

ASIAN TAPAS

Fisk & Skaldjur

	Pris
11. JIN SI XIA ♥ Gambasräkor med wasabikräm inbakade i friterad sötpotatis	145
12. LONG XIA CUI BING Hummertacos med avokado och wasabikräm	165
13. WEI ZENG HEI XUE YU Sake- och Misomarinerad Black Cod	175
14. SUAN XIANG FEN SI ZHENG SHAN BEI ☹ Ångad kammussla med glasnudlar, mixad paprika och kryddig vitlöksås	165

Kött

21. BAO CHAO WU HUA ROU ☹ Klassisk friterad fläskside med vitlöksrostad pak choi och sockerärter	135
22. SONG LU YUN TUN TANG ♥ Tryffelwonton med grillad flank av ibericogris, serveras i svampbuljong	175
23. ZHI REN YAN ROU Stekt lammrack med spiskummin	175
24. TIE BAN FEI NIU ☹☹ Grillad entrecote (ribeye) med Shirataki-nudlar, bambuskott och chilisås	175

Fågel

31. WAIPO KAO YA Grillad anka serveras med ångade pannkakor, gurka, salladslök och sesam-hoisinsås	225
32. GANG SHI KAO YA Kantonesisk grillad anka, serveras tillsammans med två såser	185
33. CONG YOU JI Kycklinglårfile med lök, salladslöksvinägrett och kinesisk brunsås, serveras med puffat ris	155
34. YA GAN SHA LA ♥ Hylvad anklaverterrin med tamarind och sojagele, syrad rödlök, granatäpple och krispig sötpotatis	175

Vegan

41. SUAN LA MAO DOU ☹ Edamamebönor med chilivinäger	85
42. LIANG BAN DOU FU Silkeslen tofu serveras med tångkaviar, noriflingor, sesamfrön och grön löksås	95
43. HONG YU FU ZHU JU RUO ☹☹ Bean curd med shirataki-nudlar, gurka, morot, koriander, jordnötter, sesamolja och sichuan-chililolja	125
44. SU ZHEN XIA ♥ Wokade veganska räkor med pak choi och skogsöronsvamp	145
45. CHAO XING BAO GU ☹ Wokad King Oyster svamp med vegobitar, morot, sivripeppar och skogsöronsvamp	135
46. MA PO DOU FU ☹☹ Vego-färs med tofu i sichuan chilisås	135
47. BING HUA YU MI BING ♥ Majs-tempura med sötsyrlig och stark dipsås, serveras med krispigt flarn	125

♥ WAIPO'S OCH GÄSTERNAS FAVORITER!

DIM SUM

Dimsum är en Kantonesisk fras, och betyder "rör vid ditt hjärta".
Alla våra dumplings är handgjorda i restaurangen och innehåller utvalda råvaror, som serveras i en bambukorg tillsammans med två såser.

Dumplings

	Pris
D1. XIA JIAO Räkor med bambuskott och vattenkastanj	4ST / 105
D2. JI ROU SONG LU MOU GUO SIU MAI Kyckling med blandad svamp och tryffelolja	4ST / 105
D3. NIU ROU JIAO ZI Köttfärs med böngroddar, koriander och salladslök	4ST / 105
D4. XIAO LONG BAO Shanghainesiska dumplings fyllda med fläsk och salladslök	4ST / 105
D5. SEN LIN MO GU JIAO ZI ♥ Skogschampinjoner med tryffelolja (vegan)	4ST / 105
D6. BO CAI JIAO ZI Spenat och vegansk färs (vegan)	4ST / 105

VEGANSK MIDDAG

6 rätter & dessert

Min 2 pers
Pris / person

1. WAIPO'S DIMSUM Ett mixat urval av våra dumplings	528
2. LIANG BAN DOU FU Silkeslen tofu serveras med tångkaviar, noriflingor, sesamfrön och grön löksås	
3. BING HUA YU MI BING Majs-tempura med sötsyrlig och stark dipsås, serveras med krispigt flarn	
4. CHAO XING BAO GU ☹ Wokad King Oyster svamp med vegobitar, morot, sivripeppar och skogsöronsvamp	
5. SU ZHEN XIA Wokade veganska räkor med pak choi och skogsöronsvamp	
6. MA PO DOU FU ☹☹ Vego-färs med tofu i sichuan chilisås	

