



AVSMAKNINGSMENY

5 RÄTTER & DESSERT 368 kr

1. Zheng Long Dian Xin: 3 sorters Dim Sum serveras med Waipos Dimsum sås
2. Jin Si Xia: Gambasräkor med wasabikräm inbakad i friterad sötpotatis
3. Song Lu Yun Tun Tang: Grillad flank av ibericogris med tryffelwonton i svampbuljong
4. Gan Bian Dou Jiao: Wokad haricots verts med soja och vitlök
5. Huo Guo Fei Niu: Kryddstekt flankstek i järnpanna, med glasnudllar, färska bambuskott och hotpot-sås (stark)

Valfri dessert

Pris per person, minimum 2 personer

5 VEGETARISKA RÄTTER & DESSERT 358 kr

1. Su Jiao Zi G: Vegetariska dumplings med grönsaker, serveras med Waipos Dimsum sås
2. Gan Bian Dou Jiao: Wokad haricots verts med soja och vitlök
3. Bai Yu Cai Xin: Wokad pak-choi med kinesisk Xiang Gu svamp i sojasås
4. Hu Pi Jian Jiao: Wokad sivri peppar med vitlök och vinäger (lite stark)
5. Mapo Dou Fu: Kinesisk tofu i chilibönsås (stark)

Valfri dessert

Pris per person, minimum 2 personer

8 RÄTTER & DESSERT 458 kr

1. Zheng Long Dian Xin: 3 sorters Dim Sum serveras med Waipos Dimsum sås
2. Jin Si Xia: Gambasräkor med wasabikräm inbakad i friterad sötpotatis
3. Ya Gan Sha La: Hyvlad ankleverterrine med tamarind och sojagelé, syrad rödlök, granatäpple och krispig sötpotatis
4. Jin Sha Pai Gu: Friterad revbensspjäll som marinerats i vitlök och chili



5. *Wai Po Kou Shui Ji: Bakad kycklinglårfile med Waipos chilisås, som innehåller chiliolja, sesamolja, vinäger och sojasås, serveras tillsammans med gurka. Serveras kall. Mycket stark.*

6. *Song Lu Yun Tun Tang: Grillad flank av Ibericogris med tryffelwonton i svampbuljong*

7. *Gan Bian Dou Jiao: Wokad haricots verts med soja och vitlök*

8. *Huo Guo Fei Niu: Kryddstekt flankstek i järnpanna, med glasnudllar, färska bambuskott och hotpot-sås. Stark.*

Valfri Dessert

Pris per person, minimum 2 personer

FISK OCH SKALDJUR

11. Jin Si Xia 105 kr

Gambasräkor med wasabikräm inbakad i friterad sötpotatis

12. Mang Guo Shan Bei 105 kr

Grillade pilgrimsmusslor med syrad mango och gurka, soyasmörsås och lökcreme

13. Zha Zhu Sheng 85 kr

Friterade tofurullar med räkor, fläsk, öronsvamp och grönsaker

14. Cong You Xue Yu 140 kr

Ångkokt torskrygg med Waipos Cong You sås, som innehåller soja, vitlök, ingefära och gräslök



KÖTT

21. Huo Guo Fei Niu (Stark) 105 kr

Kryddstekt flankstek i järnpanna, med glasnudllar, färska bambuskott och hotpot-sås

22. Jin Sha Pai Gu 105 kr

Friterad revbensspjäll som marinerats i vitlök och chili

23. Zi Ran Yang Pai (lite stark) 115 kr

Knaperstekt lammracks med minipotatis och friterad jordnöt- och chilisås

24. He Ye Bing - Bao Butaniku 105 kr

Kinesiskt bröd (Bao) med bakad sidfläsk, surkål, koriander, chilisås och majonnäs

FÅGEL

31. Ya Gan Sha La 115 kr

Hyvlad ankleverterriner med tamarind och sojagelé, syrad rödlök, granatäpple och krispig sötpotatis

