

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 пыхтят. Кажется, будто люди уселись вокруг общих очагов. Как в старом добром каменном веке.

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

Г лавное 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.

С у ществует 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). К роме мацзяна, обычно подают соевый, устричный соус, рисовый уксус и различную зелень, которые полагается смешивать по вкусу у себя в соуснице.

К огда хого кипит на столе, а соусы почти готовы, приносят собственно ингредиенты. Заготовки подаются в таком в иде, 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	590
6.2	Куриный Ци-бу 滋补鸡汤底	куриный бульон, молоко, ягоды годжи, лук-порей, имбирь, грибы шиитаке 2500 мл	590
6.3	Фо Бо 越南汤	вьетнамский хит в нашем прочтении для хого: говяжий бульон, бадьян, корица, имбирь, рыбный соус, мята, базилик, лайм, китайский финик 2500 мл	690
6.6	Сычуаньский красный острый бульон 麻辣红汤底	классика хого: красный острый! говяжий бульон с добавлением десятков специй: перец чили, душистый сычуаньский перец хуацзяо, бадьян, корица и другие 2500 мл	890
6.8	Томатный бульон 西红柿汤底	хого на томатах с добавлением репчатого лука, с небольшой кислинкой 2500 мл	590
6.8.1	Грибной бульон Могу-тан 蘑菇汤	пряный 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	590
6.11	Том-ям 冬荫功汤底	тайская классика в хого - куриный бульон, корень галангала, лемонграсс, кафирский лайм и перец чили, сливки. Пикантно 2500 мл	890
6.12	Карри 咖喱汤底	индийская классика на говяжьем бульоне, несколько острая, а можно и вегетарианский вариант 2500 мл	690
6.9	Двойной хого 鸳鸯锅底	совместите два любых бульона на ваш выбор в классическом двойном хого 5000 мл	1390
6.13	Тройной хого 三味锅底	три! бульона на ваш выбор в одном хого с драконами или быками 5000 мл	1990

Шаг 2: Выберите ингредиенты

Мясо 肉类

№	Наименование блюда 菜名	Описание 食材	Цена 价格
7.1	Мраморная говядина 肥牛卷	тонко нарезанные слейсы первой классной говядины, лучший ингредиент для хого 200 г	690
7.2	Баранина 肥羊卷	тонко нарезанные слейсы первой классной баранины, тоже лучший 200 г	790
7.2.1	Бараньи ребрышки 羊排	пряные бараньи ребрышки с корицей 150 г	790
7.3	Говяжье сердце 牛心片	тонко нарезанное 200 г	490
7.4	Говяжий язык 牛舌	тоже тонко нарезанные слейсы 200 г	790
7.8	Говядина в секретном маринаде 麻辣腌牛肉	острые ломтики говядины, много сычуаньского душистого перца и перца чили, аутентичный вкус 300 г	890
7.9	Говяжий рубец 牛肚	отварен, отпарен, но все же рубец. Белый 200 г	490
7.9.1	Говяжий желудок 牛百叶	а этот серый. Аутентичный 200 г	690
7.10	Бекон 培根	бекон, он и в Африке - бекон 150 г	490
7.11	Ветчина 火腿	то же и с ветчиной 150 г	490
7.12	Свинина в кляре 小酥肉	как для кисло-сладкой свинины, отлично подходит и для хого 200 г	490

Курица и яйцо 禽类

№	Наименование блюда 菜名	Описание 食材	Цена 价格
8.1	Куриные ножки 鸡腿	300 г	290
8.2	Куриные крылышки 鸡翅	160 г	190
8.3	Куриное филе 鸡肉卷	200 г	450
8.4	Куриные сердечки 鸡心	150 г	250
8.5	Перепелиные яйца 鹌鹑蛋	9 шт.	290
8.6	Утиная кровь 鸭血	нарезана ромбиками, уникальная текстура 100 г	590

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	390
9.2	Говяжьи фрикадельки 手剁牛丸	сами делаем: говядина, шиитаке, имбирь 180 г	390
9.5	Креветочные фрикадельки 虾肉丸	сами лепим - вкусно получается 160 г	890
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	Официальное название - краб сурими, популярны в Азии 300 г	320
10.2	Лангустины 老虎虾	аргентинские креветки, большие и вкусные 300 г	990
10.3	Осьминог 小章鱼	маленький и не один 150 г	590
10.4	Кальмар 鱿鱼圈	дальневосточный, нежнейший 150 г	590
10.5	Каракатица 小墨鱼	белая, чем-то на осьминога похожая 150 г	590
10.6	Гребешок 扇贝	морской моллюск, delicious! 150 г	990
10.6.2	Гигантские мидии 扇贝	подаем в половинках панцирей 140 г	390
10.6.3	Лосось 三文鱼	нежное филе - можно варить, а можно просто заправить соевым соусом и съесть 150 г	990
10.6.1	Тилапия Изумидай 罗非鱼片	нежное филе белой рыбы 150 г	490
10.7	Морская капуста 海带	ламинария. Чуть сладковатый вкус моря 100 г	280
10.8	Морской МИКС 海鲜拼盘	всего по 2: лангустины, кальмары, осьминоги, каракатицы, крабовые палочки, морская капуста 500 г	1490

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	590
13.0.1	Гонцай 贡菜	дикий китайский стебель, обладает уникальной текстурой. Рекомендуем! 100 г	390
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 граниром 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	350
13.7	Брокколи 西兰花	а это зеленые соцветия капусты 150 г	350
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 рожь 110 г	990
13.9.1	Побеги бамбука 竹笋	маринованные побеги, которые можно и нужно есть 150 г	490
13.9.2	Кукуруза 玉米	просто кукуруза, сладковатая, хорошо оттеняет остальные ингредиенты 200 г	250
13.10	Кукуруза baby 嫩玉米	маленькая кукуруза, которую едят целиком 125 г	590
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	150
13.11.2	Соевые проростки 大豆芽	яркий свежий вкус 100 г	150
13.12	Овощной МИКС 蔬菜拼盘	всяких овощей понемногу 600 г	790

