

AVSMAKNINGSMENY

8 rätter
& dessert

*Min 2 pers
Pris / per person*

1. WAIPO DIMSUM

Ett mixat urval av våra dumplings

688

2. YA SHA LU

Friterad ankfilé med friterad lotus, kungsmussling, pomelo och yuzusås

3. LONG XIA CUI BING

Humertacos med avokado- och wasabikräme

4. JIN Si Xia

Gambasräkor med wasabikräme inbakade i friterad sötpotatis

5. SAN SI CHUN JUAN

Handgjorda vårlägg med fläskfärs, glasnudlar, shiitakesvamp, morötter och böngroddar

6. JIN QIANG ROU SI

Gryta med strimlad fläskfile, serveras med ångad pannkaka, gurka och salladslök

7. SUAN TANG YU

Het syrlig soppa med gösfilé och picklad kål

8. XIANG GU YOU CAI

Wokad pak choi och shiitakesvamp, med svampsås

VALFRI DESSERT

8 rätter vegansk
& dessert

*Min 2 pers
Pris / per person*

1. WAIPO DIMSUM

Ett mixat urval av våra dumplings

648

2. LIANG BAN DOU FU

Silkeslen tofu serveras med tångkaviar, norifflingor, sesamfrön och grön löksås

3. LU DOU LIANG FENG

Mungböngelé med gurka, böngroddar och sichuan-chiliolja

4. SUAN LA MAO DOU

Edamamebönor med chilivinäger

5. BING HUA YU MI BING

Majs-tempura med sötsyrlig och stark dipsås, serveras med krispigt flarn

6. XIANG GU YOU CAI

Wokad pak choi och shiitakesvamp, med svampsås

7. SU ZHEN XIA

Wokade veganska räkor med pak choi och skogsörönsvamp

8. SHOU SI BAO CAI

Friterade vegobitar med spetskål och chili

Stort Dryckespaket

Pris / person

菜單

STORT DRYCKPAKET TILL AVSMAKNINGSMENYN

Öl - Waipo Lager, Sverige - 16cl

Vitt Vin - Leth Grüner Veltliner Familien Reserve, Wagram, Österrike - 10cl

Vitt Vin - Château Martinolles Vieilles Vignes Chardonnay, Frankrike - 10cl

Rött Vin - Nielson Pinot Noir, USA - 10cl

Dessertvin - Moscato D'Asti Castello del Poggio Italien - 8cl

398

Alkoholfritt Paket

Pris / 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

298

Waipo
外婆

CHINESE FOOD

OM OSS

Vi inbjuder våra gäster att uppleva en kinesisk middag som handlar om den familjära tillställningen med sina närmaste.

Rätterna serveras i tapas-format för att få den maximala smakupplevelsen för hela kvällen.

Hemma hos "Mormor" vill vi du ska känna dig varm och omfamnad. Där du vill stanna hela kvällen och skratta, skvallra och bara trivas.

Den mysiga och väldigt moderna atmosfären, ska få dig att glömma vardagens stress, eller bara komma bort för ett ögonblick och bli serverad, i dina önskemål.

Det är precis det vi skapat; Waipo som betyder Mormor. -En känsla av de familjära generationens kunskaper, som värmer enda in till hjärtat.

VÄLKOMMEN

ASIAN TAPAS

Fisk & Skaldjur

	Pris
11. JIN Si Xia	135
Gambasräkor med wasabikräm inbakade i friterad sötpotatis	
12. LONG XIA CUI BING	130
Hummertacos med avokado- och wasabikräm	
13. WEI ZENG HEI XUE YU	175
Sake- och Misomarinerad Black Cod	
14. SUAN RONG SHAN BEI	155
Ångad kammussla med glasnudlar och chilivitlök	
15. SUAN TANG YU	155
Het syrlig soppa med gösfilé, bambuskott och picklad kål	

Kött

21. SICHUAN SHUI ZHU NIU ROU	165
Vattenkört biff med sichuanpeppar och chilijäla, med pak choi och böngroddar	
22. BAO CHAO WU HUA ROU	135
Klassisk friterad fläksida med vitlöksrostad pak choi och sockerärtor	
23. JIN QIANG ROU SI	155
Gryta med strimlad fläskfile, serveras med ångad pannkaka, gurka och salladslök	
24. SAN SI CHUN JUAN	115
Handgjorda vårvullar med fläskfärs, glasnudlar, shiitakesvamp, morötter och böngroddar	
25. MA LA YAN ROU XIAN GUO	165
Järngryta med lambringa, bambuskott, böngroddar och koriander	