VALFRI DESSERT

Lilla Dryckespaketet

Pris / person

LITET DRYCKESPAKET TILL AVSMAKNINGSMENYN	238
Vitt vin - Moselland Riesling Kabinett, Tyskland - 10cl	
Rött vin - Nielson Pinot Noir, USA - 10cl	
Dessertvin - Moscato d'Asti Castello del Poggio, Italien - 8cl	

SÖTT

Dessert

Pris

81. XIANG JIAO BING ♥ Friterad banan med mandel, hemmagjord vaniljglass, frukt och sirap (går att få vegansk)	95
82. SAN SE BING Tre sorters glass - Kockens val (går att få vegansk)	95
83. TIRAMISU Tiramisu med färska bär	85
84. MOCHI GLASS Tre sorters - Kockens val	95
85. NAI YOU QIAO KE LI Chokladpralin - fråga personal om dagens smaker	45

HELA RÄTTER

Nudlar

Pris

61. CHAO MEN VÄLJ MELLAN - BIFF, KYCKLING, RÄKOR, VEGAN Wokad sötpotatisnudlar med morötter, spetskål, böngroddar och ägg	195
62. ICHI RAMEN ♥ Ramen med långbakad sidfläsk, ägg, salladslök, bambuskott, noriblad och böngroddar, serveras med chililolja	195
63. SI CHUAN MIAN ☹☹ Nudelsoppa med biff, sichuanpeppar, pak choi, chili, ägg, koriander, böngroddar	195

Varmrätt * Serveras med ris

71. BAO CHAO WU HUA ROU ☹♥ *Klassisk friterad fläskside med vitlöksrostad pak choi och sockerärter	265
72. XIANG JIAN SAN WEN YU *Stekt lax med blomkål, kikärter och yakitorisås	265
73. SUAN TANG FEI NIU ☹☹ *Het syrlig soppa med oxfile, bambuskott, picklad kål	265
74. SU ZHEN XIA *Wokade veganska räkor med pak choi och skogsöronsvamp	265
75. SONG LU CHAO FAN VÄLJ MELLAN - BIFF, KYCKLING, RÄKOR, VEGAN Stekt ris med champinjoner, spetskål och ägg, med tryffelsmak	225
76. DIMSUM KORG ♥ 12 bitar dumplings av kockens val, servera med 2 såser	245

CHOPSTICK MENY

DIMSUMKORG - VÄLJ EN SORT
VÄLJ EN VALFRI VARMRÄTT
DESSERT INKL. KAFFE / TE

355

Har ni några frågor eller allergier, kontakta vår personal.

ASIAN TAPAS

Fish & Seafood

	Price
11. JIN SI XIA ♥ Gambas prawns with wasabi cream, coated with fried sweet potatoes	145
12. LONG XIA CUI BING Lobster tacos with avocado and wasabi cream	165
13. WEI ZENG HEI XUE YU Sake and Miso marinated Black Cod	175
14. SUAN XIANG FEN SI ZHENG SHAN BEI (♥) Steamed scallop with glass noodles, mixed paprika and spicy garlic sauce	165

Meat

21. BAO CHAO WU HUA ROU (♥) Classic fried pork flank with garlic roasted pak choi and sugarsnaps	135
22. SONG LU YUN TUN TANG ♥ Truffle wonton with grilled flank of iberico, served in mushroom broth	175
23. ZHI REN YAN ROU Roast rack of lamb with cumin	175
24. TIE BAN FEI NIU (♥) Grilled entrecote (ribeye) with Shirataki noodles, bamboo shoots and chili sauce	175

Poultry

31. WAIPO KAO YA ♥ Grilled duck served with steamed pancakes, cucumber, green onions and sesame hoisin sauce	225
32. GANG SHI KAO YA Cantonese grilled duck, served with two sauces	185
33. CONG YOU JI Chicken thigh fillet with onion, green onion vinaigrette and Chinese brown sauce, served with puffed rice	155
34. YA GAN SHA LA ♥ Plated foie gras with tamarind and soy jelly, pickled onion, pomegranate and crispy sweet potatoes	175

Vegan

	Price
41. SUAN LA MAO DOU (♥) Edamame beans with chili vinegar	85
42. LIANG BAN DOU FU (♥) Silky tofu served with seaweed caviar, nori flakes, sesame seeds and green onion sauce	95
43. HONG YU FU ZHU JU RUO (♥) Bean curd with shirataki noodles, cucumber, carrot, coriander, peanuts, sesame oil and Sichuan chili oil	125
44. SU ZHEN XIA ♥ Stir-fried vegan shrimp with pak choi and forest ear fungus	145
45. CHAO XING BAO GU (♥) Stir-fried King Oyster Mushroom with vego bites, carrot, forest ear fungus and sivrri pepper	135
46. MA PO DOU FU (♥) Vego minced meat with tofu in Sichuan chili sauce	135
47. BING HUA YU MI BING ♥ Corn tempura with sweet and spicy dipping sauce, served with a crispy flake	125

♥ WAIPO'S AND THE GUESTS FAVORITES!

