



ОГОХОГО

ЛУЧШИЙ ХОГО ДЕЛАЮТ ЗДЕСЬ



ХОГО 火锅



"Хого 火锅 (он же - огненный горшок, китайский самовар, монгольское фондю 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.

Кроме прочего, есть такое поверье (или наблюденье?), что в Сычуани живут самые красивые в Китае девушки. Поэтому просто необходимо для пущей 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 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	650
6.2	Куриный Ци-бу 滋补鸡汤底	куриный бульон, молоко, ягоды годжи, лук-порей, имбирь, грибы шиитаке 2500 мл	650
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	760
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	990
6.8	Томатный бульон 西红柿汤底	хого на томатах с добавлением репчатого лука, с небольшой кислоткой 2500 мл	650
6.8.1	Грибной бульон Могу-ган 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	650
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	990
6.12	Карри 咖喱汤底	индийская классика на говяжьем бульоне, несколько острая, а можно и вегетарианский вариант 2500 мл	760
6.9	Двойной хого 鸳鸯锅底	совместите два любых бульона на ваш выбор в классическом двойном хого 5000 мл	1600
6.13	Тройной хого 三味锅底	три! бульона на ваш выбор в одном хого с драконами 5000 мл	2200

Шаг 2: Выберите ингредиенты

Мясо 肉类

№	Наименование блюда 菜名	Описание 食材	Цена 价格	Сколько варить?
7.1	Мраморная говядина 肥牛卷	тонко нарезанные слейсы первоклассной говядины, лучший ингредиент для хого 200 г	760	5-10 сек.
7.2	Баранина 肥羊卷	тонко нарезанные слейсы первоклассной баранины, более нежная текстура, тоже лучший;) 200 г	870	5-10 сек.
7.2.1	Бараньи ребрышки 羊排	пряные бараньи ребрышки с корицей 150 г	870	3-5 мин.
7.3	Говяжье сердце 牛心片	тонко нарезанное 200 г	550	5-10 сек.
7.4	Говяжий язык 牛舌	тоже тонко нарезанные слейсы 200 г	870	5-10 сек.
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	990	5-10 мин.
7.9	Говяжий рубец 牛肚	отварен, отпарен, но все же рубец, белый 200 г	550	3-5 мин.
7.9.1	Говяжий желудок 牛百叶	а этот серый, аутентичный, для любителей пожевать 200 г	750	10-20 сек.
7.10	Бекон 培根	бекон, он и в Африке - бекон, всегда хочется его съесть 150 г	550	5-10 сек.
7.11	Ветчина 火腿	то же и с ветчиной 150 г	540	5-10 сек.
7.12	Свинина в кляре 小酥肉	как для кисло-сладкой свинины, отлично подходит и для хого 200 г	560	3-5 мин.
7.13	Чемоданчик вагю 和牛牛肉	премиальная говядина из Японии, эксклюзивная подача 100 г	10000	10-15 сек.

Курица и яйцо 禽类

№	Наименование блюда 菜名	Описание 食材	Цена 价格	Сколько варить?
8.1	Куриные ножки 鸡腿	300 г	320	20-30 мин.
8.2	Куриные крылышки 鸡翅	160 г	230	15-20 мин.
8.3	Куриное филе 鸡胸肉	200 г	490	10-20 сек.
8.3.1	Утиное филе 鸭片	100 г	350	10-20 сек.
8.4	Куриные сердечки 鸡心	150 г	290	10-15 мин.
8.5	Перепелиные яйца 鹌鹑蛋	9 шт.	320	3-5 мин.
8.6	Утиная кровь 鸭血	уникальная текстура, пробуйте, не бойтесь 150 г	590	3-5 мин.



Фрикадельки и др. 肉丸

№	Наименование блюда 菜名	Описание 食材	Цена 价格	Сколько варить?
9.1	Свиные фрикадельки 生猪肉蘑菇丸	сами делаем: свинина, грибы шиитаке, имбирь 180 г	430	15-20 мин.
9.2	Говяжьи фрикадельки 手剁牛丸	сами делаем: говядина, шиитаке, имбирь 180 г	430	15-20 мин.
9.5	Креветочные фрикадельки 虾肉丸	сами лепим - вкусно получается 150 г	990	10-15 мин.
9.3	МИКС из фрикаделек 肉丸拼盘	говяжьи и свиные фрикадельки 180 г	430	15-20 мин.

