟米羹  
**Суп из сладкой кукурузы**
  - a. 鸡茸粟米 14  
*С курицей* \*Аллергены (8)
  - b. 鲜蟹肉 粟米 16  
*С крабовым мясом* \*Аллергены (2, 8)
  
4. 港式云吞汤 17  
**Суп с вонтонами с курицей и креветками** \*Аллергены (2, 3, 7, 8, 9, 13)  
*С бульоном из сушёных креветок, яичной лапшой, листьями салата и сушёными водорослями*



## 前菜及点心

## ЗАКУСКИ И ДАМПЛИНГИ

€

6. 香茜鱼茸羹 29  
**Салат с хрустящей уткой** \*Аллергены (1, 2, 6, 7, 8, 12, 13)  
*С молодыми овощами, кедровыми орешками, “Perle Di Balsamico” со сливовым соусом и соусом хойсин*
7. 香脆春卷 14  
**Хрустящие спринг-роллы** \*Аллергены (1, 8, 9, 13)  
*С начинкой из бобовой лапши, приправы «5 специй» и пекинской капусты, подаются со сливовым соусом (2 шт.)*
8. 香菇松仁爆炒鸡米 24  
**а. Обжаренный куриный фарш** \*Аллергены (1, 2, 6, 7, 8, 11, 13)  
**б. Обжаренный фарш из креветок** \*Аллергены (1, 2, 6, 7, 8, 11, 13)  
*С соевым соусом премиум-класса, ассорти из овощей, грибами и кедровыми орехами, подаётся с листьями салата «Айсберг» и жареной во фритюре бобовой лапшой*
9. 金丝虎虾 26  
**Чёрные тигровые креветки** \*Аллергены (2, 4, 5, 8, 9)  
*В азиатском кляре, с рублеными маринованными овощами, майонезом и картофельной стружкой (2 шт.)*
10. 杏香虾丸 22  
**Жареные креветочные шарики во фритюре** \*Аллергены (2, 13, 12)  
*С хрустящей фасолевым лапшой, водяным орехом, кориандром и кисло-сладким соусом (2 шт.)*
11. 脆皮红米卷 26  
**Роллы из красного риса по-гонконгски** \*Аллергены (1, 2, 3, 6, 7, 8, 11, 12, 13)  
*С начинкой из обжаренных рубленых креветок и грибов шиитаке, подаются с соусом унаги (2 шт.)*
12. 九层塔椒盐吊片 19  
**Зажаренные до золотистой корочки хрустящие кальмары** \*Аллергены (2, 4, 8, 13, 14)  
*С солью и перцем, имбирём, луком, базиликом, кунжутом и китайскими специями*
13. 香脆椒盐虾 29  
**Хрустящие пряные креветки** \*Аллергены (2, 4, 7, 8, 9, 11, 12, 13)  
*Подаются с чили и луком*
14. 四季鲜虾饺皇 26  
**Дамплинги с креветками на пару (Хар Гоу)** \*Аллергены (2, 3, 7, 8, 13)  
*Начинённые побегами бамбука, завёрнутые в тесто из пшеничной муки и украшенные с тобико икрой (4 шт.)*



