



新上海
نیوشانهای



上海



جمبري بصلصة الالا

جمبري مقلي مقرمش، مغطاة بصلصة الالا الحارة الفريدة.

كالاماري بالملح والفلفل

كالاماري متبل ومقلي بالشكل الأمثل مزين بالفلفل الحار الطازج.

لفائف خضار شانغهاي

لفائف على طريقة شانغهاي. تلتذ بلقيمات ذات طبقة رقيقة مقرمشة تخفي داخلها مذاقاً لا يوصف.

إيدامامي بملح البحر

طبق كلاسيكي من شرق آسيا تطهى فيه الإيدامامي بالبخار مع الملح البحري المطحون.

فاصوليا خضراء مقلي

فاصوليا خضراء مقرمشة مغموسة مع صلصة الفاصوليا السوداء بالثوم ومتبلة بالملح والفلفل.

الحساء الحار والحامض

حساء صيني تقليدي مع براعم البامبو، فطر، توفو، قطع صغيرة من الدجاج.

حساء الذرة الحلوة

حساء أبيض مصنوع من الذرة المهروسة والدجاج المقطع مكعبات على طريقة جوانج دونج.

حساء وانتون الخضار والدجاج

حساء شفاف من الوانتون المحشوة بالبصل الأخضر والزنجبيل والملفوف الصيني.

شوربة توم يام بثمار البحر

شوربة حارة منعشة لذيدة بنكهة لذيدة تقدم مع الجمبري الطازج. والكالاماري وبلح البحر والفطر.

5.1

4.6

4 قطع

2 قطع

2.6

2.9

2.1

2.1

وعاء كبير

كوب

2.6



Seafood



Nuts



Vegetarian



Vegan

* في حال كنتم تعانون من اي 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 **باذنجان مقرمش وحار**  
طبق مثالي لعشاق الباذنجان، شرائح الباذنجان مقلي بخبز خفيف، مطهو على الوك مع صلصة السيشوان الحارة، مزين بالفاصول سوداني المفتفت.

5.1 **خضار موسمية مقلية** 
تشكيلة من البروكولي والذرة الصغيرة والجزر والبازلاء الصغيرة والفطر متبلّة بما تختارونه من صلصة المحار أو صلصة الثوم... طبق يستحق الانتظار.



2 قطع 3.6
1 قطعة 1.9

جوا باو

باو الباذنجان المقرمش مع فطر البورتوبيلو  

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

4.9 **سلطة الذرة والكايل والأفوكادو**  
سبانخ صغيرة، كرنب صغير، ذرة، ادامامي، سلطة رومين، أفوكادو وبذور اليقطين تقدم مع صلصة الزنجبيل والسمسم.

5.1 **سلطة الجمبري والنودلز المقرمشة**  
ملفوف صيني، خيار، جزر، كزبرة، ملفوف. مقدمة مع نودلز البيض المقرمش ومتبلّة بتتبيلة الفول السوداني الحارة.

وانتون

4.4 **وانتون الدجاج**  

وانتون الدجاج متبلّة بعير الخضار الطازجة. تقدم بالزيت الحار مع صلصة السمسم والفول السوداني الشهية.

4.6 **وانتون الجمبري**  

وانتون الجمبري الطري مع زيت البصل الأخضر، تقدم بالزيت الحار مع صلصة السمسم والفول السوداني الشهية.

4.6 **وانتون سيتشوان**  

وانتون محشي بالروبيان أو الدجاج، مغمور بزيت سيتشوان العطري والغني بالنكهات، مع صلصة منزلية خاصة تضيف توازناً مثالياً بين الحرارة، الحموضة، والأومامي، ومزين بالكزبرة الطازجة

   
Seafood Nuts Vegetarian Vegan

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



وصفات دامبلينج الخاصة بنا

معجنات بوت ستير بالدجاج

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

بوت ستير بالجمبري والدجاج

دامبلينج 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، الكما وصلصة الدمبلنج الفريدة الخاصة بنا.

تشاو لونغ باو بالدجاج

دامبلينج الدجاج المطهو البخار على الطريقة التقليدية بالبامبو. معدة بعناية وغنية بالنكهات. لا شك إن هذا الطبق سينال إعجاب العائلة كلها.

تشاو لونغ باو بالدجاج و السلطعون

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

دامبلينج

دامبلينج الدجاج والملفوف الصيني

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

دامبلينج لحم البقر والكزبرة

لقيمات دامبلينج محشوة بلحم البقر المفروم ومتبلّة بالكزبرة.

دامبلينج الجمبري

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

دامبلينج الخضار المشكّلة

دامبلينج مطهوه البخار تقدم في وعاء البامبو للطهو بالخار، ما يجعلها الوجبة المفضلة لعشاق الخضار. محشوة بالبوك تشوي والتوفو المجفف والفطر والنودلز.

