

# 江湖私房菜

OHAYO  
Home made Cooking

BRING YOU THE FINEST AUTHENTIC CHINESE  
DISHES FROM SICHUAN, BEIJING, SHANGHAI,  
NANJING AND NORTHEAST CHINA.

We only use the finest & freshest  
local ingredients.  
No added MSG, no added colour.

- Many of our dishes contain nuts.
- Please inform a member of staff if  
you have any food allergy.
- Please be aware that some dishes  
may contain bones.

If you have any suggestions please  
contact us at:  
[cgzp@hotmail.com](mailto:cgzp@hotmail.com)

- ✓ Suitable for vegetarians
- )) Hotness
- B Contain Bones
- S Contain Shells
- N Contain Nuts

**PLEASE ASK A MEMBER OF STAFF**  
IF YOU WOULD LIKE TO HAVE YOUR DISHES  
PERSONALISED, E.G  
**VEGETARIANS**  
**GLUTEN FREE**



# Thai Seafood Hot Pot Set Menu

## 泰式海鲜火锅

泰式海鲜  
火锅基础  
2人套餐  
£25.80每人

3人套餐  
£24.80每人  
4人套餐  
£23.80每人

泰式海鲜  
火锅豪华  
2人套餐  
£35.80每人

3人套餐  
£34.80每人  
4人套餐  
£33.80每人

套餐  
超值  
换购

套餐免费  
按用餐人  
数点餐

**锅底**  
BASE  
£6

招牌鲜料冬阴功

TOM YUM SOUP

野生鲜鱼原汤

FISH SOUP

川式鲜辣红椒锅

SPICY CHILLI POT

**蘸料**

Dipping  
Sauce

£1

无  
限量  
添加

沙  
爹  
蘸  
酱  
Satay

川  
香  
小  
米  
辣  
Chilli Soy sauce

蒜  
蓉  
蘸  
酱  
Garlic Sesame oil

京  
味  
麻  
酱  
Sesame sauce

川  
香  
干  
碟  
Dry Chilli spice

田  
园  
沙  
拉

游水大虾 Jumbo King Prawn  
 澳洲大青口 Mussel  
 特色午餐肉 Ham  
 鲜滑鱼片 Fish Fillet  
 鱼滑 Fish Mince  
 蟹 Crab  
 花蛤 Clams

肥牛 Beef Slices  
 肉滑 Pork Mince ball  
 鱼丸 Fish Ball  
 +  
 田园时光  
 Mixed Vegetable  
 Platter

带子(一只) Scallops +2  
 生蚝(一只) Oyster +2  
 游水大虾 Jumbo King Prawn +6  
 澳洲大青口 Mussel +5  
 特色午餐肉 Ham +5  
 鲜滑鱼片 Fish Fillet +4  
 鱼滑 Fish Mince +5  
 蟹 Crab +5  
 花蛤 Clams +5  
 肥牛 Beef Slices +5

带子 Scallops  
 生蚝 Oyster  
 游水大虾 Jumbo King Prawn  
 澳洲大青口 Mussel  
 特色午餐肉 Ham  
 鲜滑鱼片 Fish Fillet  
 鱼滑 Fish Mince  
 鲜鲈鱼片 Seabass Slices  
 蟹 Crab  
 花蛤 Clams

肥牛 Beef Slices  
 肉滑 Pork Mince ball  
 鱼丸 Fish Ball  
 虾滑 Prawn Mince ball  
 鱿鱼 Squid Slices  
 肥羊 Lamb Slices  
 +  
 田园时光  
 Mixed Vegetable  
 Platter

肉滑 Pork Mince ball +4  
 鱼丸 Fish Ball +4  
 虾滑 Prawn Mince ball +6  
 鱿鱼 Squid Slices +5  
 肥羊 Lamb Slices +6

提拉米苏 Tiramisu +2  
 海盐焦糖芝士杯

Sea salt caramel mousse +2  
 焦糖布丁 Creme Brulee +2  
 芒果奶昔 Mango smoothie +2

比利时巧克力布丁  
 Belgian chocolate mousse +2

田园时光 +10  
 Mixed Vegetable  
 Platter

苏格兰龙虾 Lobster +12  
 三文鱼刺身 Salmon Sashimi +6  
 吞拿鱼刺身 Tuna Sashimi +6  
 清蒸鲈鱼 Steamed Seabass +8

## 无限量

### Free with set menu

海鲜炒饭 Mixed seafood fried rice  
 南瓜粥 Butternut squash congee  
 冰激凌球 Ice cream ball  
 玉米棒 Corn on the cob  
 虾片 Prawn cracker  
 炸鸡翅 Crispy Chicken wing  
 巧克力蛋糕 Chocolate gateau  
 蛋挞 Portugal egg tart  
 拿破仑蛋糕 Vanilla slices