€

15. 云南野菌鲜虾鸡粒烧卖 24  
**Дамплинги шао-май** \*Аллергены (2, 7, 8, 9, 13)  
*Дамплинги с куриным мясом и креветками на пару, с лесными грибами (4 шт.)*
16. 香煎半月带子饺 28  
**Жареные дамплинги с морскими гребешками** \*Аллергены (1, 2, 3, 7, 8, 13, 14)  
*С начинкой из креветочного фарша, рубленого сельдерея и сладкого перца (4 шт.)*
17. 翡翠龙虾饺 24  
**Дамплинги с лобстером и шпинатом на пару** \*Аллергены (2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 14)  
*Украшены с тобико икрой и рыбными хлопьями, подаются с фаршем из креветок, грибами шиитаке и соусом «Абалон» (2 шт.)*
18. 葱油菌香牛肉饺 28  
**Пельмени с говядиной** \*Аллергены (1, 2, 3, 7, 8, 9, 11, 13)  
*С грибами, имбирём, зелёным луком и соевым соусом премиум-класса (6 штук)*
19. 金粟素饺 21  
**Вегетарианские дамплинги на пару** \*Аллергены (1, 6, 7, 8, 12, 13)  
*С начинкой из каштанов, кедровых орешков и грибов, завернутые в тыквенное тесто (4 шт.)*
20. 香煎鸡粒饺 23  
**Жареные дамплинги с куриным фаршем** \*Аллергены (1, 7, 8, 13)  
*С капустой и консервированными овощами, подаются с имбирём и зелёным луком (4 шт.)*
21. 港式点心拼盘 36  
**Традиционное ассорти из дамплингов**  
a. Дамплинги с креветками на пару (2 шт.) \*Аллергены (2, 3, 7, 8, 9, 13)  
b. Дамплинги шао-май (2 шт.) \*Аллергены (2, 3, 7, 8, 9, 13)  
c. Дамплинги со свежими морскими гребешками (2 шт.) \*Аллергены (1, 2, 3, 7, 8, 9, 13, 14)
22. 东方季节厅拼盘 62  
**Ассорти Seasons Oriental на двоих**  
a. Хрустящие спринг-роллы \*Аллергены (1, 8, 9, 13)  
b. Пельмени с говядиной \*Аллергены (1, 2, 3, 7, 8, 9, 11, 13)  
c. Обжаренный куриный фарш \*Аллергены (1, 2, 6, 7, 8, 11, 13)  
d. Тигровые креветки в азиатском кляре, жаренные во фритюре \*Аллергены (2, 4, 5, 8, 9)  
e. Соусы-дипы \*Аллергены (1, 2, 7, 8, 13)



## 京式填鸭

## УТКА ПО-ПЕКИНСКИ

€

### 23. 京式填鸭 (半只或全只)

Половина 62 / Целая 98

**Утка по-пекински Традиционная** \*Аллергены (2, 7, 8, 11, 13)

*Молодая утка, свежеприготовленная на гриле нашим шеф-поваром.*

*Подается с лепёшками, зелёным луком, огурцами и соусом хойсин,*

*а также с рагу из утки с овощами и листьями салата для обёртывания*

## 海鲜

## МОРЕПРОДУКТЫ

### 24. 剁椒蒸虎虾

52

**Запечённые в воке креветки по-кантонски** \*Аллергены (2, 7, 8, 9, 11, 12, 13)

*С мягким сладким бобовым соусом, орехами макадамия и хрустящим клейким рисом*

### 25. 酱爆虾球

52

**Тигровые креветки Карри** \*Аллергены (2, 4, 8, 9, 11, 12, 13)

*С кокосовым молоком, куркумой и арахисовым соусом, подаются со стручковым горохом*

### 26. ХО 酱爆虾球

52

**Обжаренные хрустящие креветки с соусом ХО** \*Аллергены (2, 3, 7, 8, 9, 11, 13, 14)

*Со спаржей, тертыми сушёными гребешками, чили, чёрной фасолью, порезанным кубиками перцем, подаётся с домашним соусом ХО*

### 27. 新鲜鲈鱼

88

**Свежий сибас**

*а. 香辣鲈鱼球* \*Аллергены (2, 3, 7, 8, 11, 13)

*Филе морского окуня на пару с мелконарезанным перцем чили, красным болгарским перцем и зелёным луком, подаётся с соевым соусом*

*б. 鲜香菇豉汁炒海鲈* \*Аллергены (2, 3, 7, 8, 9, 13)

*Тушёное филе со свежими грибами шиитаке, соусом из чёрной фасоли и соцветиями брокколи*

*в. 清蒸海上鲜* \*Аллергены (2, 3, 7, 8, 13)

*Приготовленное на пару филе с имбирём и зелёным луком на ложе из креветочного фарша с рыбным соевым соусом*

### 28. 碧绿菌皇炒带子

54

**Жареный морской гребешок** \*Аллергены (2, 3, 6, 7, 8, 11, 13)

*С молодой спаржей, вёшенками и соусом из измельчённых сушёных морских гребешков*