DIM SUM

Dimsum is a Cantonese phrase, meaning "touch your heart".

All our dumplings are handmade in the restaurant and contain selected ingredients, which are served in a bamboo basket together with two sauces.

Dumplings

	Price
D1. XIA JIAO Shrimp with bamboo shoots and water chestnut	4PCS / 105
D2. JI ROU SONG LU MOU GUO SIU MAI Chicken with mixed mushrooms and truffle oil	4PCS / 105
D3. NIU ROU JIAO ZI Minced meat, bean sprouts, coriander, green onions	4PCS / 105
D4. XIAO LONG BAO Shanghainese dumplings filled with pork and scallions	4PCS / 105
D5. SEN LIN MO GU JIAO ZI ♥ Mushrooms with truffle oil (vegan)	4PCS / 105
D6. BO CAI JIAO ZI Spinach and vegan protein (vegan)	4PCS / 105

VEGAN DINNER

6 course dinner & dessert

Min 2 pers
Price / person

1. WAIPO'S DIMSUM A mixed selection of our dumplings	528
2. LIANG BAN DOU FU Silky tofu served with seaweed caviar, nori flakes, sesame seeds and green onion sauce	
3. BING HUA YU MI BING Corn tempura with sweet and spicy dipping sauce, served with a crispy flake	
4. CHAO XING BAO GU (♥) Stir-fried King Oyster Mushroom with vego bites, carrot, forest ear fungus and sivrri pepper	
5. SU ZHEN XIA Stir-fried vegan shrimp with pak choi and forest ear fungus	
6. MA PO DOU FU (♥) Vego minced meat with tofu in Sichuan chili sauce	

INCLUSIVE DESSERT OF CHOICE

Small drink Package

Price / person

SMALL BEVERAGE PACKAGES - DUCK DINNER	238
White Wine - Moselland Riesling Kabinett, Germany - 10cl	
Red Wine - Nielson Pinot Noir, USA - 10cl	
Sweet Wine - Moscato d'Asti Castello del Poggio, Italy - 8cl	

SWEET

Dessert

Price

81. XIANG JIAO BING ♥ Deep fried banana with almonds, homemade vanilla ice cream, fruit and syrup (vegan alternative)	95
82. SAN SE BING Three varieties of icecream - Chefs Choice (vegan alternative)	95
83. TIRAMISU Tiramisu with fresh berries	85
84. MOCHI ICECREAM Three kinds - Chef's choice	95
85. NAI YOU QIAO KE LI Chocolate Praline - ask the staff about today's flavors	45

DINNER

Noodles

Price

61. CHAO MEN CHOOSE BETWEEN - BEEF, CHICKEN, SHRIMP, VEGAN Stir-fried sweet potato noodles with carrots, cabbage, bean sprouts and eggs	195
62. ICHI RAMEN ♥ Ramen with long-baked pork loin, egg, green onions, bamboo shoots, nori leaves and bean sprouts, served with chili oil	195
63. SI CHUAN MIAN (♥) Noodle soup with beef, Sichuan pepper, pak choi, chili, egg, coriander, bean sprouts	195

Main Course * Served with rice

71. BAO CHAO WU HUA ROU (♥) *Classic fried pork flank with garlic roasted pak choi and sugarsnaps	265
72. XIANG JIAN SAN WEN YU *Fried Salmon with cauliflower, chickpeas and yakitori sauce	265
73. SUAN TANG FEI NIU (♥) *Hot sour soup with beef tenderloin, bamboo shoots, pickled cabbage	265
74. SU ZHEN XIA *Stir-fried vegan shrimp with pak choi and forest ear fungus	265
75. SONG LU CHAO FAN CHOOSE BETWEEN - BEEF, CHICKEN, SHRIMP, VEGAN Fried rice with mushrooms, cabbage and eggs, with truffle flavor	225
76. DIMSUM KORG ♥ 12 pieces of dumplings Chef's Choice served with 2 sauces	245

CHOPSTICK MENU

DIMSUM - SELECT ONE DUMPLINGS
CHOOSE ONE MAIN COURSE
DESSERT INCL. COFFEE OR TEA

355

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