

Menu



RESTAURANT
ASIATIQUE
**CHEZ
ZHANG**

Spécialités chinoises
et thaïlandaises

Menu du Palais

19,80 €

Potage au choix

- Potage oriental piquant
- Potage aux cheveux d'ange, bambous et champignons

Entrée composée

- Croquettes de soya au poulet
- Saté (brochettes de porc)
- Raviolis frits (wan tan frits)
- Salade de poulet

Plat aux choix

- Filet de bœuf sauté aux bambous et champignons
- Canard sauté aux légumes chinois
- Langoustines sautées aux légumes frais
- Deux délices sautés aux poivrons avec riz maison

Dessert

- Coupe de fruits

Menu du Mandarin

(minimum 2 personnes - prix pour 2 personnes)

50,00 €

Potage

- Potage oriental piquant

Entrée composée

- Croquettes vietnamiennes (nems)
- Raviolis frits (wan tan frits)
- Langoustines frites
- Saté chinois au poulet
- Salade de crevettes

Plat composée

- Filet de bœuf sauté aux légumes piquants
- Tranches de poulet sautées aux légumes
- Canard sauté à la façon Cantonnaise
- Scampis grillés à l'ail
- Dés de porc frits à la sauce aigre-douce, riz sauté maison

Dessert

- Glace aux fruits



Menu de la Perle

29,00 €

Potage au choix

- Potage aux raviolis chinois
- Potage aux asperges et crabe

Première entrée

- Variété à la vapeur

Deuxième entrée composée

- Croquettes vietnamiennes (nems)
- Raviolis frits
- Beignets en triangle au curry
- Langoustines frites
- Saté de poulet avec salade de crabe

Plat aux choix

- Gambas grillées poivre et sel
- Canard sauté aux champignons chinois
- Fruits de mer sautés aux légumes frais

Dessert

- Coupe de la perle

Menu Chez Zhang

35,00 €

Potage aux choix

- Potage aux fruits de mer
- Crème aux ailerons de requin

Première entrée

- Salade mixte spéciale Maison

Deuxième entrée

- Gambas grillées à l'ail

Plat aux choix

- Canard aux trois délices sur Teppan
- Poisson spécial à la façon du Chef
- Coquilles Saint Jacques Royales à la sauce Gon Bao

Dessert

- Bavaois à la framboise ou au chocolat

Menu Thaï

30,00 €

Potage au choix

- Potage piquant aux crevettes et à la citronnelle
- Potage à la pulpe de coco et à l'émincé de poulet

Entrée composée

- Rouleaux de printemps Thaï
- Satés thaïlandais
- Poulet au coco et feuilles de banane
- Beignets de poisson (sauce aigre-douce, cacahuète, concombre et coriandre)

Sorbet Vodka

Plat au choix

- Canard au curry et aux légumes Thaï
- Trois délices sautés aux cinq parfums
- Bœuf sauté aux feuilles de basilic (piquant)
- Langoustines sautées aux légumes frais façon Thaï

Dessert

- Coupe Maison

Menu végétarien

18,00 €

Potage

- Potage aux cheveux d'ange, bambous et champignons

Entrée

- Croquettes de soja et salade verte

Plat au choix

- Tofu façon Maison (piquant)
- Nouilles sautées aux légumes
- Légumes sautés variés

Dessert

- Lychees



Menu Gastronomie

(minimum 4 personnes, à réserver 2 jours à l'avance)

52,00 €

Potage

- Potage spécial Maison

Première entrée

- Entrées spéciales Maison variées (composées de viande et fruits de mer)

Deuxième entrée

- Homard sauté au gingembre et à l'ail

Plat composée

- Tranches de poisson sautées aux légumes
- Gambas grillées poivre et sel à l'ail
- Coquilles Saint-Jacques à la façon du Chef
- Langoustines sautées à la sauce Gon Bao
- Poulet spécial préparé à la sauce aigre-douce

Dessert

- Beignets de glace flambés au saké

Nos spécialités thaïlandaises

Entrées

T1	Potage piquant aux crevettes et à la citronnelle	7,40
T2	Bouillabaisse aux fruits de mer	8,40
T3	Potage à la pulpe de coco et émincés de poulet Thaï	6,20
T4	Rouleaux de printemps Thaï	5,40
T5	Beignets de poissons frits à la Thaï	9,00
T6	Saté Thaï (brochettes de viande)	6,00
T7	Assortiment d'entrées Thaï (2 couverts)	18,70
T8	Salade de langoustines parfumées (piquant)	8,30
T9	Poulet au coco et feuilles de banane Thaï	7,40

