

ХОГО 火锅



"Хого 火锅(он же - огненный горшок, китайский самовар или hot pot), пожалуй, самое популярное блюдо в Поднебесной. Традиционная китайская медицина даже гласит, что если раз в месяц ""принимать"" хого, то любые болезни будут ни по чем. Чем-то похоже на нашу баню. Гости оживленно беседуют, постоянно что-то достают из хого, поедают и, утирая со лбов пот, довольно пыhtят. Кажется, будто люди уселись вокруг общих очагов. Как в старом добром каменном веке.

Кроме прочего, есть такое поверье (или наблюденье?), что в Сычуани живут самые красивые в Китае девушки. Поэтому просто необходимо для пушей красоты употреблять сычуаньскую пищу в целом и острый сычуаньский хого в частности.

Главное отличие посиделок за китайским самоваром от обычного застолья в том, что гости сами доводят блюдо до готовности.

Три «кита» хого — это бульон, соусы и ингредиенты.

Существует множество способов приготовления бульонов. Традиционным считается сочетание острого сычуаньского и куриного бульонов.

Что до соусов, то тут разнообразия еще больше. Must have для хого — это кунжутно-арахисовый мацзян (麻酱). Кроме мацзяна, обычно подают соевый, устричный соус, рисовый уксус и различную зелень, которые полагается смешивать по вкусу у себя в соуснице.

Когда хого кипит на столе, а соусы почти готовы, приносят собственно ингредиенты. Заготовки подаются в таком виде, чтобы они и выглядели эстетично, и чтобы приготовить их можно было легко и быстро. Здесь может быть и мясо, которое готовится за считанные секунды, и различные морепродукты, овощи, грибы, тофу, лапша и т.д.

吃吃吃火锅!

Шаг 1: Выберите бульон.

Бульоны 汤底

№	Наименование блюда 菜名	Описание 食材	Цена 价格
6.1	Зеленый овощной бульон 蔬菜汤	наша собственная разработка для хого - бульон тонкого аромата на пастернаке с добавлением шпината 2500 мл	390
6.2	Куриный Ци-бу 滋补鸡汤底	куриный бульон, молоко, ягоды годжи, лук-порей, имбирь 2500 мл	390
6.3	Фо Бо 越南汤	вьетнамский хит в нашем прочтении для хого: крутой говяжий бульон, бадьян, корица, имбирь, рыбный соус, мята, базилик, лайм, китайский финик 2500 мл	550
6.6	Сычуаньский красный острый бульон 麻辣红汤底	классика хого: красный острый! бульон (готовится на бараньем и говяжьим бульонах, добавляются перец чили, душистый сычуаньский перец хуацзяо и другие специи) 2500 мл	590
6.8	Томатный бульон 西红柿汤底	хого на томатах, легкий, с небольшой кислинкой 2500 мл	390
6.8.1	Грибной бульон Могу-тан 蘑菇汤	наваристый бульон на всяческих грибах: шиитаке, муэр, бунапи-шимиджи, королевский устричный гриб (он же - Синбао-куриная-нога). Добавляем бадьян, корицу и соевый соус, как водится 2500 мл	390
6.11	Том-ям 冬荫功汤底	тайская классика в хого - куриный бульон, креветки, корень галангала, лемонграсс и перец чили. Пикантно 2500 мл	590
6.12	Карри 咖喱汤底	индийская классика на говяжьим бульоне, а можно и вегетарианский вариантJ 2500 мл	390
6.9	Двойной хого 鸳鸯锅底	совместите два любых бульона на Ваш выбор в классическом двойном хого 5000 мл	850
6.13	Тройной хого 三味锅底	три! бульона на Ваш выбор в одном хого с драконами или быками 5000 мл	1490

Шаг 2: Выберите ингредиенты.

