




ASIAN TAPAS

菜單

Fisk & Skaldjur

	Pris
11. JIN SI XIA Gambasräkor med wasabikräm inbakade i friterad sötpotatis	125
12. JIN QIANG YU CUI BING Wasabi Tuna Taco	130
13. JIN QIANG YU Lätthalstråd tonfisk på en bädd av mango- och tomat salsa, rödlök och sesam	135
14. HEI XUE YU Sake- och Misomarinerad Black Cod	170
15. SUAN RONG SHAN BEI  Ångad kammussla med glasnudlar och chilivitlök	150

Kött

21. YANG ROU HUO GUO  Klassisk Hot Pot med Lammstek, enokisvamp, böngroddar och koriander	150
22. TIE BAN FEI NIU  Grillad Ribeye med bambuskott och glasnudelknyten, toppad med krasse	150
23. BAO CHAO WU HUA ROU  Klassisk friterad fläksida med vitlöksrostad pak choi och sockerärter	130

Fågel

31. GONG BAO JI DING  Wokad tärnad kycklinglårfile i Sichuan Style	130
32. PIAO XIANG YA Knaperstek ankbröst med friterade jordnötter och chilisås	130
33. YA GAN SHA LA Hyvlad ankleverterrine med tamarin-sojagelé, syrad rödlök, granatäpple och krispig sötpotatis	140

Vegan

41. WAIPO SUAN LA MAO DOU  Edamamebönor med chilivinäger	85
42. SU JIN QIANG YU Vegansk tonfisk av tapioka på en bädd av mango- och tomat salsa, rödlök och sesam	135
43. LIANG BAN DOU FU Silkeslen tofu serveras med tångkaviar, noriflingor, sesamfrö och grön löksås	95
44. GONG BAO SU JI  Wokad tärnad sojaprotein, Sichuan Style	110
45. YU XIANG XING BAO GU  Wokad King Oyster med friterade sojaprotein och skogsörönssvamp	110
46. BING HUA YU MI BING Majs-tempura med sötsyrlig och stark dippsås, serveras med krispigt flarn	120
47. CHAO PAK CHOI Wokad svamp med säsongens grönsaker och vitlök	105

DIM SUM

菜單

Vi har satt ihop ett urval av flera smaker och varianter!

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 Räkor med bambuskott och vattenkastanj	4ST / 78
D2. JI ROU JIAO ZI Kyckling med shiitake, selleri och vattenkastanj	4ST / 58
D3. SIU LOONG BAO Fläsk och salladslök (inte i buljong)	4ST / 68
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. JIU CAI XIA JIAO ZI Räkor och kinesisk gräslök	4ST / 88
D7. ZHU ROU XIA SIU MAI Fläsk och räkor	4ST / 68

HELA RÄTTER

菜單

Nudlar

	Pris
61. WAIPO SU CHAO MIAN Wokade risnudlar med sojaprotein, sockerärter, shimejisvamp, morötter, pak choi och böngroddar, toppad (vegan)	175
62. ICHI RAMEN Ramen med långbakad sidfläsk, ägg, salladslök, bambuskott, noriblad och böngroddar, serveras med chiliolja	185
63. SI CHUAN MIAN  Nudelsoppa med biff, sichuanpeppar, pak choi, chili, ägg, koriander, böngroddar	185

Varmrätt *Serveras med ris

 71. BAO CHAO WU HUA ROU  *Klassisk friterad fläksida med vitlöksrostad pak choi och sockerärter	255
 72. GONG BAO JI DING  Wokad tärnad lärkycklingfile, Sichuan Style	215
 73. GONG BAO SU JI  Wokad tärnad sojaprotein, Sichuan Style (vegan)	215
 74. YU XIANG XING BAO GU  Wokad King Oyster med friterade sojaprotein och skogsörönssvamp (vegan)	205
 75. RI BEN SAN WEN YU *Grillad lax med blomkål, kikätor och Yakitorisås	255
76. DIMSUM KORG  13 bitar dumplings av kockens val, servera med 2 såser	235



