



CRNA MACA
RESTAURANT
黑猫中国餐厅



—— 塞尔维亚贝尔格莱德旗舰店 ——



在其他船上餐厅您未必能品尝到如此正宗的川菜和粤菜。在其他中餐厅您也未必能边吃美食边欣赏河景。由游船打造的餐厅将塞国的悠闲风格与中国元素完美融合。特色的菜肴让您感受到家的味道。

黑猫中餐厅位于萨瓦河畔。萨瓦河 (Sava River) 是多瑙河右岸最大支流。前南地区最大的河流。源出斯洛文尼亚西北端的尤利恩阿尔卑斯山脉特里格拉夫峰北坡。东南流经克罗地亚、波斯尼亚-黑塞哥维那，至塞尔维亚首都贝尔格莱德汇入多瑙河。长940千米，流域面积约9.5万平方千米。

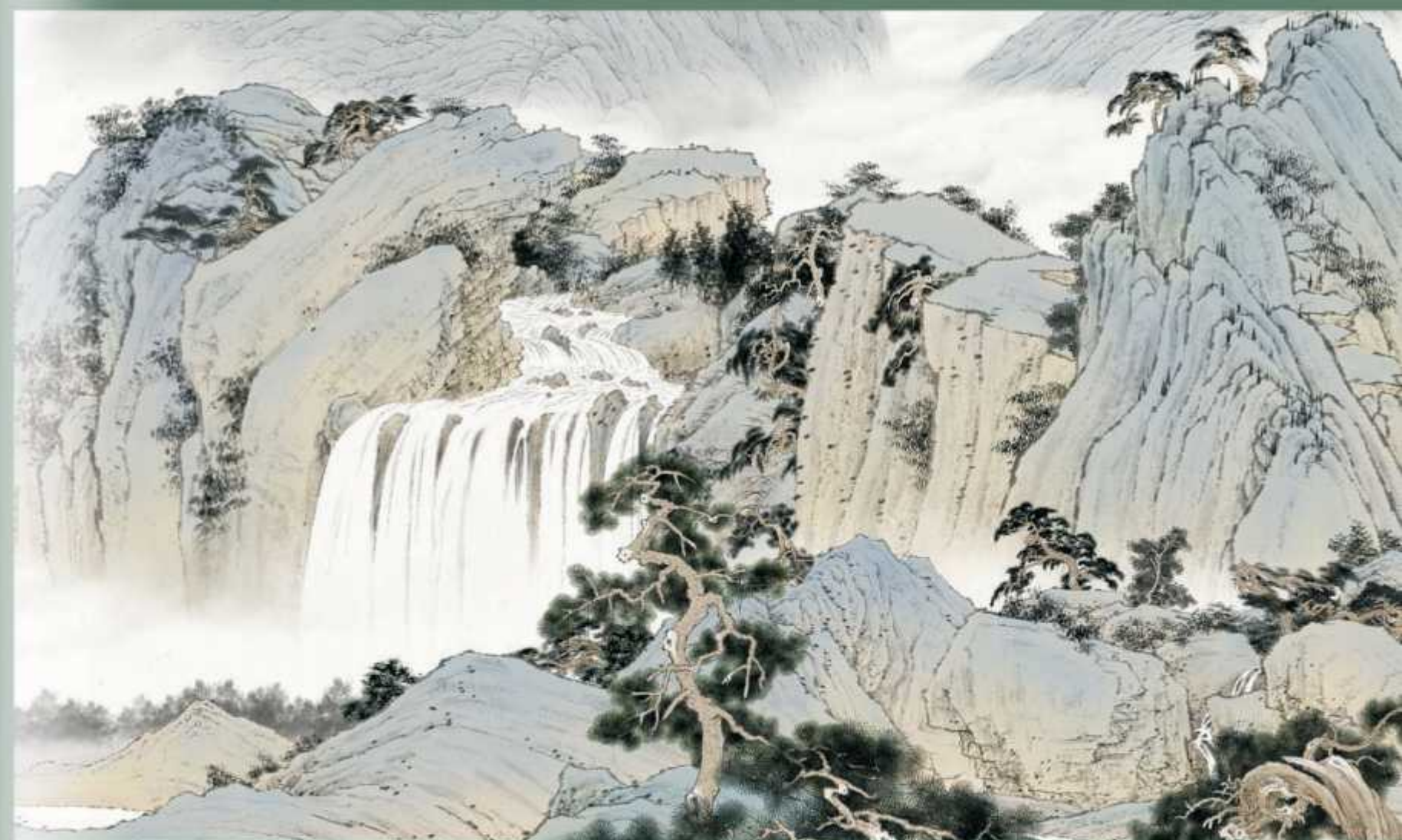
为多瑙河各支流之冠。支流有库帕河、乌纳河、弗尔巴斯河、德里纳河等。

7月30日，塞尔维亚总统武契奇也强推萨瓦河畔的餐厅，武契奇在社交媒体上说：

“著名杂志《经济学人》宣布贝尔格莱德在最佳居住城市名单上显著进步。回忆起三十年前，当时我几乎每天晚上都在萨瓦岛度过。多瑙河是最大最强大的，也许是最美丽的，但萨瓦是我的最爱。我们在河上有很多很好的餐厅，我强烈推荐所有来贝尔格莱德的客人去参观。品尝一下。”



CRNA MACA
RESTAURANT
黑猫中国餐厅



中国饮食文化是一种广视野、深层次、多角度、高品位的悠久区域文化；

是中华各族人民在100多万年的生产和生活实践中，在食源开发、食具研制、食品调理、营养保健和饮食审美等方面创造、积累并影响周边国家和世界的物质财富及精神财富。

美食飘香的萦绕，温暖、安详、宁静，思维开始缓慢，感官也都迟钝，只想闭上眼睛小憩，感受美食抚慰味觉的喃喃之音。
没有任何刻意形式，唯有质朴纯粹。充满手工与时间痕迹的设计语汇，仿佛在平静中诉说一段悠长悠久的历史，一个意味深长的传奇，一种阅尽辉煌的人生。

醇味山海之韵
寻味齐鲁之巅

CHONGQING LOTUS IMAGE
PRODUCTION CO., LTD.





风荷百柄占涟漪 烟树溟蒙乳鸭飞
