



نیشنل
نیوش انٹرنیٹ



上海
上海



- 1.9 **الحساء الحار والحامض**
حساء صيني تقليدي مع براعم البامبو، فطر، توفو، قطع صغيرة من الدجاج.
- 1.9 **حساء الذرة الحلوة**
حساء أبيض مصنوع من الذرة المهروسة والدجاج المقطع مكعبات على طريقة جوانج دونج.
- 1.9 **حساء وانتون الخضار والدجاج**
حساء شفاف من الوانتون المحشوة بالبصل الأخضر والزنجبيل والملفوف الصيني.
- 1.9 **شوربة توم يام بثمار البحر**
شوربة حارة منعشة لذيدة بنكهة لذيدة تقدم مع الجمبري الطازج.
- 4.9 **جمبري بصلصة الالفا**
جمبري مقلي مقرمش، مغطاة بصلصة الالفا الحارة الفريدة.
- 4.4 **كالاماري بالملح والفلفل**
كالاماري متبل ومقلي بالشكل الأمثل مزين بالفلفل الحار الطازج.
- 2.6 قطع 4
1.4 قطع 2 **لفائف خضار شانغهاي**
لفائف على طريقة شانغهاي. تلذذ بلقيمات ذات طبقة رقيقة مقرمشة تخفي داخلها مذاقاً لا يوصف.
- 2.4 **إيدامامي بملح البحر**
طبق كلاسيكي من شرق آسيا تطهى فيه الإيدامامي البخار مع الملح البحري المطحون.
- 2.9 **فاصوليا خضراء مقلي**
فاصوليا خضراء مقرمشة مغموسة مع صلصة الفاصوليا السوداء بالثوم ومتبلة بالملح والفلفل.

Seafood Nuts Vegetarian Vegan




* في حال كنتم تعاونون من أي حساسية، يرجى إشعار طاقمنا



- 5.4 **هابو توفو**   فستق مطحون مع صلصة حبوب الفلفل الحار ومرقة الخضار، مطهوه ببطء حتى تصبح مزيجاً غنياً بالنكهة والقوام. تقدم مع قطع التوفو.
- 4.9 **بادنجان مقرمش وحار**   طبق مثالي لعشاق الباذنجان، شرائح الباذنجان مقلي بخبز خفيف، مطهو على الwok مع صلصة السيشوان الحارة، مزين بالفاول سوداني المفتفت.
- 5.1 **خضار موسمية مقلية**  تشكيلة من البروكولي والذرة الصغيرة والجزر والبازلاء الصغيرة والفطر متبلة بما تختارونه من صلصة المحار أو صلصة الثوم... طبق يستحق الانتظار.
- 5.4 **كاري جوز الهند مع الخضروات**  الخضار المطهو ببطء بصلصة كاري جوز

- 4.9 **سلطة الذرة والكايك والأفوكادو**  سبانخ صغيرة، كرنب صغير، ذرة، ادامامي، سلطة رومين، أفوكادو وبذور اليقطين تقدم مع صلصة الزنجبيل والسّمسم.
- 5.1 **سلطة الجمبري والنودلز المقرمشة**   ملفوف صيني، خيار، جزر، كزبرة، ملفوف. مقدمة مع نودلز البيض المقرمش ومتبلة بتتبيلة الفول السوداني الحارة.


وانتون

- 4.4 **وانتون الدجاج**  وانتون الدجاج متبلة بعيرب الخضار الطازجة. تقدم بالزيت الحار مع صلصة السمسم والفول السوداني الشهوية.
- 4.6 **وانتون الجمبري**   وانتون الجمبري الطري مع زيت البصل الأخضر، تقدم بالزيت الحار مع صلصة السمسم والفول السوداني الشهوية.

جوا باو



2 قطع 3.6
1 قطعة 1.9

باو الباذنجان المقرمش مع فطر البورتوبيلو 

بادنجان مقرمش مع شرائح من فطر البورتوبيلو مع الصلصة اللذيذة الفريدة الخاصة بنا، تقدم في خبز الباو المطهو على البخار.

   
Seafood Nuts Vegetarian Vegan

* في حال كنتم تعاونون من أي حساسية، يرجى إشعار طاقمنا



وصفات داهلينج الخاصة بنا

كعك زلابية الدجاج المقلية

من أشهر أطباق شوارع شانغهاي: داهلينج دجاج مقلي طري بقاعدة مقرمشة.

معجنات بوت ستير بالدجاج

داهلينج محشوة بلحم الدجاج الطري المفروم ومقلية حتى تكتسب لوناً ذهبياً رائعاً.

بوت ستير بالجمبري والدجاج

داهلينج محشوة بالدجاج والجمبري المفروم، مقلية حتى تكتسب لوناً ذهبياً رائعاً.

بوت ستير بالخضار

باقة من الخضار المحببة للجميع. بوك تشوي، جزر، توفو مجفف، فطر شيتاكي، مفرومة ومتبلّة مع النودلز.

