



## AVSMAKNINGSMENY

### 5 RÄTTER & DESSERT 418 kr

1. *WAIPO Dimsum: Ett mixat urval av våra hemgjorda dumplings*
2. *Jin Si Xia: Gambasräkor med wasabikräm inbakad i friterad sötpotatis (lite stark)*
3. *Ya Gan Sha La: Hyvlad ankleverterriner med tamarin-sojagelé, syrad rödlök, granatäpple och krispig sötpotatis (lite stark)*
4. *Bao Chao Wu Hua Rou: Klassisk friterad fläksida med Sichuankryddat ris och vitlöksrostad kai lan (lite stark)*
5. *Hei Hu Jiao Niu Rou: Biff med salladslök, svartpeppersås och vattenkrasse (lite stark)*

*Valfri dessert*

*Pris per person, minimum 2 personer*

### 5 VEGANSKA RÄTTER & DESSERT 398 kr

1. *WAIPO Dimsug: Ett mixat urval av våra hemgjorda dumplings (lite stark)*
2. *Gan Bian Dou Jiao: Wokad haricots verts med soja och vitlök*
3. *Waipo Chao Fen Si: Wokade sötpotatis-nudlar med vitlöksblad, spetskål, böngroddar och ägg*
4. *Sichuan la wei Zong he mo gu: Sichuanrostad blandad svamp*
5. *Oumph Mapo Dou Fu: Oumph med kinesisk tofu i chilibönsås*

*Valfri dessert*

*Pris per person, minimum 2 personer*

### Dryckespaket - Lilla 208 kr

*Litet dryckspaket till avsmakningsmenyn*  
*Vitt vin - Stoneleigh Riesling, Nya Zeeland - 10 cl*  
*Rött Vin - Valpolicella Ripasso, Italien - 10 cl*  
*Dessertvin - Moscato d'Asti Castello del Poggio, Italien - 8 cl*

### 8 RÄTTER & DESSERT 528 kr



1. *WAIPO Dimsum: Ett mixat urval av våra hemgjorda dumplings (lite stark)*
2. *Ya Gan Sha La: Hyvlad ankleverterriner med tamarin-sojagelé, syrad rödlök, granatäpple och krispig sötpotatis (lite stark)*
3. *Jin Si Xia: Gambasräkor med wasabikräm inbakad i friterad sötpotatis (lite stark)*
4. *Song lu Yun Tun Tang: Tryffelwonton med grillad flank av ibericogris serveras i svampbuljong*
5. *Bao Chao Wu Hua Rou: Klassisk friterad fläksida med Sichuankryddat ris och vitlöksrostad kai lan (lite stark)*
6. *La Wei Cui Pi Zha Ji: Krispig kycklinglårfile med Sichuanpeppar (lite stark)*
7. *Gan Bian Dou Jiao: Wokad haricots verts med soja och vitlök*
8. *Xin Jiang Yang Rou Chuan: Stekt lammentrecote med spiskummin (Stark)*

*Valfri Dessert*

*Pris per person, minimum 2 personer*

**Dryckespaket - Asian 398 kr**

*Stort dryckpaket till avsmakningsmenyn \* WAIPO REKOMMENDERAR*

- Aperitif - Île Four Yuzu, Japan - 6cl*
- Vitt vin - Stoneleigh Riesling, Nya Zeeland - 10 cl*
- Rött Vin - Stoneleigh Pinot Noir, Nya Zeeland - 10 cl*
- Rött Vin - Valpolicella Ripasso, Italien - 10 cl*
- Dessertvin - Umeshu (plommonvin), Kishu Monogatari ST Japan - 6cl*

**Dryckespaket - Classic 358 kr**

*Stort dryckpaket till avsmakningsmenyn*

- Mousserande Vin - Zonin Prosecco, Italien - 8cl*
- Vitt vin - Stoneleigh Riesling, Nya Zeeland - 10 cl*
- Rött Vin - Stoneleigh Pinot Noir, Nya Zeeland - 10 cl*
- Rött Vin - Valpolicella Ripasso, Italien - 10 cl*
- Dessertvin - Moscato d'Asti Castello del Poggio, Italien - 6 cl*



## NUDELSOPPA

### **61. Ji Rou Tang Mian 175 kr**

*Nudlar med stekt kycklinglårfilé, salladslök, pak choi, groddar och ägg*

### **62. Zhu Rou Tang Mian (lite stark) 180 kr**

*Nudlar med rostad fläskside och kokosmjölk, picklade kål, lime, ägg*

### **63. Hong SHao Niu Rou Tang Mian (stark) 180 kr**

*Nudlar med ångkokt högrev och Sichuanpeppar, sockerärtor, chili, ägg*

### **64. Oumph Su Shi Tang Mian (vegan) 175 kr**

*Nudlar med Oumph och Sichuanpeppar, sockerärtor, chili*

## EAT CLASSIC

### **22. Bao Chao Wu Hua Rou (lite stark) 265 kr**

*Klassisk friterad fläskside med Sichuan kryddat ris och vitlöksrostad kai lan*

### **24. Hei Hu Jiao Niu Rou (lite stark) 295 kr**

*Biff med salladslök, svartpeppersås och vattenkrasse*

## WOKADE NUDLAR

### **73. Waipo Chao Fen S 90 kr**

*Wokade sötpotatis-nudlar med vitlöksblad, spetskål, böngroddar och ägg*

### **74. Waipo Chao Mian 90 kr**

*Wokade kinesiskt ramen med vitlöksblad, spetskål, böngroddar och ägg*

## WAIPO'S PEKING ANKA

### **75. Peking Feng Wei Kao Ya -Förbeställning 2 dagar innan 1050 kr**

*Hel Pekinganka med Ångade pannkakor, hoisinsås, sesamgurka, salladslök och ingefära.  
Serveras tillsammans med soppa*



## DESSERT

### **81. Xiang Jiao Bing 95 kr**

*Friterad banan med mandel, ekologisk vaniljglass, frukt och sirap*

### **82. Nai You Qiao Ke Li 45 kr**

*Chokladpralin - Karamell och ingefära*

### **83. Kao Tian Tao 95 kr**

*Rostad persika med citrongräs och ingefära, hallonsorbet, persika sorbet, rostad mandelkaka och pistage*

### **84. Ciao Ke Li Pai 95 kr**

*Choklad ganachepaj med jordgubbar, yuzu, sake, sichuanpepparglass och vit choklad*

### **85. Cha Xiang Feng Li 95 kr**

*Tekryddad och bakad ananas med kokosorbet, rostad kokos och limeblad*

### **86. San Se Bing 85 kr**

*Tre sorter av sorbet - Persika, Sichuanpeppar, Hallon*