

## SMALL DISHES

- 1. Vårrulle (finns även vegetarisk) 89 kr**  
*Spring roll (with vegan option)*
- 2. Gurksallad med vitlök och chili 89 kr**  
*Cucumber salad with chili and garlic*
- 3. Ma La wonton med räkor och kycklingfyllning 89 kr**  
*Tongue-numbing wonton with prawns  
and chicken filling*
- 4. Friterad aubergine med syrlig vitlökssås 89 kr**  
*Fried eggplant with sweet  
garlic sauce*
- 5. Marinerad rättika från sichuan 89 kr**  
*Marinated radish from Sichuan*
- 6. Pekingsoppa - Kryddig soppa med ägg 95 kr**  
*Beijing Soup - Sour spicy soup with egg*
- 6B. Wontonsoppa med räkor och kycklingfyllning 89 kr**  
*Wonton soup with shrimp and  
chicken filling*
- 6C. CharSui - Kantoniskt grillad gris 128 kr**  
*CharSui - Cantonese style bbq-pork*
- 6D. Stekta dumplings med kyckling eller vegetarisk 89 kr**  
*Fried dumplings stuffed with  
chicken or vegetable*
- 6E. Ångkokta räkdumplings 95 kr**  
*Steamed dumplings stuffed with shrimp*
- 6F. Cheung Fun med räkfyllning 95 kr**  
*Dim sum Cheung Fun with shrimp*
- 6G. Skogsöron marinerade i Chinkiang vinäger och chili 89 kr**  
*Black agaric mushrooms  
marinated in Chinkiang vinegar*
- 6H. Tusenårig ägg med färsk tofu 98 kr**  
*Preserved egg with fresh tofu*

## CHICKEN AND BEEF

**8. Friterad kyckling med sötsursås 225 kr**

*Deep-fried chicken with sweet and sour sauce*

**10. Wokad kyckling med Grönsaker och Cashewnötter 229 kr**

*Stir-fried chicken with vegetables and cashew nuts*

**19. Shui Zhu Biff Kryddig Sichuangryta med biff, torkade chili och Sichuanpeppar, toppad med färska koriander 239 kr**

*Spicy Sichuan beef casserole with dried chili and Sichuan pepper, garnished with fresh coriander*

**20. Wokad Oxfilé med koriander, krossade vitlök och färska Chili 288 kr**

*Fried beef fillet in garlic, coriander, and chili*

**22. Wokad biff med svartbönås' 239 kr**

*Fried beef with black bean sauce*

**26. Wokade oxfilé med svartpeppar och vitlök 288 kr**

*Fried beef fillet with black pepper and garlic*

**74. Mapo-Tofu i Sichuangryta med nötfärs (veg alternativ finns) 235 kr**

*Mapo Tofu, Sichuan Style with beef  
(Vegetarian Option Available)*

**77. Torrstekt kyckling med Sichuanpeppar och torkad chili 239 kr**

*Dry-fried chicken with Sichuan pepper and chili*

## DUCK AND PORK

- 15. Pekinganka Aromatisk och krispig Pekinganka serverad med kinesiska pannkakor, färska grönsaker och klassisk anksås 239 kr**

*Crispy Peking duck served with thin Chinese pancakes, fresh vegetables, and a signature duck sauce*