تشاو لونغ باو بالكماة والدجاج

لا بدا من تجربتها! خليط نكهات الدجاج، الكماة وصلصة الداهلينج الفريدة الخاصة بنا.

تشاو لونغ باو بالدجاج

داهلينج الدجاج المطهو بالبخار على الطريقة التقليدية باليامبو. معدة بعناية وغنية بالنكهات. لا شك إن هذا الطبق سينال إعجاب العائلة كلها.

تشاو لونغ باو بالدجاج و السلطعون

زلابية محشوة بالدجاج الطري ولحم السلطعون الطازج، مطهو على البخار ويقدم في قدر بخاري من الخيزران التقليدي.

داهلينج

داهلينج الدجاج والملفوف الصيني

لقيمات داهلينج محشوة بالمزيج المثالي من الدجاج المفروم الطري والملفوف الصيني المقرمش.

داهلينج لحم البقر والكزبرة

لقيمات داهلينج محشوة بلحم البقر المفروم ومتبلّة بالكزبرة.

داهلينج الجمبري

تلذذ بلقيمات الداهلينج الشهية المحشوة بالجمبري. تقدم مع صلصة الصويا للحصول على مذاق منعش رائع.

داهلينج الخضار المشكّلة

داهلينج مطهوه بالبخار تقدم في وعاء اليامبو للطهو بالخيار، ما يجعلها الوجبة المفضلة لعشاق الخضار. محشوة بالبوك تشوي والتوفو المجفف والفطر والنودلز.

6 قطع 3.4

3 قطع 1.8

6 قطع 3.6

3 قطع 1.9

6 قطع 3.6

3 قطع 1.9

6 قطع 3.4

3 قطع 1.8

6 قطع 3.4

3 قطع 1.9

6 قطع 3.4

3 قطع 1.8

6 قطع 3.7

3 قطع 2.1

6 قطع 3.4

2 قطع 1.8

4 قطع 4.6

2 قطع 2.8

6 قطع 3.7

3 قطع 2.1

6 قطع 3.7

3 قطع 2.1

Seafood Nuts Vegetarian Vegan

* في حال كنتم تعانون من أي حساسية، يرجى إشعار طاقمنا



داهلينج الدجاج والملفوف الصيني

تشاو لونغ باو بالدجاج

الدجاج

البط

9.9

بط مقرمش معطر

بط مقرمش ، يقدم مع الخيار والبصل الأخضر والملح والفلل وصلصة الهوسين المميزة واختيار كعك اللوتس على البخار أو الفطائر المطهية على البخار.

5.9

دجاج بطريقة جنرال تسو

دجاج مقلي مقرمش يقدم مع بروكلي مطهو على البخار ومغطى بصوص تسو الحار.

6.4

دجاج كونج باو

طبق تقليدي على طريقة سيشوان، فهو مزيج من الدجاج و الفول السوداني المطهوان في صلصة الكونغ باو الخاصة بنا مع قليل من الفلفل الأحمر لإضافة الطعم الحار للطبق.

5.9

دجاج بقشرة مقرمشة

طبق بسيط غني - ربع دجاجة مطهورة لتكتسب قشرة مقرمشة. تقدم مع صلصة الفلفل الحار على الطريقة المنزلية.

6.4

دجاج بالصلصة الحلوة والحامضة

دجاج مقلي يقدم مع الأناناس والفلفل الأخضر والأحمر، مع صلصة حلوة وحامضة.

5.9

كاري الدجاج بجوز الهند و الليمون

صدر دجاج مطهو على نار هادئة في كريمة جوز الهند و عشب الليمون مع الخضار.

6.1

لهيب التنين المقلج

شرائح الدجاج المفعممة بالشطة التي لا تقاوم، مع البروكولي، و الكرفس، والثوم، و البصل الأخضر، و الفلفل الحار المجفف.