6 قطع 3.4

3 قطع 1.8

6 قطع 3.7

3 قطع 2.1

6 قطع 3.4

3 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

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



Seafood



Nuts



Vegetarian



Vegan

* في حال كنت متعاون من أي حساسية، يرجى إشعار طاقمنا



6.4	الدجاج المقرمش والحار	6.1	دجاج بطريقة جنرال تسو
	مكعبات دجاج مقلية مع الفلفل الحار ، وله طعم حار معتدل		دجاج مقلي مقرمش يقدم مع بروكلي مطهوو على البخار ومغطى بصوص تسو الحار.
6.4	دجاج بالريحان على طريقة سان بي	6.4	دجاج كونج باو
	صدر دجاج مطهوو على نار هادئة في كريمة جوز الهند و عشب الليمون مع الخضار.		طبق تقليدي على طريقة سيشوان، فهو مزيج من الدجاج و الفول السوداني المطهوان في صلصة الكنغ باو الخاصة بنا مع قليل من الفلفل الأحمر لإضافة الطعم الحار للطبق.
	البط	5.9	دجاج بقشرة مقرمشة
9.9	بط مقرمش معطر		طبق بسيط غني - ربع دجاجة مطهوة لتكتسب قشرة مقرمشة. تقدم مع صلصة الفلفل الحار على الطريقة المنزلية.
	بط مقرمش ، يقدم مع الخيار والبصل الأخضر والملح والفلفل وصلصة الهوسين المميزة واختيار كعك اللوتس على البخار أو الفطائر المطهية على البخار.	6.4	دجاج بالصلصة الحلوة والحامضة
			دجاج مقلي يقدم مع الأناناس والفلفل الأخضر والأحمر، مع صلصة حلوة وحامضة.
		6.4	حريق التنين المقلبي
			شرائح الدجاج النارية اللذيذة، مقلية بالووك مع البروكلي، الكرفس، الثوم، البصل الأخضر، والفلفل الحار المجفف

Seafood Nuts Vegetarian Vegan

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



ثمار البحر

جمبري ملكي بالثوم و الزنجبيل

قريدس كبير، مطهو على البخار، مغطاة بالثوم العطري، الفلفل الأحمر وصلصة الصويا البحرية

جمبري ملكي بصلصة كونج باو

مزيج شهبي من التوابل مع قليل من الطعم الحلو! جمبري مقلي مع الفستق المحمص والبصل الأخضر وصلصة كونج باو الشهوية.

جمبري بالصلصة الحلوة والحامضة

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

سمك مطهو على البخار مع الصويا

قطع فيليه السمك مع مزيج من البصل الأخضر والزنجبيل والفلفل الأحمر وصلصة الصويا البحرية المميزة. بسيطة وصحية ولذيذة.

سلمون مشوي مع البروكوليني

فيليه سلمون مشوي بتتبيلة غنية من البهارات العطرية وزيت السمسم، يقدم مع البروكوليني الطازج. تُقدم الصلصة المنزلية الغنية بالنكهات على الجانب. مزين بقطعة ليمون.

لحم

لحم البقر على طريقة رينبو

لحم البقر المطهو على طريقة جوانج دونج ومقرمش بشكل مثالي، مقدم مع البصل الأخضر والجزر والفلفل الأحمر المجفف كاملاً.

لحم البقر المنجولي الحار

لحم البقر الطري مقطع شرائح ومقلي بالصلصة المنجولية الغنية ومقدم بطبق حار.

لحم البقر على طريقة سيشوان

شرائح رقيقة من اللحم البقري مغطاة بصلصة متوازنة جداً بالبصل الأخضر والكراث والهلابينوس.

ضلوع مطهّوة على الطريقة الصينية

ضلوع لحم بقري مطهّوة ببطء ، مملوعة بالزنجبيل والبصل ، تقدم في صلصة باربيكيو حلوة ومنعشة ، مزينة ببصل أخضر مقرمش.

لحم البقر بالفلفل الأسود المدخن

شرائح رقيقة من اللحم البقري مطهّوة مع صلصة الفلفل الأسود المدخن، و تقدم مع الخضار المقرمشة.

Seafood Nuts Vegetarian Vegan

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



أرز و نودلز

سينغ شو نودلز

نودلز، جمبري، كرنب، جزر، بصل اخضر مع صوص اندو شايينا.

نودلز الأرز المقلبي مع لحم البقر

نودلز الأرز العريضة مقدمة مع شرائح لحم البقر و متيلة بصلصة الصويا الداكنة

أرز مقلبي على طريقة يانجزو

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

أرز XO مقلبي

جمبري، لحم حبش، خضار مشكلة، مع أرز XO المقلي.

أرز مطهو بالبخار

رقيق ، الأرز على البخار.

نودلز

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

4.6	روبيان	4.1	الخضار
4.6	كومبو	4.1	الدجاج
		4.6	لحم البقر

الأرز الصيني

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

4.4	روبيان	4.1	الخضار
4.6	كومبو	4.1	الدجاج
		4.6	لحم البقر

4.4

4.9

4.1

4.6

طبق 0.7

Seafood Nuts Vegetarian Vegan

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



أرز مقلبي على طريقة يانجزو

سينغ تشاو نودلز

نودلز شنغهاي مقلية مع الخضار

المشروبات

المشروبات الغازية (قابل لإعادة التعبئة)

كوكا كولا, كوكا كولا زيرو, سبرايت, فاتتا.

عمير طازج برتقال, برتقال و جزر, بطيخ

عمير طازج ليمون, ليمون والنعناع

موهيتو باشن فروت, الزنجبيل, فراولة, بطيخ

جاسبر

باشن فروت نوستالجيا

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 تعاونون من أي حساسية, يرجى إشعار طاقمنا

المشروبات الساخنة

1.1 **ابريق شاي** ياسمين, أخضر, الونج

1.1 **اسبريسو**

1.3 **إسبريسو مزدوج, أمريكيانو**

1.6 **كافيه لاتي, كابتشينو**

الحلويات

3.4 **كعكة الشوكولاتة البيضاء على طبق ساخن**

3.1 **رول الموز بالكراميل و الفواكه**

3.1 **ماتشا فوندان**

1.0 **موتشجي** شوكولاتة, الفراولة, جوز الهند, مانجو, ليتشي, يوزو, شاي أخضر

1.6

2.1

2.1

2.4

2.4

2.6

1.9

1.4

2.4

1.4

2.4

0.8

1.5



شاي مثلج بالخوخ

باشن فروت نوستالجيا

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 محيطية 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 الصفات 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!