宋·高翥《西湖暮归》

至尊南非双头鲍 提前预定

Supreme South African Double Abalone (need to be reserved)

时价

一番桃李花开尽 惟有青春草色齐



红烧一品大包翅 提前预定

Best quality Braised shark fin (need to be reserved)

时价

一方天地 歡聚于此



¥2011

龙腾四海

提前预定

"Dragon Soaring Seas" (need to be reserved)

时价



¥1111

至尊刺身五彩拼

提前预定

Supreme Sashimi Multicolored platter (need to be reserved)

时价

惆怅此情言不尽 一九萝卜火吾宫



食欲沸腾. 心旌荡漾
它让味蕾挑剔的人
食欲沸腾.
它让品味优雅的人
心旌荡漾

SOFA

宏图澳洲龙虾拼 提前预定

Australian Lobster platter (need to be reserved)

时价

这一味，醉在其中！

每一道菜品都被做成华丽的工艺品，目不暇接的同时不忍下咽。
饕餮美食营养与美味交融，尽显创新美食新境界。



顶级海鲜鱼翅羹 提前预定
Premium seafood shark fin soup (need to be reserved)
时价



金汤小米扣辽参 提前预定
Golden soup millet and sea cucumber (need to be reserved)
时价

金杯酒泛珍珠滌 雀舌茶烹玉盞清

碳烤战斧牛排

Charcoal-grilled Tomahawk steak (need to be reserved)

提前预定

时价



绮丽芙蓉一笑开 斜飞宝鸭衬香腮
宋·李清照《浣溪沙》

至味和牛A5

Top delicious Wagyu in A5 level (need to be reserved)