Мясо 肉类

№	Наименование блюда 菜名	Описание 食材	Цена 价格
7.1	Говядина (мраморная) 肥牛卷	тонко нарезанные слайсы первоклассной говядины 200 г	460
7.2	Баранина 肥羊卷	тонко нарезанные слайсы первоклассной баранины 200 г	490
7.2.1	Бараньи ребрышки 羊排	пряные бараньи ребрышки с корицей, прям очень! 150 г	490
7.3	Говяжье сердце 牛心片	тонко нарезанное 200 г	330
7.4	Говяжий язык 牛舌	тоже тонко нарезанные слайсы 200 г	490
7.8	Говядина в секретном маринаде 麻辣腌牛肉	пряные ломтики говядины, с большим количеством сычуаньского душистого перца и перца чили, аутентичный вкус для знатоков 300 г	580
7.9	Говяжий рубец 牛肚	отварен, отпарен, но все же рубец. Белый 200 г	390
7.9.1	Говяжий желудок 牛百叶	а этот серый. Аутентичный 200 г	490
7.10	Бекон 培根	бекон, он и в Африке - бекон 150 г	390
7.11	Ветчина 火腿	то же и с ветчиной 150 г	390
7.12	Свинина в кляре 小酥肉	как для кисло-сладкой свинины, отлично подходит и для хого 200 г	390

Курица и яйцо 禽类

№	Наименование блюда 菜名	Описание 食材	Цена 价格
8.1	Куриные ножки 鸡腿	300 г	260
8.2	Куриные крылышки 鸡翅	160 г	190
8.3	Куриное филе 鸡肉卷	200 г	290
8.4	Куриные сердечки 鸡心	150 г	190
8.5	Перепелиные яйца 鹌鹑蛋	9 шт.	190
8.6	Утиная кровь 鸭血	100 г	490

Фрикадельки и др. 肉丸

№	Наименование блюда 菜名	Описание 食材	Цена 价格
9.1	Свинные фрикадельки 生猪肉蘑菇丸	сами делаем: свинина, грибы шиитаке, имбирь 180 г	360
9.2	Говяжьи фрикадельки 手剁牛丸	сами делаем: говядина, шиитаке, имбирь 180 г	360
9.5	Креветочные фрикадельки 虾肉丸	сами лепим, сами обжариваем, вкусно получается 160 г	590
9.3	МИКС из фрикаделек 肉丸拼盘	говяжьи и свинные фрикадельки 180 г	390

Морепродукты 海鲜类

№	Наименование блюда 菜名	Описание 食材	Цена 价格
10.1	Крабовые палочки 蟹棒	на удивление, один из самых вкусных ингредиентов для ХОГО 300 г	320
10.2	Лангустины 老虎虾	аргентинские креветки, большие и вкусные 300 г	790
10.3	Осьминог 小章鱼	маленький и не один 150 г	420
10.4	Кальмар 鱿鱼圈	дальневосточный, нежнейший 150 г	380
10.5	Каракагица 小墨鱼	белая, чем-то на осьминога похожая 150 г	430
10.6	Гребешок 扇贝	морской моллюск, delicious! 150 г	720
10.6.1	Тилапия Изумидай 罗非鱼片	нежное филе белой рыбы 150 г	390
10.7	Морская капуста 海带	ламинария. Чуть сладковатый вкус моря 100 г	280
10.8	Морской МИКС 海鲜拼盘	всего по чуть-чуть 500 г	990

ОВОЩИ
蔬菜

№	Наименование блюда 菜名	Описание 食材	Цена 价格
13.0	Капуста Пак-чой 油白菜	кузина китайской капусты, немного похожа на шпинат 150 г	350
13.1	Шпинат 菠菜	отлично дополняет мясо 50 г	250
13.2	Китайская капуста 大白菜	сладковатая, полная микроэлементов. В Китае - символ достатка 150 г	230
13.3	Картофель 土豆片	слайсы картофеля, который в Китае почитают овощем, а не гарниром 200 г	100
13.4	Редис Дайкон 白萝卜	освежающий и островатый на вкус 150 г	230
13.4.1	Морковь 胡萝卜	carrot 150 г	100
13.6	Цветная капуста 白菜花	это белые соцветия капусты 150 г	250
13.7	Брокколи 西兰花	а это зеленые соцветия капусты 150 г	250
13.8	Тыква 南瓜	за счет сладковатого вкуса ярко выделяется в хого. Рекомендуем варить чуть дольше, чем остальные овощи 200 г	190
13.9	Спаржа 小芦笋	та, самая которая спаржа. Зеленые побеги, похожие на гигантскую пшеницу или рож 110 г	320
13.9.1	Побеги бамбука 竹笋	маринованные побеги, которые можно и нужно есть 150 г	290
13.9.2	Кукуруза 玉米	просто кукуруза, сладковатая, хорошо оттеняет остальные ингредиенты 200 г	190
13.10	Кукуруза baby 嫩玉米	маленькая кукуруза, которую есть целиком 125 г	500
13.11	Корень лотоса 藕片	внешне похож на вентель от крана, а на вкус - среднее между картошкой и редькой. Дико полезно и вкусно 150 г	310
13.11.1	Кинза 香菜	в Китае ей не только украшают блюда, но и едят с хого 50 г	100
13.12	Овощной МИКС 蔬菜拼盘	всяких овощей понемногу 600 г	490

