

RA R·ASIA
RESTAURANT



Kinesiska
Köket



MÅNADENS SPECIAL



红烧肥肠
Hongshao Feichang
Rödbräserad Gristarm
178:-



干煸肥肠
Ganbian Feichang
Krispig Gristarm
178:-

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



FÖRRÄTTER 01



口水鸡

KOUSHUIJI

78:-

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

FÖRRÄTTER 02



白切鸡

BAIQIEJI

78:-

Mild kantonesisk pocherad kyckling.

FÖRRÄTTER 03



牛百叶

NIUBAIYE

88:-

Strimlad komage med örter sichuan-peppar.

FÖRRÄTTER 04



夫妻肺片

FUQIFEIPIAN

88:-

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

FÖRRÄTTER 05



红油藕片

HONGYOU OUPIAN

88:-

Tunna skivor färsk lotusrot med röd olja.

FÖRRÄTTER 06



凉拌金针菇

LIANGBAN JINZHENGU

78:-

"Blandad" sallad, liangban, med enokisvamp och gurka

FÖRRÄTTER 07



东北拉皮

DONGBEI LAPPI

85:-

Breda mungbönssnudlar med sesamsås från nordöstra Kina, Dongbei.

SOPPA 01



西湖牛肉羹

XIHU NIUROUGENG

58:-

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

SOPPA 02



酸辣汤

SUANLA TANG

58:-

Sur och stark soppa.

SOPPA 03



鲜菇火腿鲜贝浓汤

XIANGU HUOTUI
XIANBEI NONGTANG

68:-

Soppa med pilgrimsmusslor,
lagrad skinka och svamp.

SOPPA 04



冰岛海参浓汤

BINGDAO HAISHEN NONGTANG

78:-

Exklusiv soppa på Isländska
sjögurkor.

FISK O SKALDJUR 01



新鲜龙虾

FÄRSK HUMMER

480:-

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

FISK O SKALDJUR 02



扇貝

PILGRIMSMUSSLOR

88:-ST

Ångkokt på sitt skal med glasnudlar och vitlök.

FISK O SKALDJUR 03



四川烤鱼

SICHUAN KAOYU

418:-

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

FISK O SKALDJUR 04



松鼠魚

EKORR-FISK

358:-

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

FISK O SKALDJUR 05



清蒸魚

ÅNGKOKT FÄRSK GÖS

328:-

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

FISK O SKALDJUR 06



沸腾鱼

FEITENG YU

238:-

En bubblande skål med massor av kryddor, chili och sichuanpeppar.

FISK O SKALDJUR 07



酸菜鱼

SUANCAI YU

238:-

Skivor av färsk gösfile med kinesisk surkål och gröna picklade chili.

FISK O SKALDJUR 08



串串虾

CHUANCHUAN XIA

168:-

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

FISK O SKALDJUR 09



干锅虾

GANGUO XIA

168:-

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.

FISK O SKALDjur 10



杏鮑菇蝦球

XINGRAO GU XIAQIU

188:-

Bräserad scampi med kungsmusseron.

MAISKYCKLING 01



香辣仔雞

XIANGLA ZIJI

178:-

Aromastisk och stark kyckling från Sichuan.

MAISKYCKLING 02



小鸡炖蘑菇

XIAOJI DUN MOGU

188:-

Mustig kycklinggryta med svamp från Dongbei i nord östra Kina.

MAISKYCKLING 03



宮保雞丁

GONGBAO KYCKLING

148:-

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.

OXFILE 01



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 02



铁板牛柳

T IEBAN N IULIU

208:-

Oxfile med kungsmusseron på en fräsande järnplatta.

LAMN 01



孜然羊肉

Z IRAN Y ANGROU

188:-

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

LAMN 02



葱爆羊肉

C ONGBAO Y ANGROU

208:-

Lamm med purjolök. Husmanskost från Beijing.

FLÄSK 01



鍋包肉

GUOBAO ROU

158:-

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

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.
Serveras med ångkokade lotusbröd.

FLÄSK 03



京醬肉絲

JINGJIANG ROUSI

178:-

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

FLÄSK 04



東坡肉

DONGPO ROU

45:-

Specialitet från Hangzhou, Alibabas hemstad.
Döpt efter sin uppfinnare Su Dongpo; poet och
gastronom som levde under Song dynastin.
Fyrkantiga kuber av sidfläsk bräseras under
timmar smaksatt med Shaoxing risvin.

FLÄSK 05



回锅肉

HUIGUOROU

178:-

Definitionen av husmanskost från Sichuan. "Huiguo" betyder att fläsksida lagats två gånger. Serveras med vitlöksskott.

FLÄSK 06



小炒肉

XIAOCHAO ROU

178:-

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

FLÄSK 07



风沙排骨

FENGSHA PAIGU

168:-

Sandstormens revbensspjäll. Mala och aromatisk kryddning.

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 wokad med salt och peppar. Måste beställas minst 24 timmar i förväg.

ANKA 02



卷餅香酥鴨

JUANBING XIANGSU ANKA
258:-

Krispig friterad anka med tunna
bröd. Serveras med sås och gurka.

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
158:-

Husmans-tofu

TOFU 03



豆干蒜苔

DOUGAN SUANTAI

158:-

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



蒜蓉菠菜

KINESISK SPENAT MED VITLÖK

158:-

Alla kinesiska måltider har minst en rätt med gröna blad.

GRÖNT 03



鮮菇菜心

CHOY SUM MED SVAMP

178:-

GRÖNT 04



干煸四季豆

GANSCHAN SIJIDOU

158:-

Stekt gröna bönor med inlagd grönkål

TILL MATEN 01



水餃

KOKTA DUMPLINGS

80:- 6ST

Välj mellan fläsk, biff eller vegetarisk.

TILL MATEN 02



煎餃

POT STICKERS

65:- 6ST

Stekta dumplings med en fyllning av kyckling och kinesisk gräslök.

TILL MATEN 03



汤面

TANGMIAN
58:-

酱拌面

JIANGBAN MIAN
58:-

Tangmian: Nudlar i mustig buljong.
Jiangban Mian: Nudlar med sås

SÖTT 01



汤圆

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.

SÖTT 02



冰皮月餅

BINGPI YUEBING

45:- 1ST

Månkakor, yuebing, äts traditionellt på månfestivalen i oktober. Här är den i en mer exklusiv tappning med genomskinligt "fruset" yttre, bingpi.

SÖTT 03



西米露

XIMILU

55:-

Kantonesisk dessert med sago och frukt.