



泷鼎昇酒店菜单

LDS RESTORAN MENU



LDS

# 沈鼎昇酒店菜单

LDS RESTORAN MENU

+381 62 866 6668

info@ldsrestaurant.rs www.ldsrestaurant.rs

沈鼎昇餐厅以“新中餐”为特色，  
融合了浙菜、川菜、湘菜、粤菜等多种菜系。

# 江南风味碟

APPETIZERS  
/ HLADNA PREDJELA

## 口水鸡 <110>

Steamed chicken in sauce  
Piletina na pari u sosu  
嫩滑的鸡肉搭配麻辣鲜香的调料，  
红油亮色，令人垂涎欲滴。

1680 RSD



## 卤水拼盘 <102>

Marinated Meat Platter  
Marinirano meso  
精选多种卤制食材，  
色泽诱人，香气浓郁。  
每一种食材都经过精心卤制，  
入口即化，  
是下酒和佐餐的绝佳选择。

1980 RSD



## 醋泡萝卜 <112>

Red vinegar pickled radish  
Ukiseljena rotkvica  
酸甜开胃，脆爽可口，  
是餐前开胃的佳品。

1380 RSD

## 秘制核桃仁 <113>

Roasted and sweetened walnut  
Pečeni, zaslađeni orah  
核桃仁经过独特工艺加工，  
口感酥脆，香气浓郁。

1680 RSD



## 拍黄瓜 <116>

Cold Tossed Cucumber  
Salata od krastavca  
腌制入味，口感爽脆，带有浓郁的  
酱香味，是佐餐的绝佳选择。

1680 RSD

## 皮蛋豆腐 <115>

Preserved eggs with tofu  
Tofu sa konzerviranim jajima

1680 RSD

# 生猛海鲜 SEAFOOD & FISH / MORSKI PLODOVI & RIBA

鲈鱼 (广式蒸、家烧) <202> 3980 RSD  
Sea bass (Cantonese style / broiled)  
Brancin (na kantonski način / dinstan)

黄鱼 (葱油、家烧) <206> 4980 RSD  
Yellow croaker (with scallion, steamed)  
Žuti morska riba (sa mladim lukom / na pari)

大明虾 (油爆、开片蒸) <208> 3980 RSD  
Prawns  
Škampipi



扇贝 (蒜蓉蒸、豉汁蒸) <212> 880 RSD/个  
Scallops (steamed with garlic / in soy sauce) 1 pcs  
Školjke Jakovljeva kapica (na pari sa belim lukom / sa soja sosom) 1 kom

松鼠鱼 <217> 4980 RSD  
Sweet and sour Mandarin fish  
Riba "Mandarin" u slatko-kiselom sosu

龙井河虾仁 <224> 3980 RSD  
Longjing Tea flavoured shrimps  
Škampipi sa Longjing zelenim čajem

芥味虾仁 <228> 3980 RSD  
(880/位)  
Fried shrimps with mustard sauce  
Prženi škampipi sa sosom od senfa

特色烤鱼 <214> 5980 RSD  
Grilled fish  
Grilovana riba



# 招牌 风味

TRADITIONAL DISHES  
/ TRADICIONALNA JELA

猪肉 / Pork / Svinjetina

## 蒜香/糖醋/剁椒排骨 <301>

with garlic / sweet-sour / ribs in black bean sauce  
sa belim lukom / kiselo-ljuta / rebarca u sosu od crnog pasulja

排骨经过精心烹饪，外皮焦脆，内里鲜嫩，甜而不腻，酸而不涩。

这道菜色泽红亮，香气扑鼻，是老少皆宜的美味佳肴。

3580 RSD

## 猪肉 / Pork / Svinjetina

### 口蘑炒肉片 <307>

Fried pork with mushrooms  
Pržena svinjetina sa pečurkama

2980 RSD

### 农家小炒肉 <308>

Shredded pork with chilli pepper  
Seckana svinjetina sa čili paprikom

2980 RSD

### 杭式东坡肉 <302>

Dong Po pork cubes  
Dong Po svinjetina na kockice

4280 RSD



鱼香肉丝 <304> 2980 RSD  
Shredded pork in spicy sauce  
Seckana svinjetina u ljutom sosu