时价

凉菜 Cold Dishes



SO10

五香卤鸡

Spiced braised chicken

RSD 1280/份

SO11

广式白切鸡

Cantonese white-cut chicken

RSD 1280/份



SO12

金典口水鸡

Golden Classic Saliva Chicken

RSD 1280/份

SO13

麻辣手撕鸡

Spicy shredded chicken

RSD 1280/份

INHERIT
食必求真，然後至美
CLASSIC FOOD

食之有道
健康而生

一生痴绝处，
无梦到重庆，
千里寻渝味，
相遇山城中心。

SO14

五香卤鸭

Spiced braised duck

RSD 2580/份



SOFT

酱香烧鸭

Roast duck with sauce

RSD 2580/份



SOFT

卤水牛展

Brine Buffalo Show

RSD 1380/份

SOFT

五香牛肉

Spiced beef

RSD 1380/份



SOFT

绝味鸭头

Delicious duck head

RSD 1880/份



SOFT

馋嘴鸭舌

Gluttonous duck tongue

RSD 1580/份

金杯酒泛珍珠滷 雀舌茶烹玉盞清



SOFT

酸辣哲头

Hot and sour Sea stingers

RSD 1580/份

SOFT

捞汁螺片

Scoop the juice conch slices

RSD 1580/份



风卷葡萄带 日照石榴裙

透明水晶虾

Clear crystal shrimp

RSD 1580/份



广式叉烧

Cantonese barbecued pork

RSD 1180/份



川味卤水拼盘

Platter of Sichuan-style brine

RSD 1680/份



蒜泥白肉

White meat with garlic paste

RSD 1180/份



红油猪耳丝

Red oil pork ear shreds

RSD 1180/份



夫妻肺片

Couple's lung tablets

RSD 1580/份



麻酱蔬菜沙拉

Vegetable salad with sesame sauce

RSD 1180/份



蓝莓山药

Blueberry yam

RSD 1280/份

卤水鸡蛋

Brine eggs

RSD 1280/份

卤水豆腐

Brine tofu

RSD 1280/份

皮蛋豆腐

Preserved egg tofu

RSD 1080/份

油炸花生米

Deep-fried peanuts

RSD 980/份

老醋花生米

Old vinegar peanuts

RSD 980/份

蒜泥黄瓜

Garlic cucumber

RSD 980/份

爽口白菜

Refreshing cabbage

RSD 1080/份

姜汁皮蛋

Preserved eggs with ginger

RSD 1080/份

芥辣黑木耳

Mustard black fungus

RSD 1380/份

卤千叶豆腐

Braised Qianye tofu

RSD 1580/份

老虎菜

"Tiger" salad

RSD 1080/份

凉拌三丝

Chilled three shreds

RSD 1080/份

青菜毛豆米

Green cabbage and edamame

RSD 1080/份

香油金针菇

Enoki mushrooms in sesame oil

RSD 1080/份



SUM
金汤柠檬鱼 RSD 4280/份

Golden Soup Lemon Fish (recommended by the chef)

厨师长推荐



SUM
麻辣烤鱼 RSD 5680/份

Spicy grilled fish (recommended by the chef)

厨师长推荐



SUM
传统酸菜鱼 RSD 4280/份

Traditional sauerkraut fish

SUM
沸腾水煮鱼 RSD 4280/份

Boiled fish in hot chili oil

INHERIT
食必求真，然後至美
CLASSIC FOOD

食之有道
健康而生

NO.459

大良炒鲜虾

Daliang fried shrimp

RSD 2680/份

NO.501

咸蛋黄焗虾

Baked shrimp with salted egg yolk

RSD 2680/份



NO.591

鲜果法芥明虾球

RSD 2680/份

Fresh fruit mustard prawn balls (recommended by the chef)

厨师长推荐



NO.504

鲜腰果虾仁

Cashew shrimp

RSD 2680/份

金杯酒泛珍珠滢 雀舌茶烹玉盏清



NO.507

干锅洋葱鸡

griddle cooked onion and chicken

RSD 1880/份

NO.508

歌乐山辣子鸡

"Geyue Mountain" Spicy Chicken

RSD 1880/份

NO.509

尖椒鸡

Chili pepper chicken

RSD 1880/份



金杯酒泛珍珠滢 雀舌茶烹玉盏清



凤卷葡萄带 日照石榴裙

NO.503

外婆钵钵鸡

厨师长推荐

Grandma's Chicken (recommended by the chef)

