

## Черная курица «У-ди»

*«На востоке водятся птицы белые как снег, но, вместо перьев, покрытые шерстью подобно овцам».*

*Улиссе Альдрованди*

Эта одна из древнейших пород кур происходит из Китая, где ее называют *wu gu ji* (烏骨鷄) «курица с черными костями» или просто *wu ji* (烏鷄). В Европе же она более известна как «силки» за свое шелковое оперение, больше напоминающее пух. Еще в работах Аристотеля можно найти упоминание о шелковых курах, чья «шерсть» напоминает на ощупь кошачью. В XIII веке легендарный мореплаватель Марко Поло во время путешествия по Китаю упоминает кур с похожим на мех оперением и необычным цветом кожи. В Европу «шелковые» куры попали через Великий шелковый путь. В Голландии долгое время считалось, что эти куры являются смесью курицы с кроликом.

Эту породу кур отличают нетипично пушистые шелковистые перья, темно-серая кожа, темное мясо и черные кости. Еще у куриц этой породы синий клюв, синие мочки ушей, похожий на грецкий орех гребень, по пять пальцев на каждой ноге (у обычных кур их, как известно, четыре).

Нежный пух черной курицы весьма высокого качества, в связи с чем этих птиц стригут аналогично овцам, примерно раз в месяц.

За 2 стрижки курица дает около 140 грамм пуха.

→  
*Продолжение  
на обороте*



←  
*Начало  
на обороте*

Силки имеют спокойный и дружелюбный характер. Они настолько дружелюбны, что позволяют себя погладить. Куры этой породы могут доставить радость любому владельцу просто своим присутствием. За ними интересно наблюдать, как они неуклюже передвигаются.

Мясо и яйца черных кур восточная медицина считает целебными подобно женьшеню. При употреблении в пищу мяса этой курицы можно продлить молодость, укрепить мышцы и кости. Оно оказывает заметный эффект для профилактики остеопороза и рахита. В медицинском трактате «Бэньцао Ганму» написанном Ли Шичженем в 1578 году говорится, что мясо черной курицы помогает при утомлении, лечит пищеварение, полезно для родивших женщин, останавливает кровотечение и предотвращает железодефицитную анемию. Лекарствами из мяса шелковых кур китайцы лечат туберкулез, мигрени, болезни почек, гинекологические и многие другие заболевания. Природа черной кожи исследовалась в университете в Йене, и зоологами в Бонне. Исследования показали, что она богата аминокислотами, витаминами (особенно группы В), кальцием, фосфором, железом, содержит никотиновую кислоту, а еще – вещества, очищающие кровь и повышающие количество эритроцитов и гемоглобина, активизирующие работу селезенки, почек, половых органов.

Питательная ценность черной курицы выше, чем у обычной, мясо ее нежнее и лучше усваивается. Еще в Древнем Китае изысканным деликатесом было мясо шелковых кур с белым соусом. Черных кур обычно тушат, жарят, делают из них карри, варят супы и бульоны. Их с удовольствием едят не только в Китае, но и в Малайзии, Японии, Корее, Вьетнаме.

**Такая вот красивая  
и почти во всем необычная птица.**

堂  
КИТАЙ  
ЗАЛ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ 凉菜

Мраморные ароматные яйца:

- куриное 茶鸡蛋 .....1 шт.....**100**
- утиное (по сезону) 茶鸭蛋 (根据不同的季节) ...1 шт.....**120**

Салат с белыми коралловыми грибами и огурцами 银耳黄瓜 .....200 гр.....**280**

Свиные уши с огурцами и кинзой 猪耳朵黄瓜 .....220 гр.....**350**

Чипсы креветочные 虾片 .....30 гр.....**190**

Битые огурцы 素拍黄瓜 .....200 гр.....**230**

## ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА 蔬菜大全

Малатофу 麻辣豆腐 .....350 гр.....**350**  
(тофу, тушеный в остром соусе)

Хрустящие баклажаны 香酥茄子 .....200 гр.....**350**

Баклажаны с арахисом 香茄拌花生 .....180 гр.....**350**

Баклажаны в кляре 蒜香茄条 .....180 гр.....**350**

Соевая спаржа в устричном соусе 红烧腐竹 .....200 гр.....**300**

Рис китайский 米饭 .....200 гр.....**100**

Рис китайский с яйцом 木须饭 .....200 гр.....**120**

## ЭКЗОТИКА 稀有菜品

Салат с тофу и «тысячелетними яйцами» 皮蛋豆腐 .....250 гр.....**590**

Черная курица «У-ди» жареная 香辣乌鸡 .....350 гр.....**850**

Суп с черной курицей «У-ди» 美味乌鸡汤 .....350 гр.....**450**

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА 北方热菜

### СЕВЕР

Кисло-острый суп (по-дунбэйски) 酸辣汤 .....350 гр.....**380**

Курица в кисло-сладком соусе 糖醋凤脯 .....150гр.....**390**

Утка с овощами 美极鸭脯肉 .....250гр.....**550**

Рыба в кисло-сладком соусе 糖醋鱼 .....150гр.....**390**

Рапаны в остром соусе 辣炒海鲜 .....180гр.....**600**

Свинина по-пекински с блинчиками .....250 гр .....**450**  
京酱肉丝

Баоцзы (пирожок со свиной на пару или жареный) ...1 шт.....**170**  
宝鸡 (蒸或炸猪肉派)

Судак «Беличий хвостик» 松鼠鱼 .....1,2 кг .....**2500**  
(на 2-3 персоны) (по предварительному заказу) (2-3 人吃)

Тхья Бань. 铁板

Мясо с овощами на горячей сковороде:

- свинина 猪肉 .....250гр.....**420**

- баранина 羊肉 .....250гр.....**490**

- курица 鸡肉 .....250гр.....**380**

- говядина 牛肉 .....250гр.....**450**

- с морепродуктами 海鲜 .....250 гр.....**720**

Спринг-роллы (китайские пирожки): 春卷 (中式小饼)

- с древесными грибами Муэр и фунчозой 木耳粉丝 .....150/50 гр.....**230**

- с курицей и пекинской капустой 鸡肉白菜 .....150/50 гр.....**230**

Китайские пельмени (свинина с капустой) .....260/70 гр.....**330**  
中式饺子 (猪肉白菜)

Пельмени с креветками .....260/70 гр.....**550**  
饺子 虾



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА 南方热菜

### ЮГ

Острый кокосовый суп 东洋汤 .....350 гр.....**690**  
(с морепродуктами)

Свиная грудка, томленая в соевых соусах «Хун Мен Жоу» 红烧肉 .....180 гр.....**320**

Свинина или рыба с древесными грибами и пекинской капустой по-сычуаньски (Подается с рисом) 水煮肉片 .....300/150 гр.....**480**

Куриные сердечки и печень (по-сычуаньски) 孜然鸡杂 .....150 гр.....**250**

Почки свиные или бараньи жаренные с овощами в остром соусе 火爆腰花 (猪和羊) .....250 гр.....**290**

Дорада по-хайнаньски 清蒸罗非 .....220 гр.....**700**

Тигровые креветки (по-сычуаньски) 蒜香虾 .....200 гр.....**680**

## БЛЮДА СО СЛАДКИМ ВКУСОМ 甜品

Жареное молоко 脆皮鲜奶 .....150 гр.....**150**

## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ 酒水

Водка Конфуций. Белый Кувшин  
Vodka Confucius. White jug 中国白酒度 .50 мл.....**320**

Саке Красный Журавль  
Sake Red Crane 日本清酒 .....50 мл.....**220**

Пиво Харбин .....330/610 мл.....**200/290**