咕佬肉 <312>  
Sweet and sour pork  
Kiselo-slatka svinjetina

融合了水果的清香与肉质的酥嫩。  
金黄的里脊肉外酥里嫩，搭配多汁的菠萝，  
再淋上浓郁的糖醋汁，每一口都让人回味无穷。

3580 RSD



## 牛羊 / Beef & Lamb / Teletina & Jagnjetina

战斧牛排 <401>  
Tomahawk Steak  
Tomahavk odrezak  
15980 RSD

蘑菇炒牛肉 <402>  
Beef with mushrooms  
Teletina sa pečurkama  
3580 RSD

铁板牛柳 <404>  
Beef on iron plate  
Teletina na gvozdenoj ploči  
3580 RSD

小炒黄牛肉 <406>  
Spicy sauteed beef  
Dinstana začinjena teletina  
3580 RSD

特色牛肉粒 <407>  
Fried beef cubes  
Pržena teletina na kockice  
5980 RSD

椒盐羊排 <409>  
Lamb chops  
Jagnjeći kotleti  
5880 RSD(980/位)

葱爆羊肉 <411>  
Lamb with scallion  
Jagnjetina s crnim lukom  
将鲜嫩的羊肉与脆嫩的葱白完美结合，  
大火快炒，锁住食材的原汁原味。  
羊肉的鲜香与葱的清香相互交融。  
3980 RSD



## 鸡 / Chicken / Piletina

重庆辣子鸡 <501>  
Chicken with chilli peppers  
Piletina sa čili paprikom

3580 RSD

辣椒炒鸡片  
Fried chicken with green peppers  
Pržena piletina sa zelenom paprikom

2280 RSD

宫保鸡丁 <503>  
Fried chicken with peanuts  
Piletina s kikirikijem

一道经典川菜，麻辣鲜香，回味无穷。  
精选鸡胸肉，搭配花生米、干辣椒和花椒，鸡肉鲜嫩多汁，  
花生香脆可口，辣椒带来麻辣而不燥的口感。

2980 RSD



蘑菇炒鸡片

Chicken with mushrooms  
Piletina sa pečurkama

精选鲜嫩鸡肉，搭配饱满多汁的蘑菇，  
每一口都散发着浓郁的香气。  
简单的调味，保留食材的原汁原味。

2280 RSD



# 蔬菜 VEGETABLES / POVRĆE

芦笋 (清炒、上汤、酱爆) <602> 2280 RSD  
Asparagus (stir-fried / broth / soybean sauce)  
Asparagus (pržen / čorba / u soja sosu)

番茄 (炒蛋、凉拌) <606> 1880 RSD  
Tomato (fried with eggs / salad)  
Paradajz (pržen sa jajima / salata)

扁豆 (干煸、蒜泥、清炒) <608> 1880 RSD  
Chinese lentils (braised / with garlic / stir-fried)  
Kineska boranija (dinstana / sa belim lukom / pržena)

生菜 (蚝油、蒜泥、清炒) <609> 1880 RSD  
Lettuce (in oyster sauce / with garlic / stir-fried)  
Zelena salata (u sosu od ostriga / sa belim lukom / pržena)

土豆 (酸辣、清炒) <610> 1880 RSD  
Potato (spicy-sour / stir-fried)  
Krompir (kiselo-ljut / pržen)

菠菜 (上汤、清炒、蒜泥) <611> 1880 RSD  
Spinach (soup / stir-fried / with garlic)  
Spanać (supa / pržen / sa belim lukom)

油菜 (香菇、清炒、蒜泥、腐皮) <615> 1880 RSD  
Bok Choy (with shiitake / stir-fried / with garlic / with crispy tofu)  
Bok Choy (sa šitakama / pržen / sa belim lukom / sa hrskavim tofuom)

山药木耳 <618> 3280 RSD  
Black fungi with Chinese yam root  
Crne gljive sa kineskim korenem yam

