




TRADITIONELLA KINESISKA RÄTTER

**Alla stjärnmarkerade maträtter är restaurangens specialiteter som, vad vi vet, kan vara lite svåra att hitta i andra ställen.*

 Lite stark,   Stark,    Mycket stark. Går att anpassa efter behov.

***A1. Familjelycka i fågelboet**   **188:-**

Wokad mix med oxfilé, kycklingfilé, tigerräkor, anka och grönsaker i fågelbo. ”Boet” är gjord av friterade potatisstrimlor. Tanken med maträtten är önskningar om mycket glädje och lycka till familjen.

A2. Jättescampi i vitlökssås **159:-**

Bräckt tigerräkor i vitlökssås.

A3. Huiguorou(sidfläsk i chili)   **155:-**

Tycker man om starka Sichuan maträtter är hui guo rou ett måste att testa på. Maträtten är väldigt populär i provinsen Sichuan. Maträtten består av en bit sidfläsk som skärs till tunna skivor och sedan friteras eller wocas med olika kinesiska såser.

A4. Tre färgers kyckling   **145:-**

Wokat kött från kycklingklubbor med färsk chili i röd, grön och gul färg.

A5. Chili-kyckling    **155:-**

Kycklingbitar som tillagas med chili och peppar från Sichuan. Här finner ni kyckling i ett hav av chili, men se upp, risken finns att munnen kan bedövas.

A6. Tangcu revbensspjäll **145:-**

Friterat revbensspjäll i en sås med socker och vinäger som huvudingrediens. Vinäger hjälper till att lösa kalk från ben och bidrar till absorption. På kinesiska betyder ”att äta vinäger” att vara avundsjuk, för att man bryr sig väldigt mycket om den man älskar.

A7. Tangcu kyckling **158:-**

Friterat kyckling i en sås med socker och vinäger som huvudingrediens.

A8. Vattenkokt oxfilé 🌶️ 🌶️ 🌶️**178:-**

Oxfile i skivor som tillagas med mycket starka ingredienser, främst chili och peppar från Sichuan. Maträtten, som är väldigt populär i Kina, kokas långsamt tillsammans med vatten och de starka ingredienserna för att få mer smak, en anledning till namnet.

A9. Vattenkokt kycklingfile 🌶️ 🌶️ 🌶️**158:-**

Kycklingfile i skivor som tillagas med mycket starka ingredienser, främst chili och peppar från Sichuan.

A10. Vattenkokt fisk 🌶️ 🌶️ 🌶️**158:-**

Fisk som tillagas med mycket starka ingredienser, främst chili och peppar från Sichuan.

A11. Luohan zhai**138:-**

En vegetarisk maträtt med en blandning bestående av olika grönsaker och tofu. Den är också en symbolisk maträtt som familjelycka. Maträtten var från början tillagad för munkar men som senare med tiden blivit alltmer populärare bland övriga invånare i Kina.

A12. Xiang su anka(halv)**248:-**

Först marineras och kokas ankan med olika ingredienser, för att sedan fritera. Detta gör att ankan blir mycket mör. Fågelköttet lossnar mycket lätt från benen. Ta tag i ett ben så får ni testa våra kockars kompetens!

A14. Fiskdoftade fläskstrimlor(söt, sur och stark)**145:-**

Ingen fiskdoft här! Namnet kommer av att man tidigare ofta brukade laga fisk med samma slags sötsura, starka smaker. Här bjuds du på en kombination av mjukt kött och knapriga bambuskott.

A15. Hemlagad Tofu**148:-**

En av de vanligaste rätterna på det kinesiska vardagsmatbordet. Rätten är lagad med bönost(tofu).

A17. Mapo Tofu(Med kött eller vegetarisk) 🍲🍲 145:-

En av de populäraste maträtterna i Sichuan. Namnet Ma po är legenden om en gammal bondkvinna som levde i Sichuan. Hon var först med att tillaga tofu med kinesisk taggig ask och chili. ”Ma” betyder också bedövning och ”po”, gumma.

***A18. Anka i fågelboet 178:-**

Ankkött tillagad med specialsås och läggs in i fågelboet.

A19. Bräckt jättescampi med salt & peppar 148:-

Bräckt, stekt tigerräkor med saltpeppar.

A20. Gan chao entrecote 🍲🍲 158:-

En stekt peppar maträtt från Sichuan tillagad utan vatten.

A21. Vattenkokt entrecote 🍲🍲🍲 165:-

Tunna kött i skivor som tillagas med mycket starka ingredienser från Sichuan.

***A23. Shao rou(söt, sur, lite stark) 158:-**

Först kokas sidfläsk med olika ingredienser, för att därefter ska kunna bakas i ugnen, sen steker vi den med en speciell sötsur chilisås.

***A24. Xiao xiang ji(söt, lite stark) 158:-**

Först friteras ugnkycklingen i strimlor, sen steker vi de med speciella kryddor och sås.

A25. Anka med kinesisk plommonsås 158:-

Ankkött tillagad med broccoli i en speciell kinesisk plommonsås.

A27. Tangcu fisk 158:-

Friterad fisk i en sås med socker och vinäger som huvudingrediens.



