



EAT·MARKET

CLASSIC BAO

01. Grillad Sidfläsk 70 kr

*Picklad gurka & rödlök & morötter, sallad,
friterad tofubladd, koriander med bbq sås*

02. FRITeRAD KYCKLING 70 kr

*Picklad gurka & rödlök & morötter, sallad,
friterad tofubladd, koriander med chili-majonäs*

03. Bao VEGAN 70 kr

*Picklad gurka & rödlök & moroter, sallad,
friterad tofubladd, koriander med chili-majonäs*

DIMSUM

04. Mix dimsum korg - 11st 135 kr

*2st räkdumpling
2st xiao long bao (fläsk&kyckling)
2st yao zhu bao (fläsk&skaldjur),
2st kyckling siu mai
2st skogschampinjon dumpling
1st xian zhu juan (fläsk&räkor)*

05. Dimsum Vegan korg - 6st 100 kr

*-Handgjorda daumplings
2st Skogschampinjon
2st Pumpa
2st Fermenterad surkål, tofu och chili*

06. Vegan dumpling SVAMP 70 kr

*4st Skogschampinjondumpling
med tryffel på rismjöl*

07. Vegan dumpling PUMPA 70 kr

*4st Pumpadumpling med rättika,
majs och morötter på rismjöl*



EAT·MARKET

SMÅRÄTTER

08. Friterade kycklingBITAR 4st 70 kr

Krispig kycklinglårfilé med sweetchili sås

09. Krispig Anka 95 kr

Knaperstekt ankbröst med friterade jordnötter i chilisås

10. Sötpotatsspommes 60 kr

serveras med tryffelmajonäs - vegan

11. Ångkokta EdamameBönor 45 kr

serveras med flingsalt

SALLADER

12. LAX SALLAD 85 kr

Lax med avokado, mango, morötter, granatäpple, papaya, vattenkrasse, chili, apelsin- och limesaft

13. Tofu Sallad 75 kr

Mix av skogsöronschampignon med tofu, morötter, papaya, pomelo, vattenkrasse, chili, apelsin- och limesaft, vegansk majonäs

DIP SÅSER

14. siracha chili majonäs vegan 15 kr

15. majonäs med tryffel vegan 25 kr

16. waipo dimsum sås vegan 15 kr

17. chiliolja sås - dimsum vegan 15 kr