



AVSMAKNINGSMENY

8 RÄTTER & DESSERT

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



DESSERT

Waipo Bing Qi Ling

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

Xiang Jiao Bing

Friterad banan med mandel, ekologisk vaniljglass, frukt och sirap

Mango Bing Qi Ling

Mangosorbet med frukt

Yang Zhi Jin Lao

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

Mochi Glass

Klibbiga och fluffiga risbollar, fyllda med glass i olika smaker