



SHANG SHI



尚食 | SHANG SHI

Chinese culture has always believed in the power of food to bring people together. At Shang Shi meaning “Royal Feast” you will feel part of a Cantonese culinary experience that has the power to unite all our guests in a sense of occasion and pure appreciation. At the heart of this sophisticated and elegant restaurant lies a deep respect for roots and authenticity.

Guided by Michelin starred chef Chee Hwee Tong, the tastes and textures while spanning centuries and age-old traditions, redefine nostalgic flavours to impress the refined and discerning tastes of modern-day epicureans.

Hiina kultuuris on alati usutud, et toit suudab inimesi ühendada. Shang Shi's, mis tõlkes tähendab kuninglikku pidusööki, saate osa Kantoni ehk Lõuna-Hiina köögi kulinaarsetest elamustest. Selle elegantse restorani keskmes on sügav lugupidamine traditsioonide ja eheduse vastu.

Michelini täрни pälvunud peakoka Chee Hwee Tongi juhendamisel saavad sajanditepikustel traditsioonidel põhinevad nostalgilised maitset ja tekstuurid uue hingamise, mis avaldavad muljet igale toidunautlejatele.

APPETIZERS / EELROAD

STEAMED DIM SUM ASSORTMENT Aurutatud dim sum valik	40
DEEP FRIED DIM SUM ASSORTMENT Frititud dim sum valik	32
STEAMED VEGETARIAN DIM SUM ASSORTMENT Aurutatud dim sum taimetoidu valik	36
CRISPY AROMATIC DUCK SALAD Krõbe aromaadne pardisalat	20
GOLDEN FRIED SOFT SHELL CRAB WITH CHILLI Kuldseks frititud ja tšilliga maitsestatud pehme kestaga krabi	18
STIR-FRIED SQUID WITH PEPPER, CHILLI AND GARLIC Stir-fried kalmaar pipra, tšilli ja küüslauguga	16
FIVE SPICE CRISPY CHICKEN PARCEL WITH THAI BASIL Viie vürtsiga maitsestatud krõbe kanatasku Tai basiilikuga	16
HOME-MADE SALT AND PEPPER CRISPY TOFU (V) Kodune soola ja pipraga maitsestatud krõbe tofu (V)	14
BLACK TRUFFLE VEGETABLE SPRING ROLL (V) Musta trühvli ja köögivilja täidisega kevadrull (V)	16

SOUPS / SUPID

HOT AND SOUR SOUP WITH SEAFOOD Teravhapu supp mereandidega	12
SWEET CORN SOUP WITH CHICKEN Suhkrumaisisupp kanaga	10
DUCK SOUP Pardilihasupp	10

SEAFOOD / MEREANNID

NORWEGIAN KING CRAB (72 hours advance notice) 70
Norra kuningkrabi (72 tundi ette tellida)

PAN-FRIED WITH CHILLI & GARLIC
pannil praetud, maitsestatud tšilli ja küüslauguga

STEAMED WITH CHINESE RICE WINE & EGG WHITE
aurutatud, serveeritakse Hiina riisiveini ja munavalgega

BRAISED SOUTH AFRICAN KIPPIN ABALONE 58
IN SUPERIOR OYSTER SAUCE
Hautatud Lõuna-Aafrika merikõrv austrikastmes

BRAISED FISH MAW WITH JAPANESE SHIITAKE 65
MUSHROOM IN SUPERIOR OYSTER SAUCE
Hautatud kala ujuõis koos Jaapani shiitake-seentega austrikastmes

LOBSTER WITH GINGER AND SPRING ONION Seasonal price
Homaar ingveri ja kevadsibulaga

GRILLED CHILEAN SEA BASS IN HONEY 76
Grillitud ja meega maitsestatud Tšiili meriahven

DEEP FRIED KING SCALLOP WITH MINCED 36
PRAWNS IN TERIYAKI SAUCE
Frititud suur kammkarp hakitud krevettidega teriyaki-kastmes

KUNG PAO PRAWN WITH CASHEW 32
Kung pao stiilis krevetid India pähklitega

MEAT AND POULTRY / LOOMA- JA LINNULIHA

SLOW COOKED JAPANESE WAGYU 105
WITH BLACK TRUFFLE SAUCE
Aeglaselt küpsetatud Jaapani wagyu musta trühvli kastmega

