

ASIAN TAPAS

菜單

Fisk & Skaldjur

	Pris
11. JIN SI XIA ♥ Gambasräkor med wasabikräm inbakade i friterad sötpotatis	130
12. JIN QIANG YU CUI BING Wasabi Tuna Taco	135
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
15. SUAN RONG SHAN BEI ☹️ Ångad kammussla med glasnudlar och chilivitlök	155

Kött

21. YANG ROU HUO GUO ☹️☹️☹️ Klassisk Hot Pot med Lammstek, enokisvamp, böngroddar och koriander	155
22. TIE BAN FEI NIU ☹️☹️ Grillad Ribeye med bambuskott och glasnudelknyten, toppad med krasse	155
23. BAO CHAO WU HUA ROU ♥️ Klassisk friterad fläskside med vitlöksrostad pak choi och sockerärter	135

Fågel

31. GONG BAO JI DING ☹️☹️ Wokad tärnad kycklinglårfile i Sichuan Style	135
32. XIANG GANG KAO YA Kantonesisk grillad anka, serveras tillsammans med två såser	165
33. YA GAN SHA LA ♥️ Hyvlad ankleverterrine med tamarin-sojagelé, syrad rödlök, granatäpple och krispig sötpotatis	145
34. MI ZHI ZA JI ☹️ Krispig chilikyckling med sötsur dipsås	135

Vegan

41. WAIPO SUAN LA MAO DOU ☹️☹️ Edamamebönor med chilivinäger	85
42. SU JIN QIANG YU Vegansk tonfisk av tapioka på en bädd av mango- och tomatsalsa, rödlök och sesam	140
43. LIANG BAN DOU FU ☹️ Silkeslen tofu serveras med tångkaviar, noriflingor, sesamfrö och grön löksås	95
44. GONG BAO SU JI ☹️☹️ Wokad tärnad sojaprotein, Sichuan Style	115
45. YU XIANG XING BAO GU ☹️ Wokad King Oyster med friterade sojaprotein och skogsörönsvamp	115
46. BING HUA YU MI BING ♥️ Majs-tempura med sötsyrlig och stark dipsås, serveras med krispigt flarn	125
47. CHAO PAK CHOI Wokad svamp med säsongens grönsaker och vitlök	105

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 / 95
D2. JI ROU SONG LU JIAO ZI Kyckling och shiitake toppad med hyvlad tryffel	4ST / 98
D3. SIU LOONG BAO Fläsk, räkor och salladslök (inte i buljong)	4ST / 85
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. HEI YU JIAO ZI Black Cod och salladslök, toppad med rom	4ST / 98
D7. HONG SHU JIAO ZI Dumplings på sötpotatismjöl med fläsk och shiitake	4ST / 95

♥️ WAIPO'S OCH GÄSTERNAS FAVORITER!

HELA RÄTTER

菜單

Nudlar

	Pris
61. WAIPO SU CHAO MIAN Wokade risnudlar med sojaprotein, sockerärter, shimejisvamp, morötter, pak choi och böngroddar, toppad (vegan)	175
62. ICHI RAMEN Ramen med långbakad sidfläsk, ägg, salladslök, bambuskott, noriblad och böngroddar, serveras med chiliolja	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. GONG BAO JI DING ☹️☹️ Wokad tärnad lårkycklingfile, Sichuan Style	225
73. GONG BAO SU JI ☹️☹️ Wokad tärnad sojaprotein, Sichuan Style (vegan)	225
74. YU XIANG XING BAO GU ☹️ Wokad King Oyster med friterade sojaprotein och skogsörönsvamp (vegan)	215
75. RI BEN SAN WEN YU *Grillad lax med blomkål, kikätor och Yakitorisås	265
76. 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 648

Ett mixat urval av våra dumplings

2. YA GAN SHA LA

Hyvlad anklverterrine med tamarin-sojagelé, syrad rödlök, granatäpple och krispig sötpotatis

