

Avsmakningsmeny

8 rätter & 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. Ya Gan Sha La

Hyvlad ankleverterrine med tamarind och sojagelé,
syrad rödlök, granatäpple och krispig sötpotatis

4. Jin Sha Pai Gu **G**

Friterad revbensspjäll som marinerats i vitlök och chili

5. Wai Po Kou Shui Ji **🌶🌶**

Bakad kycklinglårfile med Waipos chilisås,
som innehåller chiliolja, sesamolja, vinäger och sojasås,
serveras tillsammans med gurka. Serveras kall.

6. Song Lu Yun Tun Tang **GL**

Grillad flank av ibericogris med tryffelwonton i svampbuljong

7. Gan Bian Dou Jiao

Wokad haricots verts med soja och vitlök

8. Huo Guo Fei Niu **🌶**

Kryddstekt flankstek i järnpanna, med glasnudlar,
färska bambuskott och hotpot-sås

Valfri Dessert

Dryckespaket - Asian

Stort dryckpaket till avsmakningsmenyn

Aperitif - Homare Yuzushu, Japan - 6cl

Vitt vin - Dreissigacker Organic Riesling, Tyskland - 10 cl

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

Rött Vin - Valpolicella Ripasso, Italien - 10 cl

Dessertvin - Umeshu (plommonvin), Kishu Monogatari ST Japan - 6cl

Avsmakningsmeny

8 rätter & 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. Ya Gan Sha La

Hyvlad ankleverterrine med tamarind och sojagelé,
syrad rödlök, granatäpple och krispig sötpotatis

4. Jin Sha Pai Gu **G**

Friterad revbensspjäll som marinerats i vitlök och chili

5. Wai Po Kou Shui Ji **🌶🌶**

Bakad kycklinglårfile med Waipos chilisås,
som innehåller chiliolja, sesamolja, vinäger och sojasås,
serveras tillsammans med gurka. Serveras kall.

6. Song Lu Yun Tun Tang **GL**

Grillad flank av ibericogris med tryffelwonton i svampbuljong

7. Gan Bian Dou Jiao

Wokad haricots verts med soja och vitlök

8. Huo Guo Fei Niu **🌶**

Kryddstekt flankstek i järnpanna, med glasnudlar,
färska bambuskott och hotpot-sås

Valfri Dessert

Dryckespaket - Asian

Stort dryckpaket till avsmakningsmenyn

Aperitif - Homare Yuzushu, Japan - 6cl

Vitt vin - Dreissigacker Organic Riesling, Tyskland - 10 cl

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

Rött Vin - Valpolicella Ripasso, Italien - 10 cl

Dessertvin - Umeshu (plommonvin), 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. Ya Gan Sha La

Plated foie gras with tamarind and soya jelly,
soured red onion, pomegranate and crispy sweet potatoes

4. Jin Sha Pai Gu **G**

Deep fried baby back ribs, marinated in garlic and chilli

5. Wai Po Kou Shui Ji **🌶️🌶️**

Baked chicken fillet with Waipo's chilli sauce,
containing chili oil, sesame oil, vinegar and soy sauce,
served together with cucumber. Served cold.

6. Song Lu Yun Tun Tang **GL**

Grilled Pork of iberico, with truffle wonton in mushroom broth

7. Gan Bian Dou Jiao

Stir-fried haricots verts with soy and garlic

8. Huo Guo Fei Niu **🌶️**

Spicy fried beef in a iron pan, with hot pot sauce

Optional dessert

Drink Menu package - Asian

Large beverage packages to the tasting menu

Aperitif - Homare Yuzushu, Japan - 6cl
White Wine - Dreissigacker Organic Riesling, Germany - 10 cl
Red Wine - Stoneleigh Pinot Noir, New Zealand - 10 cl
Red Wine - Valpolicella Ripasso, Italy - 10 cl
Dessert Wine - Umesu (plom wine), 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. Ya Gan Sha La

Plated foie gras with tamarind and soya jelly,
soured red onion, pomegranate and crispy sweet potatoes

4. Jin Sha Pai Gu **G**

Deep fried baby back ribs, marinated in garlic and chilli

5. Wai Po Kou Shui Ji **🌶️🌶️**

Baked chicken fillet with Waipo's chilli sauce,
containing chili oil, sesame oil, vinegar and soy sauce,
served together with cucumber. Served cold.

6. Song Lu Yun Tun Tang **GL**

Grilled Pork of iberico, with truffle wonton in mushroom broth

7. Gan Bian Dou Jiao

Stir-fried haricots verts with soy and garlic

8. Huo Guo Fei Niu **🌶️**

Spicy fried beef in a iron pan, with hot pot sauce

Optional dessert

Drink Menu package - Asian

Large beverage packages to the tasting menu

Aperitif - Homare Yuzushu, Japan - 6cl
White Wine - Dreissigacker Organic Riesling, Germany - 10 cl
Red Wine - Stoneleigh Pinot Noir, New Zealand - 10 cl
Red Wine - Valpolicella Ripasso, Italy - 10 cl
Dessert Wine - Umesu (plom wine), Kishu Monogatari ST Japan - 6cl