



# Förrätter

## Appetizer 前餐

- |     |  |       |     |  |      |
|-----|--|-------|-----|--|------|
| 1.  | <i>Vårrullar (Räkor eller Vegetariska)</i><br><i>Spring Rolls (Shrimps or Vegetables)</i><br>小春卷     | 75:-  | 7.  | <i>Gyoza</i><br><i>Gyoza</i><br>煎饺   | 75:- |
| 1A. | <i>Stor Hemlagad Vårrulle (Köttfärs)</i><br><i>Big Homemade Springroll (Minced meat)</i><br>大春卷      | 85:-  | 8.  | <i>Räkchips</i><br><i>Shrimp Crackers</i><br>虾片  | 35:- |
| 2.  | <i>Grillade Jätteräkor med Vitlöksmör</i><br><i>Grilled King Prawns with Garlicbutter</i><br>蒜蓉焗虾    | 98:-  | 9B. | <i>Grillspett med Oxfilé &amp; Jordnötssås</i><br><i>Fillet of Beef Satay with Peanut Sauce</i><br>沙爹牛肉串 | 90:- |
| 3.  | <i>Grillade Pilgrimsusslor med Chilipeppar</i><br><i>Grilled Scallops with Chilli Pepper</i><br>香煎带子 | 108:- | 9C. | <i>Grillspett med Kyckling &amp; Jordnötssås</i><br><i>Chicken Satay with Peanut Sauce</i><br>沙爹鸡肉串      | 85:- |
| 4.  | <i>Kycklingsoppa med Grönsaker</i><br><i>Chicken Soup with Vegetables</i><br>蔬菜鸡汤                    | 75:-  | 10. | <i>Friterade Räk-knyten</i><br><i>Fried Shrimp-Dumplings</i><br>炸虾角                                      | 90:- |
| 5.  | <i>Soppa med Kyckling &amp; Majs</i><br><i>Chicken &amp; Sweet Corn Soup</i><br>鸡蓉玉米羹                | 75:-  | 11. | <i>Won Tun Soppa</i><br><i>Won Tun Soup</i><br>馄饨汤   | 85:- |
| 6.  | <i>Beijing Soppa</i><br><i>Sweet &amp; Sour Soup</i><br>北京汤(甜酸辣)                                     | 85:-  |     |  |      |



# Köttträtter

## Meat Courses 肉类

- |      |  |       |     |  |       |
|------|--|-------|-----|--|-------|
| 11A. | <i>Biff med Purjolök</i><br><i>Beef with Leek</i><br>青葱牛肉  | 155:- | 16. | <i>Biff med Champinjoner &amp; Bambuskött</i><br><i>Beef with Mushrooms &amp; Bamboo Shoots</i><br>笋菇牛肉        | 155:- |
| 11B. | <i>Biff med Lök</i><br><i>Beef with Onion</i><br>洋葱牛肉  | 155:- | 17. | <i>Biff med Broccoli</i><br><i>Beef with Broccoli</i><br>牛肉芥兰  | 155:- |
| 12.  | <i>Biff med blandade Grönsaker</i><br><i>Beef with mixed Vegetables</i><br>什菜牛肉  | 155:- | 18. | <i>Biff med Grönsaker och Curry</i><br><i>Beef with Vegetables and Curry</i><br>咖喱牛肉                           | 155:- |
| 13.  | <i>Biff med Böngroddar</i><br><i>Beef with Beansprouts</i><br>芽菜牛肉   | 155:- | 19. | <i>Biff med Paprika &amp; Sojabönssås</i> 🌶️<br><i>Beef with Pepper &amp; Soya Bean Sauce</i><br>豉椒牛肉          | 155:- |
| 14.  | <i>Biff med Tomater</i><br><i>Beef with Tomatoes</i><br>番茄牛肉   | 155:- | 20. | <i>Friterade Fläskfilé med Sötsursås</i><br><i>Deep fried Fillet of Pork with Sweet and Sour Sauce</i><br>炸古老肉 | 170:- |
| 15.  | <i>Thai stil Biff med Grönsaker och Cashewnötter</i> 🌶️🌶️<br><i>Thai style Beef with Vegetables and Cashewnuts</i><br>泰式牛肉 | 155:- | 21. | <i>Ungsgrillad Fläskkött med Plommonsås</i><br><i>Roasted Fillet of Pork with Plum Sauce</i><br>叉 烧            | 170:- |
| 15A. | <i>Biff med Grönsaker och Chilisås</i><br><i>(Sichuan)</i> 🌶️🌶️<br><i>Beef with Vegetables and Chili Sauce</i><br>四川牛肉     | 155:- |     |  |       |



