

ASIAN TAPAS

菜單

Fisk & Skaldjur

	Pris
11. JIN SI XIA Gambasräkor med wasabikräm inbakade i friterad sötpotatis	130
13. JIN QIANG YU Lätthalstråd tonfisk på en bädd av mango- och tomatsalsa, rödlök och sesam	140
14. HEI XUE YU Sake- och Misomarinerad Black Cod	175

Kött

21. NIU ROU TA TA Asiatisk råbiff, toppad med ägg och krisp	140
22. SONG LU FEI NIU Rib Eye med tryffelkräm, tillsammans med picklade primörer, toppad med färsk tryffel	165
23. BAO CHAO WU HUA ROU Klassisk friterad fläskside med vitlöksrostad pak choi och sockerärter	135
24. HEI HU JIAO NIU ROU Biff med salladslök och svartpeppersås, toppad med vattenkrasse	135

Fågel

31. PIAO XIANG YA Knaperstekt ankbröst med friterade jordnötter och chilisås	135
32. XIAN SU JI Krispig kycklinglårfile, toppad med friterad basilika, serveras med syrlig chilimajonnäs	135
33. XIANG GANG KAO YA Kantonesisk grillad anka, serveras tillsammans med två såser	165
34. YA GAN SHA LA Hyvlad ankleverterrine med tamarin-sojagelé, syrad rödlök, granatäpple och krispig sötpotatis	145

Vegan

41. CHAO PAK CHOI Wokad Pak Choi med vitlök och krispiga vegobitar	135
42. CHAO ZHONG HE MO GU Wokad blandsvamp med vitlök och mjuk ton av söt sichuan	145
43. GAN BIAN DOU JIAO Wokad haricots verts med soja och vitlök	105
44. MA PO DOU FU Hot pot med tofu och vegansk protein i sichuan sås	105
45. ZHA SU CAI Tempura friterade grönsaker, serveras medt sötstark sås	125
46. BING HUA YU MI BING Majs-tempura med sötsyrlig och stark dippsås, serveras med krispigt flarn	125
47. SU SAN XIAN Padron chili, sockerärter, aubergine, toppad med rödbeta och cashew	125

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 / 88
D2. JI ROU SIU MAI Kyckling med shitake, selleri och vattenkastanj	4ST / 68
D3. SIU LOONG BAO Fläsk och salladslök (inte i buljong)	4ST / 78
D4. SEN LIN MO GU JIAO ZI Skogschampinjoner med tryffelolja (vegan)	4ST / 95
D5. BO CAI JIAO ZI Spenat och vegansk protein (vegan)	4ST / 85
D6. JIU CAI XIA JIAO ZI Räkor och kinesisk gräslök	4ST / 98
D7. ZHU ROU XIA SIU MAI Fläsk och räkor	4ST / 78

HELA RÄTTER

菜單

Nudlar

	Pris
61. WAIPO JI CHAO MIAN Wokad koreanska nudlar med kyckling, sockerärter, shimejivamp, morötter, pak choi, böngroddar och ägg,	175
62. WAIPO SU CHAO MIAN Wokad koreanska nudlar med sojaprotein, sockerärter, shimejivamp, morötter, pak choi och böngroddar, toppad (vegan)	175
63. ICHI RAMEN Nudelsoppa med ramen, långbakad sidfläsk, ägg, salladslök, bambuskott, noriblad och böngroddar, serveras med chiliolja	195
64. 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. HEI HU JIAO NIU ROU *Biff med salladslök, paprika, svartpeppersås, toppad med vattenkrasse	265
73. PIAO XIANG YA *Knaperstekt ankbröst med friterade jordnötter och chilisås	265
74. XIAN SU JI *Krispig kycklinglårfile, toppad med friterad basilika, serveras med syrlig chilimajonnäs	245
75. MA PO DOU FU *Hot pot med tofu och veganska protein i sichuan sås (vegan)	245
76. RI BEN SAN WEN YU *Grillad lax med blomkål, kikätor och Yakitorisås	265
77. DIMSUM KORG 13 bitar dumplings av kockens val, servera med 2 såser	245



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
Ett mixat urval av våra dumplings | 648 |
| 2. NIU ROU TA TA
Asiatisk råbiff, toppad med ägg och krisp | |
| 3. YA GAN SHA LA
Hyvlat anklerverrine med tamarin-sojagelé, syrad rödlök, granatäpple och krispig sötpotatis | |
| 4. HEI XUE YU
Sake- och Misomarinerad Black Cod | |
| 5. JIN SI XIA
Gambasräkor med wasabikräm inbakade i friterad sötpotatis | |
| 6. HEI HU JIAO NIU ROU
Biff med salladslök, svartpeppersås med Sichuankryddat ris och vattenkrasse | |
| 7. XIAN SU JI
Krispig kycklinglårfilé, toppad med friterad basilika, serveras med syrlig chilimajonnäs | |
| 8. CHAO PAK CHOI
Wokad Pak Choi med vitlök och krispiga vegobitar | |