Plats

T10	Poulet aux cinq parfums	12,30
T11	Poulet grillé à la citronnelle	14,60
T12	Poulet au curry et aux légumes Thaï	12,30
T13	Calamars grillés aux fines herbes de Thaïlande	14,90
T14	Canard laqué au curry vert et noix de coco	15,30
T15	Fruits de mer au curry, cuits à la vapeur dans une feuille de bananier	17,90
T16	Langoustines sautées aux légumes frais	15,50
T17	Gambas grillées à la sauce piquante Thaï	16,80
T18	Boeuf sauté au curry	12,60
T19	Boeuf sauté aux feuilles de basilic (piquant)	12,60
T20	Nouilles sautées à la sauce Thaï	13,00



Nos spécialités chinoises

Potages

01	Crème d'aïlerons de requin du Pacifique sud	6,20
02	Crème de nid d'hirondelles	3,80
03	Potage aux fruits de mer	5,00
04	Potage au poivre oriental (piquant)	3,80
05	Potage aux cheveux d'ange, bambous et champignons	3,80
06	Crème d'asperges au crabe	4,10
07	Potage aux raviolis chinois (wan tan)	5,40

Salades

08	Salade chinoise au poulet	7,20
09	Salade de soja au crabe	8,00
10	Salade spéciale Maison	8,30

Entrées

11	Raviolis cantonnais aux crevettes	5,30
12	Bouchées de porc cantonnais	4,50
13	Croissants farcis	4,50
14	Assortiment à la vapeur (11-12-13)	6,00
15	Croquettes de soja au poulet (loempia)	4,40
16	Croquettes vietnamiennes (nems)	5,40
17	Hors d'œuvres variés chauds	6,00
18	Saté chinois (brochettes de viande)	4,50
19	Brochettes de poulet	4,50
20	Croquettes de soja au poulet et saté	4,70
21	Chaussons de viande grillée	5,50
22	Entrées spéciales Maison	9,70
23	Les danseuses grillées à l'ail	8,30
24	Scampis grillés poivre et sel	9,40

25 Entrée Chez Zhang **9,40**

Poulet

26 Beignets de poulet spécial à la sauce piquante et aigre-douce **15,20**

27 Filet de poulet sauté sauce piquante **12,90**

28 Beignets de poulet aux ananas **11,90**

29 Filet de poulet sauté aux bambous et champignons **11,90**

30 Poulet aux noix de cajou **11,90**

31 Poulet poivre et sel **13,90**

32 Filet de poulet au curry **11,90**

Porc

33 Filets de porc sautés aux champignons chinois **11,90**

34 Filets de porc sautés aux piments rouges (wai koo) **11,90**

35 Dés de porc frits à la sauce aigre-douce **11,70**

Boeuf

36 Filet de boeuf sauté aux oignons **11,90**

37 Boeuf sauté à la façon du Chef **12,90**

38 Tranches de boeuf sauce piquante **12,90**

39 Filet de boeuf sauté aux champignons et bambou **12,90**

40 Boeuf sauté au curry **11,90**

Poissons et Crustacés

41 Gambas à la vapeur et à l'ail **16,90**

42 Scampis «Min Xia» sautés au beurre et à l'ail **15,90**

43 Scampis sautés au gingembre **15,90**

44 Langoustines aux légumes frais **15,20**

45 Gambas grillées à l'ail **16,90**

46 Langoustines frites à la sauce aigre-douce **15,90**

47 Langoustines au curry **15,90**



48	Caquelon de cuisses de grenouilles sautées à l'ail	13,90
49	Calamars sautés aux légumes chinois	12,90
50	Poisson spécial préparé façon du Chef	16,40
50A	Sole à l'ail	19,50
51	Trois délices sautés aux légumes frais	14,30
52	Poulet et calamars sautés aux légumes chinois	13,60
53	Fruits de mer assortis sautés à la sauce Yuhsiang	16,70
54	Filet de cabillaud sauté aux légumes chinois	15,90
55	Caquelon de fruits de mer façon Cantonnaise	16,70

