

TE I KANNA 茶

Te serveras i kanna och anpassas till antal i sällskapet. Priset är per person, så varför inte prova två smaker, om ni är i ett större sällskap!



51. LUNG JENG CHA

En kraftigare och strävare variant av det berömda kinesisk gröna teet Long Jing från Zhejiang provinsen. Strävheten och den fylliga smaken kommer fram tack vare de långa härliga tebladens fina kvalitet.

52. GUK FA CHA

Krysantemum är lugnande och uppfriskande blomma med honungstoner. Man kan säga att det är ett "kinesiskt kamomille" och har varit Kinas mest populära örter i tusentals år. Lugnar sinnet och minskar stressen.



53. MUT LEI FA CHA

Jasmin är ett underbart te till mat, därav dess omåttliga popularitet i Kina. Ett friskt, blommigt grönt te vilket förädrats med en intensiv doft från äkta jasminblommor.

54. TIE GUAN YIN

Tieguanyin är en mängd kinesiskt oolongte som har sitt ursprung i 1800-talet i Anxi i Fujian-provinsen. Tieguanyin som produceras i olika områden i Anxi har olika gastronomiska egenskaper.

55. POU NEI CHA

Pu'er-te, ofta stavat pu-erh, är ett te inom den grupp av efterfermenterade teer som i Kina kallas svarta. Namnet kommer av Pu'er, den ort i den sydvästra provinsen Yunnan som är centrum för odling och försäljning av teet. Det tillskrivs positiva hälsoeffekter och är det enda te som vinner på att lagras.

SÖTT 糕点



28. NAAI WONG BAAU

Ångad bulle med söt vaniljkrämfyllning/Custard Buns



29. MA LAI GOU

Malaysisk brun-sockerkaka



31. NO MAI CHI

Varna kokosbollar av kläbbigt ris med söt äggfyllning



30. DAAN TAAT

Smördegskaka fylld med äggkräm

DIP SÅS 酱料



41. ZHONG GUO CU

Kinesisk vinäger



43. WAI PO DIM SUM JIANG

Waipo's dimsum sås



42. LAI JIU JIANG

Chilisås

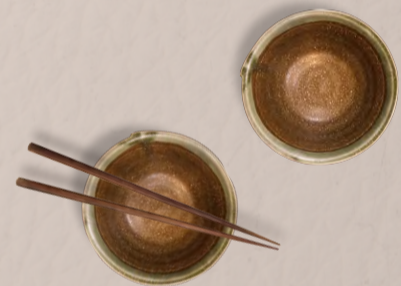


44. LAI JIU YOU

Chiliolja

YUM CHA

BY WAIPO



YUM CHA

Yum Cha är den kantonesiska traditionen av brunch, med Te och Dim Sum. Det är en mycket populär tradition i de kantonesisk-talande regioner i Kina, såsom Guangdong, Guangxi, Hong Kong och Macau.

Yum Cha involverar vanligtvis små portioner ångad, pannstekt och friterade Dim Sum-rätter som är utformade för att ätas gemensamt, tillsammans med varmt Te.



