

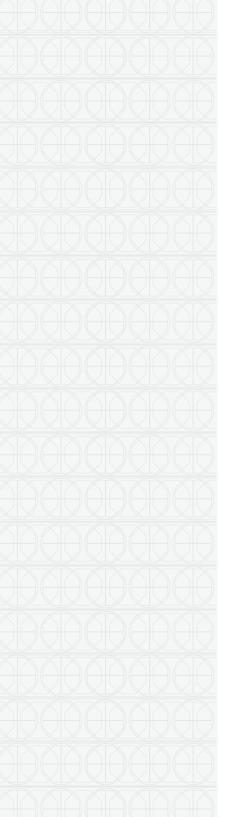
尚食 | SHANG SHI

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 tärni pälvinud peakoka Chee Hwee Tongi juhendamisel saavad sajanditepikkustel traditsioonidel põhinevad nostalgilised maitsed ja tekstuurid uue hingamise, mis avaldavad muljet igale toidunautlejatele.



APPETIZERS / EELROAD
STEAMED DIM SUM ASSORTMENT Aurutatud dim sum valik
DEEP FRIED DIM SUM ASSORTMENT Frititud dim sum valik
STEAMED VEGETARIAN DIM SUM ASSORTMENT Aurutatud dim sum taimetoidu valik
CRISPY AROMATIC DUCK SALAD Krõbe aromaatne pardisalat
GOLDEN FRIED SOFT SHELL CRAB WITH CHILLI Kuldseks frititud ja tšilliga maitsestatud pehme kestaga krabi

STIR-FRIED SQUID WITH PEPPER, CHILLI AND GARLIC Stir-fried kalmaar pipra, tšilli ja küüslauguga

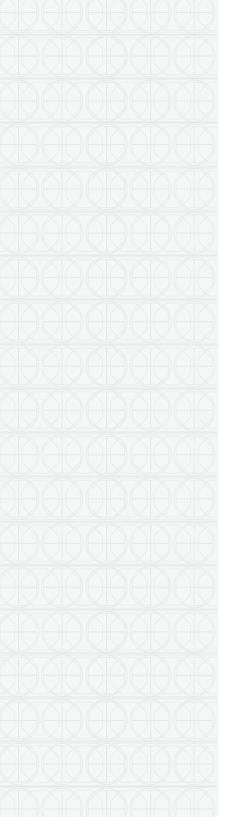
FIVE SPICE CRISPY CHICKEN PARCEL WITH THAI BASIL Viie vürtsiga maitsestatud krõbe kanatasku Tai basiilikuga

HOME-MADE SALT AND PEPPER CRISPY TOFU (V) Kodune soola ja pipraga maitsestatud krõbe tofu (V)

BLACK TRUFFLE VEGETABLE SPRING ROLL (V) Musta trühvli ja köögivilja täidisega kevadrull (V) 16

SOUPS / SUPID

40	HOT AND SOUR SOUP WITH SEAFOOD Teravhapu supp mereandidega	12
32	SWEET CORN SOUP WITH CHICKEN Suhkrumaisisupp kanaga	10
36	DUCK SOUP Pardilihasupp	10
20		
18		
16		
16		
14		



SEAFOOD / MEREANNID

NORWEGIAN KING CRAB (72 hours advance notice) 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 IN SUPERIOR OYSTER SAUCE