STIR-FRY ANGUS TENDERLOIN BEEF WITH 56
BLACK PEPPER SAUCE
Stir-fry veise sisefilee musta pipra kastmega

RACK OF LAMB WITH CHEF'S SPECIAL SAUCE 48
Lambakarree peakoka erikastmega

SWEET AND SOUR IBERICO PORK 32
Magushapu Ibeeria siga

SIZZLING TAIWANESE THREE CUPS CHICKEN 26
Särisev Taiwani kolme-tassi-kana (sanbeiji)

SALT AND PEPPER ESTONIAN QUAIL 34
Soola ja pipraga maitsestatud Eesti vutt

BRAISED PORK BELLY 28
Hautatud seaköht

PEKING DUCK SPECIAL / PEKINGI PARDI ERI

LEGENDARY PEKING DUCK WITH CHOICE
OF CAVIAR (24 Hours Advance Order) 110

Legendaarne Pekingi part koos valikulise
kaaviariga (24 tundi ette tellida)

COURSE 1. WITH GOLD LABEL CAVIAR (30G) 65

I. Gold Label kaaviariga (30g)

WITH OSCIETRA CAVIAR (30G) 95

Oscietra kaaviariga (30g)

WITH BELUGA CAVIAR (30G) 210

Beluga kaaviariga (30g)

COURSE 2. WITH HOME-MADE PANCAKES

II. Käsitöö pannkookidega

COURSE 3. WITH LETTUCE WRAPS

III. Salatilehe wrappidega

LEGENDARY PEKING DUCK (24 Hours Advance Order) 110

Legendaarne Pekingi part (24 tundi ette tellida)

COURSE 1. WITH HOME-MADE PANCAKES

I. Käsitöö pannkookidega

COURSE 2. WITH LETTUCE WRAPS

II. Salatilehe wrappidega

BARBEQUE / GRILLROAD

SIGNATURE ROAST DUCK (HALF) 44
Signatuurroog röstitud part (pool portjsonit)

HONEY-GLAZED IBERICO CHAR SIU 28
Meega glasuuritud Ibeeria char siu

CRISPY PORK BELLY 26
Krõbe seaköht

VEGETABLES AND TOFU / KÖÖGIVILJAD JA TOFU

MAPO TOFU (WITH MINCED BEEF) 28
Mapo tofu (veisehakklihaga)

CLAYPOT SILKEN EGG TOFU WITH VEGETABLES (V) 30
Savipotis küpsetatud siidine tofu köögiviljadega (V)

STIR-FRY ASPARAGUS WITH LILY BULBS.
WATER CHESTNUT AND YELLOW FUNGUS (V) 18
Stir-fry spargel liiliasibulatega.
Vesikastanid kollaste seentega (V)

BABY PAK CHOI 16
Baby pak choi

WITH GARLIC
küüslauguga

WITH OYSTER SAUCE
austrikastmega

RICE AND NOODLES / RIIS JA NUUDLID

STIR-FRY LAMIAN WITH ANGUS BEEF 22
Stir-fry lamian-nuudlid veiselihaga

SPICY SINGAPORE NOODLES WITH SEAFOOD 16
Vürtsikad Singapuri nuudlid mereandidega

SPECIAL PORK FRIED RICE WITH XO SAUCE 12
Sealiha praetud riisi ja XO-kastmega

GOLDEN EGG FRIED RICE 10
Kuldseks praetud riis munaga

STEAMED JASMINE RICE 6
Aurutatud jasmiiniriis

DESSERT / MAGUSTOIDUD

PEACH MELBA / PEACH - VANILLA - RASPBERRY 12
Virsik Melba / virsik - vanilla - vaarikas

WASABI BLANCH / APPLE - WASABI -
WHITE CHOCOLATE 16
Wasabi Blanch / õun – wasabi – valge šokolaad

RICE RISOTTO - RICE PUDDING -
BLACKBERRY - COCONUT 12
Riisi risotto / riisipuding – murakas – kookospähkel

ALLERGENS / ALLERGEENID

If you have any food allergies, please inform our staff before ordering.

Kui teil esineb mistahes toiduallergiat, siis palun teavitage sellest enne tellimuse esitamist meie töötajaid.



SHANG SHI