

TRADITIONELLA KINESISKA RÄTTER

**Alla stjärnmarkerade maträtter är restaurangens specialiteter som, vad vi vet, kan vara lite svåra att hitta i andra ställen.*

 Lite stark,   Stark,    Mycket stark. Går att anpassa efter behov.

***A1. Familjelycka i fågelboet** **219:-**

Wokad mix med oxfilé, kycklingfilé, tigerräkor, anka och grönsaker i fågelbo. ”Boet” är gjord av friterade potatisstrimlor. Tanken med maträtten är önskningar om mycket glädje och lycka till familjen.

A2. Jättescampi i vitlökssås (med skal) **199:-**

Rätten är känd för sin rika vitlökssmak som kombineras med sås och olika kryddor.

A3. Huiguorou (sidfläsk i chili) **189:-**

Tycker man om starka Sichuan maträtter är hui guo rou ett måste att testa på.

Maträtten är väldigt populär i provinsen Sichuan. Maträtten består av en bit sidfläsk som skärs till tunna skivor och sedan wocas med olika kinesiska såser.

A4. Tre färgers kyckling **185:-**

En smakfull rätt som kombinerar saftiga bitar från kycklingklubbor med chili och paprika i röd, grön och/eller gul färg (beror på tillgänglighet). Köttet marinerar i en smakrik blandning av olika ingredienser.

A5. Chili-kyckling **189:-**

Kycklingklubbor skurna i små bitar används och marinerar med olika ingredienser.

Rätten är känd för sin intensiva hetta och kryddighet. Den tillagas med generösa mängder torkad röd chili och Sichuan-peppar, vilket ger en karakteristisk kryddighet och en speciell, lätt bedövande känsla på tungan.

A6. Tangcu revbensspjäll **179:-**

Friterad revbensspjäll i en sås med socker och vinäger som huvudingrediens (finns sötstark alternativ). På kinesiska betyder ”att äta vinäger” att vara avundsjuk.

A7. Tangu kyckling **189:-**

Rätten erbjuder en balans mellan sötma från socker och syrlighet från vinäger.

Kycklingen är krispig och saftig medan såsen tillför en djup smak.

A8. Vattenkokt oxfilé **209:-**

Oxfilé i skivor som tillagas med mycket starka ingredienser, främst chili och peppar från Sichuan. Maträtten, som är väldigt populär i Kina, kokas långsamt tillsammans med vatten och de starka ingredienserna för att få mer smak, en anledning till namnet.

A9. Vattenkokt kycklingfilé **195:-**

Kycklingfilé i skivor som tillagas med mycket starka ingredienser, främst chili och peppar från Sichuan.

A10. Vattenkokt fisk **195:-**

Fisk som tillagas med mycket starka ingredienser, främst chili och peppar från Sichuan.

A11. Luohan zhai **175:-**

En vegetarisk maträtt med en blandning bestående av olika grönsaker och tofu. Den är också en symbolisk maträtt som familjelycka. Maträtten var från början tillagad för munkar men som senare med tiden blivit alltmer populärare bland övriga invånare i Kina.

A12. Xiang su anka (halv, beställ 2 timmar i förväg) **299:-**

En populär kinesisk maträtt som kombinerar möra ankbitar med en perfekt krispig yta.

Ankköttet finfördelas till små bitar för att marinera med olika ingredienser. Sedan formas köttet till nya bitar och friteras.

A14. Fiskdoftade fläskstrimlor (söt, sur, stark) **189:-**

En av de mest älskade rätterna i Sichuanköket. Trots namnet innehåller rätten ingen fisk, utan hemligheten ligger i den unika kombinationen av aromatiska smaker som traditionellt används för att tillaga fisk. Tunna, saftiga strimlor av fläskkött wocas tillsammans med krispiga grönsaker.

A15. Hemlagad Tofu 🍴🍴 **175:-**

En älskad kinesisk maträtt som förenar mjuk tofu med smakrika såser och färska grönsaker.

A17. Mapo Tofu (Med kött eller vegetarisk) 🍴🍴 **175:-**

En av de populäraste maträtterna i Sichuan. Namnet Ma po är legenden om en gammal bondkvinna som levde i Sichuan. Hon var först med att tillaga tofu med kinesisk taggig ask och chili. "Ma" betyder också bedövning och "po", gumma.

***A18. Anka i fågelboet** **209:-**

Ankkött tillagad med specialsås och läggs in i fågelboet.

A19. Bräckt jättescampi med salt & peppar (med skal) **199:-**

En maträtt känd för sin krispiga yta och aromatiska smak.

A20. Gan chao entrecote 🍴🍴 **189:-**

En smakfull rätt som kombinerar mör, saftig strimlad/skivad nötkött med färska grönsaker i en läcker och kryddig sås.

A21. Vattenkokt entrecote 🍴🍴🍴 **199:-**

Tunna kött i skivor som tillagas med mycket starka ingredienser från Sichuan.

***A23. Shao rou (söt, sur, stark)** 🍴 **189:-**

Sidfläsk kokas med olika ingredienser. Sedan friteras och kombineras med en hemlagad söt och stark sås.

***A24. Xiao xiang ji (sötstark)** 🍴 **189:-**

Kycklingen strimlas och marineras med olika ingredienser. Sedan friteras den och wocas tillsammans med en hemlagad söt och stark sås.

