

HOU



culinária
chinesa

MENU

ENTRADAS

1.1

SALADA ORIENTAL

Salada de macarrão de feijão verde, miolo de acelga, pepino, shitake e algas marinhas, levemente temperada com shoyu e alho.

R\$ 20,00

1.2

SPRING ROLL TRADICIONAL

Rolinho crocante recheado com carne bovina desfiada e vegetais, servido com molho agri doce.

R\$ 6,00

1.3

SPRING ROLL QUEIJO

Rolinho crocante recheado com queijo mozzarella.

R\$ 7,00

1.4

FRANGO EMPANADO

Porção generosa de bolinhas de frango empanadas, fritas, bem sequinhas e servidas com molho agri doce.

R\$ 50,00

1.5

FRANGO DESOSSADO FRITO

Coxa e sobrecoxa de frango desossadas, cortadas em cubos, temperadas e levemente empanadas.

R\$ 55,00

1.6

COSTELINHA DE PORCO FRITA

Suculentas costelinhas de porco temperadas e fritas.

R\$ 60,00



FRANGO EMPANADO

侯

1.7

CAMARÃO BUTTERFLY

Camarões deliciosamente empanados, tipo butterfly, acompanhados de mandiopan frito e molho agridoce.

Camarão médio: 98,00 grande: 120,00

1.8

CAMARÃO FRITO

Camarões fritos e salteados com alho, gengibre e cebolinha, acompanhados de mandiopan frito.

Camarão médio: 98,00 grande: 120,00

1.9

FILÉ DE PEIXE FRITO

Filé de peixe da estação, deliciosamente empanado e frito, acompanhado de molho agridoce.

60,00

SOPAS

2.1

SOPA SPICY & SOUR

Tradicional sopa chinesa com broto de bambu, tofu, presunto, carne bovina desfiada e fios de ovos, de sabor levemente picante e ácido.

R\$ 45,00

2.2

SOPA CHOP SUEY

Sopa de carnes, vegetais e cogumelos, combinados com macarrão de feijão verde, levemente temperada.

R\$ 45,00



SOPA SPICY & SOUR





HOME-MADE GUIOZAS

31

HOME-MADE GUIOZA NO VAPOR

Porção de dez pasteizinhos chineses no vapor, feitos à mão, como nas famílias chinesas, recheados com carne suína e vegetais.

R\$ 35,00

32

HOME-MADE GUIOZA GRELHADO

Porção de dezesseis pasteizinhos chineses grelhados, feitos à mão, como nas famílias chinesas, recheados com carne suína e vegetais.

R\$ 50,00

YAKISOBAS

4.1

YAKISOBA TRADICIONAL

Macarrão chinês frito combinado com pedaços de carne de frango, suíno, bovino e vegetais, preparados com molho à base de shoyu.

R\$ 55,00, ½ porção R\$ 40,00

4.2

YAKISOBA COM CAMARÃO

Macarrão chinês frito combinado com camarão e vegetais, preparados com molho à base de shoyu.

70,00, ½ porção 45,00

4.3

YAKISOBA PICANTE COM FRUTOS DO MAR

Macarrão chinês frito combinado com carne bovina desfiada, lula, camarão, cenoura, repolho e broto de feijão, preparados com molho picante da província de Si Chuan.

R\$ 75,00



YAKISOBA TRADICIONAL





VEGETARIANOS

5.1

YAKISOBA VEGETARIANO

Macarrão chinês frito combinado com pedaços de tofu frito e vegetais, preparados com molho à base de shoyu.

R\$ 50,00, ½ porção R\$ 35,00

5.2

ACELGA CHINESA REFOGADA

Acelga chinesa refogada com macarrão de feijão verde no molho à base de cebolinha e alho.

R\$ 40,00

5.3

ACELGA E COGUMELOS

Acelga combinada com cogumelos shitake e champignon, cenoura, broto de bambu e macarrão de feijão verde, preparados com molho à base de cebolinha.

R\$ 50,00

5.4

LEGUMES CHOP SUEY

Combinação de vegetais com tofu frito, broto de bambu e moyashi, preparados com molho à base de shoyu, com toques de alho e gengibre.

R\$ 45,00, ½ porção R\$ 30,00

5.5

TOFU COM BRÓCOLIS

Tofu frito combinado com cenoura, broto de bambu e brócolis, preparados com molho à base de shoyu.

R\$ 50,00





ESPECIAIS DA CASA

6.1

FOUR KINGDOM NO NINHO

Camarões médios, lula, três tipos de carnes, vegetais, preparados ao molho de ostra e shoyu e servidos em ninho de passarinhos feito de batatas crocantes.

R\$ 120,00

6.2

FORMIGAS SUBINDO A ÁRVORE

Carne de lombo moída e salteada na panela wok, acrescida de molho picante da província de Si Chuan, combinada com macarrão de feijão verde, finalizados com coentro e gergelim torrado.

