



# Förrätter

## Appetizer 前餐

- |     |  |       |     |  |       |
|-----|--|-------|-----|--|-------|
| 1.  | <i>Vårrullar (Räkor eller Vegetariska)</i><br><i>Spring Rolls (Shrimps or Vegetables)</i><br>小春卷     | 79:-  | 7.  | <i>Dumplings</i><br><i>Dumplings</i><br>煎饺   | 79:-  |
| 1A. | <i>Stor Hemlagad Vårrulle (Köttfärs)</i><br><i>Big Homemade Springroll (Minced meat)</i><br>大春卷      | 89:-  | 8.  | <i>Räkchips</i><br><i>Shrimp Crackers</i><br>虾片  | 39:-  |
| 2.  | <i>Grillade Jätteräkor med Vitlöksmör</i><br><i>Grilled King Prawns with Garlicbutter</i><br>蒜蓉焗虾    | 103:- | 9B. | <i>Grillspett med Oxfile &amp; Jordnötssås</i><br><i>Fillet of Beef Satay with Peanut Sauce</i><br>沙爹牛肉串 | 95:-  |
| 3.  | <i>Grillade Pilgrimsusslor med Chilipeppar</i><br><i>Grilled Scallops with Chilli Pepper</i><br>香煎带子 | 113:- | 9C. | <i>Grillspett med Kyckling &amp; Jordnötssås</i><br><i>Chicken Satay with Peanut Sauce</i><br>沙爹鸡肉串      | 89:-  |
| 4.  | <i>Kycklingsoppa med Grönsaker</i><br><i>Chicken Soup with Vegetables</i><br>蔬菜鸡汤                    | 79:-  | 10. | <i>Friterade Räk-knyten</i><br><i>Fried Shrimp-Dumplings</i><br>炸虾角                                      | 103:- |
| 5.  | <i>Soppa med Kyckling &amp; Majs</i><br><i>Chicken &amp; Sweet Corn Soup</i><br>鸡蓉玉米羹                | 79:-  | 11. | <i>Won Tun Soppa (räkor och fläsk)</i><br><i>Won Tun Soup</i><br>馄饨汤                                     | 89:-  |
| 6.  | <i>Beijing Soppa</i><br><i>Sweet &amp; Sour Soup</i><br>北京汤(甜酸辣)                                     | 89:-  |     |  |       |



# Köttträtter

## Meat Courses 肉类

- |      |   |       |     |   |       |
|------|---|-------|-----|---|-------|
| 11A. | <i>Biff med Purjolök</i><br>Beef with Leek<br>青葱牛肉  | 165:- | 16. | <i>Biff med Champinjoner &amp; Bambuskött</i><br>Beef with Mushrooms & Bamboo Shoots<br>笋菇牛肉            | 165:- |
| 11B. | <i>Biff med Lök</i><br>Beef with Onion<br>洋葱牛肉  | 165:- | 17. | <i>Biff med Broccoli</i><br>Beef with Broccoli<br>牛肉芥兰  | 165:- |
| 12.  | <i>Biff med blandade Grönsaker</i><br>Beef with mixed Vegetables<br>什菜牛肉  | 165:- | 18. | <i>Biff med Grönsaker och Curry</i><br>Beef with Vegetables and Curry<br>咖喱牛肉                           | 165:- |
| 13.  | <i>Biff med Böngroddar</i><br>Beef with Beansprouts<br>芽菜牛肉   | 165:- | 19. | <i>Biff med Paprika &amp; Sojabönssås</i> 🌶️<br>Beef with Pepper & Soya Bean Sauce<br>豉椒牛肉              | 165:- |
| 14.  | <i>Biff med Tomater</i><br>Beef with Tomatoes<br>番茄牛肉   | 165:- | 20. | <i>Friterade Fläskfilé med Sötsursås</i><br>Deep fried Fillet of Pork with Sweet and Sour Sauce<br>炸古老肉 | 180:- |
| 15.  | <i>Thai stil Biff med Grönsaker och Cashewnötter</i> 🌶️🌶️<br>Thai style Beef with Vegetables and Cashewnuts<br>泰式牛肉 | 165:- | 21. | <i>Ungsgrillad Fläskkött med Plommonsås</i><br>Roasted Fillet of Pork with Plum Sauce<br>叉 烧            | 180:- |
| 15A. | <i>Biff med Grönsaker och Chilisås (Sichuan)</i> 🌶️🌶️<br>Beef with Vegetables and Chili Sauce<br>四川牛肉               | 165:- |     |   |       |