A25. Anka med kinesisk plommonsås **195:-**

En rätt som kombinerar ankkött och broccoli med syrlig och söt plommonsås.

A27. Tangu fisk **189:-**

Friterad fisk i en sås med socker och vinäger som huvudingrediens (finns sötstark alternativ).

Fågelboets Erbjudande

AA. Middag för en person

Friterad fläskfilé med sötsur sås

Friterad tigerräkor med sötsur sås

Wokad kyckling med cashewnötter

Wokad biff Szechuan 🍲 🍲

169:-

BB. Middag för två personer

Vårrulle eller kycklingsoppa

Friterad scampi med sötsur sås

Oxfile Szechuan 🍲 🍲

520:-

CC. Middag för fyra personer

Vårrulle eller pekingsoppa 🍲 🍲

Friterad scampi med sötsur sås

Wokad anka med kinesisk svamp

Wokad kycklingfilé med cashewnötter

Wokad oxfile med svartpeppar 🍲

959:-

FÖRRÄTTER

- | | | |
|-----|---|------|
| 1. | Fågelboets ångkokta/stekta dumplings 8 st | 98:- |
| 2. | Gurka med vitlökssås  | 69:- |
| 3. | Vegetariska vårrullar eller med kött (en stor)* | 65:- |
| 4. | Pekingsoppa   | 65:- |
| 5. | Wonton-soppa (räkfyllning) | 85:- |
| 6. | Kyckling med grönsakssoppa | 65:- |
| 8. | Thailändsk Tomyam   | 75:- |
| 9. | Kycklingspett i jordnötssås | 85:- |
| 10. | Tigerräkorspett i jordnötssås | 89:- |
| 11. | Räkchips | 39:- |

KYCKLING

- | | | |
|-----|---|-------|
| 20. | Friterad kycklingfilé med sötsur sås | 165:- |
| 21. | Wokad kycklingfilé Szechuan special   | 175:- |
| 22. | Wokad kycklingfilé med grönsaker & cashewnötter | 179:- |
| 23. | Wokad kycklingfilé med ananas | 175:- |
| 24. | Wokad kycklingfilé med grönsaker i grön currysås | 179:- |
| 25. | Kycklingspett i jordnötssås  | 179:- |
| 27. | Wokad kyckling med thai röd curry   | 179:- |
| 28. | Wokad kyckling Gong bao (med jordnötter)   | 179:- |
| 29. | Tori Teryaki (med grönsaker i teriyakisås) | 175:- |

BIFF

30. Wokad biff Szechuan special 🌶️ 🌶️	185:-
31. Wokad oxfilé med broccoli	219:-
32. Wokad biff med lök och purjolök	185:-
34. Wokad biff med bambuskott	185:-
*35. Wokad oxfilé med svartpeppar 🌶️	219:-
36. Wokad oxfilé Szechuan 🌶️ 🌶️	219:-
38. Frasiga biffstrimlor med vitlök (söt, sur, stark) 🌶️	189:-
42. Yakiniku	195:-



FLÄSK

50. Friterad fläskfilé med sötsur sås	169:-
51. Wokad fläsk Szechuan special 🍲 🍲	175:-
52. Friterad fläsk (kanton style) 🍲	189:-
53. Wokad fläsk med thai curry 🍲 🍲	175:-
54. Wokad fläsk med bambuskott och champinjoner	175:-

SKALDJUR/SEAFOOD

60. Friterad tigerräkor med sötsur sås	179:-
61. Wokad tigerräkor med cashewnötter i fågelbo*	209:-
62. Wokad tigerräkor med broccoli	189:-
63. Wokad tigerräkor Szechuan special 🍲 🍲	189:-
64. Wokad tigerräkor med paprika och sojaböner	185:-
65. Wokad tigerräkor med grönsaker *	209:-
66. Wokad tigerräkor med thai röd curry 🍲 🍲	189:-
68. Bläckfisk med Szechuan special 🍲 🍲	189:-

ANKA

70. Wokad anka med kinesisk svamp	189:-
71. Wokad anka med grönsaker i Szechuansås 🍲 🍲	189:-
72. Friterad anka med ananas	189:-
73. Wokad anka med BBQ* 🍲 🍲	209:-
74. Peking Anka	195:-

DIVERSE RÄTTER

80. Stekt ris med kyckling eller räkor	159:-
83. Nasigoreng	169:-
(stekta ris med curry, räkor, biff och kyckling)	
86. Stekta äggnudlar med kyckling eller räkor	165:-
87. Stekta äggnudlar med curry, räkor, biff och kyckling	165:-
88. Stekta risnudlar med kyckling eller räkor	165:-
91. Mee Goreng 🍲	169:-
(stekta nudlar med räkor och kyckling i sweet chilisås)	

EFTERRÄTTER

100. Friterad banan med glass	65:-
101. Friterad glass med mangosås	89:-
102. Friterad ananas med glass	59:-
103. Vaniljglass med chokladsås	55:-
104. Bananasplit	105:-

EXTRA PRIS

110. Ris	25:-	113. Minivårrullar	8:-/st
111. Sötsur sås	15:-	114. Sojasås	10:-
112. Sötstark sås	20:-	115. Jordnötssås	20:-
116. Stekta nudlar/ris istället för ris			50:-