RSD 1880/份

NO.502

台式三杯鸡

Taiwan-style stewed chicken with three cups sauce

RSD 1880/份

NO.505

厨师长推荐

海南焗焗鸡

Hainan Baked Chicken (recommended by the chef)

RSD 1880/份

NO.504

干锅仔鸡

griddle cooked chicken

RSD 1880/份

NO.506

鲜椒跑山鸡

Fresh pepper pheasant

RSD 1880/份

NO.505

宫保鸡丁

Kung Pao Chicken (saute diced chicken with peanuts)

RSD 1390/份



川城啤酒鴨 RSD 3280/份
Chuan city Beer Duck (recommended by the chef)

廚師長推荐



椒盐鴨 RSD 2980/份
Salt and pepper duck

干锅啤酒鴨 RSD 3280/份
griddle cooked beer duck

香酥鴨 RSD 2980/份
Crispy duck



柱侯牛腩煲 RSD 2580/份
Zhuhou beef brisket pot (recommended by the chef)

番茄土豆炖牛腩 RSD 2580/份
Beef brisket stewed with tomato and potatoes



水煮牛肉 RSD 2580/份
Boiled beef in hot chili oil



葱燒牛筋 RSD 2580/份
Roasted beef tendon with green onions



小炒黃牛肉 RSD 2580/份
Stir-fried yellow beef

牙簽牛肉 RSD 2580/份
Toothpick beef

雙冬牛肉 RSD 1690/份
beef with mushroom and bambo shoots

燒椒牛肉 RSD 2580/份
Toothpick beef

金湯牛肉 RSD 3280/份
Golden soup beef

鐵板牛肉 RSD 2580/份
Teppanyaki beef



特色战斧羊排 RSD 4580/份
Specialty Tomahawk Lamb Chops (recommended by the chef)



孜然香酥羊腿 RSD 4580/份
Crispy lamb shank with cumin

北方葱爆羊肉 RSD 2580/份
Stir-fried lamb with green onions in the north



东坡肘子 RSD 2880/份
Dongpo Pig Knuckle

水煮肉片（牛，猪） RSD 2580/份
Boiled pork slice in hot chili oil (beef, pork)



至上海鲜毛血旺 RSD 4580/份
Supreme Seafood duck blood in chili sauce (Chef Recommended)