# Fågelrätter

## Chicken & Duck Courses 禽类

- |  |              |   |              |
|--|--------------|---|--------------|
| <p>25. <i>Kyckling med Grönsaker och Cashewnötter</i><br/>Chicken with Vegetables and Cashewnuts<br/>腰果鸡片</p>              | <p>165:-</p> | <p>29. <i>Thai stil Kyckling med Grönsaker och Cashewnötter</i> 🌶️🌶️<br/>Thai style Chicken with Vegetables and Cashewnuts<br/>泰式辣鸡</p> | <p>165:-</p> |
| <p>25A. <i>Kyckling med Paprika och Sojabönsås</i> 🌶️<br/>Chicken with Pepper &amp; Soya Bean Sauce<br/>豉椒鸡片</p>           | <p>165:-</p> | <p>31. <i>Ming Palace Anka</i><br/>Ming Palace Duck<br/>招牌鸭片</p>  | <p>235:-</p> |
| <p>26. <i>Friterad Kyckling med Sötsursås</i><br/>Deep fried Chicken with Sweet &amp; Sour Sauce<br/>炸鸡</p>                | <p>165:-</p> | <p>31A. <i>Anka med Grönsaker och Chilisås (Sichuan)</i> 🌶️🌶️<br/>Duck with Vegetables and Chili Sauce<br/>四川鸭片</p>                     | <p>235:-</p> |
| <p>27. <i>Kyckling med Grönsaker och Curry</i><br/>Chicken with Vegetables and Curry<br/>咖喱鸡片</p>                          | <p>165:-</p> | <p>32. <i>Anka med Ananas</i><br/>Duck with Pineapple<br/>菠萝鸭片</p>  | <p>235:-</p> |
| <p>27A. <i>Kyckling med Grönsaker och Chilisås (Sichuan)</i> 🌶️🌶️<br/>Chicken with Vegetables and Chili Sauce<br/>四川鸡片</p> | <p>165:-</p> | <p>32B. <i>Ugnsgrillad Anka med Plommonsås</i><br/>Roasted Duck with Plum Sauce<br/>烤鸭</p>  | <p>235:-</p> |
| <p>28. <i>Kyckling med Ananas</i><br/>Chicken with Pineapple<br/>菠萝鸡片</p>  | <p>165:-</p> | <p>32D. <i>Anka med Paprika och Sojabönsås</i> 🌶️<br/>Duck with Pepper and Soya Bean Sauce<br/>豉椒鸭片</p>                                 | <p>235:-</p> |
| <p>28A. <i>Kyckling med blandade Grönsaker</i><br/>Chicken with mixed Vegetables<br/>什菜鸡片</p>                              | <p>165:-</p> |   |              |