Fruits de mer à la Royale

56	Langoustines sautées, sauce Gon Bao	15,90
57	Emincés de coquilles Saint-Jacques à la sauce Gon Bao	16,70
58	Tranches de poulet et calamars sautés à la sauce Gon Bao	13,70
59	Calamars sautés à la sauce Gon Bao	13,70
60	Fruits de mer assortis sautés à la sauce Gon Bao	16,80

Plats recommandés par notre Chef

61	Scampis grillés poivre et sel	16,90
62	Cuisses de grenouille poivre et sel	13,70
63	Langoustines sautées dans le nid	15,90
64	Poulet sauté dans le nid	12,90
65	Trois délices sautés dans le nid	14,30

Canard

66	Roulades de canard laqué de Pékin	15,90
67	Canard laqué à l'émincé d'orange	15,50
68	Canard sauté aux légumes chinois	15,50
68A	Canard à la façon Cantonnaise	15,50
69	Canard aux trois délices	18,30
70	Canard préparé sur Teppan	15,50

Nos spécialités au planchard Teppan

71	Trois délices flambés sautés sur Teppan	14,90
72	Langoustines flambées et sautées sur Teppan	15,60
73	Filet de boeuf flambé et sauté sur Teppan	14,70
74	Scampis «Arc-en-ciel» sautés sur Teppan	16,40
75	Filet de poulet sauté sur Teppan	13,90
76	Filet d' agneau sauté sur Teppan	15,90
77	Fruits de mer assortis, flambés et sautés sur Teppan	16,90

Nouilles et riz

78	Nouilles fines sautées aux langoustines	14,20
79	Nouilles fines sautées Maison	13,20
80	Vermicelles sautés à la façon Singapour (mihoen)	12,70
81	Riz sauté aux langoustines	13,70
82	Riz sauté au boeuf	9,50
83	Riz sauté au poulet	9,50
84	Riz sauté Maison	12,90
85	Riz sauté à la façon Cantonaise	9,50
86	Nouilles sautées aux langoustines	13,70
87	Nouilles sautées au boeuf	9,70
88	Nouilles sautées au poulet	9,90
89	Nouilles sautées Maison	12,90
90	Nouilles sautées nature	6,00



Légumes

- 91 Légumes sautés à la façon Bouddhas **9,20**

Fondues (à réserver 24h à l'avance)

- 92 Fondue chinoise assortiments divers (minimum 2 couverts) **61,00**
-
- 93 Fondue de fruits de mer assortis (minimum 2 couverts) **71,00**

Homard

- 94 Homard aux légumes et gingembre **27,90**
-
- 95 Homard grillé sel et poivre **27,90**

Plats végétariens

- 96 Nouilles fines aux légumes à la façon Singapour **10,00**
-
- 97 Tofu façon Maison **14,00**

Tous nos plats sont accompagnés de riz sauté.

Supplément de 3 € pour nouilles sautées.



Chez ZHANG
2, rue de Bridel
L-7217 Bereldange
Luxembourg

Tél.: 26 33 17 10
Fax: 26 33 24 80

www.chezhang.lu
info@chezhang.lu

*Free delivery for orders over €15
(Walferdange, Steinsel, Lorentzweiler, Bridel, Lux-Beggen, Lux-Dommeldange, Lux-Eich)

Menu



ASIAN
RESTAURANT
**CHEZ
ZHANG**

Chinese and Thai
specialties

Aperitifs

01	House aperitif	4.70
02	Chinese aperitif made from lychees	4.00
03	Kuei Hua aperitif (cinnamon wine)	4.00
04	Thai aperitif	4.70
05	Bacardi and cola / orange / soda	5.20
06	Campari and orange / soda	5.20
07	Exotic alcohol-free cocktail	3.50
08	Gancia	3.50
09	Glass of champagne	7.70
10	Glass of sparkling Alsace	5.70
11	Gin and orange / Tonic	5.20
12	Kir	4.00
13	Kir royal (champagne + crème de cassis)	6.20
14	Red / White Martini	3.70
15	Red / White «Old Pergola» port	3.70
16	Orange Pisang	5.20
17	Picon beer / white wine / orange	5.70
18	Pineau des charentes R. Pouilloux	3.70
19	Ricard	5.20
20	Vodka and orange / soda	5.20
21	Whisky and cola / soda J&B - Johnny Walker	5.70
22	Maitrank	3.70