鱼香肉丝 RSD 1800/份
Fish-flavored shredded pork

五花肉炒笋 RSD 1980/份
Stir-fried bamboo shoots with pork belly



梅菜扣肉 RSD 1680/份
pork with plum cabbage



干锅排骨 RSD 1880/份
griddle cooked pork ribs

北方红烧排骨 RSD 1880/份
Braised pork ribs from the north

椒盐排骨 RSD 1880/份
Salt-and-pepper pork ribs

糖醋排骨 RSD 1880/份
Sweet and sour pork ribs

欲寄彩笺兼尺素 山长水阔知何处



农家小炒肉 RSD 2380/份
Farmhouse stir-fried meat



菠萝咕嚕肉 RSD 1880/份
fried pork with pineapple

传统回锅肉 RSD 1880/份
Traditional fried sliced pork with pepper and chili

蒜香回锅肉 RSD 1880/份
Garlic fried sliced pork with pepper and chili

杏鲍菇炒肉 RSD 2980/份
Stir-fried meat with pleurotus eryngii



干锅肥肠 RSD 2380/份
griddle pork intestines

香酥肥肠 RSD 1880/份
Crispy pork intestines



红烧猪脚 RSD 1880/份
Braised pork knuckles

干锅猪蹄 RSD 1880/份
griddle cooked pig's trotters



麻婆豆腐 RSD 1580/份
"Mapo" tofu

家常豆腐 RSD 1280/份
Homemade tofu

红烧豆腐 RSD 1280/份
Braised tofu

铁板豆腐 RSD 1580/份
Teppanyaki tofu



干锅菜花 RSD 1280/份
griddle cooked cauliflower

红烧茄子 RSD 1280/份
Braised eggplant

干锅包菜 RSD 1280/份
griddle cooked cabbage

酸辣土豆丝 RSD 1180/份
Sour and spicy shredded potatoes

炆炒土豆丝 RSD 1180/份
Stir-fry shredded potatoes

炒蒿笋 RSD 1280/份
Stir-fried artemisia shoots

虎皮青椒 RSD 1600/份
"Tiger skin" green peppers

青椒杏鲍菇 RSD 1880/份
Green pepper and pleurotus eryngii

炒山药木耳 RSD 2080/份
Stir-fried yam fungus

炒西兰花 RSD 1280/份
Stir-fried broccoli

手撕包菜 RSD 1280/份
Shredded cabbage

鸡蛋炒韭菜 RSD 1180/份
Eggs scrambled with leeks

青菜毛豆米 RSD 1180/份
Green cabbage and edamame



鲍鱼 (刺身, 蒜蓉, 生焗)
Abalone (sashimi minced garlic, baked)
RSD 1280/份



面包蟹 (3吃) **提前预定** **时价**
Brown crab (3 kinds of cooking) (need to be reserved)



肉蟹 (避风塘, 姜葱焗)
Meat crab (special Braised ginger and scallion baked)
RSD 3000/只

咸蛋黄焗蟹
Baked crab with salted egg yolk
RSD 3000/只



澳洲花龙 (3吃) **提前预定** **时价**
Australian Flower Dragon (3 kinds of cooking (need to be reserved)



蒜蓉波士顿龙虾 **提前预定** **时价**
Boston lobster with garlic (need to be reserved)



香辣波士顿龙虾 **提前预定** **时价**
Spicy Boston Lobster (need to be reserved)

椒盐波士顿龙虾 **提前预定** **时价**
Salt and pepper Boston lobster (need to be reserved)

虾 (白灼, 蒜蓉, 香辣)
Shrimp (boiled, minced garlic, spicy)
RSD 2680/份



宫爆虾球

Kung Pao shrimp balls(saute diced shrimp balls with peanuts)

RSD 2680/份

吉利芝士虾球

Shrimp balls with gilly cheese

RSD 2680/份

蒜蓉粉丝开边虾

Open side shrimp with Garlic vermicelli

RSD 2680/份

香锅虾

Shrimp in a pot

RSD 2680/份

香辣虾

Spicy shrimp

RSD 2680/份

椒盐虾

Salt and pepper shrimp

RSD 2680/份



椒盐皮皮虾

Mantis Shrimp with salt and pepper

RSD 5580/份

香辣皮皮虾

Spicy Mantis Shrimp

RSD 5580/份

白灼皮皮虾

Boiled Mantis Shrimp

RSD 5580/份

避风塘炒虾

Special Stir-fried shrimp

RSD 5580/份





时价
碧绿XO酱煎带子
Turquoise XO sauce pan-fried scallops

时价
宫爆腰果带子
Kung Pao cashew and pecten maximus



时价
泡椒墨鱼仔
Baby cuttlefish with Pickled pepper

时价
韭菜墨鱼仔
Baby cuttlefish and leek

时价
黄椒酱蒸墨鱼仔
Steamed baby cuttlefish in yellow pepper sauce

时价
干锅墨鱼头
griddle cuttlefish head



时价
五彩花枝片
Multicolored cuttlefish slice

时价
Xo酱爆花枝
Stir-fry Cuttlefish slice with XO sauce

时价
蒜蓉粉丝蒸小圆贝
Steamed scallops with garlic vermicelli

时价
腰果小球
Cashew nut balls

时价
干煸鱿鱼头
Stir-fried squid head



时价
石斑鱼 (清蒸, 水煮)
Grouper (steamed, boiled)



0114 黄鱼 (干烧、红烧)
Yellow croaker (dry braised, braised with sauce)



