

貴
R·ASIA
RESTAURANT
雲

Kinesiska
Köket



Är du allergisk? Du kan alltid fråga oss om innehållet i maten.

中华
美食

FÖRRÄTTER 01



口水鸡

Koushuiji

99:-

Kyckling från Sichuan som får snål-vattnet, koushui, att rinna. Balanserat kryddad med Sichuankökets stiltyp-iska mala-kryddning.

FÖRRÄTTER 02



白切鸡

Baiqieji

99:-

Mild kantonesisk pocherad kyckling.

FÖRRÄTTER 03



凉拌百叶

Liangban Bladmage

115:-

Baldmage kokt i aromatisk lag serverad sval med torkad chili, sichuanpepparolja och koriader.

FÖRRÄTTER 04



红油藕片

Hongyou Oupian

108:-

Tunna skivor färsk lotusrot med röd olja.

FÖRRÄTTER 05



夫妻肺片

FUQIFEIPIAN

128:-

Parets lungor.
Speicalitet från Sichuan.
Biff, hjärta och tunga med aromatisk
chiliolja

FÖRRÄTTER 06



凉拌金针菇

LIANGBAN JINZHENGU

98:-

"Blandad" sallad, liangban, med eno-
kisvamp och gurka

FÖRRÄTTER 07



凉拌素三丝

TRE STRIMLOR

99:-

Tofuskin, böngroddar, morot.
Rätt från Zhejiang med sesamo-
lja och salt-söt-sur smak.

SOPPA 01



酸辣汤

SUANLA TANG

58:-

Sur och stark soppa.

SOPPA 02



西湖牛肉羹

XIHU NIU ROUGENG

58:-

Soppa med nötkött och molnöröns-
vamp. Specialitet döpt efter Västra
Sjön i Hangzhou, staden som är
himlen på jorden enligt kineserna.

FISK O SKALDJUR 01



新鲜龙虾

FÄRSK HUMMER

480:-

(Hel, ca 550g. Kanada)
Serveras ångkokt med glasnud-
lar och vitlök eller wokad med
ingefära och vårlök.

FISK O SKALDJUR 02



扇贝

KAMMUSSLOR

88:-ST

Ångkokt på sitt skal med
glasnudlar och vitlök.

FISK O SKALDJUR 03



四川烤鱼

SICHUAN KAOYU

585:-/688:-

Grillad helgös så som du aldrig sett
den förr! Grillad fisk på en bädd av
blandade grönsaker. Starkt kryddad
med sichuanpeppar och chili.

FISK O SKALDjur 06



沸腾鱼

F EITENG GÖS

358:-

En bubblande skål med massor av kryddor, chili och sichuan-peppar.

FISK O SKALDjur 06



酸菜鱼

SUANCAI YU

288:-

Skivor av färsk hel havsabborre med kinesisk surkål och gröna picklade chili.

FISK O SKALDjur 06



清蒸鱼

ÅNGKOKT GÖS/HAVSABBORRE

468:- /288:-

En kantonesisk rätt som serveras som höjdpunkt på bröllopsbanketten men även gärna när familjen samlas.

FISK O SKALDjur 06



松鼠鱼

E KORR-FISK (GÖS)

460:-/560:-

Paradrätten från Jiangsu köket i östra Kina. Namnet "Ekorr-fisk" kommer av att fisken ser ut som en kotte efter den friterats. Den toppas sedan med en äkta sötsur sås. Välj mellan rent söt sur eller med tomat.



軟燒魚

RUANSHAO FISK

298:-

Bräserad havsabborre med färsk tofu och suancai, syrad sareptasenap. Mala, aromatisk och komplex smak. Sichuan specialitte.



干鍋蝦

GANGUO XIA

198:-

Scampi tillagade drypot-stil. Drypot, ganguo, är det mindre kändasyskonet till hotpot. Den erbjuder minst lika intensiva aromer fast är utan soppa, och maten är färdig när den kommer till bordet.



串串蝦

CHUANCHUAN XIA

198:-

Scampi med skal och huvud, serverade på spett. Spett, chuan, med aromatisk och stark kryddning.



杏鮑菇蝦球

XINGBAOGU XIAQIU

198:-

Bräserad scampi med kungsmusseron.

MAJSKYCKLING 01



豉椒双鸡

CHIJIAO KYCKLING

168:-

Wokad kyckling med jästa svarta sojaböner och färsk chili. Kan lagas stark eller mild.

MAJSKYCKLING 02



香辣仔鸡

XIANGLA ZIJI

178:-

Aromastisk och stark kyckling från Sichuan.