## 会员免费每人选一

### One pre person

法国气泡酒 Sparkling wine  
 提拉米苏 Tiramisu  
 海盐焦糖芝士杯 Sea salt caramel  
 焦糖布丁 Creme Brulee  
 芒果奶昔 Mango smoothie  
 比利时巧克力布丁  
 Belgian chocolate mousse

鲜藕 Lotus root  
 土豆片 Potato slices  
 西红柿 Tomato  
 香菇 Chinese mushroom  
 毛菇 Mushroom

生菜 Lettuce  
 菠菜 Spinach  
 金针菇 Enokitake Mushroom  
 红薯粉丝 Sweet potato noodle

豆腐 Tofu  
 小白菜 Pak choi  
 玉米 Corn on the cob  
 海带 Kelp



## Real Pork Bone soup

大骨养生汤 001 17.80 自助每人

+0.99小杯软饮或果汁 +1.99大杯 +2.99无限续杯

猪骨性温，味甘、咸，入脾、肾经，有补脾气、润肠胃、生津液、丰肌体、泽皮肤、补中益气、养血健骨的功效。儿童经常喝骨头汤，能及时补充人体所需要的骨胶原等物质，增强骨髓造血功能，有助于骨骼的生长发育，成人喝可延缓衰老。

大骨汤中含有微量钙质，甚至可以做为婴儿幼儿从牛奶转换至副食品的钙质来源。而骨肉中的胶质、矿物质，能让大骨具有特殊香气、兼有乳香和肉香，还能补充肉的营养和热量，既滋养又芬芳，就是大骨汤的迷人之处，自自然然创造出美味，我们在大骨中混入蔬菜、香料、鱼类，和其他食材，经过碎骨，炖煮，焖烫，熬汤等多个步骤，精心熬制，芳香扑鼻，营养滋润，烫火锅之前不妨先来一碗。



## 出品 Spicy Hot and spicy soup

牛油麻辣汤 002 17.80 自助每人

+0.99小杯软饮或果汁 +1.99大杯 +2.99无限续杯

重庆火锅的特点和秘密在于用油，每只锅中约有6斤水，8斤油，全都必须是牛油。之所以如此，是因为牛油具有独特的厚重香味，且在所有油当中，只有牛油能够黏附到菜品上，还因为牛油在炒底料时，能最好地吸收辣椒和花椒的味道。最振奋人心是，牛油是吃不胖的，如果加了猪油或色拉油，才容易长脂肪。天底下竟然有如此“正能量”的食材，还真让人肃然起敬，怪不得我在重庆极少见到肥胖之人。



## Sour Pickled Cabbage Soup

**东北酸菜汤** 003 17.80 自助每人  
+0.99小杯软饮或果汁 +1.99大杯 +2.99无限续杯

自菜经乳酸杆菌（乳酸菌是对人有益的菌）发酵后，产生大量乳酸，不仅口感好，而且对人体有利。酸菜最大限度地保留了原有蔬菜的营养成份，富含维生素C，氨基酸，膳食纤维等营养物质，由于酸菜采用的是乳酸菌优势菌群的储存方法，所以含有大量的乳酸菌，有资料表明乳酸菌是人体肠道内的正常菌群，有保持胃肠道正常生理功能之功效。



## Sour Tom Yum soup

**泰式冬荫汤** 004 17.80 自助每人  
+0.99小杯软饮或果汁 +1.99大杯 +2.99无限续杯

冬阴功汤 (Tom yum 或者 tom yam) 是泰国和老挝的一道富有特色的酸辣口味汤品。也叫东炎汤，在泰国非常普遍。主要食材有柠檬叶，香茅，虾等。大小餐馆、普通人家常饮此汤，从而成为泰国菜的代表。同时，它也是在其他东南亚国家，如马来西亚，新加坡，印尼非常受欢迎的菜品。18世纪泰国吞武里王朝时期，华人知信王当政，森运公主生病了，什么都不想吃，知信王就叫御厨给公主做点开胃汤。想不到公主喝了这碗汤之后，遍体舒畅，病情减轻。知信王将其名为冬阴功汤，并定为“国汤”。一碗汤端上桌来，香辣皆有，口感嫩滑。这道汤酸酸辣辣香香甜甜，可以说是五味俱全。



## Best of Both

**鸳鸯锅**

005

18.80

+0.99 小杯软饮/果汁 +1.99 大杯 +2.99 无限续杯

可选择

大骨养生汤

牛油麻辣锅 )))