Тофу 豆腐

№	Наименование блюда 菜名	Описание 食材	Цена 价格
12.1	Свежий тофу 鲜豆腐	нежный, выловить его из ХОГО - задача для тех, кто хорошо управляется с китайскими палочками 200 г	240
12.2	Сухой тофу 豆腐皮	похож на лапшу, но на самом деле - тофу 150 г	260
12.3	Мороженный тофу 冻豆腐	этот вид тофу похож на губку, а потому хорошо впитывает бульон 200 г	260
12.4	Жареный тофу 豆腐泡	жареный тофу имеет форму кубиков, тоже хорошо впитывает бульон 200 г	330
12.4.1	Соевая спаржа Фуджу 腐竹	Соевая. Спаржа. 170 г	260
12.4.1	Жареные тофу-бумага 响铃卷	хрустящие, нежные, идеальное дополнение к любому хого-набору 70 г	290
12.5	Тофу МИКС 豆腐拼盘	мороженный тофу, Фуджу, свежий тофу, сухой тофу 520 г	490

Грибы 菌类

№	Наименование блюда 菜名	Описание 食材	Цена 价格
14.1	Черный древесный гриб Муэр 木耳	самые обыкновенные китайские черные древесные грибы 130 г	270
14.2	Вешенки 平菇	получаются очень сочными 130 г	260
14.3	Мраморные опята Бунапи-Шимиджи 海鲜菇	похожи на увеличенные золотые нити, обладают приятной текстурой 100 г	290
14.4	Грибы Золотые нити 金针菇	"Китайские опята" или "see you tomorrow" 150 г	350
14.4.1	Сянгю 香菇	сапротрофный макромицет или шиитакэ 150 г	270
14.4.2	Королевский устричный гриб 杏鲍菇	гигантский гриб, кто-то его зовет Синбао-Куриная-Нога, мы его режем слайсами 150 г	290
14.4.3	Снежный гриб 银耳	похож на черный древесный гриб, но более хрупкой текстуры 100 г	300
14.5	Грибной МИКС 蘑菇拼盘	всяких грибов понемногу 300 г	590

Лапша и др. 粉、面

№	Наименование блюда 菜名	Описание 食材	Цена 价格
15.1	Стеклянная лапша 马铃薯淀粉宽面	широкая прозрачная лапша из картофельного крахмала 100 г	180
15.2	Картофельная лапша 红薯粉	лапша из батата 200 г	180
15.3	Фунчоза 粉丝	лапша из соевых бобов, надывают стеклянной иногда 150 г	180
15.4	Удон (Ламьен) 乌冬	свежая пшеничная вытяжная лапша, сами тянем 130 г	200
15.5	Яичная лапша 鸡蛋面	китайская яичная лапша 150 г	180
15.6	Гречневая лапша 荞麦面	лапша с высоким содержанием гречневой муки 200 г	200
15.8	Японская яичная лапша 自制面条 (鸡蛋面)	свежая яичная лапша, готовится в Питере по японской рецептуре 130 г	290
15.9	Рисовые палочки 火锅年糕	очень вкусно и сытно. Но очень вкусно 180 г	290
15.10	Рисовая лапша 米粉	по ощущениям нечто среднее между яичной лапшой и фунчозой 150 г	180

16	Гуандунджу	популярный в Китае ингредиент для хого. Набор из разнообразных фрикаделек и сосисочек. Рекомендуем тем, кто уже искушен в китайской кухне	590
	火锅丸子	300 г	

17	ХОГО микс	кому трудно определиться - соберем сами всякого понемногу: тофу, овощи, грибы	1490
	火锅拼盘	1200 г	

Рис 米饭

№	Наименование блюда 菜名	Описание 食材	Цена 价格
4.1	Белый рис 白米饭	традиционный белый рис, приготовлен на пару 200 г	90
4.2	Жареный рис с яйцом 蛋炒饭	рис, яйцо, зеленый лук, обжаренные с соевым соусом 250 г	190

