



AVSMAKNINGSMENY

5 rätter & dessert 418 kr

1. WAIPO Dimsum

Ett mixat urval av våra hemgjorda dumplings

2. Jin Si Xia (lite stark)

Gambasräkor med wasabikräm inbakad i friterad sötpotatis

3. Ya Gan Sha La G (lite stark)

Hyvlad ankleverterriner med tamarin-sojagelé, syrad rödlök, granatäpple och krispig sötpotatis

4. Bao Chao Wu Hua Rou (lite stark)

Klassisk friterad fläksida med Sichuan kryddat ris och vitlöksrostad kai lan

5. Hei Hu Jiao Niu Rou (lite stark)

Biff med salladslök, svartpeppersås och vattenkrasse

Valfri dessert.

Pris per person, minst två 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 och ägg

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

Valfri dessert.

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 (lite stark)*

Ett mixat urval av våra hemgjorda dumplings

2. *Ya Gan Sha La (lite stark)*

Hyvlad ankleverterriner med tamarin-sojagelé, syrad rödlök, granatäpple och krispig sötpotatis

3. *Jin Si Xia (lite stark)*

Gambasräkor med wasabikräm inbakad i friterad sötpotatis

4. *Song lu Yun Tun Tang*

Tryffelwonton med grillad flank av ibericogris serveras i svampbuljong

5. *Bao Chao Wu Hua Rou (lite stark)*

Klassisk friterad fläskside med Sichuankryddat ris och vitlöksrostad kai lan

6. *La Wei Cui Pi Zha Ji (lite stark)*

Krispig kycklinglårfile med Sichuanpeppar

7. *Gan Bian Dou Jiao*

Wokad haricots verts med soja och vitlök

8. *Xin Jiang Yang Rou Chuan (stark)*

Stekt lammentrecote med spiskummin

Valfri dessert.

Pris per person, minst två 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

ASIAN TAPAS

Vi har satt ihop ett urval av flera smaker o varianter, alla handgjorda i vårt eget kök!

Dimsum är en traditionell kinesisk rätt, som serveras i småbitar, och påminner om de spanska serveringen vid namn "tapas". Begreppet Dimsum är en Kantonisk fras, och betyder "rör vid ditt hjärta".

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

FISK OCH SKALDJUR

11. Jin Si Xia (lite stark) 115 kr

Gambasräkor med wasabikräm inbakad i friterad sötpotatis

12. Duo Jiao Ao Dai (lite stark) 115 kr

Halstrade kammusslor med asiatisk fisk-böns-pasta och aubergine

13. Zha Xia 125 kr

Friterade räkor med sesam majonnäs

14. san wen Yu sheng yu pian 125 kr

Lax ?tataki? med wasabi och forellrom



KÖTT

21. Xin Jiang Yang Rou Chuan (Stark) 125 kr

Stekt lammentrecote med spiskummin

22. Bao Chao Wu Hua Rou (lite stark) 115 kr

Klassisk friterad fläksida med Sichuan kryddat ris och vitlöksrostad kai lan

23. Sichuan Feng Wei Niu Rou Ta Ta 145 kr

Oxtartar med jordnötter, sesamolja, syrad chili och sojagravad äggula

24. Hei Hu Jiao Niu Rou (lite stark) 145 kr

Biff med salladslök, svartpeppersås och vattenkrasse

FÅGEL

32. Piao Xiang Ya (lite stark) 115 kr

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

33. Xiang La Kou Shui Ji (stark) 105 kr

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

34. La Wei Cui Pi Zha Ji (lite stark) 115 kr

Krispig kycklinglårfile med Sichuanpeppar

35. Ya Gan Sha La (lite stark) 135 kr

Hyvlad ankleverterrine med tamarin-sojagelé, syrad rödlök, granatäpple och krispig sötpotatis



VEGETARISKT

- 41. Hu Pi Jian Jiao (mycket stark) 80 kr**
Wokad sivri peppar med vitlök och vinäger
- 42. Oumph Mapo Dou Fu (stark) 95 kr**
Oumph med Kinesisk tofu i chilibönsås
- 43. Gan Bian Dou Jiao 85 kr**
Wokad haricots verts med soja och vitlök
- 44. Qing Zheng Ji Jie Shu Cai 80 kr**
Ångad mixesallad av säsongens skörd
- 45. Sichuan la wei Zong he mo gu 95 kr**
Sichuanrostad blandad svamp

SOPPA

- 46. Song lu Yun Tun Tang 125 kr**
Tryffelwonton med grillad flank av ibericogris serveras i svampbuljong

RIS OCH TILLBEHÖR

- 51. Bai Mi Fan 25 kr**
Ångkokt ris
- 52. Dan Dian Zhan Jiang 25 kr**
Extra dippsås



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, sockerärtor, chili, ägg

64. Oumph Su Shi Tang Mian 175 kr

Nudlar med Oumph och Sichuanpeppar, sockerärtor, chili (vegan)

*** Går att få med glutenfria nudlar**

EAT CLASSIC

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

Klassisk friterad fläksida med Sichuan kryddat ris och vitlöksrostad kai lan

72. Hei Hu Jiao Niu Rou (lite stark) 295 kr

Biff med salladslök, svartpeppersås och vattenkrasse

WOKADE NUDLAR

73. Waipo Chao Fen Si 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 PEKINGANKA

91. 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*



DUMPLINGS

DIM SUM

Vi har satt ihop ett urval av flera smaker o varianter, alla handgjorda i vårt eget kök!

Dimsum är en traditionell kinesisk rätt, som serveras i småbitar, och påminner om de spanska serveringen vid namn "tapas".

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

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

D1. Xia Jiao 95 kr

4st klassiska räkdumplings på rismjöl

D2. Ji Rou Shao Mai 85 kr

4st kyckling dumplings

D3. Zhu Rou Jiao Zi 85 kr

4st fläskdumplings med Sichuanpeppar på rismjöl

D4. Sen Lin Mo Gu Jiao Zi 95 kr

4st skogschampinjoner med tryffel på rismjöl (vegan)

D5. Nan Gua Jiao Zi (lite stark) 85 kr

4st pumpadumplings med citrongräs och ingefära på rismjöl (vegan)

D6. Xiao Long Bao 85 kr

4st dumplings med fermenterad surkål, tofu och chili på vetemjöl (vegan)

D7. Wu Fu Lin Men Dimsum 120 kr

Fem bitar av ovanstående hemgjorda dumplings

Wu fu lin men betyder GOTT LIV.



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