CHOPSTICK MENY

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

345

AVSMAKNING 8 RÄTTER

8 rätter & dessert Min 2 pers Pris / per person

1. WAIPO DIMSUM **598**
Ett mixat urval av våra dumplings

2. YA GAN SHA LA
Hyvlad anklverterrine med tamarin-sojagelé, syrad rödlök, granatäpple och krispig sötpotatis

3. JIN QIANG YU
Lätthalstrad tonfisk på en bädd av mango- och tomatsalsa, rödlök och sesam

4. JIN SI XIA
Gambasräkor med wasabikräm inbakade i friterad sötpotatis

5. SUAN RONG SHAN BEI 
Ångad kammussla med glasnudlar och chilivitlök

6. GONG BAO JI DING 
Wokad tärnad kycklinglårfile i Sichuan Style

7. TIE BAN FEI NIU 
Grillad Ribeye med bambuskott och glasnudelknyten, toppad med krasse

8. CHAO PAK CHOI
Wokad svamp med säsongens grönsaker och vitlök

VALFRI DESSERT

Stora Dryckespaketet Classic Pris / per person

STORT DRYCKPAKET TILL AVSMAKNINGSMENYN **398**
Öl - Waipo Lager, Sverige - 16cl
Vitt Vin - Leth Grüner Veltliner Familien Reserve, Wagram, Österrike - 10cl
Vitt Vin - Marcel Hugg Pinot Gris Réserve des Remparts, Alsace, Frankrike - 10cl
Rött Vin - Kenwood Zinfandel, USA - 10cl
Sött Vin - Moscato D'Asti Castello del Poggio Italien - 8cl

Alkoholfria Dryckespaketet Pris / per person

STORT DRYCKPAKET ALKOHOLFRITT, TILL AVSMAKNINGSMENYN **298**
Öl - Tsingtao, Kina - 15cl
Ginger Beer - Bundaberg, Australien - 15cl
Vitt Vin - Jacobs Creek Unvined, Australien - 10cl
Rött Vin - Jacobs Creek Unvined, Australien - 10cl
Dessertdrink - Waipo's Alkoholfria cocktail

AVSMAKNING 8 RÄTTER VEGAN

8 veg. rätter & dessert Min 2 pers Pris / per person

1. WAIPO DIMSUM **548**
Ett mixat urval av våra dumplings

2. SU JIN QIANG YU
Vegansk tonfisk av tapioka på en bädd av mango- och tomatsalsa, rödlök och sesam

3. LIANG BAN DOU FU
Silkeslen tofu serveras med tångkaviar, norrflingor, sesamfrö och grön löksås

4. WAIPO SUAN LA MAO DOU 
Edamamebönor med chilivinäger

5. BING HUA YU MI BING
Majs-tempura med sötsyrlig och stark dippsås, serveras med krispigt flarn

6. GONG BAO SU JI 
Wokad tärnad sojaprotein, Sichuan Style

7. YU XIANG XING BAO GU 
Wokad King Oyster med friterade sojaprotein och skogsörönssvamp

8. CHAO PAK CHOI
Wokad svamp med säsongens grönsaker och vitlök

VALFRI DESSERT

Stora Dryckespaketet Vegan Pris / per person

STORT DRYCKPAKET TILL AVSMAKNINGSMENYN **398**
Öl - Waipo Lager, Sverige - 16cl
Vitt Vin - Leth Grüner Veltliner Familien Reserve, Wagram, Österrike - 10cl
Rött Vin - Kenwood Zinfandel, USA - 10cl
Rött Vin - Kenwood Zinfandel, USA - 10cl
Sött Vin - Moscato D'Asti Castello del Poggio Italien - 8cl

Alkoholfria Dryckespaketet Pris / per person

STORT DRYCKPAKET ALKOHOLFRITT, TILL AVSMAKNINGSMENYN **298**
Öl - Tsingtao, Kina - 15cl
Ginger Beer - Bundaberg, Australien - 15cl
Vitt Vin - Jacobs Creek Unvined, Australien - 10cl
Rött Vin - Jacobs Creek Unvined, Australien - 10cl
Dessertdrink - Waipo's Alkoholfria cocktail

NÅGOT EFTER MATEN

菜單

Dessert

	<small>Pris</small>
81. XIANG JIAO BING Friterad banan med mandel, hemmagjord vaniljglass, frukt och sirap (går att få vegansk)	85
82. QIAO KE LI BING JI LING Hemgjord chokladglass med pocky sticks	75
83. JIAO TANG BU TING Creme Brulee med mango & citruskompott, smaksatt med ingefära och mangosorbet	85
84. NAI YOU QIAO KE LI Chokladpralin - fråga personal om dagens smaker	35
86. LAN MAI PAI Hemmagjord vegansk Blåbärs-cheesecake	95

SAKE

菜單

Sake är det naturliga valet till all asiatisk mat, med sin fruktsötma, syra och umami balanserar den både het och kryddig mat.

Här är våra favoriter. Kanpai!

SUEHIRO DENSHO JUNMAI YAMAHAI Japan Fyllig med smak av mandlar, kaffebönor och svamp med balanserad syrlighet	128
KID PINK LABEL JUNMAI DAIGINJO Japan Tropiska frukter, mjuk och kraftfull, som parar väl ihop med kryddiga rätter	148

Har ni några frågor eller allergier, kontakta vår personal.

