

FÖRRÄTTER

Dragens Ångkokta Dumplings (6st) 109 kr

Ångkokta Jiao Zi (dumpling) var en av Kejsar Qian Longs (1711- 1799) favoritmellanmål. Qian Long var en av de mest framstående kejsarna i den kinesiska historien. Receptet var länge en kunglig hemlighet. — Vår mest sålda rätt!

Gurka med vitlöksmousse 89 kr

Absoluta favoriträtten i Kina.

General Biff 98 kr

Kokt viff i sojasås och kinesiska kryddor. Serveras kallt..

Gula Böngroddar 99 kr

Böngroddar, tofu, sojapasta och gluten tillsammans kallas de "fyra stora uppfinningar i kinesisk mat". Att dagligen äta denna rätt kan säkert förlänga din livslängd, i alla fall enligt traditionell kinesisk medicin.

5. Parets Biffskivor, (Mycket stark) 99 kr

En av kändaste rätterna i Sichuanköket. För ca åttio år sedan började Guo Chaohua och hans fru Zhan Tianzheng, att tillverka och sälja kryddigt tunna skivor av nötkött, hjärta, tunga, mage och lunga. Paret lyckades med bedriften att gå från att knacka dörr och sälja på gatumarknader till att ha en egen butik kallad "Fu qi fei pian" alltså, parets lungskivor. Förutom att parets rätt är fantastiskt god är man avundsjuk på deras starka kärleksförhållande Namngivet "Att Evigt Återföljas". OBS! Dagens rätt innehåller ingen lunga.

Sichuan Pickle 89 kr

Aptitlig förrätt inlagda grönsaker mm. Smakar bäst med kinesiskt risbrännvin!

Revbensspjäll eller Fläskfilé med Cashewsås 110 kr

Receptet för Cashewsås var en kejsarlig hemlighet. Marinerade revbensspjäll eller fläskfilé grillas i fruktträdsrökt vedugn och direkt till tallriken utan mellanlandning.

Bondens Bönost 79 kr

Hemgjord tofu lagad på traditionellt recept och metoder.

Fem smakers jordnötter 79 kr

Jordnötter kokade med 5 olika kinesiska örter. Bra för hälsa.

Kokta Färska Sojaböner 29 kr

Gratis! (max 1st/bord)

"Tusenårsägg" 99 kr

Obs! speciellt marinerade ägg, vilket "åldrar" dem c:a 1000 år! Effekten är densamma som "naturlig" åldring. Dock tycker ca 80% av västerlänningar inte om sådana ägg. Vågar du

smaka?

Taoyuan Trio 109 kr

Ursprunget till rätten kommer från en av Kinas mest kända romaner "Tre Rikedomar" För ca 2000 år sedan. De legendariska hjältarna Liu (vitt ansikte = färska valnötter), Guan (rött ansikte = paprika) och Zhang (svart ansikte = träöronschamp). Med höga ideal och gemensamma mål träffades de tre hjältarna i en valnötsträdgård under blomningens högsäsong. De svor en högtidlig ed på att vara trogna varann in i döden och drack en rituell skål i Maotai (risvin) sedan drog de ut i krig. Till slut lyckades de skapa ett eget rike som kallades "Västra Shu ??". Tillsammans med de två andra rikedomarna- "Norra Wei???" och "-stra Wu ???" delade de tre hjältarna hela "Mittens Rike". Ni bör alltid äta den här rätten, samt skåla i risvin, innan ni ska göra något tillsammans. Resultatet blir inget bråk och väldigt lyckat!

SPECIALRÄTTER

Oxfile med Guoba 218 kr

Vad är "Guoba"? Ja, ingen gotländsk gubbe i alla fall. Nej det är faktiskt krispigt ris. När kineserna för några tusen år sedan, började koka ris i gryta, fann de längst nere på botten i grytan ett lager av massivt, krispigt kokt ris. "Guoba" var namnet.

"Sandstorms Revbensspjäll" 199 kr

Provinsen Xianjiang i Kinas nordvästra hörn präglas av den väldiga Taklamakanöknen och var under århundraden den viktigaste delen av Sidenvägen. En av de mest kända rätterna från Xinjiang är de här revbensspjällen, Som grillas med spiskummin, en krydda typiskt för regionen. Att äta den här rätten sägs ge en försmak av sandstorm. Tycker ni att det låter konstigt? Prova får ni se!

