

## FÅGEL

### **Chili Kyckling 129 kr**

*Bitar av unglyckling friterade med chili och Szechuanpeppar. Här finner ni kycklingen i ett hav av chili, men se upp - risken finns att hela munnen bedövas. Lycka till!*

### **Apelsinkyckling 129 kr**

### **Palatsväktarkyckling 129 kr**

*Kycklinglår och jordnötter.*

## FLÄSK

### **Come Back Fläsk 135 kr**

*Efter kokning av en bit sidfläsk skärs köttet till tunna skivor och friteras/wokas med olika kinesiska såser. För länge sedan, i den kinesiska provinsen Sichuan, tilläts enbart gifta män avnjuta denna maträtt. Frun skulle stå för tillagning och servering. Nuförtiden kan lyckligtvis alla gifta som ogifta, män som kvinnor, avnjuta det dubbellagade köttet.*

### **Sötsur fläskfilé 135 kr**

*En av Kinas mest populära och kända vardagsrätter.*

### **Sandstorms Revbensspjäll 145 kr**

*Rätten lagas med samma krydda som Sandstorms revbensspjäll, dvs. spiskummin. En rätt från den legendariska Sidenvägen.*

### **Fläskstrimlor med färsk sivri 139 kr**

## SKALDJUR

### **Gongbao Räkor 159 kr**

*Räkor tillagade med jodnätter och lök.*

## NÖT

**Oxfile med Champinjoner & babybambuskott 155 kr**

**Vattenkockt Oxfile 149 kr**

*Heta grytan! Här bjuds på udda smaker och en hetta som får det att ryka ur öronen. Populär lagningsteknik i Sichuan provinsen som fascinerande snabbt fått en stor utbredning över hela Kina. Rekommenderad av Aftonbladet och DN.*

## VEGETARISKA

**Mapo Tofu 129 kr**

**Louhan Zhai 125 kr**

*En vegetarisk njutning bestående av blandade grönsaker. Namnet kommer från Lou han, kinesiska munkar, som förbjöds att äta kött och även köttets oljor.*

**Fiskdoftande Aubergine 139 kr**

*Fiskdoftande aubergine med en sötsur, stark smak.*

## STEKTA NUDLAR

**Stekta äggnudlar m. seafood eller kyckling 119 kr**