Menu of the day
(Monday to Friday - lunchtime only)

€ 9.80

Gastronomic menu (all-you-can-eat buffet)
(every Friday night)

€ 20.00

Children's menu

€ 9.00

Soup

- Chicken and vegetable soup

Main dish

- Stir-fried noodles with chicken and chips

Dessert

- Ice cream

Sze-Chuen Menu

€ 17.80

Choice of soup

- Bird's nest soup
- Spicy oriental soup

Starter

- Selection of steamed (dim sum)

Choice of main dish

- Stir-fried beef fillet with onions
- Stir-fried chicken with vegetables and Chinese bamboo shoots
- Diced chicken with pineapple
- Stir-fried pork with red chilli peppers (wai koo) and special fried rice

Dessert

- Ice cream with lychees

Palace Menu

€ 19.80

Choice of soup

- Spicy oriental soup
- Soup with angel hair pasta, bamboo shoots and mushrooms

Choice of starter

- Spring rolls with chicken
- Satay (pork skewers)
- Fried wan tan
- Chicken salad

Choice of main dish

- Stir-fried beef fillet with bamboo shoots and mushrooms
- Stir-fried duck with Chinese vegetables
- Stir-fried langoustines with fresh vegetables
- Stir-fried duo with peppers and special-style rice

Dessert

- Fruit salad

Mandarin Menu

(minimum 2 people - price for 2 people)

€ 50.00

Soup

- Spicy oriental soup

Choice of starter

- Vietnamese spring rolls (nems)
- Fried wan tan
- Fried langoustines
- Chinese chicken satay
- Prawn salad

Choice of main dish

- Stir-fried beef fillet with spicy vegetables
- Stir-fried slices of chicken with vegetables
- Stir-fried Cantonese-style duck
- Grilled scampi with garlic
- Diced fried pork in a sweet and sour sauce with special stir-fried rice

Dessert

- Ice cream with fruit



Pearl Menu

€ 29.00

Choice of soup

- Chinese ravioli soup
- Asparagus and crab soup

First starter

- Selection of steamed dim sum

Second starter consisting of

- Vietnamese spring rolls (nems)
- Fried raviolis
- Triangle-shaped curry fritter
- Fried langoustines
- Chicken satay with crab salad

Choice of main dish

- Grilled prawns in salt and pepper
- Stir-fried duck with Chinese mushrooms
- Stir-fried seafood with fresh vegetables

Dessert

- Pearl dessert

Chez Zhang Menu

€ 35.00

Choice of soup

- Seafood soup
- Shark fin soup

First starter

- House special mixed salad

Second starter

- Grilled prawns with garlic

Choice of main dish

- Teppan duck with three spices
- Chef's special duck
- Scallops in a Gon Bao sauce

Dessert

- Raspberry or chocolate Bavaois

Thai Menu

€ 30.00

Choice of soup

- Spicy prawn and lemongrass soup
- Soup with coconut pulp and sliced chicken

Choice of starter

- Thai spring rolls
- Thai satay
- Chicken with coconut and banana leaves
- Fish fritters (sweet and sour sauce, peanut, cucumber and coriander sauce)

Vodka sorbet

Choice of main dish

- Curried duck with Thai vegetables
- Stir-fried trio with five different flavours
- Stir-fried beef with basil leaves (spicy)
- Stir-fried langoustines with fresh vegetables (Thai style)

Dessert

- House special dessert

Vegetarian Menu

€ 18.00

Soup

- Soup with angel hair pasta, bamboo shoots and mushrooms

Starter

- Spring rolls and green salad

Main dish

- Special tofu (spicy)
- fried noodles with vegetables
- selection of stir-fried vegetables

Dessert

- Lychees



Gourmet Menu

(minimum 4 people - please reserve 2 days in advance)

€ 52.00

Soup

- House special soup

Appetisers

- A selection of special starters (with meat and seafood)

Starter

- Stir-fried lobster with ginger and garlic

Choice of main dish

- Stir-fried fish slices with vegetables
- Grilled prawns in salt and pepper with garlic
- Chef's special scallops
- Stir-fried langoustines with Gon Bao sauce
- Special chicken with sweet and sour sauce