Морепродукты 海鲜类

№	Наименование блюда 菜名	Описание 食材	Цена 价格	Сколько варить?
10.1	Крабовые палочки 蟹棒	официальное название - краб сурими, популярны в Азии 250 г	320	5-10 мин.
10.2	Лангустины 老虎虾	аргентинские креветки, большие и вкусные, 5 штук 250 г	1200	3-5 мин.
10.3	Осьминог 小章鱼	маленький и не один, для любителей пожевать 150 г	650	3-5 мин.
10.4	Кальмар 鱿鱼圈	дальневосточный, нежнейший 150 г	660	10-20 сек.
10.5	Каракатица 小墨鱼	белая, чем-то на осьминога похожая 150 г	650	3-5 мин.
10.6	Гребешок 扇贝	морской моллюск, delicious! 100 г	1100	3-5 мин.
10.6.2	Гигантские мидии 扇贝	подаем в половинках панцирей, 5 штук 120 г	450	3-5 мин.
10.6.3	Лосось 三文鱼	нежное филе - можно варить, а можно просто приправить соевым соусом и съесть 150 г	1100	10-20 сек.
10.6.1	Тилапия Изумидай 罗非鱼片	нежное филе белой рыбы 150 г	490	10-20 сек.
10.7	Морская капуста 海带	ламинария, чуть сладковатый вкус моря, мно-о-го йода 100 г	280	10-20 сек.
10.8	Морской МИКС 海鲜拼盘	всего по 2: лангустины, кальмары, осьминоги, каракатицы, крабовые палочки, немного морской капусты 380 г	1650	

Овощи 蔬菜

№	Наименование блюда 菜名	Описание 食材	Цена 价格	Сколько варить?
13.0	Капуста Пак-чой 油白菜	кузина китайской капусты, немного похожа на шпинат 130 г	590	3-5 мин.
13.0.1	Гонцай 贡菜	диковенный китайский стебель, обладает интересной текстурой 100 г	390	3-5 мин.
13.1	Шпинат 菠菜	отлично дополняет мясо 40 г	290	3-5 мин.
13.2	Китайская капуста 大白菜	сладковатая, полная микроэлементов; в Китае - символ достатка 150 г	230	3-5 мин.
13.3	Картофель 土豆片	слайсы картофеля, который в Китае почитают овощем, а не гарниром 200 г	100	15-20 мин.
13.4	Редис Дайкон 白萝卜	освежающий и островатый на вкус 150 г	260	3-5 мин.
13.4.1	Морковь 胡萝卜	carrot 150 г	100	15-20 мин.
13.6	Цветная капуста 白菜花	это белые соцветия капусты 150 г	380	3-5 мин.
13.7	Брокколи 西兰花	а это зеленые соцветия капусты 150 г	380	3-5 мин.
13.8	Тыква 南瓜	за счет сладковатого вкуса ярко выделяется в хого 200 г	190	15-20 мин.
13.9	Спаржа 腐竹	та самая, которая спаржа; зеленые побеги, похожие на гигантскую пшеницу или рожь 110 г	380	3-5 мин.
13.9.1	Побеги бамбука 竹笋	маринованные побеги, которые можно и нужно есть 150 г	490	3-5 мин.
13.9.2	Кукуруза 玉米	просто кукуруза, сладковатая, хорошо оттеняет остальные ингредиенты 200 г	250	3-5 мин.
13.10	Кукуруза baby 嫩玉米	маленькая кукуруза, которую едят целиком 125 г	590	3-5 мин.
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	350	3-5 мин.
13.11.1	Кинза 香菜	в Китае ей не только украшают блюда, но и едят с хого 50 г	150	1-2 мин.
13.11.2	Соевые проростки 豆芽	яркий свежий вкус 100 г	150	1-2 мин.
13.12	Овощной МИКС 蔬菜拼盘	шпинат, китайская капуста, брокколи, цветная капуста, побеги бамбука, корень лотоса, картофель, морковь, тыква, кукуруза, редис Дайкон 570 г	890	