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	290
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	350
12.4.1	Соевая спаржа Фучжу 腐竹	Соевая. Спаржа. 170 г	290
12.4.1	Жареная тофу-бумага 响铃卷	хрустящие рулетики из тончайшего тофу - отличное дополнение к любому хого-набору 70 г	390
12.5	Тофу МИКС 豆腐拼盘	свежий, мороженный, жареный и сушеный, а также Фучжу 520 г	590
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	390
14.2	Вешенки 平菇	получаются очень сочными 130 г	390
14.3	Мраморные опята Бунапи-Шимиджи 海鲜菇	похожи на увеличенные золотые нити, обладают приятной текстурой 100 г	390
14.4	Грибы Золотые нити 金针菇	"Китайские опята" или "see you tomorrow" 150 г	490
14.4.1	Сянгу 香菇	сапротрофный макромицет или шиитаке 150 г	390
14.4.2	Королевский устричный гриб 杏鲍菇	гигантский гриб, кто-то его зовет Синбао-Куриная-Нога, мы его режем слайсами 150 г	390
14.4.3	Снежный гриб 银耳	похож на черный древесный гриб, но более хрупкой текстуры 100 г	350
14.5	Грибной МИКС 蘑菇拼盘	всяких грибов понемногу 300 г	790

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	250
15.2	Картофельная лапша 红薯粉	лапша из батата 200 г	250
15.3	Фунчоза 粉丝	лапша из соевых бобов, надывают стеклянной иногда 150 г	250
15.4	Удон (Ламьен) 乌冬	свежая пшеничная вытяжная лапша, сами тянем 130 г	290
15.5	Яичная лапша 鸡蛋面	китайская яичная лапша 150 г	290
15.6	Гречневая лапша 荞麦面	лапша с высоким содержанием гречневой муки 200 г	290
15.8	Японская яичная лапша 自制面条 (鸡蛋面)	свежая яичная лапша, готовится в Питере по японской рецептуре 130 г	390
15.9	Рисовые палочки 火锅年糕	очень вкусно и сытно. Но очень вкусно 180 г	390
15.10	Рисовая лапша 米粉	по ощущениям нечто среднее между яичной лапшой и фунчозой 150 г	250

16	Гуаньдунчжу	популярный в Китае ингредиент для хого. Набор из разнообразных мясных и рыбных фрикаделек и т.п.	790
	火锅丸子	300 г	

17	ХОГО микс 火锅拼盘	кому трудно определиться - соберем сами всякого понемногу: тофу, овощи, грибы 1200 г	1990
----	-------------------	--	------

НАПИТКИ

饮品

Прохладные напитки			
冷饮			
№	Наименование	Объем	Цена
		重量	价格
17.1	Кола	500 мл	180
	可口可乐		
17.2	Кола без сахара	500 мл	180
	可口可乐（无糖）		
17.3	Фанта	500 мл	180
	芬达		
17.4	Спрайт	500 мл	180
	雪碧		
17.8	Вода без газа	500 мл	180
	纯净水		
17.9	Вода газированная	500 мл	180
	气泡水		
17.10	Китайский прохладный красный чай с цитрусом	500 мл	290
	康师傅冰红茶		
17.11	Китайский прохладный напиток с грушей	500 мл	290
	康师傅冰糖雪梨		
17.12	Пекинский прохладный травяной чай	310 мл	290
	加多宝凉茶		
17.13	Китайский прохладный зеленый чай	500 мл	290
	康师傅绿茶		
17.14	Кокосовая вода	245 мл	290
	椰树牌椰汁		
17.15	Мама-чай (холодный каркадэ с апельсином и ягодами годжи)	1000 мл	450
	妈妈茶（洛神花凉茶）		

Сок			
果汁种类			
№	Наименование	Объем	Цена
		重量	价格
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	390
	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	Кофе Американо	200 ml	120
	美式咖啡		
20.11	Кофе Эспresso	50 ml	120
	浓咖啡		
20.12	Кофе Капучино	200 ml	160
	热奶咖啡		

Пиво 啤酒			
№	Наименование	Объем	Цена
		重 量	价格
22.1	Циндао LAGER светлое	330 мл	350
	青岛啤酒（浅色）		
22.2	Циндао LAGER светлое	640 мл	550
	青岛啤酒（浅色）		
22.3	Циндао WHEAT пшеничное	330 мл	350
	青岛啤酒（含小麦）		
22.4	Циндао STOUT темное	330 мл	350
	青岛啤酒（深色）		
22.5	Циндао IPA	330 мл	350
	青岛啤酒 (IPA)		
22.6	Циндао безалкогольное	330 мл	300
	青岛啤酒 (不含酒精)		
22.7	Харбин LAGER светлое	330 мл	350
	哈尔滨啤酒		
22.7.1	Харбин LAGER светлое	640 мл	550
	哈尔滨啤酒		
22.8	Местное пиво (Балтика)	500 мл	250
	俄罗斯啤酒		
22.9	Тайваньское фруктовое пиво	330 мл	300
	水果啤酒		
23	Пробковый сбор	500	
	额外收费/每瓶（自带酒水）		
24	Пробковый сбор (пиво)	150	
	额外收费/每瓶（自带啤酒）		
25	Ударить в гонг (2 зал)	Donation)	
	敲锣打鼓		