

中餐甄选 CHINESE RESTAURANT MENU

逸园每月特色推广

乡村山野菜

	元/RMB
牛花键拌次嫩芽	88
乡村芽拌豆腐	28
山野菜拼盘	58
肉排土豆炖萝卜苗	68
山猴腿炒牛柳	68
小根菜煎土鸡蛋	38
水煎野菜云吞	48
牛松山野菜炒饭	48

All prices are quoted in RMB and subject to a 15% service charge. 所有价格均为人民币,另收取 15%服务费。
Should you have any allergies or food requirements due to religion or special diet, please advise your server so that we can adjust accordingly.

如果您有任何事物过敏、宗教信仰、或特殊饮食喜好,请提前告知,便于我们备餐。

逸园经典港式茶点

	元/RMB
逸林虾饺皇 (4 粒 Piece)	25
豉汁蒸凤爪	18
蒜香蒸排骨	18
上海小笼包	18
秘制蜂巢糕	18
鲜虾烧麦皇	18
叉烧焗餐包	16
养生粗粮包	16
韭黄鲜虾肠	28

All prices are quoted in RMB and subject to a 15% service charge. 所有价格均为人民币,另收取 15%服务费。 Should you have any allergies or food requirements due to religion or special diet, please advise your server so that we can adjust accordingly.

	元/RMB
	18
香滑叉烧肠	18
韭黄捞伊面	18
三丝炒米粉	28
杨枝甘露	12
木瓜冰花雪梨	20
一品咸鸡粥 皮蛋瘦肉粥	13

All prices are quoted in RMB and subject to a 15% service charge. 所有价格均为人民币,另收取 15%服务费。

逸园精选商务套餐

98元 | 位 (A)

是日例汤

酱萝卜拼熏鱼

农家小炒肉

白灼西生菜

生炒牛肉饭

98元 | 位 (B)

养生野菌汤

麻将茄子拼蜇头

鱼香小滑肉

白灼菜心

酱油炒饭

268元尊享双人套餐 (A)

汾酒牛展拌黑木耳

当日老火靓汤

干煎长江河刀鱼(四条)

湖南小炒五花腩

芹菜炒土豆丝

蒜茸油麦菜

大葱酱油炒饭

岭南季节水果盘

268元尊享双人套餐 (B)

388元尊享四人套餐 (A)

手撕贵妃鸡

风味拌白菜丝

江南酸辣汤

红烧海鲈鱼

干烧杏鲍菇

葱爆牛肩肉

白灼芥兰苗

野菌鲜虾炒饭

岭南水果盘

388元尊享四人套餐 (B)

冷切东山羊

北极贝拌莴笋

韭黄三丝羹

家炖多宝鱼

小瓜炒爽肉

杂菌烧豆腐

上汤菊花菜

扬州炒饭

1000元套餐 (10人)

精美四凉碟

双味锅包肉

花胶鱼肚豆腐

干锅有机菜花

清蒸鲈鱼

庄河大骨鸡炖榛蘑

白灼深海虾

水煮龙利鱼球

小瓜爽肉炒肉

花枝杏鲍菇肉仔粒

美味盐焗鸡

猪肉白菜水

扬州炒饭

时令水果盘

1500元套餐 (10人)

精美四凉碟 西湖骨汤牛肉羹

潮汕卤水拼盘 椒盐脆皮海虾

冬菜肉碎蒸鲈鱼 黑豚肉方拌芥兰

美味脆香鸡 五彩牛柳条

梅菜扣肉煲 逸园小炒皇

西芹木耳炒藕片 山城毛血旺

白灼芥兰苗 扬州炒饭

猪肉三鲜水饺 时令水果盘

2000元套餐 (10人)