Fågel

31. WAPO KAO YA	225
Grillad anka serveras med ångade pannkakor, gurka, salladslök och sesam-hoisinsås	
32. GANG SHI KAO YA	185
Kantonesisk grillad anka, serveras tillsammans med två såser	
33. LA ZI JI DING	115
Wokad kyckling med jordnötter och sichuanpeppar	
34. YA SHA LU	125
Friterad ankfilé med friterad lotus, kungsmussling, pommelo och yuzusås (serveras kall)	

Vegan

41. SUAN LA MAO DOU	85
Edamamebönor med chilivinäger	
42. LIANG BAN DOU FU	95
Silkeslen tofu serveras med tångkaviar, noriflinger, sesamfrön och grön löksås	
43. LU DOU LIANG FENG	95
Mungböngelé med gurka, böngroddar och sichuan-chilioilja	
44. SU ZHEN XIA	145
Wokade veganska räkor med pak choi och skogsörönsvamp	
45. XIANG GU YOU CAI	145
Wokad pak choi och shiitakesvamp, med svampsås	
46. SHOU SI BAO CAI	115
Friterade vegobitar med spetskål och chili	
47. BING HUA YU MI BING	125
Majs-tempura med sötsyrlig och stark dippssås, serveras med krispigt flarn	

WAPO'S OCH GÄSTERNAS FAVORITER!

DIM SUM

Dimsum är en Kantonesisk fras, och betyder "röra vid ditt hjärta".

Alla våra dumplings är handgjorda i restaurangen och innehåller utvalda råvaror, som serveras i en bambukorg tillsammans med två såser.

Dumplings

X D1. XIA JIAO	4ST / 105
Räkor med bambuskott och vattenkastanj	
X D2. JI ROU SONG LU MOU GUO SIU MAI	4ST / 105
Kyckling med blandad svamp och truffelolja	
X D3. NIU ROU JIAO ZI	4ST / 105
Köttfärs med böngroddar, koriander och salladslök	
X D4. ZHU ROU BING HUA JIAO ZI	4ST / 105
Fläsk med bambuskott och salladslök, med krispigt flarn	
X D5. SEN LIN MO GU JIAO ZI	4ST / 105
Skogschampinjoner med truffelolja (vegan)	
X D6. BO CAI JIAO ZI	4ST / 105
Spenat och vegansk färss (vegan)	

PEKINGANKA MIDDAG

5 rätter på Anka

Pris / person

Tillagningstid 40min / Min 2 pers

1. YA SHA LU	598
Friterad ankbrötfilé strimlad med lotus, kungsmussling pommelo och yuzusås	
2. WAPO KAO YA	
Grillad anka serveras med ångade pannkakor, gurka, salladslök och sesam-hoisinsås	
3. YA TAN	
Soppa gjord på långkokt ankbuljong	
4. KAO YA CHAO FAN	
Stekt ris med ankkött och salladslök	
5. KAO YA CHAO SU CAI	
Wokad anka med säsongens grönsaker och friterad chili	

VALFRI DESSERT

Lilla Dryckespaketet

Pris / person

LiTET DRYCKPAKET 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	95
Friterad banan med mandel, hemmagjord vaniljglass, frukt och sirap (går att få vegansk)	
82. SAN SE BING	95
Tre sorters glass - Kockens val (går att få vegansk)	
83. XUELIX MANG GUO BING	95
Friterade päron med mangosorbet, hasselnötter och kokosflingor (vegan)	
84. DAN TA	45
Tartelett med äggkrämsfyllning	
85. NAI YOU QIAO KE LI	45
Chokladpralin - fråga personal om dagens smaker	

HELA RÄTTER

Nudlar

Pris

61. NIU ROU CHAO HE FEN	195
Wokad risnudlar med biff, morötter, pak choi, böngroddar och ägg	
62. JIN GUA ROU SI CHAO MIN FEN	195
Wokad risnudlar med pumpa, shiitakesvamp och böngroddar (vegan)	
63. ICHI RAMEN	195
Ramen med långbäddad sidfläsk, ägg, salladslök, bambuskott, noriblad och böngroddar, serveras med chilijäla	
64. SI CHUAN MIAN	195
Nudelsoppa med biff, sichuanpeppar, pak choi, chili, ägg, koriander, böngroddar	

Varmrätt * Serveras med ris

X 71. BAO CHAO WU HUA ROU	265
*Klassisk friterad fläksida med vitlöksrostad pak choi och sockerärtor	
X 72. XIANG JIAN SAN WEN YU	265
*Stekt lax med blomkål, kikärtor och yakitorisås	
X 73. SUAN TANG YU	295
*Het syrlig soppa med gösfilé, bambuskott, picklad kål	
X 74. SU ZHEN XIA	265
*Wokade veganska räkor med pak choi och skogsörönsvamp	
X 75. SHOU SI BAO CAI	215
*Friterade vegobitar med spetskål och chili	
76. DIMSUM KORG	245
12 bitar dumplings av kockens val, servera med 2 såser	

CHOPSTICK MENY

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

345

Har ni några frågor eller allergier, kontakta vår personal.

