



餐廳理念 VÅR FILOSOFI

Välkommen till restaurang Gui! Vår kinesiska á la carte meny fokuserar på Hunan och Sichuan-köken, men inkluderar även rätter från kantonesiska, Zhejiang samt Huaiyang-köken. Vi är mycket glada att även erbjuda kinesisk BBQ i vår nya meny.

Vi använder bara toppkvalitativa lokala svenska råvaror och speciellt utvalda europeiska produkter. Våra kockar förädlar dessa med raffinerade kondiment och djup kunskap om sitt hantverk. Köket håller ambitionsnivån hög och kräver exakt precision i tillagningen, något vi i Kina kallar *huo hou* - ordagrant "kontroll av elden".

I mötet med gästen vill vi förmedla och dela passionen för matkulturen och den kinesiska måltiden. En viktig del i detta är att vi erbjuder gästen traditionell kinesisk alkohol till måltiden, men även viner som parar väl med kinesisk mat, samt självklart också kinesisk öl.

Avslutningsvis, vår målsättning är att ge våra gäster upplevelsen av att ha blivit förflyttad till en måltid på plats i Kina. Vi har en skyldighet att sträva högre, att förena tradition och utveckling, att ära den äkta smaken utan att förlora vår egen kreativitet och unikhet. Med detta når vi vår mission, eller som talesättet säger; För folket är mat himmelen, för maten kommer smaken främst.

冷菜 Kalla rätter

- | | | | |
|------------|----------------------------------|--|-----|
| 怪味鸡 1. | Strange flavor chicken ⚡⚡ | majskycklingklubba, gurka, chiliolja, sichuanpeppar..... | 128 |
| 牛肉拌黄瓜 2. | Kallskuren biff | nötlägg, gurka, vitlök och sesamolja..... | 128 |
| 藤椒百叶 3. | Bedövande komage ⚡⚡ | bladmage från kalv, grön sichuanpeppar, birds eye chili..... | 158 |
| 麻辣耳片 4. | Mala grisöra ⚡⚡⚡ | sichuanpeppar, chili, gräslök..... | 128 |
| 老醋蛰头 5. | Manetsallad | gurka, vitlök, lagrad vinäger..... | 188 |
| 红油藕片(素) 6. | Lotus i rödolja ⚡ | chiliolja, socker, vinäger (veg)..... | 128 |
| 凉拌肚丝 7. | Sichuan grismage ⚡ | chiliolja, böngroddar, sesampasta..... | 128 |
| 白切鸡 8. | White cut chicken | majskycklingklubba, ingefära, vårlök..... | 118 |
| 松露菌菇(素) 9. | Svampsallad | tryffelolja, färsk svamp, vitlök och sojasås (veg)..... | 138 |

熱菜 Varma rätter

湯 Soppa

- | | | | |
|---------------|---------------------------|---------------------------|----|
| 每日老火靓汤(盅) 10. | Dagens soppa | på kantonesiskt vis..... | 68 |
| 鸡油菌蒸蛋(盅) 11. | Ångad svampomelett | kantarell och murkla..... | 78 |

Allergier? Fråga Personalen

近期特艷菜

Månadens special

原汁花雕鸡 12. Huadiao majskyckling

Tillagad i lergryna med bara Shaoxing risvin,
utan en droppe vatten...288

海鮮類 Fisk och skaldjur

龙虾 13. Hummer

välj: ångad, mapo tofu style eller i guldsoppa.....säsongs pris
选择: 蒸, 麻婆豆腐烩, 金汤蒸或金汤.....时价

扇贝 14. Pilgrimsmussla

välj: mellan ångad med vitlök eller stekt med XO-sås.....98st
选择: 蒜蓉粉丝蒸或XO酱煎.....98个

软烧鱼 15. Bräserad havsabborre

Sichuans surkål, tofu, doubanjiang, chili.....328

清蒸海鲈鱼 16. Ångad havsabborre

ingefära, vårlök, koriander, smaksatt sojasås.....298

沸腾水煮鱼 17. Vattenkokt fisk deluxe

havsabborre, böngroddar, chili, sichuanpeppar och malaolja....328

松鼠鱼 18. Ekorrhuvud

hel gös, söt-sur med färsk apelsinjuice.....495

重庆麻辣烤鱼 19. Chongqings grillade fisk

hel gös med mala-kryddning, grönsaker och spiskummin.....688

麻辣干锅虾 20. Mala drypot med räkor

tigerräkor, grönsaker, sichuanpeppar, chili.....238

宫保虾球 21. Gongbao räkor

räkor utan skal, erjingtiao chili, sichuanpeppar, doubanjiang,
valnöt.....228

家禽類 Fågel

北京烤鸭(三吃) 22. Pekinganka

Tre serveringar: 1. skivad anka med mandarinpannkakor, sås,
gurka och vårlök. 2. wokad strimlad anka. 3. anksoppa.....788



山城辣仔鸡 23. **Chilikyckling** 辣仔
erjingtiao chili, birds eye chili, jordnötter, vårlök, sesam.....198

宫保鸡丁 24. **Gongbao kyckling** 宫保
benfri majskyckling, erjingtiao chili, sichuanpeppar, doubanjiang, valnötter.....188