R\$ 55,00

6.3

FOUR FLAVORS PORK

Prato típico da província de Si Chuan. Lombo desfiado, vegetais e cogumelos "orelha de pau", salteados na panela wok, preparados com molho de quatro sabores e finalizados com uma pitada de alho. Prato levemente adocicado, ácido, salgado e picante.

R\$ 65,00

6.4

FAMÍLIA FELIZ

Uma combinação completa de carnes, frutos do mar, vegetais, cogumelos champignon, "orelha de pau" e tofu frito, preparados com molho de ostra e shoyu, servidos na chapa quente.

R\$ 80,00

6.5

CHAPA MISTA SHA CHA

Sha Cha é um condimento especial chinês, originalmente utilizado na província de Fu Jian, de sabor singular e levemente picante. Três tipos de carnes combinados com cenoura, bambu, cebola, ervilha torta e cogumelo "orelha de pau", preparados com molho Sha Cha e servidos na chapa quente.

R\$ 65,00



FOUR KINGDOM NO NINHO





FRUTOS DO MAR

71

SPICY FISH

Filé de peixe da estação fatiado, levemente empanado e frito, combinado com alho, gengibre e pimenta, salteados na panela wok e acrescidos de molho de tomate, salsão e cebolinha.

R\$ 70,00

72

FILÉ DE PEIXE CHOP SUEY

Filé de peixe da estação, em pedaços combinado com vegetais, preparados com molho à base de shoyu, com toques de alho e gengibre.

R\$ 70,00

73

SPICY SHRIMP

Camarões levemente empanados e fritos, combinados com alho, gengibre e pimenta salteados na panela wok, acrescidos de molho de tomate, salsão e cebolinha.

Camarão médio: 105,00 grande: 130,00

74

CAMARÃO CHOP SUEY

Saborosos camarões fritos combinados com vegetais, preparados com molho à base de shoyu, com toques de alho e gengibre.

Camarão médio: 105,00 grande: 130,00

75

LULA AO MOLHO PICANTE

Lulas fatiadas combinadas com alho, gengibre e pimenta salteados na panela wok e acrescidos de molho de tomate, salsão e cebolinha.

R\$ 75,00



SPICY SHRIMP





7.6

SHA CHA LULA

Sha Cha é um condimento especial chinês, originalmente utilizado na província de Fu Jian, de sabor singular e levemente picante.

A lula é fatiada e combinada com vegetais, preparados no molho Sha Cha.

R\$ 75,00

FRANGOS

8.1

FRANGO XADREZ

Xadrez de frango combinado com vegetais cortados em cubos, preparados com molho à base de shoyu e servidos com amendoim.

50,00, ½ porção 35,00

8.2

FRANGO CHOP SUEY

Frango fatiado e combinado com vegetais cortados em fatias, preparados com molho à base de shoyu.

50,00, ½ porção 35,00

8.3

FRANGO AGRIDOCE

Xadrez de frango empanado, frito e combinado com cenoura, bambu, cebola, tomate, ervilha torta e pedacinhos de abacaxi, servidos no molho agridoce.

R\$ 50,00

8.4

FRANGO AO MOLHO DE ALHO E GENGIBRE

Sobrecoxa desossada frita e cortada em tiras, regada com molho de alho e gengibre, salteados na panela wok, acrescidos de shoyu e vinagre, finalizados com cebolinha.

R\$ 65,00



FRANGO XADREZ





8.5

FRANGO COM COGUMELOS

Frango fatiado combinado com cogumelos shitake, champignon, vegetais e macarrão de feijão verde, servidos com molho à base de cebolinha.

R\$ 55,00

8.6

FRANGO AO CURRY

Frango fatiado, combinado com vegetais e preparados ao molho de curry.

R\$ 50,00

CARNES

9.1

PORCO AGRIDOCE

Xadrez de lombo empanado, frito e combinado com cenoura, bambu, cebola, tomate, ervilha torta e pedacinhos de abacaxi, preparados no molho agridoce.

R\$ 50,00

9.2

XADREZ DE PORCO PICANTE

Xadrez de lombo combinado com vegetais cortados em cubos e preparados com molho da província de Si Chuan.

50,00, ½ porção 35,00

9.3

FILÉ COM BRÓCOLIS

Filé bovino fatiado combinado com brócolis, cenoura e broto de bambu, preparados com molho à base de shoyu.

R\$ 58,00

9.4

FILÉ CHOP SUEY

Filé bovino fatiado combinado com vegetais cortados em fatias, preparados com molho à base de shoyu.

55,00, ½ porção 40,00



FILÉ COM BRÓCOLIS



侯

9.5

FILÉ COM CEBOLA

Filé bovino desfiado combinado com cebola e pimentão desfiado, preparados com molho à base de shoyu.