### 29. 川式酱香银鳕鱼

60

**Чилийский сибас по-сычуаньски** \*Аллергены (2, 3, 7, 8, 11, 12, 13)

*Запечённый на воке с грецкими орехами и домашним острым соусом*



**新鲜龙虾**

**СВЕЖИЙ ЛОБСТЕР**

€

30. 生猛龙虾

18 за 100 г

**Четыре варианта приготовления свежего лобстера**

a. XO 酱炒龙虾 \*Аллергены (2, 7, 8, 13, 14)

**Запечённый в воке лобстер с пряным соусом XO, кукурузой и корнями лотоса**

b. 黑松露什菇龙虾 \*Аллергены (2, 7, 8, 11, 13, 14)

**Обжаренный с соусом из черной фасоли и чили, ассорти из грибов и нарезанным кубиками перцем**

c. 三葱爆龙虾 \*Аллергены (2, 4, 7, 8, 11, 13, 14)

**Обжаренный в превосходном супе с масляным соусом, подаётся с имбирем, зелёным луком, чёрным перцем и сезонными овощами**

d. 金银蒜粉丝蒸龙虾 \*Аллергены (2, 7, 8, 13, 14)

**Лобстер на пару с жареным и свежим рубленым чесноком, подаётся с бобовой стеклянной лапшой и капустой пак-чой**



## 主菜 **ОСНОВНЫЕ БЛЮДА**

€

31. 水煮牛柳 44  
**Традиционная говядина, приготовленная в воде** \*Аллергены (2, 7, 11, 13)  
*Говяжья вырезка, обжаренная в воке, с овощами и черными грибами, нарезанный перец чили и масло острого чили*
32. 牛柳甫拼杏仁饼 44  
**Кубики говяжьей вырезки** \*Аллергены (2, 7, 8, 12, 13)  
*Со сладким коричневым соевым соусом и миндальными креветочными оладьями*
33. 蜜椒杏鲍菇牛柳粒 52  
**Запечённая в воке мраморная говядина Black Onyx Angus** \*Аллергены (1, 2, 7, 8, 13)  
*С луком-шалотом, зелёным луком, грибами и соусом барбекю из говядины по-кантонски*
34. 招牌西柠鸡 38  
**Ароматная курица с лимоном** \*Аллергены (4, 8, 9, 13)  
*Зажаренная во фритюре в китайском кляре, со сладким лимонным соусом*
35. 椰香咕嚕鸡 36  
**Курица в кисло-сладком соусе** \*Аллергены (3, 8, 9, 13)  
*Подаётся с рубленым кокосом, сладкими личи из провинции Гуандун, ассорти из свежего перца и луком*
36. 宫保腰果鸡球 36  
**Обжаренное куриное филе по-сычуаньски** \*Аллергены (2, 7, 8, 13, 14)  
*Со свежими перцем чили, чесноком, имбирём, орехами кешью и рисовым уксусом*
37. 野菌葱香鸡煲 36  
**Тушёное куриное филе** \*Аллергены (1, 2, 7, 8, 13, 14)  
*С грибным ассорти, луком-шалот и зелёным луком, приправленным соусом барбекю, подаётся в глиняном горшочке*
38. 薰香蜜黑椒骨 34  
**Свинные рёбрышки с мёдом** \*Аллергены (3, 7, 8, 13, 14)  
*С китайским чаем, чёрным перцем, бадьяном и ноткой чеснока*
39. 和味酱香猪颈肉 31  
**Поджаренная в воке свиная шея** \*Аллергены (1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 14)  
*С соусом из чёрного уксуса и леденцового сахара и неострым жёлтым соевым соусом, подаётся со сладким луком*
40. 鲜果咕嚕黑豚肉 42  
**Свинина иберико в кисло-сладком соусе** \*Аллергены (1, 3, 4, 8, 9, 12, 13, 14)  
*С клубникой, ананасом, сладким перцем и кедровыми орехами*

Все цены указаны в евро и включают НДС



## 四季東方招牌菜

## ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

€

- a) 黑椒爆炒龙虾 \*Allergens (1, 2, 7, 8, 11, 13) 170  
**Свежий лобстер**  
*Подаётся с перечным соусом в кантонском стиле и клёцками с креветками*
- b) 香橙牛柳条 \*Allergens (1, 3, 7, 8, 9, 11, 13) 44  
**Хрустящая говядина, обжаренная во фритюре**  
*Подаётся с каменным сахаром и апельсиновым соусом*
- c) 香脆松子鱼 \*Allergens (2, 3, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13) 56  
**Свежий сибас**  
*Со сладким и нежным соусом из жёлтой фасоли и кадровыми орехами*