Dessert

- Ice cream fritter flambéed in sake



Thai specialties

Starters

T1	Spicy soup with shrimps and lemongrass	7.40
T2	Seafood stew	8.40
T3	Chicken soup with coconut pulp	6.20
T4	Thai spring rolls	5.40
T5	Thai fish fritters	9.00
T6	Thai satay pork skewer	6.00
T7	Selection of Thai starters (for 2 people)	18.70
T8	Spicy langoustine salad	8.30
T9	Chicken with coconut and banana leaves	7.40

Main Course

T10	Five-spice chicken	12.30
T11	Grilled chicken with lemongrass	14.60
T12	Chicken curry wit Thai vegetables	12.30
T13	Grilled squid with Thai herbs	14.90
T14	Peking roast duck in a curry and coconut sauce	15.30
T15	Seafood curry steamed in a banana leaf	17.90
T16	Stir-fried langoustines with fresh vegetables	15.50
T17	Stir-fried gambas in a spicy Thai sauce	16.80
T18	Stir-fried beef with curry	12.60
T19	Stir-fried beef with basil leaves (spicy)	12.60
T20	Stir-fried noodles in a Thai sauce	13.00



Chinese specialties

Soups

01	South Pacific shark-fin soup	6.20
02	Swallow's nest soup	3.80
03	Seafood soup	5.00
04	Hot and sour soup	3.80
05	Rice noodle soup with bamboo shoots and mushrooms	3.80
06	Crab and asparagus soup	4.10
07	Wan tan soup	5.40

Vegetables

08	Chinese salad with chicken	7.20
09	Bean sprout and crab salad	8.00
10	House salad specialty	8.30

Starters

11	Cantonese ravioli with shrimps	5.30
12	Cantonese pork dumplings	4.50
13	Steamed dumplings	4.50
14	Selection of steamed dishes (11-12-13)	6.00
15	Spring roll with chicken (loempia)	4.40
16	Vietnamese spring roll (nems)	5.40
17	Selection of warm appetisers	6.00
18	Chinese satay (meat skewers)	4.50
19	Chicken skewers	4.50
20	Spring roll with chicken satay	4.70
21	Fried dumpling with grilled meat	5.50
22	Special homemade starters	9.70
23	Deep-fried frog legs with garlic	8.30
24	Grilled shrimps with salt and pepper	9.40

25 Chez Zhang starter **9.40**

Chicken

26 Chicken fritters in a spicy sweet and sour sauce **15.20**

27 Stir-fried chicken fillets in a spicy sauce **12.90**

28 Chicken fritters with a pineapple sauce **11.90**

29 Stir-fried chicken fillets with bamboo shoots and mushrooms **11.90**

30 Chicken with cashew nuts **11.90**

31 Chicken in salt and pepper **13.90**

32 Chicken fillets with a curry sauce **11.90**

Pork

33 Stir-fried pork with Chinese mushrooms **11.90**

34 Stir-fried pork with red chilli peppers (wai koo) **11.90**

35 Fried diced pork in a sweet and sour sauce **11.70**

Beef

36 Stir-fried beef with onions **11.90**

37 Chef's special stir-fried beef **12.90**

38 Szechuan-style sliced beef **12.90**

39 Stir-fried beef with mushrooms and bamboo shoots **12.90**

40 Stir-fried beef with curry **11.90**

Fish and seafood

41 Steamed gambas with garlic **16.90**

42 Stir-fried "Min Xia" scampis in butter and garlic **15.90**

43 Stir-fried shrimps with ginger **15.90**

44 Langoustines with fresh vegetables **15.20**

45 Grilled gambas with garlic **16.90**

46 Stir-fried langoustines in a sweet and sour sauce **15.90**

47 Langoustines in a curry sauce **15.90**



48	Stir-fried frog legs with garlic sauce	13.90
49	Stir-fried squid with Chinese vegetables	12.90
50	Chef's special fish recipe	16.40
50A	Sole with garlic	19.50
51	Stir-fried trio with fresh vegetables	14.30
52	Stir-fried chicken and squid with Chinese vegetables	13.60
53	Stir-fried seafood collection in a Yuhsiang sauce	16.70
54	Stir-fried cod fillet with Chinese vegetables	15.90
55	Cantonese style seafood hot pot	16.70