0115 松鼠鱼
Sweet and Sour Mandarin Fish



0116 生蚝刺身
Oyster sashimi

0117 蒜蓉烤生蚝
Roasted oysters with garlic

0118 黄袍酱烤生蚝
Yellow sauce grilled oysters



0119 清蒸多宝鱼
Steamed turbot fish

0120 干烧多宝鱼
Dry-braised turbot fish

0121 红烧多宝鱼
Braised turbot fish



0122 红烧带鱼
Braised Ribbonfish

0123 椒盐带鱼
Salt-and-pepper Ribbonfish

0124 白灼香螺
Blached snails

0125 白灼花螺
poach conch

0126 刺身香螺
conch sashimi

0127 纹蛤蒸蛋
Steamed eggs with clams

0128 香辣口味香螺
Spicy flavor conch

0129 纹蛤豆腐汤
clam tofu soup

0130 香辣花螺
Spicy conch



¥788

海鲜鱼翅羹

Seafood shark fin soup

RSD 8888/份



¥788

陈皮辽参靚仔汤

Tangerine peel and sea cucumber soup

RSD 7888/份

¥788

鲍鱼花胶靚女汤

Abalone and fish maw soup

RSD 7888/份

¥600

至味肉骨茶

Flavor bak kut tea

RSD 600/位

¥600

养生石斛炖龙骨

Healthy dendrobium stewed Pork bones

RSD 600/位

金杯酒泛珍珠滌 雀舌茶烹玉盞清



¥880

龙虾海鲜粥

Lobster seafood porridge

RSD 880/位

¥600

黑蒜煲百合排骨

Black garlic pot with lily pork ribs

RSD 600/位

¥1180

西红柿蛋花汤

Soup with Tomato egg

RSD 1180/份

¥1680

北方酸辣汤

Hot and sour soup in the north

RSD 1680/份

¥1180

白菜粉丝豆腐汤

Cabbage vermicelli tofu soup

RSD 1180/份



¥2680

西湖牛肉羹

"West Lake" beef soup

RSD 2680/份



¥700

老鸭汤

Duck soup

RSD 700/位



¥700

牛尾汤

Oxtail soup

RSD 700/位

¥1180

蛋花玉米羹

Casseroles with Egg and Corn

RSD 1180/份

¥700

花胶鸡汤

Sichuan pepper chicken soup

RSD 700/位



黄金海鲜炒饭 RSD 1380/份
Golden seafood fried rice

扬州炒饭 RSD 1380/份
Yangzhou fried rice

鸡蛋炒饭 RSD 1380/份
Egg fried rice



芝麻球6个 RSD 980/份
sesame balls(6 pieces)

南瓜饼 RSD 1280/份
Pumpkin pie

三色芋卷6个 RSD 980/份
three-color taro rolls(6 pieces)

金丝芋卷6个 RSD 980/份
golden taro rolls(6 pieces)

炸鸡排 RSD 1380/份
Chicken cutlets

豆沙春卷 RSD 980/份
Red bean paste spring rolls

米饭 RSD 150/碗
cooked rice

炒面 RSD 1380/份
Fried noodles



炸酱面 RSD 1880/份
Noodles with Soy Bean Paste



水饺10个 RSD 1280/份
dumplings(10 pieces)

炒粉干 RSD 1880/份
Stir-fry the powder dry

葱油拌面 RSD 1880/份
Noodles with scallion oil



煎饺10个 RSD 1280/份
Fried dumplings(10 pieces)

红烧牛肉面 RSD 1380/份
Braised beef noodles

CHONGQING
LOTUS IMAGE PRODUCTION
CO., LTD.

菜谱保养注重以下几点：

· 放置

菜谱需放置在干燥处。

（梅雨季节后可将菜谱包在纱布内晾晒十分钟，切记不可暴晒。）

· 除尘去污

菜谱封面及内页（覆有亮膜），在清洗时先用湿毛巾沾少量洗涤剂擦拭，然后用干毛巾擦干。（在清洁过程中毛巾不能与菜谱内页侧面接触，纸张如遇水，容易分层。禁止使用香蕉水，汽油擦拭。）

· 防划/防刮

菜谱因材质的特殊性，切记轻拿轻放，不与硬物质接触摩擦以免划伤。

本菜谱图片仅供参考，请以实物为准

路特斯影像制作公司 摄影/设计/印刷/制作
全国服务热线：13983018432 13629792672