Hautatud Lõuna-Aafrika merikõrv austrikastmes

BRAISED FISH MAW WITH JAPANESE SHIITAKE MUSHROOM IN SUPERIOR OYSTER SAUCE

Hautatud kala ujupõis koos Jaapani shiitake-seentega austrikastmes

LOBSTER WITH GINGER AND SPRING ONION Homaar ingveri ja kevadsibulaga

GRILLED CHILEAN SEA BASS IN HONEY

Grillitud ja meega maitsestatud Tšiili meriahven

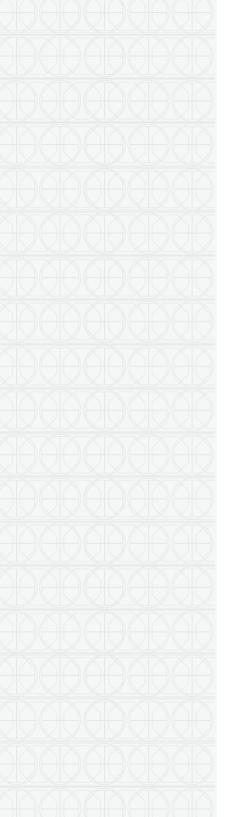
DEEP FRIED KING SCALLOP WITH MINCED PRAWNS IN TERIYAKI SAUCE

Frititud suur kammkarp hakitud krevettidega teriyaki-kastmes

KUNG PAO PRAWN WITH CASHEW Kung pao stiilis krevetid India pähklitega

MEAT AND POULTRY / LOOMA- JA LINNULIHA

7	0	SLOW COOKED JAPANESE WAGYU WITH BLACK TRUFFLE SAUCE Aeglaselt küpsetatud Jaapani wagyu musta trühvli kastmega	105
		STIR-FRY ANGUS TENDERLOIN BEEF WITH BLACK PEPPER SAUCE Stir-fry veise sisefilee musta pipra kastmega	56
5	8	RACK OF LAMB WITH CHEF'S SPECIAL SAUCE Lambakarree peakoka erikastmega	48
6	5	SWEET AND SOUR IBERICO PORK Magushapu Ibeeria siga	32
Seasonal pric	e	SIZZLING TAIWANESE THREE CUPS CHICKEN Särisev Taiwani kolme-tassi-kana (sanbeiji)	26
7	6	SALT AND PEPPER ESTONIAN QUAIL Soola ja pipraga maitsestatud Eesti vutt	34
3	6	BRAISED PORK BELLY Hautatud seakõht	28



<section-header><section-header><section-header><section-header><section-header><section-header><text>

WITH BELUGA CAVIAR (30G) 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) Legendaarne Pekingi part (24 tundi ette tellida)

COURSE 1. WITH HOME-MADE PANCAKES I. Käsitöö pannkookidega

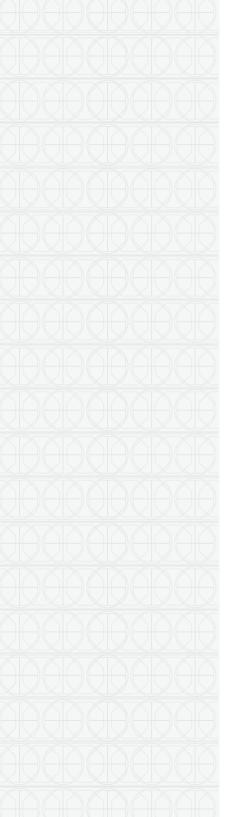
COURSE 2. WITH LETTUCE WRAPS II. Salatilehe wrappidega

BARBEQUE / GRILLROAD

110	SIGNATURE ROAST DUCK (HALF) Signatuurroog röstitud part (pool portjsonit)	44
65	HONEY-GLAZED IBERICO CHAR SIU Meega glasuuritud Ibeeria char siu	28
95	CRISPY PORK BELLY Krõbe seakõht	26

210

110



VEGETABLES AND TOFU / KÖÖGIVILJAD JA TOFU

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

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

STIR-FRY ASPARAGUS WITH LILY BULBS. WATER CHESTNUT AND YELLOW FUNGUS (V)

Stir-fry spargel liiliasibulatega. Vesikastanid kollaste seentega (V)

BABY PAK CHOI Baby pak choi

> WITH GARLIC küüslauguga

WITH OYSTER SAUCE austrikastmega

RICE AND NOODLES / RIIS JA NUUDLID

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

SPICY SINGAPORE NOODLES WITH SEAFOOD Vürtsikad Singapuri nuudlid mereandidega 28 SPECIAL PORK FRIED RICE WITH XO SAUCE 12 Sealiha praetud riisi ja XO-kastmega

10

6

- 30 GOLDEN EGG FRIED RICE Kuldseks praetud riis munaga
- 18 STEAMED JASMINE RICE Aurutatud jasmiiniriis

16

22

16

DESSERT / MAGUSTOIDUD

PEACH MELBA / PEACH - VANILLA - RASPBERRY Virsik Melba / virsik - vanilla - vaarikas	12
WASABI BLANCH / APPLE - WASABI - WHITE CHOCOLATE Wasabi Blanch / õun – wasabi – valge šokolaad	16
RICE RISOTTO - RICE PUDDING - BLACKBERRY - COCONUT Riisi risotto / riisipuding – murakas – kookospähkel	12
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	