Middag för en person 118:- Inkl: Friterad fläskfilé med sötsursås, friterad tigerräkor med sötsursås, wokad kycklingfilé med cashewnötter och wokad biff Szechuan.

FÖRRÄTTER

- | | |
|--|------|
| 1. Fågelboets ångkokta dumplings 8 st/ stekta dumplings 6 st | 88:- |
| 2. Gurka med vitlökssås | 58:- |
| 3. Vegetariska vårrullar eller kött(en stor)* | 55:- |
| 4. Pekingsoppa 🍴 🍴 | 59:- |
| 5. Wonton-soppa(räkfyllning) | 75:- |
| 6. Kyckling med grönsakssoppa | 59:- |
| 8. Thaiändsk Tomyam 🍴 🍴 | 65:- |
| 9. Kycklingspett i jordnötssås | 69:- |
| 10. Tigerräkorspett i jordnötssås | 69:- |
| 11. Räkchips | 35:- |

KYCKLING

- | | |
|--|-------|
| 20. Friterad kycklingfilé med sötsursås | 135:- |
| 21. Wokad kycklingfilé Szechuan special 🍴 🍴 | 135:- |
| 22. Wokad kycklingfilé med grönsaker & cashewnötter | 139:- |
| 23. Wokad kycklingfilé med ananas | 135:- |
| 24. Wokad kycklingfilé med grönsaker i grön currysås | 139:- |
| 25. Kycklingspett i jordnötssås | 139:- |
| 26. Wokad kyckling med thai röd curry 🍴 🍴 | 139:- |
| 28. Wokad kyckling Gong bao 🍴 🍴 | 139:- |

BIFF

30. Wokad biff Szechuan special 🌶️ 🌶️ 139:-
31. Wokad oxfile med broccoli 165:-
32. Wokad biff med lök och purjolök 135:-
34. Wokad biff med bambuskott 135:-
- *35. Wokad oxfile med svartpeppar 🌶️ 168:-
(serveras på fräsande järnplatta)
36. Wokad oxfile Szechuan 🌶️ 🌶️ 168:-
38. Frasiga biffstrimlor med vitlök(söt, sur och lite stark) 155:-
42. Yakiniku 149:-



FLÄSK

| | |
|---|-------|
| 50. Friterad fläskfilé med sötsursås | 135:- |
| 51. Wokad fläsk Szechuan special 🍲 🍲 | 139:- |
| 52. Friterad fläsk(kanton style) 🍲 | 149:- |
| 53. Wokad fläsk med thai curry 🍲 🍲 | 139:- |
| 54. Wokad fläsk med bambuskott och champinjoner | 135:- |

SKALDJUR/SEAFOOD

| | |
|--|-------|
| 60. Friterad tigerräkor med sötsursås | 149:- |
| 61. Wokad tigerräkor med cashewnötter i fågelbo* | 168:- |
| 62. Wokad tigerräkor med broccoli | 155:- |
| 63. Wokad tigerräkor Szechuan special 🍲 🍲 | 149:- |
| 64. Wokad tigerräkor med paprika och sojabönor | 149:- |
| 65. Wokad tigerräkor med grönsaker | 158:- |
| 66. Wokad tigerräkor med thai röd curry 🍲 🍲 | 149:- |
| 68. Bläckfisk med Szechuan special 🍲 🍲 | 149:- |

ANKA

| | |
|--|--------------|
| 70. Wokad anka med kinesisk svamp | 158:- |
| 71. Wokad anka med grönsaker i Szechuansås 🍴🍴 | 158:- |
| 72. Friterad anka med ananas | 158:- |
| 73. Wokad anka med BBQ | 168:- |
| 74. Peking Anka | 158:- |

DIVERSE RÄTTER

| | |
|---|--------------|
| 80. Stekt ris med kyckling eller räkor | 125:- |
| 83. Nasigoreng med curry, räkor, biff och kyckling | 135:- |
| 86. Stekta äggnudlar med kyckling eller räkor | 125:- |
| 87. Stekta äggnudlar med curry | 125:- |
| 88. Stekta risnudlar med kyckling eller räkor | 125:- |
| 91. Mee- goreng 🍴 | 129:- |

(stekta nudlar med räkor och kyckling i chilisås)

EFTERRÄTTER

| | |
|---|-------------|
| 100. Friterad banan med glass | 45:- |
| 101. Friterad glass med mangosås | 65:- |
| 102. Friterad ananas med glass | 45:- |
| 103. Vaniljglass med chokladsås | 45:- |
| 104. Bananasplit | 79:- |
| 105. Pa- Si äpple(obs! Varmt) | 79:- |
| 106. Pa- Si banan(obs! Varmt) | 79:- |

EXTRA PRIS

| | | | |
|-----------------------|-------------|---------------------------|---------------|
| 110. Ris | 20:- | 113. Minivårrullar | 5:-/st |
| 111. Sötsursås | 10:- | 114. Sojasås | 10:- |
| 112. Stark sås | 20:- | 115. Jordnöttssås | 20:- |

Barn under 8 år får halva pris

