

Taste of Uyghur

Since 2021

Flavours of the Silk Road

Uyghur cuisine is a celebration of flavours shaped by the Silk Road, where East meets West. Our dishes carry the warmth of family kitchens, the aroma of hand-pulled noodles, and the slow craft of traditional cooking.

Uiguurilainen keittiö on Silkkien muokkaama makujen juhla, missä itä ja länsi kohtaavat. Ruoissamme tunnet kotikeittiöiden lämmön, käsintehtyjen nuudeleiden maun ja perinteisen ruoanlaiton taidon.



Kylmät ruoat- Cold dishes

1. Porkkanasalaatti 拌三丝 10,50€

kevyesti soija-viinietikalla maustettu porkkanasalaatti.

A refreshing mix of julienned carrots in a light vinegar and soy dressing.

2. Tulinen salaatti 老虎菜 12,00€

Tuoretta paprikaa ja sipulia maustettuna korianderilla, yrteillä ja etikalla.

Fresh herbs, peppers, onions, and coriander tossed in vinegar dressing.

3. Mausteinen naudanlihasalaatti 凉拌牛肉 18,00€

Ohuet naudanlihasiivut (220g) valkosipuli-soija-chilikastikkeella.

Slices of tender beef 220g with garlic-chili oil and soy sauce.

4. Valkosipulinen kurkkusalaatti 蒜泥黄瓜 11,50€

Rapea kurkkusalaatti valkosipuli-seesamikastikkeella ja korianterilla.

Crunchy cucumbers dressed with minced garlic-sesame oil and coriander.

5. Pinaatti-kananmunasalaatti 菠菜鸡蛋 10,00€

Kevyesti kypsennettyä kananmunaa ja pinaattia.

Blanched spinach and fried egg.

6. Enoki-salaatti 凉拌金针菇 10,00€

Enoki-sieniä seesami-soijakastikkeella.

Enoki mushrooms with sesame and soy sauce dressing.

7. Punakaalisalaatti 紫甘蓝 10,00€

Rapea punakaali valkosipulilla ja soija-etikkakastikkeella.

Crunchy red cabbage tossed with garlic, vinegar and soy sauce.

8. Pippurinen kanasalaatti 椒麻鸡 16,00€

Kylmä revittyä kanaa mausteisessa sichuanin pippuri-chilikastikkeessa.

Cold shredded chicken with spicy sichuan pepper dressing.

Jaettavaksi – To share

9. Göshnan 肉饅頭 15,00€

Perinteinen naudanlihalla ja sipulilla täytetty, uppopaistettu umpinainen lätty.

Traditional pan-fried Uyghur bread filled with beef and onions.

10. Gösh Petirmanta 薄皮包子 15,00€

Höyrytettyjä lihanyyttejä naudanlihalla ja sipulilla (6 kpl).

Steamed stuffed dumplings with beef and onions (6pcs).

11. Kawa Petirmanta 南瓜包子 14,00€

Höyrytettyjä kasvisnyyttejä kurpitsalla ja sipulilla (6 kpl).

Steamed vegetable dumplings filled with pumpkin and onions (6pcs).

12. Kazan Tugrisi 锅贴 16,00€

Pannulla paistetut dumplingit naudan jauhelihalle ja vihanneksilla.

Fried dumplings filled with seasoned minced beef and vegetables.

13. Su Tugrisi 水饺 16,00€

Keitetyt dumplingit naudan jauhelihalle ja vihanneksilla.

Boiled dumplings filled with seasoned minced beef and vegetables.

14. Samsa 烤包子 15,00€

Uunissa paistettut pasteijat naudanlihalla ja sipulilla (6kpl).

Oven-baked crunchy pastry filled beef and onions (6pcs).

15. Kawap 羊肉串 14,00€

Grillatut lampaanvartaat, perinteisillä uiguuri-mausteilla maustettuna (4kpl).

Grilled lamb skewers seasoned with traditional Uyghur spices (4pcs).

16. Kowurga Kawap 烤排骨 17,00€

Grillatut lampaankyljet, perinteisillä uiguuri-mausteilla maustettu (4kpl).

Grilled lamb rib skewers seasoned with traditional Uyghur spices (4pcs).