MAJSKYCKLING 03



宫保鸡丁

GONGBAO KYCKLING

158:-

Benfri kyckling wokad med jordnötter och torkad chili. "Gongbao" betyder "palatsväktare" och namnet härstammar från en guvernör i Sichuan under Qing dynastin med denna titel.

ONFILE 01



金汤肥牛

ENTRECÔTE I GULDSOPPA

218:-

Nötkött med picklad grön chili, inlagd ingefära och böngroddar i gyllene soppa.

OXFILE 02



水煮牛肉

S HUIZHU O XFILE

238:-

Shuizhu betyder "vattenkokt" men låt inte namnet bedra, för denna rätt är en av de mest potenta i det Sichuan-nesisiska köket!

OXFILE 03



石板牛柳

S HIBAN N IULIU

228:-

Oxfile med kungsmusseron på en fräsande stenplatta.

LAMN 01



孜然羊肉

Z IRAN Y ANGROU

198:-

Lamm med spiskummin. En mycket populär rätt i centrala Kina och bland den muslimska befolkningen i nordvästra provinsen Xinjiang.

LAMN 02



蔥爆羊肉

C ONGBAO Y ANGROU

208:-

Lamm med purjolök. Husmanskost från Beijing.

FLÄSK 01



鍋包肉

GUOBAO ROU

168:-

Det är så här söt-surt fläsk ska smaka!
Specialitet från Dongbei. Välj mellan ren
söt-sur och tomat.

FLÄSK 02



魚香肉絲

YUXIANG ROUSI

188:-

Yuxiang betyder "fiskdoftande" men rätten
är helt utan fisk och skaldjur.
Fiskdoftande är en smaksättning i Sichuan
där picklade chili ger en syrlig "fiskig" smak.
Serveras med ångkokade lotusbröd.

FLÄSK 03



京醬肉絲

JINGJIANG ROUSI

188:-

"Strimlat fläsk i Pekingsås" är en
av Peking-kökets mest älskade
rätter. Serveras med ångkokade
lotusbröd.

FLÄSK 04



回鍋肉

HUIGUOROU

178:-

Definitionen av husmanskost från Sichuan.
"Huiguo" betyder att fläskside lagats två
gångar. Serveras med vitlöksskott.

FLÄSK 05



小炒肉

XIAOCHAO ROU

178:-

Fläsksida med färsk grön chili. Detta är riktig kinesisk husmanskost!

FLÄSK 06



风沙排骨

FENGSHA PAIGU

168:-

Sandstormens revbensspjäll. Mala och aromatisk kryddning.

FLÄSK 07



干煸肥肠

GANBIAN FEICHANG

178:-

Krispig gristarm

ANKA 01



北京烤鸭

PEKING ANKA

599:-

För två personer. Serveras som två rätter:
Den första, tunna skivor anka lindas i tunna pannkakor och äts med gurka, vårlök och sås.
Den andra, välj att tillreda skrovet som soppa eller wokat med salt och peppar.
Måste beställas minst 24 timmar i förväg.

TOFU 01



麻婆豆腐

MAPO TOFU

158:-

Den mest ikoniska tofurätten. Har sitt ursprung i Chengdu, Sichuans matmecka. Kraftigt smaksatt med sichuanpeppar och chili en kryddning som kallas mala!



TOFU 02



家常豆腐

JIACHANG TOFU

168:-

Husmans-tofu



TOFU 03



豆干蒜苔

DOUGAN SUANTAI

178:-

Wokad pressad tofu med vitlöksskott.



GRÖNT 01



魚香茄子

YUXIANG AUBERGINE

178:-

Yuxiang betyder "fiskdoftande" men rätten är helt utan fisk och skaldjur. Fiskdoftande är en smaksättning i Sichuan där picklade chili ger en syrlig "fiskig" smak.



GRÖNT 02



干煸四季豆

GANBIAN SIIIDOU

168:-

Stekt gröna bönor med inlagd grönkål



TILL MATEN 01



煎餃

POT STICKERS

65:- 6ST

Stekta dumplings med en fyllning av kyckling och kinesisk gräslök.



TILL MATEN 02



水餃

KOKTA DUMPLINGS

80:- 6ST

Välj mellan fläsk, biff eller vegetarisk.



SÖTT 01



湯圓

TANGYUAN

65:- 3ST

Runda bollar av sticky rice-mjöl med fyllning. Ätes mycket under det kinesiska nyåret i södra Kina. Zhima Tangyuan: Fyllning av svart sesam. Liusha Tangyuan: Namnet betyder "Kvicksands" och syftar till den gula färgen som fyllning med ägg ger.