32. Piao Xiang Ya (stark) 105 kr

Knaperstekt ankbröst med friterade jordnötter och chilisås

33. Xiang Su Ji Pai 95 kr

Friterade kycklinglårfileer med Teriyakisås och långbönor

34. Wai Po Kou Shui Ji (mycket stark) 95 kr

Bakad kycklinglårfile med Waipos chilisås, som innehåller chiliolja, sesamolja, vinäger och sojasås, serveras tillsammans med gurka. Serveras kall



VEGETARISKT

41. Hu Pi Jian Jiao (lite stark) 75 kr

Wokad sivri peppar med vitlök och vinäger

42. Mapo Dou Fu (stark) 85 kr

Kinesisk tofu i chilibönsås

43. San Wei Mo Gu 95 kr

Friterad svampmix, serveras med Waipo's egen majonäs och havssalt

44. Bai Yu Cai Xin 95 kr

Wokad pakchoi och Xianggu svamp i sojasås

45. Gan Bian Dou Jiao 85 kr

Wokad haricots verts med soja och vitlök

46. Su Jiao Zi 65 kr

4st vegetariska dumplings fyllda med grönsaker, serveras med Waipos Dimsum sås

SOPPA

51. Suan La Tang (lite stark) 75 kr

Pekingsoppa med tofu och strimlad kycklingfilé

52. Song Lu Yun Tun Tang 115 kr

Grillad flank av ibericogris med tryffelwonton i svampbuljong



RIS OCH NUDLAR

61. Waipo Chao Mian 75 kr

Wokad kinesiskt ramen med vitlöksblad, spetskål, böngroddar och ägg

62. Waipo Chao Fen Si 75 kr

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

63. Waipo Chao Fan 55 kr

Stekt ris med morot, bönor och ägg

64. Bai Mi Fan 35 kr

Ångkokt ris

DIM SUM

D1. Xia Jiao 65 kr

4st klassiska räkdumplings på rismjöl

D2. Ji Rou Shao Mai 58 kr

4st kyckling dumplings

D3. Xiao Long Bao 65 kr

4st fläskfärsdumplings (utan fond)

D4. Ji Rou Bao 55 kr

2st kinesiska bröd med kycklingfyllning

D5. Xian Zhu Juan 69 kr

3st tofurullar med räkor, fläsk och grönsaker

D6. Nuo Mi Ji 65 kr

Sticky rice med kyckling, inlindad i lotusblad

D7. Jiu Cai Xia Jiao 65 kr

3st räkdumplings med Chinese leek

D8. Cha Shao Bao 55 kr

2st kinesiska bröd, fylld med BBQ-fläsk

D9. Yao Zhu Bao 55 kr

4st. Fläsk, räkor och koriander



D10. Nuo Mi Ci 55 kr

4st varma kokosbollar gjorda på sticky rice

D11. Xian Xia Zheng Fen Guo 65 kr

3st räkdumplings med koriander

D12. Nuo Mi Zheng Hua Juan 69 kr

2st kinesiska bröd med sticky rice, fläsk & torkade räkor

D13. Su Jiao Zi 65 kr

4st vegetariska dumplings fyllda med grönsaker

Begreppet Dimsum är en Kantonesisk fras, och betyder "rör vid ditt hjärta"

Dimsum är en traditionell kinesisk rätt,

som serveras i småbitar, och påminner om de spanska serveringen vid namn "tapas".

De små godbitarna har många olika smaker och innehåll, och serveras tillsammans med en sås/soja.

Vi har satt ihop ett brett urval av många härliga smaker o varianter!

DESSERT

Waipo Bing Qi Ling 85 kr

Vår egen glass i 3 smaker: Sesam, grönt te och röda bönor

Xiang Jiao Bing 85 kr

Friterad banan med mandel, ekologisk vaniljglass, frukt och sirap

Mango Bing Qi Ling 75 kr

Mangosorbet med frukt

Yang Zhi Jin Lao 85 kr

Pannacotta med sagogryn (runda geleaktiga mjuka gryn av stärkelse från palmmärg eller potatis), mangosås, vaniljglass och litchifrukt

Mochi Glass 85 kr

Klibbiga och fluffiga risbollar, fyllda med glass i olika smaker