Gluten



Soy sauce



Milk



Egg



Oyster sauce



Vegetarian

Nuudelit – Noodles

17. Göshlük Laghman 过油肉拌面 16,00€

Käsintehdyt nuudelit naudanlihalla ja vihanneksilla.

Hand made noodles topped with tender beef and vegetables.

18. Chilipippuri Laghman 辣子肉拌面 16,00€

Käsintehdyt nuudelit naudanlihalla, kuivatuilla chileillä ja vihanneksilla.

Hand made noodles with beef, dried chili peppers and vegetables.

19. Kiyma Gösh Laghman 碎肉拌面 16,00€

Käsintehdyt nuudelit hienonnetulla naudanlihalla ja vihanneksilla.

Hand made noodles topped with finely diced beef and vegetables.

20. Ruohosipuli – liha Laghman 香葱肉拌面 17,50€

Käsintehdyt nuudelit naudanlihalla, ruohosipulilla, chileillä ja paprikalla.

Hand made noodles topped with beef, chives, dried chili and bell peppers.

21. Ruoho-kananmuna Laghman 鸡蛋拌面 16,00€

Käsintehdyt nuudelit kananmunalla, ruohosipulilla ja paprikalla.

Hand made noodles topped with eggs, chives, and bell peppers.

22. Koruma Chöp 干煸炒面 15,80€

Paistetut käsintehdyt nuudelit vihanneksilla ja valinnaisella proteiinilla (tofu, kana tai naudanliha) – miedosti maustettuna tai chilillä.

Stir-fried handmade noodles with vegetables and your choice of protein (tofu, chicken, or beef) – mildly seasoned or with chili.

23. Merwayit Chöp 丁丁炒面 15,80€

Paistetut pilkotut helminuudelit kanalla tai naudanlihalla vihannesten kera.

Stir-fried chopped pearl noodles with chicken or beef and vegetables.

24. Riisinuudelit 炒米粉 16,00€

Paistetut riisinuudelit valinnaisella proteiinilla tulisessa papu–chilikastikkeessa, sellerillä ja sipulilla. Keskivahva tai tulinen.

Stir-fried rice noodles with your choice of protein in a spicy bean–chili sauce with celery and onions. Medium or hot.



Egg



Gluten



Oyster sauce



Soy sauce



Sesame



Vegetarian

Liharuoat – Meat Dishes

25. Mausteinen kana ja perunat 大盘鸡 45,00€

Mausteista kanaa (1,2kg) perunoilla, paprikalla, chilillä ja käsintehtyillä nuudelilla. Sisältää kanan luisia osia.

Richly seasoned chicken stew (1.2 kg) with potatoes, bell peppers, and dried chili, served with handmade noodles. Contains chicken bones.

26. Chilipippuri kana 辣子鸡 39,00€

Paistettua kanaa (1 kg) tulisessa sipuli-chili kastikkeessa.

Fried chicken (1 kg) with onions and chili in a spicy sauce.

27. Chilipippuriliha 铁板牛肉 23,00€

Pippurilla maustettua naudanlihaa (200 g) chilillä ja vihanneksilla, tarjoillaan kuumalla valurautapannulla.

Sizzling peppery beef 200g with dried chili and vegetables, served on a hot plate.

28. Kordak 土豆烧牛肉 23,00€

Pitkään haudutettua naudanlihaa (200 g) perunoilla ja porkkanoilla mausteisessa liemessä.

Slow-cooked beef (200 g) with potatoes and carrots in a spiced sauce.

29. Naudanliha purjolla 葱爆肉 23,00€

Paistettua naudanlihaa purjolla ja soija-valkosipulikastikkeella.

Stir-fried beef with leek and garlic-soy sauce.

30. Bao Buns 爆炒荷叶饼 23,00€

Höyrystetyt bao-leivät pippurisella naudanlihalla (200 g) ja vihanneksilla.

Steamed bao buns filled with pepper-seasoned beef (200 g) and vegetables.

31. Polo 抓饭 16,00€

Perinteinen sipulisessa lihaliemessä haudutettu riisi porkkanasuikaleiden kanssa.

Traditional rice simmered in a savory onion beef broth with carrots.



Includes a portion of rice



Gluten



Soy sauce

Kasvisruoat – Vegetarian dishes

32. Soijamunakoisot 红烧茄子 17,00€

Paistetut munakoisot vihanneksilla soijakastikkeessa.

