

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!



81. 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.

82. GUK FA CHA

Krysantemum är lugnande och uppfriskande blömt med honungstoner. Man kan säga att det är ett "kinesiskt kamomillte" och har varit Kinas mest populära örtte i tusentals år. Lagnar sinnet och minskar stressen.



83. MUT LEI FA CHA

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

84. 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.

85. 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 sydvästliga 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



61. NAAI WONG BAAU

Ångad bulle med söt vaniljkrämfyllning/Custard Buns



62. JUK MAI FONG GOU

Kinesisk majs-sockerkaka



64. NO MAI CHI

Varma kokosbollar av klibbtigt ris med söt äggfyllning



63. DAAN TAAT

Smördegskaka fylld med äggkräm



DIP SÅS 酱料



71. ZHONG GUO CU

Kinesisk vinäger



73. WAI PO DIM SUM JIANG

Waipo's dimsum sås



72. LAI JIU JIANG

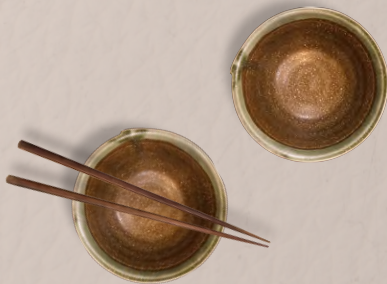
Chilisås



74. 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.



M E N Y

DUMPLINGS 点心



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



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



3. JYU YUK SIU MAI
Duplings 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. NGAU JUK COENG FUN
Risdeg fylld med nötfärs



8. GAI YUK GAAU ZI
Dumplings med kyckling
och shiitakesvamp



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



9. SIN JUK GYUN
med finhackade räkor
och fläskblandning



11. HA GAAU
Dumplings med räkor
och bambusskott



12. HA CHEUNG FUN
Risdeg fylld med räkor



13. DOU SHI PAAI GWAT
Ångade ribs med svart bönsås



14. SIN HA ZING FAN GWO
Dumplings med räkor
och koriander

GRILLAT 烧烤



21. SIU AAP
Grillad anka med
2st Peking dipsåser



22. CHA SIU
Grillfläsk med chasiu sås



RIS / NUDLAR 米/面



31. CHAAU MAI FAN 
Wokade risnudlar med
shiitakesvamp och
böngroddar



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



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



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



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

ÅNGADE BAO 蒸包



41. GAI YUK BAAU
Ångad bulle med
kycklingfyllning



42. CHA SIU BAAU
Ångad bulle fylld med
grillat fläsk

FRITERAT 炸类



51. WU GOK
Friterat klubb i tarodeg fylld med räkor, fläsk,
shiitakesvamp och morötter



52. JA HA CHEUN GYUN
Vårrullar med räkor, shiitakesvamp
och morötter



53. JA SOU FAN SI CHEUN GYUN 
Vårrullar med shiitakesvampar,
vermicelli, långa böror och tofu



54. HAM SUI GOK
Friterat klubb i 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 koriander
- ☐ 7. NGAU JUK COENG FUN 88:-
Grillat fläsk
- ☐ 8. GAI YUK GAAU ZI 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 88:-
Risdeg fylld med råkor
- ☐ 13. DOU SHI PAAI GWAT 58:-
Ångade ribs med svart bönsås
- ☐ 14. SIN HA ZING FAN GWO 68:-
Råkor och koriander

GRILLAT 烧烤

- ☐ 21.A SIU AAP - 1/4 198:-
Grillad anka, två såser - 1/4
- ☐ 21.B SIU AAP - BUN ZI 298:-
Grillad anka, två såser - HALV 1/2
- ☐ 21.C SIU AAP - SING ZI 498:-
Grillad anka, två såser - HEL 1/1
- ☐ 22. CHA SIU 68:-
Grillfläsk med chasiu sås

RIS / NUDLAR 米/面

- ☐ 31. CHAAU MAI FAN ✓ 78:-
Risnudlar, svamp, böngroddar
- ☐ 32. JYU YUK WAN TAN TONG 58:-
Wonton med fläsk, schalottenlök, serveras i buljong
- ☐ 33. NO MAI GAI 68:-
Klibbigt ris, kyckling, fläsk i lotusblad
- ☐ 34. PEI DAAN SAU YUK JUK 78:-
Risgröt med fläsk, fermenterat ägg
- ☐ 35. CHAAU HO FAN 78:-
Risnudlar, fläsk, svamp, böngroddar

ÅNGADE BAO 蒸包

- ☐ 41. GAI YUK BAAU 68:-
Ångad bulle med kyckling
- ☐ 42. CHA SIU BAAU 68:-
Ångad bulle med grillat fläsk

FRITERAT 炸类

- ☐ 51. WU GOK 58:-
Råkor, fläsk, svamp, morötter
- ☐ 52. JA HA CHEUN GYUN 78:-
Vårrullar med råkor, svamp, morötter
- ☐ 53. JA SOU FAN SI CHEUN GYUN ✓ 78:-
Vårrullar med svamp, vermicelli, långa bönor och tofu
- ☐ 54. HAM SUI GOK 58:-
Fläsk, svamp, råkor, salladslök

SÖTT 糕点

- ☐ 61. NAAI WONG BAAU 58:-
Bulle med söt vaniljkrämfyllning
- ☐ 62. MA LAAI GOU 48:-
Malaysiska Brun-sockerkaka
- ☐ 63. DAAN TAT 58:-
Smördegskaka med äggkräm
- ☐ 64. NO MAI CHI 58:-
Kokosbollar med söt äggfyllning

DIP SÅS 酱料

- ☐ 71. ZHONG GUO CU Kinesisk vinäger
- ☐ 72. LAI JIU JIANG Chilisås
- ☐ 73. WAI PO DIM SUM JIANG
Waipo's dimsum sås
- ☐ 74. LAI JIU YOU Chilitolja

TE I KANNA 茶

Pris / person

- ☐ 81. LUNG JENG CHA Grönt Te 35:-
- ☐ 82. GUK FA CHA Krysanternum Te 35:-
- ☐ 83. MUT LEI FA CHA Jasmin Te 35:-
- ☐ 84. TIE GUAN YIN Oolong Te 35:-
- ☐ 85. POU NEI CHA Svart Te 35:-

- Har ni några frågor angående innehåll eller allergier, kontakta vår personal