# Fågelrätter

## Chicken & Duck Courses 禽类

- |      |   |       |      |   |       |
|------|---|-------|------|---|-------|
| 25.  | <i>Kyckling med Grönsaker och Cashewnötter</i><br><i>Chicken with Vegetables and Cashewnuts</i><br>腰果鸡片             | 155:- | 29.  | <i>Thai stil Kyckling med Grönsaker och Cashewnötter</i> 🌶️🌶️<br><i>Thai style Chicken with Vegetables and Cashewnuts</i><br>泰式辣鸡 | 155:- |
| 25A. | <i>Kyckling med Paprika och Sojabönsås</i> 🌶️<br><i>Chicken with Pepper &amp; Soya Bean Sauce</i><br>豉椒鸡片           | 155:- | 31.  | <i>Ming Palace Anka</i><br><i>Ming Palace Duck</i><br>招牌鸭片  | 225:- |
| 26.  | <i>Friterad Kyckling med Sötsursås</i><br><i>Deep fried Chicken with Sweet &amp; Sour Sauce</i><br>炸鸡               | 155:- | 31A. | <i>Anka med Grönsaker och Chilisås (Sichuan)</i> 🌶️🌶️<br><i>Duck with Vegetables and Chili Sauce</i><br>四川鸭片                      | 225:- |
| 27.  | <i>Kyckling med Grönsaker och Curry</i><br><i>Chicken with Vegetables and Curry</i><br>咖哩鸡片                         | 155:- | 32.  | <i>Anka med Ananas</i><br><i>Duck with Pineapple</i><br>菠萝鸭片  | 225:- |
| 27A. | <i>Kyckling med Grönsaker och Chilisås (Sichuan)</i> 🌶️🌶️<br><i>Chicken with Vegetables and Chili Sauce</i><br>四川鸡片 | 155:- | 32B. | <i>Ungsgrillad Anka med Plommonsås</i><br><i>Roasted Duck with Plum Sauce</i><br>烤鸭   | 225:- |
| 28.  | <i>Kyckling med Ananas</i><br><i>Chicken with Pineapple</i><br>菠萝鸡片   | 155:- | 32D  | <i>Anka med Paprika och Sojabönsås</i> 🌶️<br><i>Duck with Pepper and Soya Bean Sauce</i><br>豉椒鸭片                                  | 225:- |
| 28A. | <i>Kyckling med blandade Grönsaker</i><br><i>Chicken with mixed Vegetables</i><br>什菜鸡片                              | 155:- |      |   |       |



# Skaldjur & Fisk

## Seafood Courses 海鮮

- |   |   |
|---|---|
| 33A. Räkor m. Grönsaker & Cashewnötter 180:-<br>Prawns with Vegetables and Cashewnuts<br>腰果蝦                    | 39B. Räkor med Blandade Grönsaker 180:-<br>Prawns with mixed Vegetables<br>什菜蝦                                    |
| 33B. Räkor med Paprika och Sojabönsås 180:-<br>Prawns with Pepper and Soya Bean Sauce<br>豉椒蝦                    | 40. Thai stil Räkor med Grönsaker & Cashewnötter 180:-<br>Thai style Prawns w. Veg. & Cashewnuts<br>泰式魷魚          |
| 34. Friterade Räkor med Sötsursås 180:-<br>Deep fried Prawns with Sweet Sour Sauce<br>炸 蝦                       | 42. Bläckfisk med Paprika & Sojabönsås 160:-<br>Cuttlefish with Pepper & Soya Bean Sauce<br>豉椒魷魚                  |
| 35. Räkor med Tomater 180:-<br>Prawns with Tomatoes<br>番茄蝦  | 42A. Bläckfisk med Grönsaker och Chilisås 160:-<br>(Sichuan) 180:-<br>Cuttlefish with Chili Sauce<br>四川魷魚         |
| 36. Räkor med Grönsaker och Curry 180:-<br>Prawns with Vegetables and Curry<br>咖喱蝦                              | 43A. Thai stil Bläckfisk med Grönsaker & Cashewnötter 160:-<br>Thai style Cuttlefish w. Veg. & Cashewnuts<br>泰式魷魚 |
| 37. Räkor med Broccoli 180:-<br>Prawns with Broccoli<br>芥兰蝦   | 44. Friterade Bläckfisk med Sötsursås 160:-<br>Deep fried Cuttlefish with Sweet Sour Sauce<br>炸魷魚                 |
| 39. Räkor med Böngroddar 180:-<br>Prawns with Beansprouts<br>芽菜蝦  | 45. Friterade Fisk med Sötsursås 160:-<br>Deep fried Fish with Sweet and Sour Sauce<br>炸 魚                        |
| 39A. Räkor med Grönsaker och Chilisås 180:-<br>(Sichuan) 180:-<br>Prawns with vegetables and Chili Sauce<br>四川蝦 | 46. Friterade Fisk med Tomater 160:-<br>Deep fried Fish with Tomatoes<br>番茄魚                                      |