## 素菜或豆腐

## ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА И ТОФУ

€

41. 荷塘小炒 21  
**Пассерованный стручковый горох и корень лотоса** \*Аллергены (2, 6, 7, 11, 12, 13)  
*С соусом ХО и ломтиками креветочных оладий*
42. 蒜香小棠菜 19  
**Молодая капуста пак-чой** \*Аллергены (6, 7, 8, 13)  
*Поджаренная с рубленным чесноком и соевым соусом «премиум»*
43. 香辣红烧茄瓜 19  
**Тушёные баклажаны** \*Аллергены (2, 7, 8, 9, 11, 13)  
*С куриным фаршем, бобами Эдамаме и острым бобовым соусом*
44. 豉汁炒八时蔬 19  
**Слегка поджаренные хрустящие сезонные овощи** \*Аллергены (2, 6, 7, 8, 11, 13)  
*С соусом из чёрной фасоли*
45. 香辣红烧豆腐 27  
a. 四川麻婆豆腐 \*Аллергены (2, 6, 7, 8, 11, 13, 14)  
**Ма По Тофу по-сычуаньски**  
*С рубленой говядиной, маслом с чесноком и чили, подаётся с острым соусом Ма По*
- b. 红烧黑椒海皇豆腐 \*Аллергены (2, 7, 8, 11, 13) 36  
**Тушёный Тофу**  
*С ассорти из морепродуктов и с чёрным перечным соусом*



## 饭、粉、面 *РИС И ЛАПША*

€

46. 黑椒鸡柳爆乌冬 19  
**Жареная лапша удон** \*Аллергены (2, 6, 7, 8, 9, 11, 13)  
*С креветками, соусом из чёрного перца, кунжутном и овощами*
47. 星洲炒米 16  
**Рисовая лапша, жареная по-сингапурски** \*Аллергены (2, 8, 9, 13)  
*С речными креветками, яйцом, свиной шейей гриль, сладким перцем, луком, карри и чили*
48. 时菜鲜菇炒面 15  
**Обжаренная яичная лапша** \*Аллергены (7, 8, 9, 13)  
*С миксом из овощей, ассорти из грибов и зелёный лук*  
**Добавить:**  
a. **Курицу** \*Аллергены (7, 8, 9, 13) 17  
b. **Креветки** \*Аллергены (2, 7, 8, 9, 13) 19
49. 丝苗白饭 10  
**Жасминовый рис на пару**
50. 姜茸素菜粒炒饭 15  
**Жареный рис с овощами** \*Аллергены (1, 7, 8, 9, 13)  
*С яйцом, нарезанными кубиками овощами, соей премиум-класса, фасолью эдамаме и ростками фасоли*
51. 扬州炒饭 17  
**Рис от Шеф-повара** \*Аллергены (2, 3, 7, 8, 9, 11, 12, 13)  
*Жареный рис с креветками, ломтиками свинины барбекю, бобами эдамаме, яйцом, зелёным луком и нежным соусом из морепродуктов*
52. 干炒牛河 19  
**Жареная толстая рисовая лапша по-гонконгски** \*Аллергены (7, 8, 11, 13)  
*С кусочками говяжьей вырезки, сладким луком, ростками фасоли и зелёным луком*
53. 海皇炒饭 19  
**Жареный рис с морепродуктами** \*Аллергены (2, 6, 7, 8, 9, 11, 12)  
*Дикий и жасминовый рис, ассорти из морепродуктов и кубики цуккини, подаётся с яйцом и кедровыми орехами*

## 54. 皇朝套 ДЕСТЕСТИЦИОННОЕ МЕНЮ ШЕФА

€  
190

*Цена в меню указана на двоих*

*Роллы из красного риса по-гонконгски \*Аллергены (1, 2, 3, 6, 7, 8, 11, 12, 13)*

*С начинкой из обжаренных рубленых креветок и грибов шиитаке, подаются с соусом унаги*

