

## Avsmakningsmeny

## 8 rätter &amp; dessert

1. Zheng Long Dian Xin **G**

3 sorters Dim Sum serveras med Waipos Dimsum sås

2. Jin Si Xia **L**

Gambasräkor med wasabikräm inbakad i friterad sötpotatis

3. You Yu Sha La **L** **!**

Sallad med friterad bläckfisk blandat med chili-fisksås, limejuice och vitlöksmajonäs

4. He Ye Bing - Bao Butaniku **GL** **!**

Kinesiskt bröd (Bao) med bakad sidfläsk, surkål, koriander, chilisås och majonäs

## 5. Jin Yu Dan Juan

Kinesiska äggpankakor fyllda med strimlad kycklingfilé, morötter, paprika, lök och koriander, serveras med en dippsås som innehåller japansk soja, sesamolja, pepparrot, vit- och svartpeppar

6. Hu Pi Jian Jiao **!**

Wokad sivri peppar med vitlök och vinäger

## 7. Cong You Xue Yu

Ångkokt torskrygg med Waipos Cong You sås, som innehåller soja, vitlök, ingefära och gräslök

## 8. Hei Jiao Niu Rou Li

Friterad flankstek i bitar, wokad i svartpepparsås, serveras med King ostronsvamp och friterad vitlök

Valfri Dessert

## Dryckespaket - Asian

## Stort dryckpaket till avsmakningsmenyn

Aperitif - Homare Yuzu, Japan - 8cl

Vitt vin - Dreissigacker Organic Riesling, Tyskland - 10 cl

Rosé vin - Dreissigacker Pino & Co. (ekologiskt), Tyskland - 10 cl

Rött Vin - Stoneleigh Pinot Noir, Nya Zealand - 10 cl

Dessertvin - Umeshu, Kishu Monogatari ST Japan - 6cl

## Avsmakningsmeny

## 8 rätter &amp; dessert

1. Zheng Long Dian Xin **G**

3 sorters Dim Sum serveras med Waipos Dimsum sås

2. Jin Si Xia **L**

Gambasräkor med wasabikräm inbakad i friterad sötpotatis

3. You Yu Sha La **L** **!**

Sallad med friterad bläckfisk blandat med chili-fisksås, limejuice och vitlöksmajonäs

4. He Ye Bing - Bao Butaniku **GL** **!**

Kinesiskt bröd (Bao) med bakad sidfläsk, surkål, koriander, chilisås och majonäs

## 5. Jin Yu Dan Juan

Kinesiska äggpankakor fyllda med strimlad kycklingfilé, morötter, paprika, lök och koriander, serveras med en dippsås som innehåller japansk soja, sesamolja, pepparrot, vit- och svartpeppar

6. Hu Pi Jian Jiao **!**

Wokad sivri peppar med vitlök och vinäger

## 7. Cong You Xue Yu

Ångkokt torskrygg med Waipos Cong You sås, som innehåller soja, vitlök, ingefära och gräslök

## 8. Hei Jiao Niu Rou Li

Friterad flankstek i bitar, wokad i svartpepparsås, serveras med King ostronsvamp och friterad vitlök

Valfri Dessert

## Dryckespaket - Asian

## Stort dryckpaket till avsmakningsmenyn

Aperitif - Homare Yuzu, Japan - 8cl

Vitt vin - Dreissigacker Organic Riesling, Tyskland - 10 cl

Rosé vin - Dreissigacker Pino & Co. (ekologiskt), Tyskland - 10 cl

Rött Vin - Stoneleigh Pinot Noir, Nya Zealand - 10 cl

Dessertvin - Umeshu, Kishu Monogatari ST Japan - 6cl

## Tasting Set Menu

### 8 course dinner & dessert

#### 1. Zheng Long Dian Xin **G**

3 kinds of Dim Sum with Waipos Dimsum sauce

#### 2. Jin Si Xia **L**

Gambas prawns with wasabi cream, baked into fried sweet potatoes

#### 3. You Yu Sha La **L** **!**

Salad with fried calamari mixed with chilli fish sauce, lime juice and garlic mayonnaise

#### 4. He Ye Bing - Bao Butaniku **GL** **!**

Chinese bread (Bao) with baked pork, sauerkraut, coriander, chili sauce and mayonnaise

#### 5. Jin Yu Dan Juan

Chinese egg pancakes stuffed with shredded chicken fillet, carrots, peppers, onion and coriander, served with a dip sauce containing Japanese soy, sesame oil, horseradish, white and black pepper

#### 6. Hu Pi Jian Jiao **!**

Stir-fried Sivri pepper with garlic and vinegar

#### 7. Cong You Xue Yu

Stewed cod with Waipos Cong You sauce containing soy, garlic, ginger and chives

#### 8. Hei Jiao Niu Rou Li

Deep fried beef in pieces, stir-fried in black pepper sauce, served with King oyster mushroom and stir-fried garlic

Optional dessert

### Drink Menu package - Asian

#### Large beverage packages to the tasting menu

Aperitif - Homare Yuzu, Japan - 8cl

White Wine - Dreissigacker Organic Riesling, Germany - 10 cl

Rose Wine - Dreissigacker Pino & Co. (organic), Germany - 10 cl

Red Wine - Stoneleigh Pinot Noir, New Zealand - 10 cl

Dessert Wine - Umeshu, Kishu Monogatari ST Japan - 6cl

## Tasting Set Menu

### 8 course dinner & dessert

#### 1. Zheng Long Dian Xin **G**

3 kinds of Dim Sum with Waipos Dimsum sauce

#### 2. Jin Si Xia **L**

Gambas prawns with wasabi cream, baked into fried sweet potatoes

#### 3. You Yu Sha La **L** **!**

Salad with fried calamari mixed with chilli fish sauce, lime juice and garlic mayonnaise

#### 4. He Ye Bing - Bao Butaniku **GL** **!**

Chinese bread (Bao) with baked pork, sauerkraut, coriander, chili sauce and mayonnaise

#### 5. Jin Yu Dan Juan

Chinese egg pancakes stuffed with shredded chicken fillet, carrots, peppers, onion and coriander, served with a dip sauce containing Japanese soy, sesame oil, horseradish, white and black pepper

#### 6. Hu Pi Jian Jiao **!**

Stir-fried Sivri pepper with garlic and vinegar

#### 7. Cong You Xue Yu

Stewed cod with Waipos Cong You sauce containing soy, garlic, ginger and chives

#### 8. Hei Jiao Niu Rou Li

Deep fried beef in pieces, stir-fried in black pepper sauce, served with King oyster mushroom and stir-fried garlic

Optional dessert

### Drink Menu package - Asian

#### Large beverage packages to the tasting menu

Aperitif - Homare Yuzu, Japan - 8cl

White Wine - Dreissigacker Organic Riesling, Germany - 10 cl

Rose Wine - Dreissigacker Pino & Co. (organic), Germany - 10 cl

Red Wine - Stoneleigh Pinot Noir, New Zealand - 10 cl

Dessert Wine - Umeshu, Kishu Monogatari ST Japan - 6cl