# Skaldjur & Fisk

## Seafood Courses 海鮮

- |  |  |
|--|--|
| 33A. Räkor m. Grönsaker & Cashewnötter 190:-<br>Prawns wih Vegetables and Cashewnuts<br>腰果虾                    | 39B. Räkor med Blandade Grönsaker 190:-<br>Prawns with mixed Vegetables<br>什菜虾   |
| 33B. Räkor med Paprika och Sojabönsås 190:-<br>🌶️<br>Prawns with Pepper and Soya Bean Sauce<br>豉椒虾             | 40. Thai stil Räkor med Grönsaker & Cashewnötter 190:-<br>🌶️🌶️<br>Thai style Prawns w. Veg. & Cashewnuts<br>泰式鱿鱼         |
| 34. Friterade Räkor med Sötsursås 190:-<br>Deep fried Prawns with Sweet Sour Sauce<br>炸 虾                      | 42. Bläckfisk med Paprika & Sojabönsås 170:-<br>Cuttlefish with Pepper & Soya Bean Sauce<br>豉椒鱿鱼                         |
| 35. Räkor med Tomater 190:-<br>Prawns with Tomatoes<br>番茄虾   | 42A. Bläckfisk med Grönsaker och Chilisås 170:-<br>(Sichuan) 🌶️🌶️<br>Cuttlefish with Chili Sauce<br>四川鱿鱼                 |
| 36. Räkor med Grönsaker och Curry 190:-<br>Prawns with Vegetables and Curry<br>咖喱虾                             | 43A. Thai stil Bläckfisk med Grönsaker & Cashewnötter 170:-<br>🌶️🌶️<br>Thaistyle Cuttlefish w. Veg. & Cashewnuts<br>泰式鱿鱼 |
| 37. Räkor med Broccoli 190:-<br>Prawns with Broccoli<br>芥兰虾  | 44. Friterade Bläckfisk med Sötsursås 170:-<br>Deep fried Cuttlefish with Sweet Sour Sauce<br>炸鱿鱼                        |
| 39. Räkor med Böngroddar 190:-<br>Prawns with Beansprouts<br>芽菜虾   | 45. Friterade Fisk med Sötsursås 170:-<br>Deep fried Fish with Sweet and Sour Sauce<br>炸 鱼                               |
| 39A. Räkor med Grönsaker och Chilisås 190:-<br>(Sichuan) 🌶️🌶️<br>Prawns with vegetables and Chili Sauce<br>四川虾 | 46. Friterade Fisk med Tomater 170:-<br>Deep fried Fish with Tomatoes<br>番茄鱼   |



# Diverse Rätter

## Various Courses 其他类

- |      |   |       |      |   |       |
|------|---|-------|------|---|-------|
| 47.  | <i>Wokade Grönsaker med Räkor och Biff, Kyckling</i><br><i>Mixed Vegetables with Prawns, Beef &amp; Chicken</i><br>全家福  | 175:- | 53A. | <i>Ma po Tofu</i> 🌶️🌶️<br><i>Tofu with mixed minced Meat</i><br>麻婆豆腐  | 190:- |
| 48.  | <i>Wokade blandade Grönsaker</i><br><i>Woked mixed Vegetables / 炒什锦菜</i>  | 145:- | 54.  | <i>Torrstekta Nudlar mixat med Grönsaker, Räkor, Biff &amp; Kyckling</i><br><i>Special fried Noodles with Vegetables, Prawns, Beef &amp; Chicken / 什锦炒面</i> | 175:- |
| 48A. | <i>Wokade Grönsaker med Tofu</i><br><i>Mixed Vegetables with Tofu</i><br>什锦菜豆腐  | 165:- | 55.  | <i>Torrstekta Nudlar med Grönsaker och Biff / 牛肉炒面</i><br><i>Fried Noodles with Vegetables and Beef</i>   | 165:- |
| 49.  | <i>Stekt Ris med Räkor, Biff &amp; Kyckling</i><br><i>Special fried Rice with Prawns, Beef &amp; Chicken / 什锦炒饭</i>   | 175:- | 56.  | <i>Wokade Nudlar med Grönsaker och Kyckling</i><br><i>Fried Noodles with Vegetables and Chicken</i><br>鸡肉炒面   | 165:- |
| 50.  | <i>Nasi Goreng</i><br><i>Indonesian fried Rice / 马来炒饭</i>   | 175:- | 57.  | <i>Kinesisk Räkomelett</i><br><i>Prawns Omelette / 大虾煎蛋</i>   | 190:- |
| 51.  | <i>Mixgrillspett med Jordnötssås (Räkor, Oxfilé, Fläskfilé &amp; Kyckling)</i><br><i>Mixed Satay with Peanut Sauce (Prawns, Fillet of Beef, Fillet of Pork &amp; Chicken)</i><br>什锦沙爹 | 175:- | 58.  | <i>Dumplings</i><br><i>Dumplings / 煎饺</i>   | 165:- |
| 51A. | <i>Kycklinggrillspett med Jordnötssås</i><br><i>Chicken Satay with Peanut Sauce</i><br>沙爹鸡串   | 165:- | 59.  | <i>Nudelsoppa (Räkor, Biff &amp; Kyckling)</i><br><i>Noodle Soup (Prawns, Beef &amp; Chicken)</i><br>什锦大汤面  | 165:- |
| 52.  | <i>Stekt Ris med Kyckling</i><br><i>Fried Rice with Chicken / 鸡肉炒饭</i>  | 165:- |      | <i>Extra tillbehör</i>  | 25:-  |
| 53.  | <i>Stekt Ris med Räkor</i><br><i>Fried Rice with Prawns / 大虾炒饭</i>  | 190:- |      | <i>Extra Ris eller Sås</i>  | 38:-  |
|      |   |       |      | <i>Stekt Ris</i>  | 38:-  |



