



Kvällsmeny för september



Gäller endast på fredagar och lördagar, serveras så man kan dela med andra.
Vi tillagar nylagad mat, det kan ta lite längre tid vid köer. Vi har inga Extra MSG.

FÖRRÄTTER

Små goda rätter

Pinpan 155kr

Kristallkokt majskyckling, omelett, minigurka

Su pinpan (vegetarisk) 155kr

Minigurka, körsbärstomat, omelett,
rättika och munkbönpasta.

Jättegoda frasiga dumplings

Guotie 🌶️ 145kr

4st. Stekta dumplings av egenmalen finsk fläskfärs,
rödrakor och chayote. Serveras med söt chili sås.

Så som dumplings ska smaka.

Huntun tang 125kr

Dumplingsoppa: majkycklingsoppa, ägg,
alger, och salladslök.

4st Dumplings (rödrakor, finsk fläskfärs,
surimi, pärongurka och lök)

Frasiga och söta räkor

Mianbaoxia 🌶️ 145kr

2st. Panko friterade rödrakor (Argentinsk vildfångad).
Serveras med söt chili sås

VÄRRÄTTER

Skaldjursgryta

Haixian doufubao 🌶️ 395kr

Wokade rödrakor, bläckfisk, musslor och tofu i
doubanjiang, söt chilisås. Serveras med ris

Välkänd maträtt som många vill ha mer av.

Mapo doufu 🌶️🌶️🌶️ 260kr

Tofu, svensk nötfärs och färska salladslök, soja,
doubanjiang, Sichuan-peppar. Serveras med ris

Vegetarisk variant av maträtten ovan

Su mapo doufu 🌶️🌶️🌶️ 260kr

(vegansk) Tofu, vegofärs, gröna sojabönor och färska
svampar, soja, doubanjiang, Sichuan-peppar.
Serveras med ris

Qingchao shishu 260kr

(vegansk) Wokade grönsaker, kockens val.
Serveras med ris

Dagens special

Fråga servitören om det.

Vår signaturrätt

Xiangla Feiniu 🌶️ 285kr

Wokat entrecote med torkade chili,
hemgjord chilisås, ostronsås, ingefära,
vitlök, purjolök i doubanjiang.
Serverad med zhimabing och dagens sallad.

En av de mest berömda Sichuan maträtterna

Gongbao jiding 🌶️🌶️ 255kr

Svenska kycklinglårfile med torkade röd chili. Sichuan-
peppar, vitlök, ingefära, salladslök, sojasås, ostronsås,
vinäger och rostade jordnötter. Serveras med ris

En kryddigare och starkare variant av
maträtten ovan

Gongbao jiding 2.0 🌶️🌶️🌶️ 255kr

Svenska kycklinglårfile med torkade röd chili, färsk chili,
Sichuan-peppar, vitlök, ingefära, salladslök,
doubanjiang, sojasås, ostronsås, vinäger och rostade
jordnötter. Serveras med ris

EFTERRÄTTER

Känd efterrätt i kantonköket

Mangguo ximilu (alt. vegansk) 125kr

Mango, tapiokapärllor, grapefrukt, cocosmjölk och
(kondenserad mjölk / honung)

så god att man vill ha mer av

Bingjiling 115kr

Peters glass med färska frukter
Fråga om olika smaker.

Extra: Ris och Bing 20kr: Nudlar 40kr

Vill ni ha lite svagare/starkare, mindre salt, allergi mot något eller inte vill ha viss råvara, meddela servitören vid beställningen.