

ASIAN TAPAS

菜單

Fisk & Skaldjur

| | Pris |
|---|------|
| 11. JIN SI XIA Gambasräkor med wasabikräm inbakade i friterad sötpotatis | 130 |
| 12. JIN QIANG YU Lätthalstrad tonfisk på en bädd av mango- och tomatsalsa, rödlök och sesam | 140 |
| 13. HEI XUE YU Sake- och Misomarinerad Black Cod | 175 |

Kött

| | |
|--|-----|
| 21. YU XIANG CHA SIU ZHI MA QIU Inbakat finhackat fläsk med Cha Siu-sås, friteras och toppas med sesam | 130 |
| 22. BAO CHAO WU HUA ROU Klassisk friterad fläskside med vitlöksrostad pak choi och sockerärter | 125 |
| 23. HEI HU JIAO NIU ROU Biff med salladslök och svartpeppersås, toppad med vattenkrasse | 125 |

Fågel

| | |
|---|-----|
| 31. PIAO XIANG YA Knaperstekt ankbröst med friterade jordnötter och chilisås | 125 |
| 32. XIAN SU JI Krispig kycklinglårfile, toppad med friterad basilika, serveras med syrlig chilimajonnäs | 125 |
| 33. YA GAN SHA LA Hylvad ankleverterrine med tamarin-sojagelé, syrad rödlök, granatäpple och krispig sötpotatis | 145 |

Vegan

| | |
|---|-----|
| 41. GAN BIAN DOU JIAO Wokad haricots verts med soja och vitlök | 105 |
| 42. MA PO DOU FU Hot pot med tofu och vegansk protein i sichuan sås | 105 |
| 43. SU SAN XIAN Padron chili, sockerärter, aubergine, toppad med rödbeta och cashew | 125 |

Ris & Tillbehör

| | |
|---|----|
| 51. BAI MI FAN Ångkokt ris | 30 |
| 52. WAIPO CHAO MIAN (HALV RÄTT) Wokad koreanska nudlar med kyckling, sockerärter, shimejivamp, morötter, pak choi böngroddar och ägg, toppad med vattenkrasse | 90 |

DIM SUM

菜單

Vi har satt ihop ett urval av flera smaker och varianter, alla handgjorda i vårt eget kök!

Dimsum är en traditionell kinesisk rätt, som serveras i småbitar, och påminner om den spanska serveringen vid namn "tapas".

Begreppet Dimsum är en Kantonesisk fras, och betyder "rör vid ditt hjärta". De små godbitarna har många olika smaker och innehåll, som serveras tillsammans med två såser.

Dumplings

| | Pris |
|---|----------|
| D1. XIA JIAO Klassisk räkdumplings | 4ST / 85 |
| D2. JI ROU JIAO ZI Kyckling med chiliolja och salladslök | 4ST / 75 |
| D3. ZHU ROU JIAO ZI Fläsk med salladslök och ingefära | 4ST / 75 |
| D4. SEN LIN MO GU JIAO ZI Skogschampinjoner med tryffelolja (vegan) | 4ST / 85 |
| D5. BO CAI JIAO ZI Spenat och vegansk protein (vegan) | 4ST / 75 |
| D6. SU ROU PAO CAI JIAO ZI Kimchi och vegansk protein (vegan) | 4ST / 85 |

HELA RÄTTER

菜單

Nudlar

| | Pris |
|---|------|
| 61. WAIPO CHAO MIAN Wokad koreanska nudlar med kyckling, sockerärter, shimejivamp, morötter, pak choi böngroddar och ägg, toppad med vattenkrasse | 175 |
| 62. SU RAMEN Wokad koreanska nudlar med sojaprotein, sockerärter, shimejivamp, morötter, pak choi och böngroddar, toppad med vattenkrasse (vegan) | 175 |
| 63. ICHI RAMEN Nudelsoppa med ramen, långbakad sidfläsk, ägg, salladslök, bambuskott, noriblad och böngroddar, serveras med chiliolja | 195 |

Varmrätt * Serveras med ris

| | |
|--|-----|
| 71. BAO CHAO WU HUA ROU *Klassisk friterad fläskside med vitlöksrostad pak choi och sockerärter | 255 |
| 72. HEI HU JIAO NIU ROU *Biff med salladslök, paprika, svartpeppersås, toppad med vattenkrasse | 255 |
| 73. PIAO XIANG YA *Knaperstekt ankbröst med friterade jordnötter och chilisås | 235 |
| 74. XIAN SU JI *Krispig kycklinglårfile, toppad med friterad basilika, serveras med syrlig chilimajonnäs | 225 |
| 75. MA PO DOU FU *Hot pot med tofu och veganska protein i sichuan sås (vegan) | 235 |
| 76. SU SAN XIAN *Padron chili, sockerärter, aubergine, toppad med rödbeta och cashew | 235 |
| 77. DIMSUM KORG 12 bitar handgjorda dumplings | 225 |

