

10 MOST POPULAR DISHES

—十大招牌菜—

年年有魚 財源滾滾



【过桥财鱼】

Across the Bridge Soup with Black Fish , Mushrooms and Tricholoma matsutake(Free-Range Chicken Broth)

过桥汤，野生黑鱼片，蘑菇，冬笋片，高丽菜

N01003 128 元

0.3mm薄嫩新鲜黑鱼片，放入熬制3小时的老母土鸡汤里，松茸、牛肝菌、杏鲍菇、枸杞等鲜美融合在一起。

蘑菇、鸡汤的营养与滋补，成就美味爽口，云之缘独创。

The thickness of each fillet has to be at least 0.3mm so that the chicken soup can keep it juicy and tasty.

We persist in 3 hour boiled chicken soup, so that the wold in the chicken can be fully discharged and more nutritious.

With Tricholoma matsutake,wild Boletus,Mushroom,Chinese Wolfberry bring you tasty and healthy.

This dish created by Lotus Eatery according to the history story and skills from Yunnan.

蝦肉醇香鮮美，
普洱濃郁厚實
唇齒留香，絕妙不羈

【深山古树普洱茶香虾】

Fried Prawns Marinated with Pu'er Tea

云南普洱茶，熟茶料

N01004 68 元

选用云南1500米以上高山出产的
深山古树普洱，熟茶上好的河虾。



10 MOST POPULAR DISHES

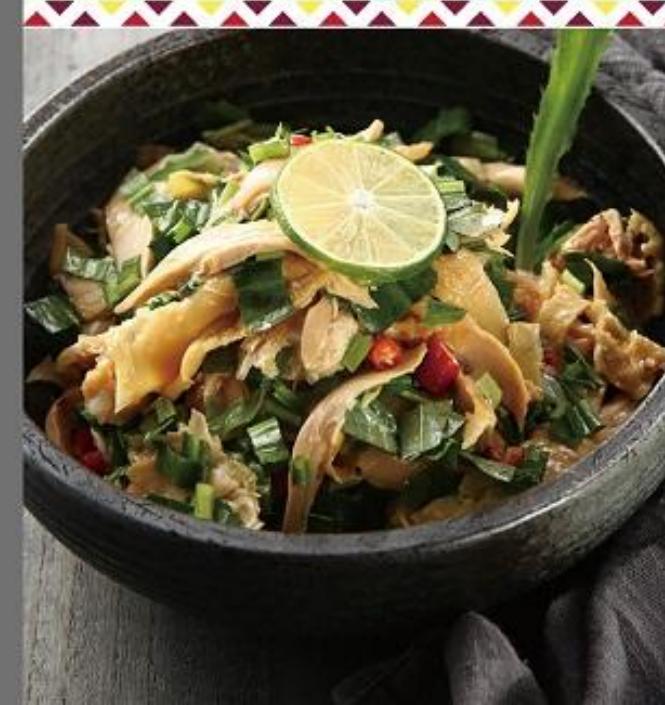
—十大招牌菜—

【青柠金凤凰】

Jingpo Lean White Chicken Spicy Salad

云南大骨鸡，云南小骨鸡，青柠檬，鸡肉

46 元



10 MOST POPULAR DISHES

十大招牌菜

鲜辣酸爽原味
昏睡的味蕾一扫神醒

【青柠黑凤凰—景颇族鬼鸡】JJ

Jing Po Black Chicken Spicy Salad

云南大理、云贵川滇藏、贵州、海南

46 元份

景颇族是云南世居民族之一。当地有殉鸡祭鬼神的习惯，祭完鬼神后，将鸡肉撕碎，加小米辣、姜蒜、芫荽、柠檬等一起在野外拌食。芫荽白切香菜，自然的柠檬香和芫荽之清新融入鸡肉，酸香醇厚，柔韧嫩的稚嫩鸡丝加上姜蒜与辣椒释放出的复合滋味，则有一番原始野派风情。让人口接上一口，欲罢不能。

菜品图片仅供参考
All pictures in the Menu are for reference only.

Spicy 酸辣

10 MOST POPULAR DISHES

十大招牌菜

吃到嘴里
喜上眉梢
一口酥了心
一口柔了情



【含情瑶家香酥红豆】

Crispy Kidney Beans With Endive
红豆、莲藕

26 元份



【大理山羊奶乳饼】

Pan-Fried Dali Goat Cheese
大理山羊奶

48 元份

北纬高山地区从西格戛拉到大理、丽江，牛羊成群故乳制品丰富。牛奶做成的乳酪、乳饼都是地方一绝。



【滇池老奶奶洋芋】

Yun Nan Grandma's Mashed Potato
土豆

28 元份

老奶奶洋芋是一道很传统的云南家常菜，云南人称土豆为洋芋。其实特别形象，因为这道菜吃起来非常松软，连没牙的老奶奶都爱吃，所以取名为老奶奶，口感略致无需费力，是老少皆宜必不可少的一道美味佳肴。

菜品图片仅供参考

All pictures in the Menu are for reference only.

Spicy 酸辣

10 MOST POPULAR DISHES

十大招牌菜



【昆明鸡丝凉米线】

Yunnan Rice Noodle
With Chicken Salad
鸡丝、胡萝卜丝、黄瓜丝、豆芽、凉米线

29 元份

米线是用大米经过发酵、磨浆、过滤、蒸粉、压制、漂洗等工序制作而成的。它配料多，用料全，酸、辣、鲜、香各味全，口感滑润。传统滇味拼盘通常也多采用什锦凉米线，上面再盖上“五色料”。

【苗家秘制烤鱼】

Miao Barbecued Fish
云南罗非鱼、辣椒、香料

68 元份

68 元份



10 MOST POPULAR DISHES

十大招牌菜

NO.010
【江湖鸡】
River and Lake Chicken
鸡肉、竹笋、豆芽、莲藕、高汤制作

68 元份
 58 元份



【傣味牛肉末】

Diced Beef with Chilli and Lemongrass, Dai Style
牛腩肉、小红椒、大葱煮熟

48 元