Десерт 甜品

№	Наименование блюда 菜名	Описание 食材	Цена 价格
5.1	Десерт "Random" 冰淇淋	наш фирменный десерт. интрига!	390

НАПИТКИ

饮品

Прохладные напитки 冷饮

№	Наименование	Объем	Цена
		重量	价格
17.1	Coca-cola	330 мл	180
	可口可乐		
17.2	Coca-cola zero	330 мл	180
	可口可乐(无糖)		
17.3	Fanta	250 мл	180
	芬达		
17.4	Sprite	250 мл	180
	雪碧		
17.8	Вода без газа	330 мл	180
	纯净水		
17.9	Вода газированная	330 мл	180
	气泡水		
17.10	Китайский прохладный красный чай с цитрусом	500 мл	190
	康师傅冰红茶		
17.11	Китайский прохладный напиток с грушей	500 мл	190
	康师傅冰糖雪梨		
17.12	Пекинский прохладный травяной чай	310 мл	190
	加多宝凉茶		
17.13	Китайский прохладный зеленый чай	500 мл	190
	康师傅绿茶		
17.14	Кокосовое молоко	245 мл	190
	椰树牌椰汁		
17.15	Мама-чай (холодный каркаде с апельсином и ягодами годжи)	1000 мл	450
	妈妈茶 (洛神花凉茶)		

Сок

果汁种类

18.1	апельсин	200 мл	90
	橙子		
18.2	яблоко		
	苹果		
18.3	томат		
	西红柿		
18.4	виноград		
	葡萄		
18.5	вишня		
	樱桃		
18.6	персик		
	桃子		
18.7	ананас		
	菠萝		
18.9	апельсин	1000 мл	280
	橙子		
18.10	яблоко		
	苹果		
18.11	томат		
	西红柿		
18.12	виноград		
	葡萄		
18.13	вишня		
	樱桃		
18.14	персик		
	桃子		
18.15	ананас		
	菠萝		

Горячие напитки 热饮

№	Наименование	Объем	Цена
		重量	价格
20.1	Чай "Железная богиня милосердия"	500 мл+	380
	铁观音		
20.2	Молочный улун	500 мл+	360
	奶香乌龙		
20.3	Красный чай с личи	500 мл+	390
	荔枝红茶		
20.4	Белый чай	500 мл+	330
	白茶		
20.5	Пуэр	500 мл+	420
	普洱		
20.6	Зеленый чай	500 мл+	330
	绿茶		
20.7	Красный чай	500 мл+	330
	红茶		
20.8	Дахунпао	500 мл+	360
	大红袍		
20.9	Чай Greenfield в ассортименте	200 мл	60
	"Greenfield"茶包		
20.10	Американо	200 мл	120
	美式咖啡		
20.11	Эспрессо	50 мл	120
	浓缩咖啡		
20.12	Капучино	200 мл	160
	热奶咖啡		
20.13	Латте	300 мл	190
	拿铁		
21	МОТО-ЧАЙ (пряный чай в пивной кружке с ножом, корицей, бадьяном и апельсином)	500 мл	210
	摩托茶		

Пиво

啤酒

№	Наименование	Объем	Цена
		重量	价格
22.1	Циндао LAGER светлое	330 мл	280
	青岛啤酒(浅色)		
22.2	Циндао LAGER светлое	640 мл	390
	青岛啤酒(浅色)		
22.3	Циндао WHEAT пшеничное	330 мл	280
	青岛啤酒(含小麦)		
22.4	Циндао STOUT темное	330 мл	280
	青岛啤酒(深色)		
22.5	Циндао IPA	330 мл	280
	青岛啤酒(IPA)		
22.6	Циндао безалкогольное	330 мл	280
	青岛啤酒(不含酒精)		
22.7	Харбин LAGER светлое	330 мл	280
	哈尔滨啤酒		
22.7.1	Харбин LAGER светлое	640 мл	390
	哈尔滨啤酒		
22.8	Местное пиво	500 мл	210
	俄罗斯啤酒		
23	Пробковый сбор	350	
	额外收费/每瓶(自带酒水)		
24	Пробковый сбор(пиво)	100	
	额外收费/每瓶(自带啤酒)		