

LUNCHMENY

A. San Bei Ji

Kycklinglårfile som tillagas med 3 olika kryddblandningar; soja, vin, sesamolja, basilika och vitlök

105

B. Jing Jiang Rou Si Fan

Kinesisk bimbimba

Kryddmarinerad fläskfile på kinesiska bönpasta. Serveras på en bädd av ris med marinerade böngroddor, sjögräs, picklade rättikor, strimlad gurka och stekt ägg

115

C. Xiang Gu Dou Fu

Wokad kinesisk svamp med torkad tofu i kinesiskt soyasås, serverad med ris

100

VECKANS SOPPA

Vintermelon med tofu

(veckans soppa och kinesiskt bröd ingår i dagens lunch)

ALLTID PÅ VÅR LUNCH

D. Zheng Long Dian Xin

Waipo's Dim Sum

11 bitar dumplings, serveras med Waipo's egen Dim Sum sås

110

E. Niu Rou Tang Mian

Nudelsoppa med långkokt högrev, tekokt ägg och koriander 🌶️🌶️

128

F. Ji Rou Chao Mian

Stekta Ramennudlar med kyckling och säsongens grönsaker

100

G. Piao Xiang Ya 🌶️

Knaperstekt ankbröst med jordnötsfriterad chilisås, serverad med ris

138

LUNCH MENU

A. San Bei Ji

Chicken fillet cooked with 3 different spice mixtures; soy sauce, wine, sesame oil, basil and garlic

105

B. Jing Jiang Rou Si Fan

Chinese bimbimba

Spicy marinated pork fillet on Chinese bean paste. Served on a bed of rice with marinated bean sprouts, seaweed, pickled radish, shredded cucumber and fried egg

115

C. Xiang Gu Dou Fu

Stir-fried Chinese mushroom with dried tofu in Chinese soy sauce, served with rice

100

SOUP OF THE WEEK

Winter melon with tofu

(soup of the week and Chinese bread are included in the lunch menu)

ALWAYS ON OUR LUNCH MENU

D. Zheng Long Dian Xin

Waipo's Dim Sum

11 pieces of dumplings served with Waipo's Dim Sum sauce

110

E. Niu Rou Tang Mian

Ramen (noodle soup) with American chuck steak, tea boiled egg and coriander 🌶️🌶️

128

F. Ji Rou Chao Mian

Stir-fried Ramen noodles with chicken and seasonal vegetables

100

G. Piao Xiang Ya 🌶️

Crispy duck breast with fried peanut chili sauce, served with rice

138