



## 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 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.*

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 (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 fläksida med 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 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**

*Knaperstekt ankbröst med friterade jordnötter och chilisås*

**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 mixsallad 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 kycklinglårfilé, 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 175 kr

*Nudlar med Oumph och Sichuanpeppar, sockerärter, 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

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 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 Kantonesisks 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*