CHOPSTICK MENY

DIMSUM - VÄLJ 3 DUMPLINGS AV SAMMA SORT
VÄLJ EN VARMRÄTT
DESSERT INKL. KAFFE / TE

345

AVSMAKNING 8 RÄTTER

菜單

8 rätter & dessert *Minimum 2 personer*

Pris / per person

- | | |
|---|------------|
| 1. WAIPO DIMSUM Ett mixat urval av våra hemgjorda dumplings | 585 |
| 2. JIN SI XIA Gambasräkor med wasabikräm inbakade i friterad sötpotatis | |
| 3. YA GAN SHA LA Hyvlad ankleverterriner med tamarin-sojagelé, syrad rödlök, granatäpple och krispig sötpotatis | |
| 4. HEI XUE YU Sake- och Misomarinerad Black Cod | |
| 5. YU XIANG CHA SIU ZHI MA QIU Inbakat finhackat fläsk med Cha Siu-sås, friteras och toppas med sesam | |
| 6. BAO CHAO WU HUA ROU Klassisk friterad fläksida med vitlöksrostad pak choi och sockerärter | |
| 7. HEI HU JIAO NIU ROU 🍷 Biff med salladslök, svartpeppersås med Sichuankryddat ris och vattenkrasse | |
| 8. GAN BIAN DOU JIAO Wokad haricots verts med soja och vitlök | |

VALFRI DESSERT

Stora Dryckespaketet

Pris / per person

- | | |
|---|------------|
| STORT DRYCKPAKET TILL AVSMAKNINGSMENYN | 398 |
| Öl - Waipo Lager, Sverige - 16cl Vitt Vin - Moselland Riesling Kabinett, Tyskland - 10cl Rött Vin - Révélation Pinot Noir, Frankrike - 10cl Rött Vin - Zonin Valpolicella Ripasso Italien - 10cl Sött Vin - Moscato D'Asti Castello del Poggio Italien - 10cl | |

Alkoholfria Dryckespaketet

Pris / per person

- | | |
|---|------------|
| STORT DRYCKPAKET ALKOHOLFRI, TILL AVSMAKNINGSMENYN | 298 |
| Öl - Carlsberg 0,0% - 15cl Vitt Vin - Jacobs Creek Unvined, Australien - 10cl Ginger Beer - Bundaberg, Australien - 15cl Rött Vin - Jacobs Creek Unvined, Australien - 10cl Dessertdrink - Waipo's Alkoholfria cocktail | |

AVSMAKNING 5 RÄTTER

菜單

5 veganska rätter & dessert *Minimum 2 personer*

Pris / per person

- | | |
|---|------------|
| 1. WAIPO DIMSUM 🍷 Ett mixat urval av våra hemgjorda dumplings | 395 |
| 2. GAN BIAN DOU JIAO Wokad haricots verts med soja och vitlök | |
| 3. SU SAN XIAN Padron chili, sockerärter, aubergine, toppad med rödbeta och cashew | |
| 4. MA PO DOU FU 🍷🍷 Hot pot med tofu och vegansk protein i sichuan sås | |
| 5. SU RAMEN 🍷 Wokad koreanska nudlar med sojaprotein, sockerärter, shimejstvamp, morötter, pak choi och böngroddar, toppad med vattenkrasse | |

VALFRI DESSERT

5 rätter & dessert *Minimum 2 personer*

Pris / per person

- | | |
|---|------------|
| 1. WAIPO DIMSUM Ett mixat urval av våra hemgjorda dumplings | 475 |
| 2. JIN SI XIA Gambasräkor med wasabikräm inbakade i friterad sötpotatis | |
| 3. YA GAN SHA LA Hyvlad ankleverterriner med tamarin-sojagelé, syrad rödlök, granatäpple och krispig sötpotatis | |
| 4. BAO CHAO WU HUA ROU Klassisk friterad fläksida med vitlöksrostad pak choi och sockerärter | |
| 5. HEI HU JIAO NIU ROU 🍷 Biff med salladslök, svartpeppersås med Sichuankryddat ris och vattenkrasse | |

VALFRI DESSERT

Lilla Dryckespaketet

Pris / per person

- | | |
|---|------------|
| LITET DRYCKPAKET TILL AVSMAKNINGSMENYN | 238 |
| Vitt vin - Moselland Riesling Kabinett, Tyskland - 10cl Rött Vin - Révélation Pinot Noir, Frankrike - 10cl Dessertvin - Moscato d'Asti Castello del Poggio, Italien - 6cl | |

Har ni några frågor eller allergier, kontakta vår personal.