Fried aubergine with vegetables in soy sauce.

33. Kotitofu 家常豆腐 15,50€

Paistettua tofua vihanneksilla kevyesti maustetussa soijakastikkeessa.

Fried tofu with vegetables in a lightly seasoned soy sauce.

34. Paistetut Pavut 干煸豆角 15,00€

Valkosipulilla ja chilillä paistettuja vihreitä papuja.

Fried green beans with garlic and chili.

35. Tomaattinen kananmuna 西红柿炒鸡 15,00€

Paistettua kananmunaa tomaatilla, sipulilla ja paprikalla.

Fried eggs with tomatoes and veggies.

36. Paistettu parsakaali 14,00€

Paistettua parsakaalia kevyessä kastikkeessa.

Stir-fried broccoli in a light sauce.

37. Paistettu pak choi 清炒上海青 14,00€

Paistettua paksoita valkosipuli kastikkeessa.

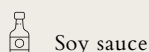
Stir-fried pak choi in garlic sauce.

38. Pippurinen perunasalaatti 土豆丝 13,00€

Ohuita perunasuikaleita etikalla ja sichuanin pippurilla.

Thinly sliced potatoes with vinegar and Sichuan pepper.

Kaikki kasvisruoat sisältävät riisiannoksen.
All vegetable dishes include a portion of rice.



Kalaruoat – Fish Dishes

39. Hapanimelä kala 糖酥鱼 28,00€

Rapeaksi paistettua kalaa makeassa kastikkeessa.
Crispy fried fish in a sweet sauce.

40. Höyrystetty kala 清蒸鱼 26,00€

Höyrystetty kala inkiväärillä ja kevätsipulilla kevyessä soijakastikkeessa.
Steamed fish with ginger and spring onion in a light soy sauce.

Dry Pot annokset

41. Dry pot tofu 干锅豆腐 17,00€

Kuivapadassa paistettua tofua chilillä ja vihanneksilla.
Fried tofu with chili and vegetables in a spicy dry pot.

42. Dry pot katkaravut 干锅虾 24,00€

Kuivapadassa paistettuja katkarapuja chilillä ja vihanneksilla.
Fried prawns with chili and vegetables in a spicy dry pot.

43. Dry pot kana 干锅鸡 22,00€

Kuivapadassa paistettua kanaa chilillä ja vihanneksilla.
Fried chicken with chili and vegetables in a spicy dry pot.

44. Dry pot kukkakaali 干锅花菜 16,00€

Kuivapadassa paistettua kukkakaalia chilillä ja vihanneksilla.
Fried cauliflower with chili and vegetables in a spicy dry pot.



Includes a portion of rice



Fish



Soy sauce



Gluten



Prawns

Keitot – Soups

45. Naudanlihanuudeliteitto 牛肉面 16,00€

Käsintehdyt nuudelit ohueksi leikatulla naudanlihalla mausteisessa liemessä.

Hand made noodles with thinly sliced beef in a seasoned broth.

46. Chüchüre 混沌 16,00€

Naudanjauheliha-dumplingit maustetussa liemessä, viimeisteltynä kuivatulla korianterilla ja mintulla.

Minced beef dumplings in a seasoned broth, finished with dried coriander and mint.

47. Savipata 砂锅 18,00€

Naudanlihaa, tofua, herkkusieniä, vihanneksia ja lasinuudeleita mausteisessa naudanlihaliemessä. Tarjoillaan savipadassa. Saatavilla myös kasvisversiona.

Beef, tofu, mushrooms, vegetables, and glass noodles in a seasoned beef broth, served in a clay pot. Also available as a vegetarian option.

Lisukkeet – Sides

48. Nan 饅頭 2,00€

Tandoriuunissa paistettu nan leipä.

Tandoor-baked nan bread.

49. Riisi 米饭 2,00€

Höyrytetty riisi .
Steamed rice.

50. Santsinuudelit 加面 1,00€

Lisää nuudelit.

Extra plain noodles.

51. Dippit 蘸酱 1,50€

Dipit vaihtelevat. Henkilökuntamme kertoo mielellään lisää.

Dips may vary. Our staff will be happy to tell you today's selection.