- 17. Knaprig anka med Beijingsås 229 kr**

*Crispy duck with Beijing sauce*

- 18. Wokad ankfilé i Sichuan-stil 279 kr**

*Fried duck fillet in Sichuan-style*

- 27. Maos rödkokta fläsk 239 kr**

*Maos Red-Braised Pork Belly*

- 28. Ångkokat sidfläsk med torkade grönsaker 229 kr**

*Steamed pork belly with dried vegetables*

- 29. Dubbelstekt sidfläsk med chili och Sichuanpeppar 229 kr**

*Double Fried Pork with Sichuan Peppers and Dried Chili*

- 30. Lizhifläsk - sötsurt fläsk i Fujian-stil 239 kr**

*Sweet and sour Litchi Pork, Fujian Style*

- 33. Mixed Grill (Char Siu, Anka och Revbensspjäll med Barbecueås) 239 kr**

*Mixed grill (Charsui, Grilled Duck, and Ribs with Barbecue Sauce)*

## FISH AND SEAFOOD

- 35. Krispiga soft shell jätteräkor med salt och sichuanpeppar 259 kr**  
*Crispy soft shell king prawns with salt and sichuan pepper*
- 37. Wokade scampi med skogsöron och cashewnötter 249 kr**  
*Prawns with black fungus and cashew nuts*
- 39. Kungpo scampi med sötsyrlig sås och jordnötter 255 kr**  
*Kung pao prawns in sweet and acidic sauce with peanuts*
- 43. Shui Zhu Fisk med sichuanpeppar, chili och koriander 255 kr**  
*Shui Zhu Fish with Sichuan peppers, dried chili, and coriander*
- 44. Gryta med havets läckerheter 289 kr**  
*Mixed seafood claypot*
- 46. Kammusslor med glasnudlar och vitlök 338 kr**  
*Scallops with glass noodles and garlic*
- 47. Song Shu - Hel gös med tomatsås Pike perch with tomato-sauce 448 kr**

## VEGETARIAN

**59. Wokade grönsaker med vitlök cashewnötter 225 kr**  
*Mixed vegetables with cashew nuts  
and garlic*

**60. Gryta med tofu och blandade grönsaker 229 kr**  
*Claypot tofu with vegetables*

**61. Kungpao-Tofu med sötsyrlig & vitlök och jordnötter 235 kr**  
*Kung pao Tofu with garlic and  
spicy chili sauce*

**62. Torrstekta blomkol 229 kr**  
*Grilled cauliflower*

**63. Fiskdoftande aubergin med ingefära och sötsurligsås 235 kr**  
*Braised eggplant with garlic and  
chili*

# FORMOSA

寶島飯店 since 1968

## RICE AND NOODLES

**51. Stekt ris med kyckling 225 kr**  
*Chicken fried rice*

**52. Stekt ris med scampi 235 kr**  
*Prawn fried rice*

**53. Nasi Goreng 229 kr**  
*Nasi goreng*

**54. Wokade nudlar med kyckling 229 kr**  
*Chicken fried noodles*

**55. Wokade nudlar med scampi 239 kr**  
*Prawn fried noodles*

**56. Nudelsoppa med biff 229 kr**  
*Noodle soup with beef*

**57. Dandan nudlar i sichuan-stil (grönsaker och saltad fläsk) 229 kr**  
*Dandan noodle soup in Sichuan-style*

**58. Wenzhou nudlar (fläskfärs, vitlök och vinäger) 229 kr**  
*Wenzhou noodles with pork, garlic and vinegar*

## DESSERTS

### TO END THE JOURNEY

**D1. Glass med chockladsås 95 kr**

*Vanilla ice cream with chocolate sauce*

**D3. Friterad banan med syrup och glass 99 kr**

*Deep-fried banana with ice cream*

**D4. Banana split 119 kr**

*Banana split*

**D5. Kokosglass i kokosskal 109 kr**

*Coconut ice cream in coconut shell*

**D6. Mangoglass med cashewnötter 99 kr**

**D7. Tartufo av chokladsmak med hasselnötter 129 kr**

**D8. Friterad fruktmix med vaniljglass 99 kr**

*Mixed deep-fried fruits with ice cream*

# FORMOSA

寶島飯店 since 1968

## COFFEE DRINKS

**Kaffe 48 kr**

*Coffee*

**Dubbel Espresso 59 kr**

*Double Espresso*

**Te (Jasmine/Solros/Oolong/Longjing/ Pu-er) 48 kr**

*Tea (Jasmine/Sunflower/Oolong/Longjing  
/Pu-er)*

**Bailey's Coffee 145 kr**

*Bailey's Coffee*

**Irish Coffee 145 kr**

*Irish Coffee*

**Espresso Martini 145 kr**

*Espresso Martini*

**Hot Shot 95 kr**

*Hot Shot*

**Kaffe Karlsson 145 kr**

*Coffee Karlsson*