Тофу 豆腐

№	Наименование блюда 菜名	Описание 食材	Цена 价格	Сколько варить?
12.1	Свежий тофу 鲜豆腐	нежный, выловить его из ХОГО - задача для тех, кто хорошо управляется с китайскими палочками 200 г	240	3-5 мин.
12.2	Сухой тофу 豆腐皮	похож на лапшу, но на самом деле - тофу 150 г	290	3-5 мин.
12.3	Мороженный тофу 冻豆腐	этот вид тофу похож на губку, а потому хорошо впитывает вкус бульона 200 г	260	3-5 мин.
12.4	Жареный тофу 豆腐泡	жареный тофу имеет форму кубиков, тоже хорошо впитывает бульон 160 г	390	3-5 мин.
12.4.1	Соевая спаржа Фучжу 腐竹	Соевая. Спаржа. 150 г	290	3-5 мин.
12.4.1	Жареная тофу-бумага 响铃卷	хрустящие рулетики из тончайшего тофу - отличное дополнение к любому хого-набору 80 г	390	5-10 сек.
12.5	Тофу МИКС 豆腐拼盘	свежий, мороженный, жареный и сушеный, а также Фучжу 310 г	690	

Грибы 菌类

№	Наименование блюда 菜名	Описание 食材	Цена 价格	Сколько варить?
14.1	Черный древесный гриб Муэр 木耳	самые обыкновенные китайские черные древесные грибы 130 г	390	3-5 мин.
14.2	Вешенки 平菇	получаются очень сочными 130 г	390	3-5 мин.
14.3	Мраморные опята Бунапи-Шимиджи 海鲜菇	похожи на увеличенные золотые нити, обладают приятной текстурой 100 г	390	3-5 мин.
14.4	Грибы Золотые нити 金针菇	"Китайские опята" или "see you tomorrow" 135 г	490	3-5 мин.
14.4.1	Сянгу 香菇	сапротрофный макромицет или шиитаке 150 г	390	3-5 мин.
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	3-5 мин.
14.4.3	Снежный (стеклянный) гриб 银耳	похож на черный древесный гриб, но более хрупкой текстуры 100 г	350	3-5 мин.
14.5	Грибной МИКС 蘑菇拼盘	Черный древесный гриб, вешенки, мраморные опята, золотые нити, шиитаке, устричный гриб, снежный гриб 340 г	890	

Лапша и др. 粉、面

№	Наименование блюда 菜名	Описание 食材	Цена 价格	Сколько варить?
15.1	Стеклопанная лапша 马铃薯淀粉宽面	широкая прозрачная лапша из картофельного крахмала 150 г	250	3-5 мин.
15.2	Картофельная лапша 红薯粉	лапша из батата 200 г	250	3-5 мин.
15.3	Фунчоза 粉丝	лапша из соевых бобов, называют стекляннoй иногда 80 г	250	3-5 мин.
15.4	Удон (Ламбен) 乌冬	свежая пшеничная вытяжная лапша, сами тянем 130 г	350	3-5 мин.
15.5	Яичная лапша 鸡蛋面	китайская яичная лапша 130 г	290	3-5 мин.
15.6	Гречневая лапша 荞麦面	лапша с высоким содержанием гречневой муки 150 г	290	3-5 мин.
15.8	Японская яичная лапша 自制面条 (鸡蛋面)	свежая яичная лапша, готовится в Питере по старинной японской рецептуре 130 г	450	3-5 мин.
15.9	Рисовые палочки 火锅年糕	очень вкусно и сытно. Но очень вкусно 200 г	390	10-15 мин.
15.10	Рисовая лапша 米粉	по ощущениям нечто среднее между яичной лапшой и фунчозой 170 г	250	3-5 мин.
16	Гуаньдунчжу 火锅丸子	популярный в Китае ингредиент для хого. Набор из разнообразных соевых, мясных и рыбных фрикаделек и т.п. 300 г	790	15-20 мин.
17	ХОГО микс 火锅拼盘	кому трудно определиться - соберем сами всякого понемногу: тофу, овощи, грибы 1220 г	2390	