*Дамплинги с лобстером на пару \*Аллергены (2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 14)*

*Украшены с тобико икрой и рыбными хлопьями, подаются с фаршем из креветок, грибами шиитаке, наваристым бульоном и соусом «Абалон», завёрнутые в мягкое шпинатное тесто*

*Зажаренные до золотистой корочки хрустящие кальмары \*Аллергены (2, 4, 8, 13, 14)*

*С солью и перцем, имбирём, луком, базиликом, кунжутом и китайскими специями*



*Утка по-пекински \*Аллергены (2, 7, 8, 11, 13)*

*Подаётся с соусами и лепёшками*



*Тигровые креветки Карри \*Аллергены (2, 4, 8, 9, 11, 12, 13)*

*С кокосовым молоком, куркумой и ореховым соусом, подаётся с хрустящим клейким рисом и стручковым горохом*

*Обжаренная говяжья вырезка по-гонконгски \*Аллергены (2, 3, 6, 7, 11, 13)*

*С вёшенками, спаржей и луком-шалотом в медовом соусе с чёрным перцем*

*Свинина Иберико в кисло-сладком соусе \*Аллергены (1, 3, 4, 8, 9, 12, 13, 14)*

*С клубникой, ананасом, сладким перцем и кедровыми орешками*

*Жареный рис с овощами \*Аллергены (1, 8, 9, 13)*

*С яйцом, рублеными овощами, имбирной пастой, бобами эдамаме и ростками бобов*



*Панна-котта с кокосом и тапиокой, свежее манго, сорбе из экзотических фруктов \*Аллергены (4, 8, 9, 12)*



## ВЕГАНСКОЕ МЕНЮ

€

55. 黑椒甜酸豆腐 24  
**Тофу Барбекю с кунжутом** \*Аллергены (8,13)  
*Приготовленный с измельчённым чёрным перцем, звёздчатым анисом и чесноком*
56. 香菌蒸豆腐 29  
**Тофу на пару** \*Аллергены (7, 8, 12, 13)  
*Подаётся с обжаренными грибами, соусом из чёрной фасоли и орехов кешью*
57. 豉汁炒芦笋 19  
**Обжаренная спаржа** \*Аллергены (7, 8, 13)  
*Подаётся с соусом из чёрных бобов и нарезанным кубиками перцем*
58. 香辣什菌 19  
**Варёные грибы по-сычуаньски** \*Аллергены (7, 8, 13)  
*Обжаренные в воке грибы, измельчённый перец чили и острое масло чили*
59. 豉油皇小棠菜 19  
**Китайская капуста пак-чой** \*Аллергены (7, 8, 13)  
*Жареная с соевым соусом*
60. 姜茸素菜粒炒饭 15  
**Жареный рис с овощами** \*Аллергены (1, 7, 8, 12, 13)  
*С нарезанными кубиками овощами, соей премиум-класс, фасолью эдамаме и ростками фасоли*
61. 星洲炒米 15  
**Обжаренная рисовая лапша** \*Аллергены (8, 13)  
*С болгарским перцем, луком, специями карри и чили*



МЕНЮ ДЕСЕРТОВ



## ДЕСЕРТЫ SEASONS ORIENTAL

€

1. *Крем-брюле с бобами тонка, яблочное конфи,  
сорбет из зелёного яблока (на две персоны)* 18  
*\*Аллергены (4, 8, 9, 12)*
  
2. *100% чистый шоколад (на две персоны)* 18  
*Шоколадный мусс, мороженое с шоколадом Guanaja,  
какао-грю пралине*  
*\*Аллергены (4, 8, 9, 12)*
  
3. *Панна-котта с кокосом и тапиокой, свежее манго,  
сорбе из экзотических фруктов (на две персоны)* 18  
*\*Аллергены (4, 8, 9, 12)*
  
4. *Хрустящий жареный банан и ананас,  
ванильное мороженое, семена кунжута и мёд* 15  
*\*Аллергены (4, 8, 9, 13)*
  
5. *Блюдо с ассорти из свежих  
фруктов на две персоны* 18  
*\*Аллергены (4, 10)*