Genuin Pekinganka 598 kr

En Anka, tre rundor. Första rundan: Ankskinn med kött, Andra Rundan: Ankfil©, Tredje Rundan: Anksoppa. Ingår: vårlök, sojapasta, ca 20st lotuspannkakor, Extra pannkakor kostar 5kr /st.

Guobao Rou 198 kr

Mao Xue Wang 255 kr

Strimlad fläsk med grön paprika 188 kr

FISKRÄTTER

"Ekorrisk" 369 kr

Hel benfri gös (ca 1kg) som friteras med sötsur bönsås, Namnet kommer av att den färdiglagade fisken liknar en ekorre.

Surkåls Fiskfilé 248 kr

Den här rätten är den mest älskade av vår personal! Långt innan kylskåpets födelse var "surkål" en metod för lagring av färska grönsaker i Kina. Gös med surkål för smaksättning passar alldeles utmärkt. Fiskköttet är mört med sopans läckra surhet, lite starkt men inte fett.

Gan Shao hel gös 335 kr

"Gan Shao" betyder "koka" utan vatten, är ett populärt sätt att laga mat i Kina. Istället för vatten används olja. Metoden innebär att kockarna låter den djupfriterade Gösen långsamt sjuda tillsammans med olika såser. Sojabönsåser tills de har absorberats av fisken, därav namnet "Gan" = inkokt. Riktigt smakligt!!

Tofu Fisk 248 kr

FÅGELRÄTTER

Xiang Su Anka 288 kr

Först marineras och kokas ankan med olika ingredienser, för att därefter bakas i ugn. Detta gör att ankan blir mycket mör. Fågelköttet lossnar mycket lätt från benen. Ta tag i ett ben så får ni testa våra kockars kompetens!

Chili Kyckling (med ben) 188 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!

Tre färgers Kyckling 188 kr

Wokad unglyckling med färsk chili – röd, grön och gul.

Palatsväktarkyckling 188 kr

Kycklinglår och jordnötter.

Apelsinkyckling 188 kr

FLÄSK & NÖTRÄTTER

Vattenkokt Oxfilé 219 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.

"Lejonhuvud" 199 kr

Stora kinesiska köttbullar gjorda på fläskfärs fyllda med svart kinesisk svamp och grönsaker. Kallas "lejonhuvud" eftersom de är stora och mjuka. Rör om och se hur de löses upp likt smör. Tillagningen sker på ett speciellt vis: Först en mild frityr följt av ca 15 min ångkokning. Därefter kokas bullarna med blandade såser. Serveras fyra till antalet och kallas också av kineser för "fyra säsongers lyckobullar."

Oxfile med Champinjoner & babybambuskott 219 kr

"Sandstorms Lammstek" (benfri) 225 kr

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

Mei Cai Kou Kött 225 kr

Sidfläsk med mei cai grönsaker och ångkokt bröd. Rätten kommer ursprungligen från delstaten Hui Zhou i södra Kina och har anor från norra Song Dynastin ca 960-1127. När den store poeten Su Dongpo bodde i Hui Zhou uppkallades rätten efter honom.

Fiskdoftande Fläskstrimlor 188 kr

Ingen fiskdoft här! Namnet kommer av att man tidigare ofta brukade laga fisk med samma slags sötsura, starka smak. Här bjuds du på en kombination av mjukt kött och knapriga bambuskott.

Strimlat fläsk med vårlök och bönsås 258 kr

Den här populära huvudstadsrätten påminner mycket om pekinganka. Båda rätterna använder sig av samma söta bönsås och strimlad vårlök, och båda äts genom att köttet rullas i små pankakor eller bröd.

Sötsur fläskfilé 188 kr

En av Kinas mest populära och kända vardagsrätter.

"Myror som klättrar i träd" 185 kr

Wokade glasnudlar ("träden") blandat med fläskfärs ("myrorna").

"Come Back" Fläsk 199 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.

