

## FÅGEL

### **Chili Kyckling 135 kr**

*Bitar av ungkyckling 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 135 kr**

### **Palatsväktarkyckling 135 kr**

*Kycklinglår och jordnötter.*

## FLÄSK

### **Come Back Fläsk 145 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 145 kr**

*En av Kinas mest populära och kända vardagsrätter.*

## SKALDJUR

### **Gongbao Räkor 165 kr**

*Räkor tillagade med jodnätter och lök.*

## NÖT

### **Oxfile med Champinjoner & babybambuskott 165 kr**

### **Vattenkokt Oxfile 155 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 135 kr**

**Louhan Zhai 129 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 145 kr**

*Fiskdoftande aubergine med en sötsur, stark smak.*

**Vegowok med Tofu & grönsaker 125 kr**

**STEKTA NUDLAR**

**Stekta äggnudlar m.kyckling 125 kr**

**Stekta äggnudlar m. oxfile 149 kr**