精美六味碟

三文鱼刺身

什菌炖香排

清蒸多宝鱼

蒜蓉粉丝蒸扇贝

生汁焗明虾球

小瓜参块炒花枝

逸园一品骨

庄河大骨鸡炖榛蘑

兰花扒肘子

云耳山药炒西芹

金银蛋浸菊花菜

逸园三鲜水饺

扬州炒饭



国宴脆皮虾

RMB 118元/例

Crispy salted shrimp

精选辽宁渤海海域所产的东方对虾为主料,个体肥大,肉色晶莹,营养丰富,为虾类之冠,名列海产八珍之一。

烹制过程中将虾肉与下皮分拨开,使用总厨特制的浆粉包裹均匀炸制而成,外皮酥脆鲜香,肉质鲜美弹牙。曾因在国宴厨艺比赛中获得好评,因而得名。



蒜蓉粉丝蒸秋葵

Stedmed Okrs with prawns and garlic

RMB **48**元/例

秋葵又名羊角豆原产于非洲,因其营养丰富,又被称为"神菜",将秋葵与粉丝和蒜蓉匠心融合,味道香甜,肉质柔软,蒜香迷人,润滑不腻。

具有降血糖、抗疲劳、强肾补虚等功效,被 公认为最佳的保健蔬菜之一。



关东包

Steamed stuffed bun

RMB 10元/个

鲁菜主食的代表作之一,早年山东人以包子为主食,随着早期闯关东的大潮,山东人大量的来到东北生活并同时将山东有名的面食带到东北,结合东北的地域特点,便形成了一种独有的特色美食。

关东包子个大,皮薄,闻着喷香,看着爽气,吃着过瘾,饱腹实在,馅料实足,凸显出了豪放大气的东北人性格。



庄河大骨鸡炖榛蘑

Stewed chicken with mushrooms RMB **88**元/例

此菜又名庄河鸡,早在乾隆年间官府宴席中就 开始食用。庄河鸡,只吃野草、野菜、昆虫、 五谷杂粮,几近野生,也叫溜达鸡,戏称鸡中 的"四大名旦"之一。

将庄河鸡放入大铁锅内爆炒,再加入长白山野生榛蘑,用文火炖秘制45分钟而成,此菜香味浓郁,肉质鲜美,具有补气血、养颜、提高免疫力,并防癌的功效和作用。东北四大炖菜升级版之一。



黒蒜鲍菇和牛粒

Stir-fried beef cubes with mushrooms and black garlic

RMB 128元/例

自制黑蒜是经过60-90天发酵精制而成,再加入澳洲顶级雪花牛肉,搭配杏鲍菇后,用黄油煎炒,牛肉外脆里嫩,裹上浓浓酱汁,别具江南风味。是一道中菜西做的佳肴。

具有抗氧化、抗衰老、降三高、增强免疫力等 功效。





双味锅包肉

Fried pork slices with sweet and sour sauce

RMB 58元/例

哈尔滨在建埠之初,清末滨江道台府招待西方俄国领事的一道菜,为了适合西方人喜甜的饮食习惯,当时的厨师前辈们在菜品上进行了改良,把溜肉段改成酸甜口味,于是便有了今天的锅包肉。锅包肉原音为"锅爆肉",是当时的老外在品尝时赞不绝口,由于发音不准,就叫成了现在的"锅包肉"。

逸园中餐厅选用上乘东北土猪里脊肉, 自制番茄酱、野蜂蜜、北方清醋, 烹制两种口味的锅包肉, 一种是原汁原味的哈尔滨老式口味, 一种是东北沈阳的传统口味, 所谓南北老少皆宜, 是一道十分接地气的特色菜。

招牌铁板碟鱼头

Grilled butterfty fish head RMB 98元/例

烹调中选用的鲽鱼又叫比目鱼,含有丰富的蛋白质,以及钙、磷等微量元素,富含维生素A、维生素D,还有大量卵磷脂和DHA,可以延缓衰老,促进智力发育。此外鲽鱼中丰富的不饱和脂肪酸还可以降低人体胆固醇。

制法采用老菜铁板煎焗而成, 附加上浓浓的酱汁。使其香气浓郁, 鲜美可口。



南非小鲍扣花胶

Stewed abalone with fish maw RMB **68**元/位

花胶素有"海洋人参"之誉,主要成分为高级胶原蛋白,多种维生素及多种微量元素。增强人体所需的免疫力。上等花胶及南非鲍鱼仔加入秘制浓鸡汤,蒸制而成,味道浓郁。



山珍佛跳墙

"Fotiaoqiang"

- steamed mushrooms in pottery pot

RMB **68**元/位

菌类集中了一切食品的良好特性,营养达到植物食品的顶峰,被称为人间"长寿食物"。 逸园中餐厅选用多种上乘菌类与佛跳墙采用 古法烹制,别有一番风味。可谓"酝启荤香 飘四邻,佛闻弃禅跳墙来"。



商务套餐A RMB **48**元/位

广东腊味煲仔饭 白灼西生菜 是日老火例汤 时令鲜果盘



商务套餐B RMB **58**元/位

水菇滑鸡煲仔饭 清炒广东菜心 是日老火例汤 时令鲜果盘