ASIAN TAPAS

菜單

Fish & Seafood

	Price
11. JIN SI XIA Gambas prawns with wasabi cream, coated with fried sweet potatoes	125
12. JIN QIANG YU CUI BING Wasabi Tuna Taco	130
13. JIN QIANG YU Lightly seared tuna on a bed of mango and tomato salsa, red onion and sesame	135
14. HEI XUE YU Sake and Miso marinated Black Cod	170
15. SUAN RONG SHAN BEI Steamed scallops with glass noodles and chili garlic	150

Meat

21. YANG ROU HUO GUO Classic Hot Pot with Lamb Roast, Enoki Mushroom, Bean Sprouts and Coriander	150
22. TIE BAN FEI NIU Grilled Rib Eye with bamboo shoots and glass noodle bun, topped with cress	150
23. BAO CHAO WU HUA ROU Classic fried pork flank with garlic roasted pak choi and sugarsnaps	130

Poultry

31. GONG BAO JI DING Stir-fried diced chicken fillet in Sichuan Style	130
32. XIANG GANG KAO YA Crispy duck breast with fried peanuts and chili sauce	130
33. YA GAN SHA LA Plated foie gras with tamarind and soy jelly, pickled onion, pomegranate and crispy sweet potatoes	140

Vegan

41. WAIPO SUAN LA MAO DOU Edamame beans with chili vinegar	85
42. SU JIN QIANG YU Vegan tuna of tapioca on a bed of mango and tomato salsa, red onion and sesame	135
43. LIANG BAN DOU FU Silky tofu served with seaweed caviar, nori flakes, sesame seeds and green onion sauce	95
44. GONG BAO SU JI Stir-fried diced soy protein, Sichuan Style	110
45. YU XIANG XING BAO GU Stir-fried King Oyster with fried soy protein and forest ear fungus	110
46. BING HUA YU MI BING Corn tempura with sweet and spicy dipping sauce, served with a crispy flake	120
47. CHAO PAK CHOI Stir-fried mushrooms with seasonal vegetables and garlic	105

DIM SUM

菜單

We have put together a selection of several flavors and varieties!

Dim Sum is a traditional Chinese dish, which is served in small pieces, and resembles the Spanish dinner style called "tapas".

The concept Dimsum is a Cantonese phrase, meaning "touches your heart." The small pieces have many different flavors and content, and served with a sauce / soy.

Dumplings

	Price
D1. XIA JIAO Shrimp with bamboo shoots and water chestnut	4PCS / 78
D2. JI ROU JIAO ZI Chicken with shiitake, celery and water chestnut	4PCS / 58
D3. SIU LOONG BAO Pork with scallion (not in broth)	4PCS / 68
D4. SEN LIN MO GU JIAO ZI Mushrooms with truffle oil (vegan)	4PCS / 85
D5. BO CAI JIAO ZI Spinach and vegan protein (vegan)	4PCS / 75
D6. JIU CAI XIA JIAO ZI Prawn and chive leek	4PCS / 88
D7. ZHU ROU XIA SIU MAI Pork and Shrimps	4PCS / 68

DINNER

菜單

Noodles

	Price
61. WAIPO SU CHAO MIAN Stir-fried Korean noodles with soy protein, sugarsnaps, shimeji mushrooms, carrots, pak choi and bean sprouts, topped with watercress (vegan)	175
62. ICHI RAMEN Ramen with long-baked pork loin, egg, green onions, bamboo shoots, nori leaves and bean sprouts, served with chili oil	185
63. SI CHUAN MIAN Noodle soup with beef, Sichuan pepper, pak choi, chili, egg, coriander, bean sprouts	185

Main Course * Served with rice

71. BAO CHAO WU HUA ROU *Classic fried pork flank with garlic roasted pak choi and sugarsnaps	255
72. GONG BAO JI DING Stir-fried diced chicken fillet in Sichuan Style	215
73. GONG BAO SU JI Stir-fried diced soy protein, Sichuan Style (vegan)	215
74. YU XIANG XING BAO GU Stir-fried King Oyster with fried soy protein and forest ear fungus (vegan)	205
75. RI BEN SAN WEN YU Fried Salmon with cauliflower, chickpeas and yakitori sauce	255
76. DIMSUM BASKET 13 pieces of dumplings Chef's Choise, served with 2 sauces	235



CHOPSTICK MENU

DIMSUM - SELECT 3 DUMPLINGS OF THE SAME KIND
CHOOSE ONE MAIN COURSE
DESSERT INCL. COFFEE OR TEA

345

TASTING MENU 8 COURSES

8 course dinner & dessert Min 2 pers
Price / per person

1. WAIPO DIMSUM **598**

A mixed selection of our dumplings

2. YA GAN SHA LA

Plated foie gras with tamarind and soy jelly, pickled onion, pomegranate and crispy sweet potatoes

