restaurant China 2

FÖRRÄTTER

Dragens Ångkokta Dumplings (6st) 125 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..

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 kejserlig 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.

Kokta Färska Sojabönor 49 kr
Gratis! (max 1st/bord)

"Tusenårsägg" 99 kr
Obs! speciellt marinerade ägg, vilket "åldrar" dom c:a 1000 år! Effekten är densamma som "naturlig" åldring. Dock tycker ca 80% av västerlänningar inte om sådana ägg. Vågar du smaka?

SPECIALRÄTTER

restaurant China 2

Oxfile med Guoba 228 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 699 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

FISKRÄTTER

"Ekorrfisk" 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 soppans 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!!

Vattenkokt fiskfilé 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! Innehåller Jordnötter

restaurant China 2

Chili Kyckling (med ben) -- OBS Innehåller jordnötter! 199 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!

Tre färgers Kyckling 198 kr
Wokad ungkyckling med färsk chili – röd, grön och gul.

Palatsväktarkyckling 198 kr
Kycklinglår och jordnötter.

Apelsinkyckling 198 kr

FLÄSK & NÖTRÄTTER

Vattenkokt Oxfilé 229 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.

Oxfile med Champinjoner & babybambuskott 229 kr

"Sandstorms Lammstek" (benfri) 235 kr
Rätten lagas med samma krydda som "Sandstorms revbensspjäll", dvs. spiskummin. En rätt från den legendariska "Sidenvägen".

Mei Cai Kou Kött 235 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 198 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 198 kr
En av Kinas mest populära och kända vardagsrätter.

"Myror som klättrar i träd" 195 kr
Wokade glasnudlar ("träden") blandat med fläskfärs ("myrorna").

restaurant China 2

"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" 195 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.

Tangcu Revbenspjäll 198 kr

SKALDJURSRÄTTER

Säsongens Kammusslor 99 kr
Ångkokta färska norska kammusslor med krossad vitlöksmousse. Minsta beställning 2st.

Kryddad Scampi 229 kr
Wokad scampi med het ätbar chili Innehåller Jordnötter

Gongbao Räkor 229 kr
Räkor tillagade med jodnätter och lök.

VEGETARISKA

Louhan Zhai 188 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 199 kr
Fiskdoftande aubergine med en sötsur, stark smak.

Shanghaikål med Shiitake-svamp 199 kr
Shanghaigrönsaker med shiitake – eller "väldoftande svamp" som den heter på kinesiska – en av Kinas bästa svampsorter.

Grönt på vitt! 185 kr
Wokade grönsaker med tofu.

Hemlagad Tofu 195 kr
En av de vanligaste rätterna på det kinesiska vardagsmatbordet, lagad med bönost (tofu).

restaurant China 2

Wokade potatisstrimlor med vinäger 138 kr
Typisk husmanskost på landsbygden. Anses sänka blodfettet om man äter det ofta, enligt kinesisk medicin.

Frasiga gröna bönor 199 kr
Obs! Vi använder färska gröna bönor.

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 årligen 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

Bananasplit 95 kr

Mango kräm 88 kr
Absoluta favoriträtten i Kina.

Chinamisu! 99 kr