"Mapo Tofu" 185 kr

"Mapo" är legenden om en gammal bondkvinna som levde i Szechuan, Kina. Hon var först med att tillaga tofu med kinesisk taggig ask och chili. "Ma" betyder också bedövning och "po" gumman.

Frasig Gristarm 210 kr

Äckligt? Tvärtom, och även vanlig korv är ju gjord med tarmar!

Tangcu Revbenspjäll 188 kr

SKALDJURSRÄTTER

Säsongens Kammusslor 99 kr

Ångkokta färska norska kammusslor med krossad vitlöksmousse. Minsta beställning 2st.

60. Seafoodgryta Yi Pin 209 kr

"Yi Pin" betyder att känna smak och en riktig smakupplevelse bjuder denna gryta på. Ett varningens ord dock: sörpla försiktigt – denna gryta är extremt varm.

Chao You Yu 199 kr

Wokad bläckfisk med vinäger och chilisås. Den färdiga maträtten liknar sängkläder och har i Kina ett speciellt budskap. Bjuder chefen på denna rätt betyder det att du får sparken – bara att packa ditt pick och pack och gå.

Kryddad Scampi 219 kr

Wokad scampi med het ätbar chili

Gongbao Räkor 210 kr

Räkor tillagade med jodnätter och lök.

VEGETARISKA

Louhan Zhai 179 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 195 kr

Fiskdoftande aubergine med en sötsur, stark smak.

Shanghaikål med Shiitake-svamp 195 kr

Shanghaigrönsaker med shiitake – eller "väldoftande svamp" som den heter på kinesiska – en av Kinas bästa svampsorter.

Grönt på vitt! 165 kr

Wokade grönsaker med tofu.

Hemlagad Tofu 185 kr

En av de vanligaste rätterna på det kinesiska vardagsmatbordet, lagad med bönost (tofu).

Wokade potatisstrimlor med vinäger 128 kr

Typisk husmanskost på landsbygden. Anses sänka blodfettet om man äter det ofta, enligt kinesisk medicin.

Frasiga gröna bönor 195 kr

Obs! Vi använder färska gröna bönor.

Arton Buddha 205 kr

Blandade skogssvampar, wokade till perfektion.

Di San Xian 195 kr

Frasiga Potatisstrimlor 149 kr

GRYTOR

Tofu Gryta 189 kr

För mer än tretusen år sedan uppfann kineserna keramik för dekoration, lagring samt matlagning såklart! Själva lergrytan är sandkeramik som gjorts av kvarts, fältspat, lera .m.. Grytan efterbränns i extremt hög temperatur, detta gör att den får en glaserande yta. Grytan får en isolerande förmåga och behåller värmen. Med dess porösa textur, kan den absorbera och släppa igenom olika blandade smaker. I kinesisk matlagning används keramikgrytan till fiskhuvudsgryta, kycklinggryta, seafoodgryta och revbensspjällsgryta etc.. Ju äldre och anskrämligare själva grytan är, desto bättre smakar rätten!

SNACKS

Hemlagad Månkaka /st 98 kr

Visste ni att den här efterrätten kom till i Kina för 3000 år sedan? Den var ett offer till månguden. Idag är det runt 1,3 miljarder kineser som ärligen äter kakan under månfestivalen, som firas den 15:e dagen i månkalenders åttonde månad. Enligt traditionen är det den tid på året som månen är som fullast. Kakan är för kineser en symbol för återförening, lycka, sötma och lugn. Receptet varierar mellan olika delar i Kina. Våra hemlagade månkaka innehåller mer än ett dussin ingredienser, bl.a. rödbönsmos, sesamfrön, valnötter, jordnötter, solros- och pinjekärnor.

16. Guld & Silver Ångat Bröd / 10 st 99 kr

Vi förbereder en vetedeg på exakt samma sätt som vanligt svenskt bröd, men vi ångkokar istället för att baka i ugnen.

EFTERRÄTTER

"triad ice cream" 95 kr

Friterad banaer m. glass 75 kr

Glass med chokladsås 59 kr

Banasplit 95 kr

Mango kräm 88 kr

Absoluta favoriträtten i Kina.

Cocoglass 88 kr