## **МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ**

€

### **Цена за шарик**

3.5

*минимальный заказ - два шарика на выбор*

6. ***Клубника***

7. ***Лимон***

8. ***Шоколадный бархат***

*\*Аллергены (4)*

9. ***Vanoffee***

*\*Аллергены (4, 8, 9, 12)*

10. ***Йогурт с лесными ягодами***

*\*Аллергены (4, 8, 9)*

11. ***Соленая карамель***

12. ***Маскарпоне Тирамису***

*\*Аллергены (4, 8, 9)*

13. ***Мадагаскарская Ваниль***

*\*Аллергены (4, 8, 9)*



## КОФЕ

€

### ОСОБЫЙ КОФЕ

- |  |    |
|--|----|
| 14. <b>Кофе по-ирландски</b><br><i>с виски Jameson's</i> | 12 |
| 15. <b>Калипсо</b><br><i>с ликером Tia Maria</i>         | 12 |
| 16. <b>Кофе Роял</b><br><i>с коньяком Martel 3 star</i>  | 14 |
| 17. <b>Кофе Бейлис</b><br><i>с ликером Baileys</i>       | 12 |

### ДРУГИЕ ВИДЫ КОФЕ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

- |   |   |
|---|---|
| 18. <b>Кофе по-кипрски</b>  | 5 |
| 19. <b>Растворимый кофе</b>   | 6 |
| 20. <b>Фильтрованный кофе</b><br><i>100% Арабика, жареные зёрна</i>                           | 7 |
| 21. <b>Горячий Шоколад домашнего приготовления</b><br><i>с 49% какао из Латинской Америки</i> | 8 |
| 22. <b>Шоколад Viennois</b><br><i>горячий шоколад с вершушкой из взбитых сливок</i>           | 7 |



## **КОФЕ**

€

### **КОФЕ ESPRESSO**

- |   |   |
|---|---|
| 23. <b>Эспрессо Origin India</b><br><i>насыщенный вкус с толикой специй</i>                               | 5 |
| 24. <b>Доппио</b><br><i>двойной эспрессо</i>  | 7 |
| 25. <b>Капучино</b><br><i>эспрессо с верхушкой из молочной пены</i>                                       | 7 |
| 26. <b>Макиато</b><br><i>мини капучино с насыщенным ароматом</i>  | 5 |
| 27. <b>Американо</b><br><i>двойной эспрессо с добавлением горячей воды и молока</i>                       | 7 |
| 28. <b>Кофе Латте</b><br><i>эспрессо с горячей молочной пеной</i>   | 7 |
| 29. <b>Кофе Viennois</b><br><i>эспрессо с горячим молоком и взбитыми сливками</i>                         | 7 |
| 30. <b>Шоколадный Эспрессо</b><br><i>сочетание эспрессо и молочного шоколада<br/>со взбитыми сливками</i> | 7 |



## ЧАЙНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

€

### ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

7

31. **Quatre Fruits Rouge**

*черный чай с кусочками клубники, красной смородины, малины и вишни*

32. **Эрл Грей Yin Zhen**

*черный чай с эфирным маслом и лепестками цветков бергамота*

33. **Завтрак**

*чай сортов цейлонский, дарджилинг и азиатский с капелькой молока*

34. **Дарджилинг**

*отлично сбалансированная смесь с ароматом миндаля и спелого персика*

### ЗЕЛЕНый ЧАЙ

35. **Мятный чай Touareg**

*зелёный чай с листьями мяты садовой и перечной мяты*

36. **Зелёный с жасмином**

*с насыщенным ароматом и цветами жасмина*

37. **L' Oriental**

*зелёный чай с кусочками ананаса, маракуйи и персика*

### ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

38. **Бали**

*зеленый чай с жасмином и ароматами личи, грейпфрута, персика и розы*

### УЛУН

39. **Caramel au Beurre Salé**

*чай улун с ароматом соленой карамели и цветочных лепестков*

Все цены указаны в евро и включают НДС



## **ЧАЙНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ**

€

### **ОСОБЫЕ СМЕСИ**

7

40. **Свежая мята**

41. **Свежий имбирь**

42. **Травы с Кипрских Гор**

43. **Ромашковый цвет**

44. **Анисовый чай**

# ALLERGENS INDEX

| НОМЕР | НАЗВАНИЕ АЛЛЕРГЕНА        | ОПИСАНИЕ АЛЛЕРГЕНА  |
|-------|---------------------------|---|
| 1     | СЕЛЬДЕРЕЙ                 | Включает стебли, листья, семена, а также корень сельдерея. Следы сельдерея можно встретить в сельдереевой соли, салатах, некоторых мясных продуктах, супах, а также в кубиках бульона.  |
| 2     | РАКООБРАЗНЫЕ              | К ракообразным относятся краб, лобстер, креветки и лангустины. Стоит избегать также креветочной пасты, которая часто используется в тайской и юго-восточно-азиатской кухнях и является ингредиентом соусов, карри и салатов.  |
| 3     | РЫБА                      | Аллерген содержится в некоторых рыбных соусах, пицце, приправах, заправках для салатов, кубиках бульона, а также Вустерском соусе.  |
| 4     | МОЛОКО                    | Молоко является основным ингредиентом масла, сыра сливков, молочного порошка и йогурта. Его следы можно встретить в блюдах, глазированных или смазанных молоком, а также в порошковых супах и соусах. Часто делится на казеин - в твороге, и бета-лактоглобулин – в сыворотке.  |
| 5     | ГОРЧИЦА                   | К этой категории относятся жидкая горчица, горчичный порошок и семена горчицы. Аллерген встречается также в некоторых сортах хлеба, карри, маринадах, мясных продуктах, заправках для салатов, соусах и супах.  |
| 6     | АРАХИС                    | Арахис относится к бобовым и его плоды растут под землей, именно поэтому арахис иногда называют земляным орехом. Его часто используют в качестве ингредиента в печенье, тортах и других десертах, карри и соусах (таких как соус Сатай). Кроме того, из арахиса производят масло и муку.  |
| 7     | СОЯ                       | Соя является базовым ингредиентом восточной кухни. Встречается в соевом твороге, бобах эдамаме, пасте мисо, текстурированном соевом белке, соевой муке или тофу. Также, следы сои можно встретить в десертах, мороженом, соусах, мясных или вегетарианских продуктах.   |
| 8     | ПШЕНИЦА-КЛЕЙКОВИНА        | Пшеница (обычная и Камут), рожь, ячмень и овес встречаются в пищевых продуктах, содержащих муку, некоторых видах разрыхлителей, тесте, панировочных сухарях и крошке, хлебе, макаронных изделиях, кус-кусе, мясных продуктах, тортах и выпечке, соусах, супах и жареных блюдах, присыпанных мукой.  |
| 9     | ЯЙЦА                      | Яйца содержатся в тортах, некоторых мясных продуктах, майонезе, муссах, макаронных изделиях, кишаш и пирогах с заварным кремом, соусах, выпечке и любых блюдах, смазанных или глазированных яйцом.  |
| 10    | ЛЮПИН                     | Да, люпин – это цветок, но он может содержаться в муке! Мука из семян люпина используется в приготовлении некоторых сортов хлеба, выпечки и даже макарон.   |
| 11    | МОЛЛЮСКИ                  | Мидии, улитки, кальмары и др. Также встречаются в устричных соусах, тушеных рыбных блюдах и рагу.   |
| 12    | ОРЕХИ                     | Не путайте с арахисом, который относится к бобовым и растет под землей. Этот аллерген содержится в орехах, которые растут на деревьях, таких как кешью, миндаль и фундук. Орехи могут содержаться в хлебе, печенье, крекерах, десертах, ореховом порошке (часто используется в азиатских соусах), блюдах стир-фрай, мороженом, марципане (миндальная паста), ореховом масле и соусах. |
| 13    | КУНЖУТ                    | Семена этого растения могут содержаться в хлебо-булочных изделиях (в качестве присыпки на булочках и бургерах, например), хуммус, кунжутном масле и пасте тахини. Иногда их поджаривают и используют в салатах.   |
| 14    | ДИОКСИД СЕРЫ (консервант) | Это вещество часто используется в производстве сушеных фруктов, таких как изюм, курага и чернослив. Он может содержаться в мясных продуктах, газированных напитках, овощах, а также вине и пиве. Если вы страдаете астмой, то подвержены высокому риску развития аллергической реакции на диоксид серы.   |