Seafood Nuts Vegetarian Vegan

* في حال كنتم تتعاونون من أي حساسية، يرجى إشعار طاقمنا



- 7.4 **لحم البقر على طريقة رينبو**  لحم البقر المطهو على طريقة جوانج دونج ومقرمش بشكل مثالي، مقدم مع البصل الأخضر والجزر والفلفل الأحمر المجفف كاملاً.
- 7.9 **لحم البقر المنجولي الحار**   لحم البقر الطري مقطع شرائح ومقلي بالصلصة المنجولية الغنية ومقدم بطبق حار.
- 7.4 **لحم البقر على طريقة سيشوان**  شرائح رقيقة من اللحم البقري مغطاة بصلصة متوازنة جداً بالبصل الأخضر والكراث والهلابينوس.
- 7.9 **ضلوع مطهّوة على الطريقة الصينية**  ضلوع لحم بقري مطهّوة ببطء ، مملوغة بالزنجبيل والبصل ، تقدم في صلصة باربيكيو حلوة ومنعشة ، مزينة ببصل أخضر مقرمش.
- 7.9 **جمبري ملكي بالثوم و الزنجبيل**  قريدس كبير، مطهو على البخار، مغطاة بالثوم العطري، الفلفل الأحمر وصلصة الصويا البحرية المحلاة.
- 7.4 **جمبري ملكي بصلصة كونج باو**   مزيج شهوي من التوابل مع قليل من الطعم الحلو! جمبري مقلي مع الفستق المحمص والبصل الأخضر وصلصة كونج باو الشهوية.
- 7.4 **جمبري بالصلصة الحلوة والحامضة**  قريدس كبير مقلي يقدم مع الأناناس والفلفل الأخضر والأحمر، مع صلصة حلوة وحامضة.
- 8.9 **سمك مطهو على البخار مع الصويا**  قطع فيليه السمك مع مزيج من البصل الأخضر والزنجبيل والفلفل الأحمر وصلصة الصويا البحرية المميزة، بسيطة وصحية ولذيذة.

 Seafood  Nuts  Vegetarian  Vegan

* في حال كنت تعاني من أي حساسية، يرجى إخبار طاقمنا



لحم البقر على طريقة سيشوان

سمك مطهو على البخار مع الصويا

أرز و نودلز

سينغ تشاو نودلز

نودلز شعيرية رفيعة مع روبان، ملفوف صيني، جزر، وبصل أخضر. مقلي مع صلصة اسيوية ومزين بالبصل الأخضر والكزبرة والليمون.

أرز مقلي على طريقة يانجزو

الأرز المقلي على الطريقة الصينية التقليدية مع الجمبري والحش وتشكيلة من الخضار المفرومة.

أرز مطهو بالبخار

رفيق، الأرز على البخار.

49

46

طبق 9

نودلز

طبق كلاسيكي من شنغهاي: نودلز مقلية تقدم مع ما تختارونه من:

4.5	روبيان	3.9	الخضار
4.5	كومبو	3.9	الدجاج
		4.4	لحم البقر

الأرز الصيني

أرز مقلي ممزوج بالبيض وفول الصويا وشرائح من البصل الأخضر، واختيار:

4.1	روبيان	3.9	الخضار
4.4	كومبو	4.1	الدجاج
		4.4	لحم البقر

Seafood Nuts Vegetarian Vegan

* في حال كنتم تعاونون من أي حساسية، يرجى إخبار طاقمنا



المشروبات

المشروبات الغازية (قابل لإعادة التعبئة)

كوكا كولا، كوكا كولا زيرو، سيراي، فانتا.

عمير طازج برتقال، برتقال و جزر، بطيخ

عمير طازج ليمون، ليمون والنعناع

موهيتو باشن فروت، الزنجبيل، فراولة

موهيتو البطيخ

باشن فروت نوستالجيا

شاي بنكهة الفراولة و الزنجبيل

شاي مثلج ليمون، خوخ، باشن فروت

مياه فوارة صغيرة

مياه مستوردة كبيرة

مياه اكوا بانا صغيرة

مياه اكوا بانا كبيرة

مياه مستوردة صغيرة

مياه محلية كبيرة

* في حال كنتم تعانون من اي حساسية، يرجى إشعار طاقمنا

المشروبات الساخنة

1.1 ابريق شاي ياسمين، أخضر

1.1 اسبريسو

1.3 إسبريسو مزدوج

1.6 كافيه لاتيه

1.6 كابتشينو

1.3 أمريكيانو

الحلويات

3.4 كعكة الشوكولاتة البيضاء على طبق ساخن

2.9 توفجي الموز

1 موشجي جوز الهند، مانجو، يوزو، تشيز كيك الفراولة، الشوكولاتة البلجيكية، التوت

1.6

2.1

2.1

2.3

2.4

2.6

2.4

1.9

1.4

2.4

1.4

2.4

0.8

1.5



شاي مثلج بالخوخ

باشن فروت نوستالجيا

شاي بنكهة الفراولة و الزنجبيل

كعكة الشوكولاتة البيضاء على طبق ساخن

ماتشا فوندان



تواصل معنا
واكتشف المزيد

تجربة شنغهاي في تناول يدك

في نيو شانغهاي , نقدم لك طعامًا للمأكولات الحديثة على طراز شنغهاي , في بيئة محيطة مستوحاة من الشوارع الصاخبة والملونة في المدينة التي سمينا على اسمها. في قلب نيو شانغهاي , توجد وصفات عائلية قديمة تم تعلمها في شنغهاي وتوارثتها الأجيال. هذه الوصفات القديمة هي أساس مجموعتنا النابضة بالحياة من الزلابية المميزة على طراز شنغهاي , والكعك , والونتون , والنودلز و أطباق أخرى تستطيع أن تأخذك الى شوارع شانغهاي بطعمها اللذيذ و الفريد.

نأمل أن تستمتع بتجربة طعام نيو شانغهاي!