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	210

Десерт 甜品

№	Наименование блюда 菜名	Описание 食材	Цена 价格
5.1	Десерт "Random" 冰淇淋	наш фирменный десерт. интрига!	130

НАПИТКИ

饮品

Прохладные напитки

冷饮

№	Наименование 饮品名称	Объем 重量	Цена 价格
17.1	Кола 可口可乐	500 мл	190
17.2	Кола без сахара 可口可乐 (无糖)	500 мл	190
17.3	Фанта 芬达	500 мл	190
17.4	Спрайт 雪碧	500 мл	190
17.8	Вода без газа 纯净水	500 мл	390
17.9	Вода газированная 气泡水	500 мл	390
17.10	Китайский прохладный чай с цитрусом 康师傅冰红茶	500 мл	290
17.11	Китайский прохладный напиток с грушей 康师傅冰糖雪梨	500 мл	290
17.12	Пекинский прохладный травяной чай 加多宝凉茶	310 мл	290
17.13	Китайский прохладный зеленый чай 康师傅绿茶	500 мл	290
17.14	Кокосовая вода 椰树牌椰汁	245 мл	290
17.15	Мама-чай (холодный каркаде с апельсином и ягодами годжи) 妈妈茶 (洛神花凉茶)	1000 мл	450
17.16	Молочный коктейль Дыня 甜瓜奶昔	500 мл	330
17.16	Молочный коктейль Банан 香蕉奶昔	500 мл	330

Сок

果汁种类

№	Наименование 饮品名称	Объем 重量	Цена 价格
18.1	апельсин 橙子	200 мл	90
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 橙子	1000 мл	390
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 饮品名称	Объем 重量	Цена 价格
20.1	Чай "Железная богиня милосердия" 铁观音	500 мл+	380
20.2	Молочный улун 奶香乌龙	500 мл+	360
20.3	Красный чай с личи 荔枝红茶	500 мл+	390
20.4	Белый чай 白茶	500 мл+	330
20.5	Пуэр 普洱	500 мл+	420
20.6	Зеленый чай 绿茶	500 мл+	330
20.7	Красный чай 红茶	500 мл+	330
20.8	Дахунпао 大红袍	500 мл+	360
20.10	Кофе Американо 美式咖啡	200 мл	150
20.11	Кофе Эспрессо 浓咖啡	50 мл	150
20.12	Кофе Капучино 热奶咖啡	200 мл	250
20.13	Кофе фильтр Бразилия Коликоли 过滤巴西咖啡	200 мл	190

Пиво

啤酒

№	Наименование 饮品名称	Объем 重量	Цена 价格
22.1	Циндао LAGER светлое 青岛啤酒 (浅色)	330 мл	390
22.2	Циндао LAGER светлое 青岛啤酒 (浅色)	610 мл	590
22.3	Циндао WHEAT пшеничное 青岛啤酒 (含小麦)	330 мл	390
22.4	Циндао STOUT темное 青岛啤酒 (深色)	330 мл	390
22.5	Циндао IPA 青岛啤酒 (IPA)	330 мл	390
22.6	Циндао безалкогольное 青岛啤酒 (不含酒精)	330 мл	330
22.7	Харбин LAGER светлое 哈尔滨啤酒	330 мл	390
22.7.1	Харбин LAGER светлое 哈尔滨啤酒	610 мл	590
22.8	Пиво банановое Mongozo 香蕉啤酒	330 мл	750
22.9	Пиво кокосовое Mongozo 椰子啤酒	330 мл	750
22.10	Пиво манговое Mongozo 芒果啤酒	330 мл	750
23	Пробковый сбор 额外收费/每瓶 (自带酒水)		600
24	Пробковый сбор (пиво) 额外收费/每瓶 (自带啤酒)		200
25	Ударить в гонг (2 зал) 敲锣打鼓		Donation)