3. JIN QIANG YU

Lätthalstrad tonfisk på en bädd av mango- och tomatsalsa, rödlök och sesam

4. JIN SI XIA

Gambasräkor med wasabikräm inbakade i friterad sötpotatis

5. SUAN RONG SHAN BEI

Ångad kammussla med glasnudlar och chilivitlök

6. GONG BAO JI DING

Wokad tämad kycklinglårfile i Sichuan Style

7. TIE BAN FEI NIU

Grillad Ribeye med bambuskott och glasnudelknyten, toppad med krasse

8. CHAO PAK CHOI

Wokad svamp med säsongens grönsaker och vitlök

VALFRI DESSERT

AVSMAKNING 8 RÄTTER VEGAN

8 veg. rätter & dessert

Min 2 pers

Pris / per person

1. WAIPO DIMSUM 598

Ett mixat urval av våra dumplings

2. SU JIN QIANG YU

Vegansk tonfisk av tapioka på en bädd av mango- och tomatsalsa, rödlök och sesam

3. LIANG BAN DOU FU

Silkeslen tofu serveras med tångkaviar, norflingor, sesamfrö och grön löksås

4. WAIPO 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. GONG BAO SU JI

Wokad tämad sojaprotein, Sichuan Style

7. YU XIANG XING BAO GU

Wokad King Oyster med friterade sojaprotein och skogsöronssvamp

8. CHAO PAK CHOI

Wokad svamp med säsongens grönsaker och vitlök

VALFRI DESSERT

MIDDAG MED ANKA

菜單

5 rätter på Anka

Tillagningstid 40min / Min 2 pers

Pris / per person

1. YA GAN SHA LA 598

Hyvlad anklverterrine med tamarin-sojagelé, syrad rödlök, granatäpple och krispig sötpotatis

2. PEKING ANKA

Serveras med ångade pannkakor, hoisinsås, sesamgurka, salladslök och ingefära

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

Middag med Anka

Pris / per person

LITET DRYPKPAKET TILL AVSMAKNINGSMENYN 368

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

Rött Vin - Stoneleigh Pinot Noir, New Zealand - 10cl

Rött Vin - Zonin Ripasso Valpolicella, Italien - 10cl

Dessertvin - Moscato d'Asti Castello del Poggio, Italien - 8cl

Stora Dryckespaketet

Classic

Pris / per person

STORT DRYPKPAKET TILL AVSMAKNINGSMENYN 398

Öl - Waipo Lager, Sverige - 16cl

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

Vitt Vin - Marcel Hugg Pinot Gris Réserve des Remparts, Alsace, Frankrike - 10cl

Rött Vin - Kenwood Zinfandel, USA - 10cl

Sött Vin - Moscato D'Asti Castello del Poggio Italien - 8cl

Stora Dryckespaketet

Vegan

Pris / per person

STORT DRYPKPAKET TILL AVSMAKNINGSMENYN 398

Öl - Waipo Lager, Sverige - 16cl

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

Rött Vin - Kenwood Zinfandel, USA - 10cl

Rött Vin - Kenwood Zinfandel, USA - 10cl

Sött Vin - Moscato D'Asti Castello del Poggio Italien - 8cl

Alkoholfria Dryckespaketet

Pris / per person

STORT DRYPKPAKET 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

Alkoholfria Dryckespaketet

Pris / per person

STORT DRYPKPAKET 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

NÅGOT EFTER MATEN

菜單

Dessert

Pris

81. XIANG JIAO BING 95

Friterad banan med mandel, hemmagjord vaniljglass, frukt och sirap (går att få vegansk)

82. QIAO KE LI BING QI LING 85

Hemgjord chokladglass med pocky sticks

83. JIAO TANG BU DING 95

Creme Brulee med mango & citruskompott, smaksatt med ingefära och mangosorbet

84. NAI YOU QIAO KE LI 45

Chokladpralin - fråga personal om dagens smaker

85. SAN SE BING 85

Tre sorters glass - Kockens val (går att få vegansk)

86. LAN MEI PAI 95

Hemmagjord vegansk Blåbärs-cheesecake med mandlar och cashewnötter

Har ni några frågor eller allergier, kontakta vår personal.