TASTING MENU

8 course dinner & dessert

*Min 2 pers
Price / person*

1. WAIPO DIMSUM

A mixed selection of our dumplings

688

2. YA SHA LU

Deep fried duck fillet with fried lotus, mussel, pomelo and yuzu sauce

3. LONG XIA CUI BING

Lobster tacos with avocado and wasabi cream

4. JIN SI XIA

Gambas prawns with wasabi cream, coated with fried sweet potatoes

5. SAN SI CHUN JUAN

Handmade spring rolls with minced pork, glass noodles, shiitake, carrots and bean sprouts

6. JIN QIANG ROU SI

Stew with shredded pork fillet, served with steamed pancake, cucumber and green onions

7. SUAN TANG YU

Hot sour soup with pikeperch fillet, bamboo shoots and pickled cabbage

8. XIANG GU YOU CAI

Stir-fried pak choi and shiitake mushrooms, with mushroom sauce

INCLUSIVE DESSERT OF CHOICE

Large drink menu Package

Price / person

LARGE BEVERAGE PACKAGES TO THE TASTING MENU

Beer - Waipo Lager, Sverige - 16cl
White Wine - Leth Grüner Veltliner Familien Reserve, Wagram, Österrike - 10cl
White Wine - Château Martinolles Vieilles Vignes Chardonnay, Frankrike - 10cl
Red Wine - Nielson Pinot Noir, USA - 10cl
Sweet Wine - Moscato D'Asti Castello del Poggio Italien - 8cl

398

Non alc. menu Package

Price / 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 Alkoholic free cocktail

8 veg. course dinner & dessert

*Min 2 pers
Price / person*

1. WAIPO DIMSUM

A mixed selection of our dumplings

648

2. LIANG BAN DOU FU

Silkeslen tofu serveras med tångkaviar, norifflingor, sesamfrön och grön löksås

3. LU DOU LIANG FENG

Mung bean jelly with cucumber, bean sprouts and Sichuan chili oil

4. 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. XIANG GU YOU CAI

Stir-fried pak choi and shiitake mushrooms, with mushroom sauce

7. SU ZHEN XIA

Stir-fried vegan shrimp with pak choi and forest ear fungus

8. SHOU SI BAO CAI

Fried vegan protein with kale and chili

INCLUSIVE DESSERT OF CHOICE

菜單

斯德哥爾摩

Waipo

外婆

CHINESE FOOD

ABOUT US

We serve authentic flavored Chinese cuisine with an international touch. In China a restaurant visit is a social event – you meet many others, eat different dishes and remain for a long time.

We want to show our guests what social dining can be like. Our dishes are served in tapas format to make it easier for two people to share the food and dine more socially.

Waipo (waeipo) means grandmother in Chinese, which fits very well with our concept. It should feel like coming home to grandma at the family dinner.

Restaurant Waipo is listed in the food guide Sweden's Best Tables and was named Sweden's best Chinese restaurant at the Asian Curry Awards in 2013.

WELCOME

ASIAN TAPAS

Fish & Seafood

	Price
11. JIN Si Xia	135
Gambas prawns with wasabi cream, coated with fried sweet potatoes	
12. LONG XIA CUI BING	130
Lobster tacos with avocado and wasabi cream	
13. WEI ZENG HEI XUE YU	175
Sake and Miso marinated Black Cod	
14. SUAN RONG SHAN BEI	155
Steamed scallops with glass noodles and chili garlic	
15. SUAN TANG YU	155
Hot sour soup with pikeperch fillet, bamboo shoots and pickled cabbage	

Meat

21. SICHUAN SHUI ZHU NIU ROU	165
Water-boiled steak with Sichuan pepper and chili oil, with pak choi and bean sprouts	
22. BAO CHAO WU HUA ROU	135
Classic fried pork flank with garlic roasted pak choi and sugarsnaps	
23. JIN QIANG ROU SI	155
Stew with shredded pork fillet, served with steamed pancake, cucumber and green onions	
24. SAN SI CHUN JUAN	115
Handmade spring rolls with minced pork, glass noodles, shiitake, carrots and bean sprouts	
25. MA LA YAN ROU XIAN GUO	165
Iron pot with lamb breast, bamboo shoots, bean sprouts and coriander	