3. JIN QIANG YU

Lightly seared tuna on a bed of mango and tomato salsa, red onion and sesame

4. JIN SI XIA

Gambas prawns with wasabi cream, coated with fried sweet potatoes

5. SUAN RONG SHAN BEI

Steamed scallops with glass noodles and chili garlic

6. GONG BAO JI DING

Stir-fried diced chicken fillet in Sichuan Style

7. TIE BAN FEI NIU

Grilled Rib Eye with bamboo shoots and glass noodle bun, topped with cress

8. CHAO PAK CHOI

Stir-fried mushrooms with seasonal vegetables and garlic

INCLUSIVE DESSERT OF CHOICE

Large drink menu Package Classic Price / per person

LARGE BEVERAGE PACKAGES TO THE TASTING MENU **398**

Beer - Waipo Lager, Sweden - 16cl

White Wine - Leth Grüner Veltliner Familien Reserve, Wagram, Austria - 10cl

White Wine - Marcel Hugg Pinot Gris Réserve des Remparts, Alsace, France - 10cl

Red Wine - Kenwood Zinfandel, USA - 10cl

Sweet Wine - Moscato D'Asti Castello del Poggio Italy - 8cl

Non alc. menu Package Price / per person

LARGE BEVERAGE PACKAGES NON ALCOHOLIC, TO THE TASTING MENU **298**

Beer - Tsingtao, China - 15cl

Ginger Beer - Bundaberg, Australia - 15cl

White Wine - Jacobs Creek Unvined, Australia - 10cl

Red Wine - Jacobs Creek Unvined, Australia - 10cl

Dessert Drink - Waipo's homemade alcoholic free cocktail

TASTING MENU 8 COURSES VEGAN

8 veg. course dinner & dessert Min 2 pers
Price / per person

1. WAIPO DIMSUM **548**

A mixed selection of our dumplings

2. SU JIN QIANG YU

Vegan tuna of tapioca on a bed of mango and tomato salsa, red onion and sesame

3. LIANG BAN DOU FU

Silky tofu served with seaweed caviar, nori flakes, sesame seeds and green onion sauce

4. WAIPO SUAN LA MAO DOU

Edamame beans with chili vinegar

5. BING HUA YU MI BING

Corn tempura with sweet and spicy dipping sauce, served with a crispy flake

6. GONG BAO SU JI

Stir-fried diced soy protein, Sichuan Style

7. YU XIANG XING BAO GU

Stir-fried King Oyster with fried soy protein and forest ear fungus

8. CHAO PAK CHOI

Stir-fried mushrooms with seasonal vegetables and garlic

INCLUSIVE DESSERT OF CHOICE

Large drink menu Package Vegan Price / per person

LARGE BEVERAGE PACKAGES TO THE TASTING MENU **398**

Beer - Waipo Lager, Sweden - 16cl

White Wine - Leth Grüner Veltliner Familien Reserve, Wagram, Austria - 10cl

White Wine - Marcel Hugg Pinot Gris Réserve des Remparts, Alsace, France - 10cl

Red Wine - Kenwood Zinfandel, USA - 10cl

Sweet Wine - Moscato D'Asti Castello del Poggio Italy - 8cl

Non alc. menu Package Price / per person

LARGE BEVERAGE PACKAGES NON ALCOHOLIC, TO THE TASTING MENU **298**

Beer - Tsingtao, China - 15cl

Ginger Beer - Bundaberg, Australia - 15cl

White Wine - Jacobs Creek Unvined, Australia - 10cl

Red Wine - Jacobs Creek Unvined, Australia - 10cl

Dessert Drink - Waipo's homemade alcoholic free cocktail

SOMETHING AFTER

菜單

Dessert

Pris

81. XIANG JIAO BING

Deep fried banana with almonds, homemade vanilla ice cream, fruit and syrup (vegan alternative)

85

82. QIAO KE LI BING JI LING

Homemade chocolate ice cream with pocky sticks

75

83. JIAO TANG BU TING

Creme Brulee with mango & lemon compote, flavored with ginger and mango sorbet

85

84. NAI YOU QIAO KE LI

Chocolate Praline - ask the staff about today's flavors

35

86. LAN MAI PAI

Homemade vegan Blueberry cheesecake

95

SAKE

菜單

Sake is the natural choice combined with Asian flavours, It's umami, fruitiness and acidity balance both spicy and hot food.

Here are our favorites. Kanpai!

SUEHIRO DENSHO JUNMAI YAMAHAI Japan

Full bodied, with notes of almonds, coffee beans and mushrooms with balanced acidity

128

KID PINK LABEL JUNMAI DAIGINJO Japan

Tropical fruits, soft and powerful sake that pairs well with spicy flavours

148

Do you have any questions or allergies, please contact our staff.