

TE I KANNA 茶

Te serveras i kanna och anpassas till antal i sällskapet.
Priset är per person, så varför inte prova två smaker,
om ni är i ett större sällskap!



81. LUNG JENG CHA

En kraftigare och strävare variant av det berömda kinesisk gröna teet Long Jing från Zhejiang provinsen. Strävheten och den fylliga smaken kommer fram tack vare de långa härliga tebladens fina kvalitet.

82. GUK FA CHA

Krysantemum är lugnande och uppfriskande blömt med honungstoner. Man kan säga att det är ett "kinesiskt kamomillte" och har varit Kinas mest populära örtte i tusentals år. Lugnar sinnet och minskar stressen.



83. MUT LEI FA CHA

Jasmin-te är ett underbart te till mat, därav dess omåttliga popularitet i Kina. Ett friskt, blommigt grönt te vilket förärats med en intensiv doft från äkta jasminblommor.

84. TIE GUAN YIN

Tieguanyin är en mängd kinesiskt oolongte som har sitt ursprung i 1800-talet i Anxi i Fujian-provinsen. Tieguanyin som produceras i olika områden i Anxi har olika gastronomiska egenskaper.

85. POU NEI CHA

Pu'er -te, ofta stavat pu-erh, är ett te inom den grupp av efterfermenterade teer som i Kina kallas svarta. Namnet kommer av Pu'er, den ort i den sydvästliga provinsen Yunnan som är centrum för odling och försäljning av teet. Det tillskrivs positiva hälsoeffekter och är det enda te som vinner på att lagras.

SÖTT 糕点



61. NAAI WONG BAAU

Ångad bulle med söt vaniljkrämfyllning/Custard Buns



64. NO MAI CHI

Varma kokosbollar av klabbigt ris med söt äggfyllning



63. DAAN TAAT

Smördegsbaka fylld med äggkräm

DIP SÅS 酱料



71. ZHONG GUO CU

Kinesisk vinäger



73. WAI PO DIM SUM JIANG

Waipo's dimsum sås



72. LAI JIU JIANG

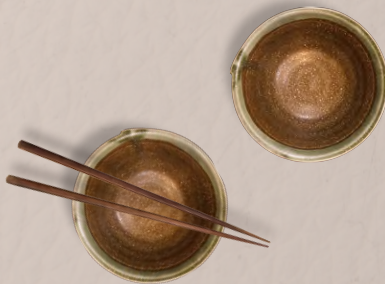
Chilisås



74. LAI JIU YOU

Chiliolja

YUM CHA
BY WAIPO



YUM CHA

Yum Cha är den kantonesiska traditionen av brunch, med Te och Dim Sum. Det är en mycket populär tradition i de kantonesisk-talande regioner i Kina, såsom Guangdong, Guangxi, Hong Kong och Macau.

Yum Cha involverar vanligtvis små portioner ångad, pannstekt och friterade Dim Sum-rätter som är utformade för att ätas gemensamt, tillsammans med varmt Te.



M E N Y

DUMPLINGS 点心



1. CHUNG LOU MO GU GAAU JI 
Dumplings med skogschampinjoner
och tryffel



2. SIU LUNG BAAU
Shanghainese dumplings fyllda
med fläsk, räkor och salladslök



4. FUNG JAAU
Kycklingfötter
med svart bönsås

3. GAI JUK CUNG LOU SIU MAAI
Dumplings med kyckling, shiitake
toppad med hyvlad tryffel



5. GAU CHOI HA GAAU
Dumplings med räkor och gräslök



6. HAK SYUT JYU GAAU ZI
Dumplings med Black Cod och
salladslök, toppad med rom



7. GAU GEI NO MAI GAI SIU MAAI
Klibbigt ris med kyckling och
bambuskott, toppad med gojibär



8. GAI YUK GAAU ZI
Dumplings med kyckling
och shiitakesvamp



10. BO CHOI GAAU JI 
Dumpling med spenat
och vegansk protein



9. SIN JUK GYUN
Rullar med finhackade
räkor och fläskblandning



11. HA GAAU
Dumplings med räkor
och bambusskott



12. HA CHEUNG FAN
Risdeg fylld med räkor



13. DOU SHI PAAI GWAT
Ångade ribs med svart bönsås



14. HUNG SYU GAAU ZI
Dumplings på sötpotatismjöl
med fläsk och shiitake

GRILLAT 烧烤



21. SIU AAP
Grillad anka med
2st Peking dipsåser



22. CHA SIU
Grillfläsk med chasiu sås

RIS / NUDLAR 米/面



32. GAI CHAAU MAI FAN
Wokade risnudlar med kyckling,
shiitakesvamp och böngroddar



31. CHAAU MAI FAN 
Wokade risnudlar med
shiitakesvamp och böngroddar



33. NO MAI GAI
Klibbigt ris med kyckling och
fläsk, inbakat i lotusblad



34. JYU YUK WAN TAN TONG
Wonton deg fylld med fläsk och
schalottenlök, serveras i buljong



35. PEI DAAN SAU YUK JUK
Risgröt med fläsk och fermenterat ankägg



36. NGAU JUK CAAU HO FAN
Wokade risnudlar med nötkött,
shiitakesvamp och böngroddar



37. ZYUL JUK CAAU PAAI FAN
Wokade risnudlar med fläsk,
shiitakesvamp och böngroddar



ÅNGADE BAO 蒸包



41. BAK GING BAAU
Ångat bröd fylld med
anka a la Peking-Style



42. CHA SIU BAAU
Ångand bulle fylld med
grillat fläsk

FRITERAT 炸类



51. WU GOK
Friterat klibbig tarodeg fylld med räkor, fläsk,
shiitakesvamp och morötter



52. JA HA CHEUN GYUN
Vårrullar med räkor, shiitakesvamp
och morötter



53. JA SOU FAN SI CHEUN GYUN 
Vårrullar med shiitakesvampar,
vermicelli, långa bönor och tofu



54. HAM SUI GOK
Friterat klibbig risdeg med
fläsk, shiitakesvamp, räkor
och salladslök