Poultry

31. WAPO KAO YA	225
Grilled duck served with steamed pancakes, cucumber, green onions and sesame hoisin sauce	
32. GANG SHI KAO YA	185
Cantonese grilled duck, served with two sauces	
33. LA ZI JI DING	115
Stir-fried chicken with peanuts and Sichuan pepper	
34. YA SHA LU	125
Deep fried duck fillet with fried lotus, mussel, pomelo and yuzu sauce (served cold)	

Vegan

	Price
41. SUAN LA MAO DOU	85
Edamame beans with chili vinegar	
42. LIANG BAN DOU FU	95
Silky tofu served with seaweed caviar, nori flakes, sesame seeds and green onion sauce	
43. LU DOU LIANG FENG	95
Mung bean jelly with cucumber, bean sprouts and Sichuan chili oil	
44. SU ZHEN XIA	145
Stir-fried vegan shrimp with pak choi and forest ear fungus	
45. XIANG GU YOU CAI	145
Stir-fried pak choi and shiitake mushrooms, with mushroom sauce	
46. SHOU SI BAO CAI	115
Fried vegan bites with kale and chili	
47. BING HUA YU MI BING	125
Corn tempura with sweet and spicy dipping sauce, served with a crispy flake	

WAPO'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
X D1. XIA JIAO	4PCS / 105
Shrimp with bamboo shoots and water chestnut	
X D2. JI ROU SONG LU MOU GUO SIU MAI	4PCS / 105
Chicken with mixed mushrooms and truffle oil	
X D3. NIU ROU JIAO ZI	4PCS / 105
Minced meat, bean sprouts, coriander, green onions	
X D4. ZHU ROU BING HUA JIAO ZI	4PCS / 105
Pork, bamboo shoots, green onions, with crispy flakes	
X D5. SEN LIN MO GU JIAO ZI	4PCS / 105
Mushrooms with truffle oil (vegan)	
X D6. BO CAI JIAO ZI	4PCS / 105
Spinach and vegan protein (vegan)	

DUCK DINNER

5 course duck dinner

Price / person

Cooking time 40min / Min 2 pers

1. YA SHA LU	598
Deep fried duck fillet with fried lotus, mussel, pomelo and yuzu sauce	
2. WAIPO KAO YA	
Grilled duck served with steamed pancakes, hoisin sauce, sesame cucumber, green onions and ginger	
3. YA TAN	
Soup made on long-cooked duck broth	
4. KAO YA CHAO FAN	
Fried rice with duck meat and green onions	
5. KAO YA CHAO SU CAI	
Stir-fried duck with seasonal vegetables and fried chili	

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, Italien - 8cl	

SWEET

Dessert

Price

81. XIANG JIAO BING	95
Deep fried banana with almonds, homemade vanilla ice cream, fruit and syrup (vegan alternative)	
82. SAN SE BING	95
Three varieties of icecream - Chefs Choice (vegan alternative)	
83. XUELIX MANG GUO BING	95
Fried pears with mango sorbet, hazelnuts and coconut flakes (vegan)	
84. DAN TA	45
Egg custard tart	
85. NAI YOU QIAO KE LI	45
Chocolate Praline - ask the staff about today's flavors	

DINNER

Noodles

Price

61. NIU ROU CHAO HE FEN	195
Stir-fried rice noodles with steak, carrots, pak choi, bean sprouts and eggs	

62. JIN GUA ROU SI CHAO MIN FEN	195
Stir-fried rice noodles with pumpkin, shiitake mushrooms and bean sprouts (vegan)	

63. ICHI RAMEN	195
Ramen with long-baked pork loin, egg, green onions, bamboo shoots, nori leaves and bean sprouts, served with chili oil	
64. SI CHUAN MIAN	195
Noodle soup with beef, Sichuan pepper, pak choi, chili, egg, coriander, bean sprouts	

Main Course

*Served with rice

X 71. BAO CHAO WU HUA ROU	265
*Classic fried pork flank with garlic roasted pak choi and sugarsnaps	

X 72. XIANG JIAN SAN WEN YU	265
*Fried Salmon with cauliflower, chickpeas and yakitori sauce	

X 73. SUAN TANG YU	295
*Hot sour soup with pikeperch fillet, bamboo shoots and pickled cabbage	

X 74. SU ZHEN XIA	265
*Stir-fried vegan shrimp with pak choi and forest ear fungus	

X 75. SHOU SI BAO CAI	215
*Fried vegan bites with kale and chili	

76. DIMSUM KORG	245
12 pieces of dumplings Chef's Choice served with 2 sauces	

CHOPSTICK MENU

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

345

You have any questions or allergies, please contact our staff.