R\$ 50,00

9.6

PA PAO TSAI

O nome significa "Oito Tesouros", combinação de camarão, lula, carnes de frango, suíno e bovino, vegetais, cogumelos champignons e ovos de codorna, preparados com molho de ostra e shoyu.

R\$ 70,00

9.7

TOFU CHOP SUEY

Tofu frito combinado com três tipos de carnes e vegetais, preparados com molho à base de shoyu, com toques de alho e gengibre.

R\$ 55,00

9.8

MA-PO TOFU

Ma-Po significa senhora de sardas, a criadora deste prato. Tofu cozido no molho picante da província de Si Chuan combinado com lombo moído, previamente salteado na panela wok, finalizados com cebolinha.

R\$ 55,00

ARROZES

10.1

YAKIMESHI TRADICIONAL

Arroz salteado com ovo, cenoura, cebolinha picada e presunto.

R\$ 22,00, ½ porção R\$ 15,00

10.2

YAKIMESHI VEGETARIANO

Arroz salteado com cenoura e cebolinha picada.

R\$ 22,00, ½ porção R\$ 15,00



MA-PO TOFU





10.3

YAKIMESHI DE CAMARÃO

Arroz salteado com camarão, ovo,
cenoura e cebolinha picada.

R\$ 30,00, 1/2 porção R\$ 20,00

10.4

GOHAN

Arroz branco chinês cozido em panela oriental.

R\$ 18,00, 1/2 porção R\$ 12,00

SOBREMESAS

11.1

BANANA CAMELADA

Oito pedaços de bananas empanadas, caramelizadas
e finalizadas com gergelim torrado.

R\$ 30,00, 1/2 porção R\$ 20,00

11.2

BANANA CAMELADA COM SORVETE

Dois pedaços de bananas caramelizadas,
acompanhadas com uma bola de sorvete
de creme e cobertura de caramelo.

R\$ 15,00

11.3

PUDIM DE JASMIM

Pudim de leite condensado com infusão
de chá de jasmim.

R\$ 18,00



BANANA CAMELADA





BEBIDAS

REFRIGERANTE

R\$ 6,00

ÁGUA MINERAL (com ou sem gás)

R\$ 5,00

H2OH! (limão)

R\$ 7,00

SUCO NATURAL DE LARANJA

R\$ 7,00

SUCO NATURAL DE ABACAXI

R\$ 7,00

SUCO JOY

(frutas vermelhas, manga, uva)

R\$ 8,00

ICE TEA (limão, pêssego)

R\$ 7,00

CAFÉ NESPRESSO (ristretto, leggero)

R\$ 5,50

CHÁS IMPORTADOS

CHÁ DE JASMIM

É o Chá mais popular na China, tem como base o chá verde e é aromatizado com flores de jasmim.

Aumenta o poder do sistema imunológico, previne diabetes e reduz stress.

R\$ 15,00

CHÁ VERDE

Chá sem amargor e de sabor suave. Tem alto benefício antioxidante, reduz radicais livres, protege células e previne câncer.

R\$ 15,00

TIE GUAN YIN

Chá tipo Oolong, original da China, levemente oxidado, meio termo entre os chás verde e preto. Previne diabetes, reduz retenção de líquidos e diminui stress.

R\$ 15,00



CHÁ VERDE



CERVEJAS

LONG NECK STELLA ARTOIS

R\$ 8,00

LONG NECK HEINEKEN

R\$ 8,00

LONG NECK BRAHMA

R\$ 7,00

LONG NECK BOHEMIA

R\$ 7,00

VINHOS E ESPUMANTES



FREIXENET GORDON NEGRO BRUT

R\$ 120,00



JP AZEITÃO BRANCO

R\$ 70,00



ARTEFACTO D.O.C VINHO VERDE

R\$ 65,00



RAPARIGA DA QUINTA SELECT TINTO

R\$ 75,00



CENT'ARE I.G.P SICILIANE NERO TINTO

R\$ 80,00



CASILLERO DEL DIABLO CARMENERE

R\$ 75,00





DESTILADOS

CACHAÇA SALINAS

R\$ 8,00

VODKA SMIRNOFF

R\$ 12,00

VODKA ABSOLUT

R\$ 18,00

WHISKEY J. WALKER RED LABEL

R\$ 18,00

WHISKEY J. WALKER BLACK LABEL

R\$ 25,00

SAQUÊS

SAQUÊ NACIONAL

R\$ 18,00

SAQUÊ IMPORTADO

R\$ 25,00

CAIPIRINHAS

CAIPIRINHA DE CACHAÇA

R\$ 15,00

CAIPIRINHA SMIRNOFF

R\$ 18,00

CAIPIRINHA ABSOLUT

R\$ 25,00

CAIPIRINHA DE SAQUÊ

R\$ 18,00

11 2976.2559 | 11 2973.1595
restaurantehou.com.br

 /restaurantehou