Royal Seafood

56	Stir-fried langoustines in a Gon Bao sauce	15.90
57	Sliced scallop in a Gon Bao sauce	16.70
58	Stir-fried chicken and squid in a Gon Bao sauce	13.70
59	Stir-fried squid in a Gon Bao sauce	13.70
60	Stir-fried seafood in a Gon Bao sauce	16.80

Our chef's specials

61	Grilled scampi in salt and pepper	16.90
62	Frog legs in salt and pepper	13.70
63	Stir-fried langoustines in a bird's nest	15.90
64	Stir-fried chicken in a bird's nest	12.90
65	Stir-fried trio in a bird's nest	14.30

Duck

66	Roulade of roast Peking duck	15.90
67	Roast Peking duck with orange	15.50
68	Stir-fried duck with Chinese vegetables	15.50
68A	Cantonese-style grilled duck	15.50
69	Duck in three spices	18.30
70	Teppan grilled duck	15.50

Teppan specialities

71	Teppan trio flambé	14.90
72	Teppan langoustine flambé	15.60
73	Teppan beef flambé	14.70
74	Teppan stir-fried rainbow scampis	16.40
75	Teppan stir-fried chicken fillets	13.90
76	Teppan stir-fried lamb fillets	15.90
77	Teppan stir-fried seafood collection	16.90

Noodles and rice

78	Stir-fried noodles with langoustines	14.20
79	Special stir-fried noodles	13.20
80	Singapore stir-fried vermicelli (mihoen)	12.70
81	Langoustine fried rice	13.70
82	Beef fried rice	9.50
83	Chicken fried rice	9.50
84	Special fried rice	12.90
85	Caantonese fried rice	9.50
86	Stir-fried noodles with langoustines	13.70
87	Stir-fried noodles with beef	9.70
88	Stir-fried noodles with chicken	9.90
89	Special-style noodles	12.90
90	Fried plain noodles	6.00



Vegetables

- 91 Buddha's stir-fried vegetables **9.20**

Fondues *(Make a reservation 24 hours in advance)*

- 92 Chinese fondue-selection (minimum 2 people) **61.00**
-
- 93 Seafood fondue (minimum 2 people) **71.00**

Lobster

- 94 Lobster served with vegetables and ginger **27.90**
-
- 95 Grilled lobster in salt and pepper **27.90**

Vegetarian dishes

- 96 Singapore noodles with vegetables **10.00**
-
- 97 Homemade tofu **14.00**

All our dishes are served with stir-fried rice.

Additional charge of 3 € for stir-fried noodles.



Chez ZHANG
2, rue de Bridel
L-7217 Bereldange
Luxembourg

Tél.: 26 33 17 10
Fax: 26 33 24 80

www.chezhang.lu
info@chezhang.lu

* Livraison gratuite à partir de 15€
(Walferdange, Steinsel, Lorentzweiler, Bridel, Lux-Beggen, Lux-Dommeldange, Lux-Eich)

Desserts



RESTAURANT
ASIATIQUE
CHEZ
ZHUANG

Spécialités chinoises
et thaïlandaises

Desserts glacés

01	Coupe Désirée	3,80
02	Coupe de glace aux fruits chinois	5,50
03	Coupe pour enfant	3,00
04	Dame blanche	5,50
05	Café glacé	5,00
06	Banana split	5,50
07	Coupe sorbets assortis	5,50
08	Coupe brésilienne	5,50
09	Ananas givré	7,00
10	Coco givré	7,00
11	Orange givrée	5,80
12	Citron givré	5,80
13	Mystère	6,00

Fruits chinois

14	Lychees	3,50
15	Gingembre au sirop	3,30
16	Loquants (fruits chinois)	3,50
17	Arbouses (cerises chinoises)	3,30
18	Cocktail de fruits chinois	4,50
19	Ramboutans Thai	3,30

Beignets flambés

20	Beignet de banane flambé	5,70
21	Beignet de pomme flambé	5,70
22	Beignet d'ananas flambé	5,70
23	Beignet de glace flambé	6,20
24	Beignet de banane	4,20
25	Beignet de pomme	4,20
26	Beignet d'ananas	4,20
27	Beignet de glace	4,70

Pâtisseries

28	Bavarois framboise	6,00
29	Bavarois chocolat	6,20
30	Moelleux au chocolat	6,50

