



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

Te kryddad och bakad annans med kokossorbet, rostad kokos och limeblad

Tre sorters sorbet.



Pris per person, minst två personer

Dryckespaket - Lilla 208 kr

Litet dryckpaket 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 anleverterrine 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 kycklinglårfile, salladslök, pak choi, groddar och ägg

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

Nudlar med rostad fläksida och kokosmjölk, picklade kål, lime, ägg

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

Nudlar med ångkokt högrev och Sichuanpeppar, sockerärter, chili, ägg

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

Nudlar med Oumph och Sichuanpeppar, sockerärter, chili

EAT CLASSIC

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

Klassisk friterad fläksida 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

Halv **90 kr**

Hel **175 kr**

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

74. Waipo Chao Mian

Halv **90 kr**

Hel **175 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