麻婆豆腐 <620> 1880 RSD  
Mapo Tofu  
Tofu sa mlevenim mesom u ljutom sosu

脆皮豆腐 <622> 2280 RSD  
Crispy tofu  
Hrskavi tofu

# 蔬菜 VEGETABLES / POVRĆE



石锅小蘑菇 <619> 2280 RSD  
Mushrooms in stone pot  
Pečurke u kamenoj posudi

小蘑菇在石锅中烹煮，搭配蒜末、辣椒和香菜，  
口感丰富，层次分明，是冬日里的温暖之选。

## 特色干锅 DRY POT DISHES /DINSTANA JELA

干锅洋葱鸡 <504> 3580 RSD  
Dry pot chicken  
Dinstana pileтина

干锅土豆 <610> 1880 RSD  
Dry pot potato  
Dinstani krompir

干锅香辣虾 <208> 3980 RSD  
Dry pot spicy shrimps  
Dinstani ljuti škampi

干锅包菜 <613> 1880 RSD  
Dry pot sour cabbage  
Dinstani kiseli kupus

包菜经过干煸，表面微焦，搭配干辣椒、花椒和蒜末，香气扑鼻，辣而不燥。



## 开胃鲜汤 SOUPS /SUPE

西红柿蛋汤 <705>  
Tomato egg soup  
Supa sa paradajzom i jajima  
1980 RSD

蘑菇蛋汤  
Mushroom egg soup  
Supa sa pečurkama i jajima  
1380 RSD

蔬菜豆腐汤  
Vegetable tofu soup  
Supa sa povrćem i tofu  
1680 RSD

海鲜羹 <708>  
Seafood soup  
Supa s morskim plodovima  
3580 RSD (880/位)

酸辣羹 <707>  
Spicy-sour soup  
Kiselo-ljuta supa  
一碗开胃提神的暖身汤羹。  
嫩豆腐、木耳、金针菇等食材  
搭配鸡蛋液，酸辣适中，  
鲜香扑鼻。它不仅暖胃，  
还能在寒冷的天气中带来  
一丝温暖。  
2280 RSD  
(480/位)



# 主食

## STAPLE FOOD / PIRINAČ I REZANCI

### 肉丝汤面 <804>

Noodles with shredded meat  
Rezanci sa seckanim mesom

1980 RSD

### 米饭

Rice (bowl)  
Pirinač (činija)

120 RSD / 880 RSD/碗

### 菠萝炒饭 <810>

Fried rice with pineapple  
Prženi pirinač s ananansom

粒粒分明的米饭，搭配鲜嫩的虾仁、爽脆的胡萝卜、  
鲜香的玉米粒，最后融入菠萝的清新果香。  
每一口都是层次分明的美味，酸甜适中，  
唤醒你的味蕾，带你感受阳光与海洋的味道。

2280 RSD

### 特色炒粉干 <808>

Fried rice noodles  
Prženi pirinčani rezanci

1980 RSD

### 油条炒饭 <809>

Fried rice with fritters  
Prženi pirinač sa uštipcima

1980 RSD

### 巧手鲜水饺 <805>

Chinese dumplings  
Kineski ravioli

2280 RSD



# 特色干锅 DRY POT DISHES /DINSTANA JELA



**青田拌面 <802>**  
Qingtian Noodles  
Rezanci Qingtian  
金黄色的水碱面，  
散发着浓郁的猪油香，  
搭配酸菜、豆芽和卤肉，  
每一口都充满了家的温暖。  
拌面的灵魂在于盘底的  
肉汁，锁住了面条的筋道，  
再淋上老板自制的辣椒油  
和米醋，酸辣适中，  
让人欲罢不能。  
**1980 RSD**

## 炒面 <807> 1980 RSD

Fried noodles  
Prženi rezanci

选用新鲜面条，搭配包菜、红辣椒等  
食材，加入特制酱料，如柱侯酱、  
豆豉辣椒酱等，炒至干香入味。  
每一口都是鲜美可口，让人回味无穷



# 甜品 DESSERT / DESERT

## 炸香蕉 <901>

Fried bananas  
Pohovane banane

炸香蕉，外酥里软，甜而不腻。  
每一口都是香蕉的  
香甜与酥脆的完美结合，  
是老少皆宜的美味小吃。

**2580 RSD**



## 香酥芝麻球 <902>

Crispy sesame balls  
Hrskave kuglice od susama

香酥芝麻球，外皮酥脆，  
内馅软糯，芝麻的香气扑鼻而来，  
是经典的中式甜点。

**2880 RSD**



# 甜品 / DESSERT / DESERT

## 汤圆

Sweet rice balls in syrup  
Slatke piričane kuglice u sirupu

2880 RSD

## 南瓜饼

Pumpkin pie  
Pita od bundeve

2880 RSD

## 炸汤圆 <903>

2880 RSD

Fried sweet rice balls  
Slatke pržene piričane kuglice

炸汤圆，外酥里糯，香甜可口。  
经过油炸后的汤圆，口感更加丰富，  
是传统小吃的吃法。



设计稿件