

DEN GODA MATEN

Gamla skolans mao dou 99:-

Sichuanpeppar & Chili

Grillat ostron 79:-/st

Konfiterad vitlök och chili

Tre skatter 99:-

Tre snacks

Pickles 65:-

Varierar från dag till dag, fråga din servis

Ormens tunga i rödolja 169:-

Oxtunga, koriander och gurka

Ormen 164:-

Kycklinghals, spiskummin och koriander

Grillad tofu 184:-

Glasnudlar, syrad chili & vitlök

Fire cracker squid 199:-

Syrad chili, ingefära och ostronsås

Vitlöksdoftande kycklingspett 174:-

Grillade med friterad vitlök

Sötsur fisk 479:-

Hel friterad havsaborre

Manchuriets nudelsallad 169:-

Egna nudlar, böngroddar & jordnötter

Bättre varje år 239:-

Lagrat sidfläsk, riskakor och laoganma

Funky ribs 149:-

Egen fermenterad tofu och Shaoxingvin

Överflöd av guld 189:-

Kungsmussling och syrad kål i guldsoppa

Silver och moln 149:-

Svamp, bambutofu och valnöt

Dumplings 139:-

Kött eller veg

Suancai kourou 229:-

Fläsklägg och syrad kål

Wokat grönt 164:-

Vitlöksdoftande

Friterade guldklimpar 139:-

Fläskfärs och ägg

Biang biang nudlar 239:-

Handdragna nudlar med kumminlamm

VÅRA KLASSIKER

Bangbang ji si

Kycklingbröst med sesam & gurka

139:-

Barbarisk rättika

Koriander & risvinäger

129:-

Fem kryddors revbensspjäll

Med kanel & stjärnanis

149:-

Ingefärsdoftande tofu

På uråldrigt hemligt recept

139:-

Lyckobringande räkbollar

Kyckling, räkor, vitlök & koriander

149:-

Kyckling i rödolja

Söt & oemotståndligt het

129:-

Dandan risnudlar 169:-

Fermenterade gröna bönor & jordnötter

FIREWORKS IN SICHUAN

Setmeny med kockens val
För 4 personer eller fler och gäller hela sällskapet

650:-/ per person

plus ett grillat ostron 64:-

SÖTA SAKER

Höstskymning

99:-

Vit chokladmousse, persimon och kumquat

Pralin

49:-

Fråga efter kvällens urval

Te-ramisu

99:-

Matcha, savoiardikex och mascarpone

Äppelpaj (Dessert-cocktail)

172:-

Hemligt recept

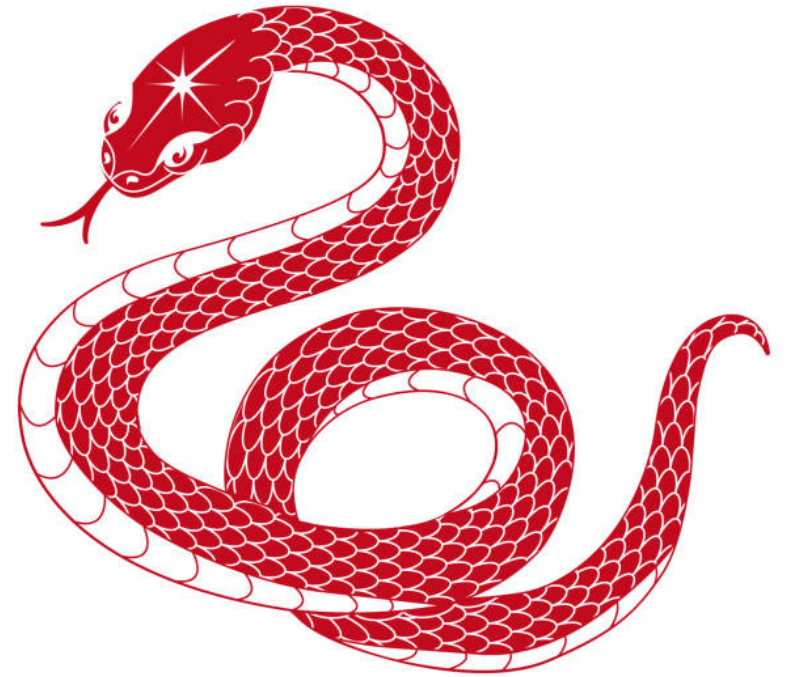
Hallonsorbet

89:-

Sichuanpepparmaräng & citrus

Allergier?
Fråga personalen

YEAR OF THE
SNAKE



2025

SURFERS