# 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  | 165:- | 53A.                   | <i>Ma po Tofu</i> 🌶️🌶️<br><i>Tofu with mixed minced Meat</i><br>麻婆豆腐  | 180:- |
| 48.  | <i>Wokade blandade Grönsaker</i><br><i>Woked mixed Vegetables / 炒什锦菜</i>  | 135:- | 54.                    | <i>Torrstekta Nudlar med Grönsaker, Räkor, Biff &amp; Kyckling</i><br><i>Special fried Noodles with Vegetables, Prawns, Beef &amp; Chicken / 什锦炒面</i> | 165:- |
| 48A. | <i>Wokade Grönsaker med Tofu</i><br><i>Mixed Vegetables with Tofu</i><br>什锦菜豆腐  | 155:- | 55.                    | <i>Torrstekta Nudlar med Grönsaker och Biff / 牛肉炒面</i><br><i>Fried Noodles with Vegetables and Beef</i>   | 155:- |
| 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>   | 165:- | 56.                    | <i>Wokade Nudlar med Grönsaker och Kyckling</i><br><i>Fried Noodles with Vegetables and Chicken</i><br>鸡肉炒面   | 155:- |
| 50.  | <i>Nasi Goreng</i><br><i>Indonesian fried Rice / 马来炒饭</i>   | 165:- | 57.                    | <i>Kinesisk Räkomelett</i><br><i>Prawns Omelette / 大虾煎蛋</i>   | 180:- |
| 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 | 165:- | 58.                    | <i>Gyoza</i><br><i>Gyoza / 煎饺</i>   | 155:- |
| 51A. | <i>Kycklinggrillspett med Jordnötssås</i><br><i>Chicken Satay with Peanut Sauce</i><br>沙爹鸡串   | 155:- | 59.                    | <i>Nudelsoppa (Räkor, Biff &amp; Kyckling)</i><br><i>Noodle Soup (Prawns, Beef &amp; Chicken)</i><br>什锦大汤面  | 155:- |
| 52.  | <i>Stekt Ris med Kyckling</i><br><i>Fried Rice with Chicken / 鸡肉炒饭</i>  | 155:- | <i>Extra tillbehör</i> |   |       |
| 53.  | <i>Stekt Ris med Räkor</i><br><i>Fried Rice with Prawns / 大虾炒饭</i>  | 180:- |                        | <i>Extra Ris eller Sås</i>  | 20:-  |
|      |   |       |                        | <i>Stekt Ris</i>  | 35:-  |
|      |   |       |                        | <i>Stekta Nudlar</i>  | 35:-  |