泰式冬阴汤 ))

东北酸菜锅

Choose two From

Pork & Bone Soup

Pickle Cabbage soup )))

Tom Yum Soup ))

Hot & Spicy Soup

## 油碟 Dipping Sauce

每人一碟每个1磅 Please choose one. +1

招牌麻酱 006  
Special Sesame Sauce

川味油碟 007  
Garlic In Sesame oil

港式沙爹酱 008  
Hongkong satay

秘制辣酱 009  
Hot&spicy

## 特色菜

雪花肥牛 010

Sliced Beef

羔羊肉卷 011

Sliced lamb

五花肉 012

Sliced Pork

酥肉 013

Fried battered Pork

卤水牛舌 014

Beef Tongue slices

午餐肉 015

Ham Slices

## 荤菜

嫩鸡肉 016

Chicken

毛肚 017

Pork Stomach

牛百叶 018

Beef Tripe slices

鸡胗 019

Chicken GIBLETS

猪蹄 020

Pork Feet

小羊排 021

Lamb Ribs

鸡中翅 022

Chicken wing

鸡腿 023

Chicken leg

排骨 024

Pork Ribs

肥肠 025

Pork intestines

## 鲜菇

金针菇 026

Enoki Mushroom

香菇 027

Chinese mushroom

木耳 028

Fungus

蘑菇 029

Mushroom

## 田园蔬菜

豆芽 030

Bean Sprout

土豆片 031

Potato Slices

地瓜片 032

Sweet potato Slices

生菜 033

Lettuce

黄瓜 034

Cucumber

香菜 035

Coriander

藕片 036

Lotus Root Slices

大白菜 037

Chinese leaf

小白菜 038

Pak Choi

海带 039

Kelp

西兰花 040

Broccoli

四季豆 042

Fine Bean

菜心 +2 043

Choi Sum

## 海河鲜

深海鳕鱼片 044

Fish Fillet

鱿鱼 045

Squid slices

大虾 046

King Prawn with shell

螃蟹 047

Crab

鱿鱼须 +2 048

Squid tentacle

青口 049

Mussel

鲜扇贝 +2 050

Scallops

鲜生蚝 +2 051

Oyster

手工鲜虾滑 +2 052

king Prawn Mush

## 豆制品

老豆腐 053

Tofu

东豆腐 054

Honeycone Tofu

油豆腐 055

Fried Tofu

腐竹 056

Bean Curd Stick

## 丸

鱼丸 057

Fish Ball

蟹肉棒 058

Seafood Stick

牛肉丸 059

Beef Ball

竹鱼烧 060

Cikuwa

鱼豆腐 061

Fish Tofu

粟米卷 062

Corn tofu Curds

## 主食

方便面 064

Instant Noodle

乌冬 065

Udon

玉米 066

Sweet Corn

红薯粉 067

Sweet potato vermicelli

龙口粉丝 068

Vermicelli

米线 069

Rice Noodle

招牌手擀面 +1.0 070

Hand rolled noodle

手工拉面 071

Hand Pulled noodle

手工水饺 072

Gyoza/Dumpling

炒饭 +3.5 074

Fried Rice

米饭 +2.5 075

Steamed Rice

葱油饼 +2 076

Spring onion Pancake



## Lamb & Soup 滋补羊肉锅 18.80 077

羊肉汤就具有甘温，散寒，对于人体具备了十分不错的补益气血的效果，还能够因此而强壮人们的身体，经常进行炖服的话，疗效和参茸差不多。并且在羊肉汤之内依然是具有了不少的蛋白质，大量的脂肪，还有不少的维生素，以及矿物质钙、钾、铁、磷等等元素，营养价值跟别的汤类比较起来十分强大。

先喝羊汤再吃羊肉后涮火锅 Drink the soup, eat the slow cooked lamb then Hot pot



## Spicy Grilled fish Hot Pot 万州烤鱼锅 18.80 078





*Lamb Hot Pot* **麻辣羊蝎子锅** ||| 18.80 079  
Hot& Spicy Lamb Ribs Soup

*Beauty Hot Pot* **美颜蹄花锅** 18.80 080  
Soft Pork feet Soup



*Spicy Hot Pot*  
**肥肠排骨锅** ||| 18.80 081  
Hot& Spicy Ribs and pork intestines Soup



*Pickle Hot Pot*  
**酸菜肘子锅** 18.80 082  
Pork Shank in pickled cabbage soup

*Spicy Hot Pot*  
**麻辣肘子锅** ||| 18.80 083  
Hot and spicy pork shank Soup