# Kinesiska Specialiteter

## Chinese Specialities

- S1. *Wokade Jätteräkor med Salt & Peppar* 🌶️ 235:-  
*Woked King Prawns with Salt & Pepper* / 椒盐大虾
- S2. *Wokade Jätteräkor i stark Sötsyrligsås* 🌶️ 235:-  
*Woked King Prawns with Hot Sweet & Sour Sauce* / 茄汁大虾
- S4. *Grillade Jätteräkor med Vitlöksmör* 235:-  
*Grilled King Prawns with Garlic Butter* / 蒜蓉焗大虾
- S5. *Marinerade Jätteräkor med Köksmästarsås (serveras på Värmeplatta)* 260:-  
*Marinated King Prawns with House Chef Sauce (serve on a hot Iron Plate)* / 铁板大虾
- S9. *Mixgrill: Jätteräkor, Oxfilé, Fläskfilé & Kyckling med Köksmästarsås (serveras på Värmeplatta)* 270:-  
*Mixed Grill: King Prawns, Fillet of Beef, Fillet of Pork & Chicken with House Chef Sauce (serve on a hot Iron Plate)* / 铁板什锦
- S10. *Marinerad Oxfilé med Köksmästarsås (serveras på Värmeplatta)* 270:-  
*Marinated Fillet of Beef with House Chef Sauce (serve on a hot Iron Plate)* / 铁板牛柳
- S11. *Dagens Fisk – Ångkokt med Ingefära & Vårlok* 320:-  
*Fish of the day - Steamed with Ginger & Spring Onion* / 蒸鱼 (大约30分钟)
- S14. *Havets Läckheter med Tofu i Gryta* 235:-  
*Fruits of the Sea with Tofu* / 海鲜豆腐煲
- S15. *Friterad Fläskfilé i Sötsyrligsås på Hong Kong vis* 210:-  
*Hong Kong Way Sweet & Sour Pork* / 港式古老肉



## Dessertes

### Desserts

73.	<i>Friterade Bananer med Glass</i> <i>Deep fried Banana with Ice-cream</i>	70:-	79.	<i>Glass med syltad Ingefära</i> <i>Ice-cream with preserved Ginger</i>	90:-
74.	<i>Friterade Ananas med Glass</i> <i>Deep fried Pineapple with Ice-cream</i>	70:-	80.	<i>Kokosglass</i> <i>Coconut Ice-cream</i>	90:-
76.	<i>Glass med Chokladsås</i> <i>Ice-cream with Chocolate Sauce</i>	70:-	81.	<i>Mangoglass</i> <i>Mango Ice-cream</i>	90:-
78.	<i>Glass med Lychee</i> <i>Ice-cream with Lychee</i>	70:-	82.	<i>Apelsinglass</i> <i>Orange Ice-cream</i>	90:-