# Kinesiska Specialiteter

## Chinese Specialities

- S1. *Wokade Jätteräkor med Salt & Peppar* 🌶️ 225:-  
*Woked King Prawns with Salt & Pepper / 椒盐大虾*
- S2. *Wokade Jätteräkor i stark Sötsyrligsås* 🌶️ 225:-  
*Woked King Prawns with Hot Sweet & Sour Sauce / 茄汁大虾*
- S4. *Grillade Jätteräkor med Vitlöksmör* 225:-  
*Grilled King Prawns with Garlic Butter / 蒜蓉焗大虾*
- S5. *Marinerade Jätteräkor med Köksmästarsås (serveras på Värmeplatta)* 250:-  
*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* 310:-  
*(serveras på Värmeplatta)*  
*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)* 310:-  
*Marinated Fillet of Beef with House Chef Sauce (serve on a hot Iron Plate) / 铁板牛柳*
- S11. *Dagens Fisk – Ångkokt med Ingefära & Vårlök* 310:-  
*Fish of the day - Steamed with Ginger & Spring Onion / 蒸鱼 (大约 30 分钟)*
- S14. *Havets Läckrheter med Tofu i Gryta* 225:-  
*Fruits of the Sea with Tofu / 海鲜豆腐煲*
- S15. *Friterad Fläskfilé i Sötsyrligsås på Hong Kong vis* 190:-  
*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>	65:-	79.	<i>Glass med syltad Ingefära</i> <i>Ice-cream with preserved Ginger</i>	85:-
74.	<i>Friterade Ananas med Glass</i> <i>Deep fried Pineapple with Ice-cream</i>	65:-	80.	<i>Kokosglass</i> <i>Coconut Ice-cream</i>	85:-
76.	<i>Glass med Chokladsås</i> <i>Ice-cream with Chocolate Sauce</i>	65:-	81.	<i>Mangoglass</i> <i>Mango Ice-cream</i>	85:-
78.	<i>Glass med Lychee</i> <i>Ice-cream with Lychee</i>	65:-	82.	<i>Apelsinglass</i> <i>Orange Ice-cream</i>	85:-



# Dryckeslista

## List of Beverages

	<i>1 cl</i>		<i>1 cl</i>
<u>Likörer</u>		<u>Whisky</u>	
Bailey's	22:-	Jonnie Walker, Red Label	22:-
Drambuie	22:-	Glenfiddich	26:-
Cointreau	22:-	Chivas Regal	26:-
<u>Brännvin</u>		<u>Cognac</u>	
Smirnoff	22:-	Grönstedt Monopole	26:-
Gordon's Dry Gin	22:-	Remy Martin VSOP	30:-
Tequila	22:-	Renault	30:-
Jägermeister	22:-		
Kinesisk Brännvin	30:-		
<u>Öl</u>		<u>Kaffedrink</u>	<i>4 cl    6 cl</i>
Tsing Tao Beer (33cl / 64cl)	55:- / 79:-	Irish Coffee	108:-    148:-
Fatöl Grängesberg (30cl / 40cl)	49:- / 59:-	<u>Läsk</u>	<i>Liten    Stor</i>
Singha (33 cl)	55:-	Coca-Cola, Fanta, Sprite	32:-    40:-
Sleepy Bulldog Pale Ale (33 cl)	60:-	Loqa, Loqa Citron	32:-
Heineken (50 cl)	69:-	Tonic Water	32:-
Mariestad Export (50 cl)	69:-	Ginger Ale	32:-
Mellanöl Bistolager (33 cl)	55:-	Apelsinjuice	32:-    40:-
Folköl (50 cl)	43:-	Mjölk	22:-    32:-
Lättöl på fat (30cl / 40cl)	32:- / 40:-		
Alkoholfri öl (33 cl)	39:-	<u>Kaffe &amp; Te</u>	
<u>Blanddrycker</u>		Kaffe	32:-
Gravendal Päroncider (50 cl)	69:-	Cappuccino	39:-
Smirnoff Ice (33 cl)	69:-	Caffè Latte	39:-
		Espresso	35:-
		Jasmine Te	32:-





# Vinlista

## Wine List

<u>Apertif</u>		4 cl	6 cl	<u>Mousserande</u>	glas	1/1
Martini Dry/Bianco		50:-	75:-	Prosecco Treviso Extra Dry DOC	83:-	360:-
Campari		50:-	75:-	Italien, Veneto		
Dry Martini		72:-	108:-			
<u>Saké</u>						
Gekkeikan		59:-	88:-			
<u>Röda viner</u>	glas	1/2	1/1	<u>Vita viner</u>	glas	1/2 1/1
Husets röda vin	83:-	155:-	298:-	Husets vita vin	83:-	155:- 298:-
Barefoot Zinfandel	83:-	155:-	298:-	El Coto Bianco	165:-	298:-
Kalifornien				Spanien		
El Coto Crianza		175:-	308:-	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico		318:-
Spanien, Rioja				Italien, Marche		
McPherson Sbiraz			318:-	Bicicleta Riesling		338:-
Australien				Chile, Valle Central		
L'Ermitage Tradition Rouge			338:-	Peit Chablis		418:-
Frankrike, Rhône				Frankrike		
<u>Rosé viner</u>				<u>Alkoholritt</u>		
La Méridionale	83:-	155:-	298:-	Rött/vitt vin		188:-
Frankrike						