MENY

DUMPLINGS 点心



1. CHUNG LOU MO GU GAAU JI
Dumplings med skogschampinjoner och tryffel



2. SIU LUNG BAAU
Shanghai dumplings fyllda med fläsk och salladslök



3. JYU YUK SIU MAI
Dumplings med fläsk och räkor



4. FUNG JAAU
Kycklingfötter med svart bönsås



5. GAU CHOI HA GAAU
Dumplings med räkor och gräslök



6. YIU CHYU BAAU
Dumplings med fläsk, räkor och koriander



7. CHA SIU SHEUNG FUN
Risdeg fylld med grillat fläsk



8. GAI YUK SIU MAI
Dumplings med kyckling och shiitakesvamp



9. SIN JUK GYUN
med finhackade räkor och fläskblandning

10. BO CHOI GAAU JI
Dumpling med spenat och vegansk protein



11. HA GAAU
Dumplings med räkor och bambusskott



12. HA CHEUNG FUN
Risdeg fylld med räkor



13. DOU SHI PAI GWAT
Ångade ribs med svart bönsås

GRILLAT 烧烤



14. SIU AAP
Grillad anka med 2st Peking dipsåser



15. CHA SIU
Grillfläsk med chasiu sås

RIS / NUDLAR 米/面



16. CHAAU MAI FAN
Wokade risnudlar med shiitakesvamp och böngroddar



17. JYU YUK WAN TAN TONG
Wonton deg fylld med fläsk och schalottenlök, serveras i buljong



18. NO MAI GAI
Klibbigt ris med kyckling och fläsk, inbakat i lotusblad



19. PEI DAAN SAU YUK JUK
Risgröt med fläsk och fermenterat ankägg



20. CHAAU HO FAN
Wokade risnudlar med fläsk, shiitakesvamp och böngroddar

ÅNGADE BAO 蒸包



21. NO MAI JING FA GYUN
Ångad bulle med klibbigt ris, fläsk, räkor, koriander och vårlök



22. GAI YUK BAAU
Ångad bulle med kycklingfyllning



23. CHA SIU BAAU
Ångad bulle fylld med grillat fläsk

FRITERAT 炸类



24. WU GOK
Friterat klibbig tarodeg fylld med räkor, fläsk, shiitakesvamp och morötter



25. JA HA CHEUN GYUN
Vårullar med räkor, shiitakesvamp och morötter



26. JA SOU FAN SI CHEUN GYUN
Vårullar med shiitakesvampar, vermicelli, långa bönor och tofu



27. HAM SUI GOK
Friterat klibbig risdeg med fläsk, shiitakesvamp, räkor och salladslök



DUMPLINGS 点心

- 1. CHUNG LOU MO GU GAAU JI 78:-
Skogschampinjoner och tryffel
- 2. SIU LUNG BAAU 78:-
Fläsk och salladslök
- 3. JYU YUK SIU MAI 78:-
Fläsk och råkor
- 4. FUNG JAAU 58:-
Kycklingfötter med svart bönsås
- 5. GAU CHOI HA GAAU 68:-
Råkor och gräslök
- 6. YIU CHYU BAAU 78:-
Fläsk, råkor och kortander
- 7. CHA SIU CHEUNG FUN 98:-
Grillat fläsk
- 8. GAI YUK SIU MAAI 68:-
Kyckling och shiitakesvamp
- 9. SIN JUK GYUN 58:-
Råkor och fläskblandning
- 10. BO CHOI GAAU JI 78:-
Spenat och vegansk protein
- 11. HA GAAU 78:-
Råkor och bambusskott
- 12. HA CHEUNG FUN 98:-
Risdeg fylld med råkor
- 13. DOU SHI PAAI GWAT 58:-
Ångade ribs med svart bönsås

GRILLAT 烧烤

- 14.A SIU AAP - BUN ZI 248:-
Grillad anka, två såser - HALV
- 14.B SIU AAP - SING ZI 448:-
Grillad anka, två såser - HEL
- 15. CHA SIU 68:-
Grillfläsk med chasiu sås

RIS / NUDLAR 米/面

- 16. CHAAU MAI FAN 78:-
Risnudlar, svamp, böngroddar
- 17. JYU YUK WAN TAN TONG 58:-
Wonton med fläsk, schalottenlök, serveras i buljong
- 18. NO MAI GAI 68:-
Klibbigt ris, kyckling, fläsk i lotusblad
- 19. PEI DAAN SAU YUK JUK 78:-
Risgröt med fläsk, fermeterat ägg
- 20. CHAAU HO FAN 78:-
Risnudlar, fläsk, svamp, böngroddar

ÅNGADE BAO 蒸包

- 21. NO MAI JING FA GYUN 68:-
Ångad bulle med fläsk, råkor, kortander, vårlök
- 22. GAI YUK BAAU 68:-
Ångad bulle med kyckling
- 23. CHA SIU BAAU 68:-
Ångad bulle med grillat fläsk

FRITERAT 炸类

- 24. WU GOK 58:-
Råkor, fläsk, svamp, morötter
- 25. JA HA CHEUN GYUN 78:-
Vårullar med råkor, svamp, morötter
- 26. JA SOU FAN SI CHEUN GYUN 78:-
Vårullar med svamp, vermicelli, långa bönor och tofu
- 27. HAM SUI GOK 58:-
Fläsk, svamp, råkor, salladslök

SÖTT 糕点

- 28. NAAI WONG BAAU 58:-
Bulle med söt vaniljkrämfyllning
- 29. MA LAAI GOU 48:-
Malaysiska Brun-sockerkaka
- 30. DAAN TAT 58:-
Smördegskaka med äggkräm
- 31. NO MAI CHI 58:-
Kokosbullar med söt äggfyllning

DIP SÅS 酱料

- 41. ZHONG GUO CU Kinesisk vinäger
- 42. LAI JIU JIANG Chilisås
- 43. WAI PO DIM SUM JIANG Waipo's dimsum sås
- 44. LAI JIU YOU Chilitolja

TE I KANNA 茶 Pris / person

- 51. LUNG JENG CHA Grönt Te 35:-
- 52. GUK FA CHA Krysantemum Te 35:-
- 53. MUT LEI FA CHA Jasmin Te 35:-
- 54. TIE GUAN YIN Oolong Te 35:-
- 55. POU NEI CHA Svart Te 35:-