VALFRI DESSERT

Stora Dryckespaketet

Pris / per person

- | | |
|---|------------|
| STORT DRYCKPAKET TILL AVSMAKNINGSMENYN | 398 |
| Öl - Waipo Lager, Sverige - 16cl
Rött Vin - Révélation Pinot Noir, Frankrike - 10cl
Vitt Vin - Moselland Riesling Kabinett, Tyskland - 10cl
Rött Vin - Zonin Valpolicella Ripasso Italien - 10cl
Sött Vin - Moscato D'Asti Castello del Poggio Italien - 10cl | |

Alkoholfria Dryckespaketet

Pris / per person

- | | |
|---|------------|
| STORT DRYCKPAKET ALKOHOLFRITT, TILL AVSMAKNINGSMENYN | 298 |
| Öl - Carlsberg 0,0% - 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 5 RÄTTER

菜單

5 rätter & dessert

Min 2 pers

Pris / per person

- | | |
|--|------------|
| 1. WAIPO DIMSUM
Ett mixat urval av våra dumplings | 518 |
| 2. JIN SI XIA
Gambasräkor med wasabikräm inbakade i friterad sötpotatis | |
| 3. YA GAN SHA LA
Hyvlat anklerverrine med tamarin-sojagelé, syrad rödlök, granatäpple och krispig sötpotatis | |
| 4. BAO CHAO WU HUA ROU
Klassisk friterad fläskside med vitlöksrostad pak choi och sockerärter | |
| 5. HEI HU JIAO NIU ROU
Biff med salladslök, svartpeppersås med Sichuankryddat ris och vattenkrasse | |

VALFRI DESSERT

Lilla Dryckespaketet

Pris / per person

- | | |
|--|------------|
| LITET DRYCKPAKET TILL AVSMAKNINGSMENYN | 238 |
| Vitt vin - Moselland Riesling Kabinett, Tyskland - 10cl
Rött Vin - Révélation Pinot Noir, Frankrike - 10cl
Dessertvin - Moscato d'Asti Castello del Poggio, Italien - 10cl | |

NÅGOT EFTER MATEN

菜單

Dessert

Pris

- | | |
|--|-----------|
| 81. XIANG JIAO BING
Friterad banan med mandel, hemmagjord vaniljglass, frukt och sirap (vegansk alt. serveras mangosorbet) | 95 |
| 82. FENG LI BIN
Ananas sorbet på en tärnad fruktbädd, toppat med spunnet socker (vegansk) | 95 |
| 83. JIAO TANG BU TING
Creme Brulee med mango & citruskompott, smaksatt med ingefära och mangosorbet | 95 |
| 84. NAI YOU QIAO KE LI
Chokladpralin - fråga personal om dagens smaker | 45 |
| 85. SAN SE BING
Tre sorter av sorbet - fråga personal om dagens smaker (vegansk) | 85 |

AVSMAKNING 8 RÄTTER VEGAN

8 veg. rätter & dessert

Min 2 pers

Pris / per person

- | | |
|---|------------|
| 1. WAIPO DIMSUM
Ett mixat urval av våra dumplings | 598 |
| 2. GAN BIAN DOU JIAO
Wokad haricots verts med soja och vitlök | |
| 3. SU SAN XIAN
Padron chili, sockerärter, aubergine, toppad med rödbeta och cashew | |
| 4. ZHA SU CAI
Tempura friterade grönsaker, serveras medt sötstark sås | |
| 5. BING HUA YU MI BING
Majs-tempura med sötsyrlig och stark dipsås, serveras med krispigt flarn | |
| 6. MA PO DOU FU
Hot pot med tofu och vegansk protein i sichuan sås | |
| 7. CHAO PAK CHOI
Wokad Pak Choi med vitlök och krispiga vegobitar | |
| 8. CHAO ZHONG HE MO GU
Wokad blandsvamp med vitlök och mjuk ton av söt sichuan | |

VALFRI DESSERT

Stora Dryckespaketet

Pris / per person

- | | |
|---|------------|
| STORT DRYCKPAKET TILL AVSMAKNINGSMENYN | 398 |
| Öl - Waipo Lager, Sverige - 16cl
Rött Vin - Révélation Pinot Noir, Frankrike - 10cl
Vitt Vin - Moselland Riesling Kabinett, Tyskland - 10cl
Rött Vin - Zonin Valpolicella Ripasso Italien - 10cl
Sött Vin - Moscato D'Asti Castello del Poggio Italien - 10cl | |

Alkoholfria Dryckespaketet

Pris / per person

- | | |
|---|------------|
| STORT DRYCKPAKET ALKOHOLFRITT, TILL AVSMAKNINGSMENYN | 298 |
| Öl - Carlsberg 0,0% - 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 | |

Har ni några frågor eller allergier, kontakta vår personal.