牛肉類 Röd

小炒肥牛 25. **Hunan entrecote** 湖南牛排
koriander, vitlök, chili, ingefära.....278

金汤肥牛 26. **Biff i guldsoppa** 金汤牛
gul lantern chili, pumka, enoki, sötpotatisnudlar.....268

水煮牛柳 27. **Vattenkokt oxfilé** 水煮牛柳
stjälkselleri, böngroddar, doubanjiang, chili, sichuanpeppar.....268

猪肉類 Fläsk

笋干炒腊肉 28. **Torkade bambuskott med larou** 猪肉
lagrat fläsk, torkad bambu, vårlök, färsk chili.....268

浇汁锅包肉 29. **Guobao fläsk**
fläskfilé, sötsur sås, koriander, morot.....188

话梅排骨 30. **Plommonribs**
Iberico kamben, torkade plommon, sötsur sås.....228

国宴东坡肉 31. **Statsbankettens Dongpo fläsk**
bröstdörrar, Shaoxing risvin, sidfläsk, sojasås.....68/st

双椒回锅肉 32. **Twice cooked pork** 双椒
sidfläsk, röd och grön chili, fermenterade sojabönor, sichuanpeppar.....188

干煸肥肠 33. **Torrwokade tarmar** 干煸
inkokt gristarm, chili, sichuanpeppar, färsk chili, ingefära.....238

特殊 Special

红焖羊肉 34. **Rödbräserad lammgryta** 红烧
doubanjiang, öl, peppar, fänkål.....238

- 天府毛血旺 35. **Mao xue wang** ⚡
oxtunga, oxhjärta, nätmage, inkokt bladmage, ankblod, spam, aorta, inkokt tarm, malabuljong.....358
- 江湖馋嘴蛙 36. **Jianghu style groda** ⚡
grodlår, picklad chili, lantern chili, gurka, färsk bambu.....278
- 鱼香茄盒 37. **Fiskdoftande aubergine**
asiatisk aubergine, nötfärs, picklad chili, picklad ingefära.....190

素菜 Grönt

- 蒜苔豆干 38. **Vitlöksskott med marinerad tofu**
vegetarisk ostronsås, vitlöksblomans stam.....195
- 焰炒藕丁 39. **Snabbwokad lotusrot** ⚡
torkad rostad chili, sichuanpeppar, socker, vinäger.....208
- 干煸四季豆(芽菜) 40. **Torrwokade gröna bönor** ⚡
haricot vert, yacai, sichuanpeppar, chili.....195
- 麻婆豆腐 41. **Mapo tofu** ⚡
färsk tofu, chilipulver, sichuanpeppar, doubanjiang, gräslök.....185
- 时蔬 42. **Säsongens grönsaker**
时价 mild eller stark.....säsongs pris

主食 Dumplings och nudlar

- 手工饺子 43. **Våra egna dumplings**
fläsk, nöt eller veg.....130/6st
- 担担面 44. **Våra egna dandan nudlar**Finns som vegetarisk.....89

甜品 Sött

- 黑芝麻冰淇淋 45. **Svart sesamglass med krisp**.....95
配香脆酥
- 红糖麻薯芒果冰 46. **Mochi med mangoglass, råsockersirap och färsk frukt**.....95
配鲜果

燒烤 BBQ

烤羊肉串	Lammspett.....	125/5 spett
烤肥牛串	Biffspett.....	125/5 spett
烤五花肉	Sidfläskspett.....	108/5 spett
酱烤鸡中翅	Kycklingvingar.....	190/5 spett
皇后扇贝	Drottningkammusslor.....	115/5st
碳烤羊排	Lammracks.....	350/5st
烤金针菇(素)	Enokisvamp (Veg).....	69/låda
铁板鱿鱼	Bläckfisk.....	150/5 spett

提前預定 Måste förbokas

蒜蓉烤生蚝 228:- 半打 Vitlöksgrillade ostron 228/6st
碳烤战斧牛排(< 1,05Kg) Kolgrillad tomahawk steak 1088

豪华套餐 (4-5) 人份 (全家福)

Manchurisk BBQ (4-5 pers)

全部烧烤包括在内 特价 2320

Paket med hela BBQ meny

Specialerbjudande 2320

羊肉串5串, 肥牛串5串, 五花肉5串, 皇后扇贝5只, 羊排5块, 金针菇2盒,
铁板鱿鱼5串, 中翅5串, 碳烤生蚝半打, 战斧牛排1只

Lammspett 5st, biffspett 5st, sidfläskspett 5st, drottningkammussla 5st,
lammracks 5st, enokisvamp 2 portioner, bläckfisk 5st, grillade ostron 6st,
tomahawk steak 1st

备注：凉菜，汤，烧烤，甜品，北京烤鸭不包括米饭。热菜每道菜包括一个
米饭，如果需要加米饭20克朗一份。

NOTERA: Kalla rätter, soppa, BBQ, dessert och Pekinganka inkluderar inte ris.

Alla andra varmrätter inkluderar en portion ris. Påfyllning av ris 20:- per
portion.