

TAPAS MENU

小吃菜單

VEGETAR / VEGETARIAN / 素菜

Appetitvækker - Syltet kinaradise med sesam Pickled Chinese radish with sesame 开胃小菜 - 酸爽萝卜	40,- DKK
Appetitvækker - Syltet agurk med hvidløg og chili Pickled cucumber with garlic and chili 开胃小菜 - 酸辣黄瓜	40,- DKK
Mini forårsruller med sød chili sauce Deep-fried mini veggie rolls with sweet chili sauce 炸素卷	10stk. / 10pcs. 45,- DKK
Pandestegte vegetar dumplings med kinesisk ramsløg og æg Pan-fried vegetarian dumplings with Chinese ramson and egg 韭菜盒子	3stk. / 3pcs. 55,- DKK
Dybsteget tofu med sød chili soya Deep-fried tofu with sweet chili soy sauce 炸豆腐配辣味甜酱油	4stk. / 4pcs. 55,- DKK

FISK / SEAFOOD / 海鲜菜式

Sprød rejetoast med rejemousse og sesam Crispy shrimp toast with shrimp paté and sesame 虾多士	4stk. / 4pcs. 58,- DKK
Dybstegete gyldne tigerrejer med sød chili sauce Deep-fried golden prawns with sweet chili sauce 黄金大虾	3stk. / 3pcs. 58,- DKK
Dampet Hao Gao med tigerrejer og kinesisk ramsløg Steamed Har Gao with prawn and Chinese ramson 韭菜鲜虾饺	4stk. / 4pcs. 60,- DKK
Dampede tigerrejer på glasnudler og ristet hvidløgssauce Steamed prawns on vermicelli glass noodles and roasted garlic sauce 蒜蓉粉丝蒸大虾	3stk. / 3pcs. 60,- DKK
Dampet torskefilet med ingefær, forårsløg og let soyakompot Steamed cod filet with ginger, spring onion and light soy compote 姜葱蒸鱼块	65,- DKK
Grillet blæksprutte på spyd med krydret stærk sauce Grilled squid skewer with a spicy hot sauce 铁板烤鱿鱼	65,- DKK

FJERKRÆ / POULTRY / 鸡鸭菜式

Sprøde kyllingevinger, vælg mellem original eller honning-hvidløgsmarinade Crispy chicken wings, choose between original or honey garlic marinade 炸鸡翅-原味/蒜蓉蜜糖味	4stk. / 4pcs. 50,- DKK
Kyllingeforårsruller med gulerod, glasnudler, kål og sød chilisaucé Chicken spring rolls with carrot, vermicelli glass noodles, cabbage and sweet chili sauce 炸鸡卷	3stk. / 3pcs. 60,- DKK
Citrongræskylling med løg og grøn peber Lemongrass chicken with onion and green pepper 香茅鸡	65,- DKK
Sprød DIY andewraps med hoisinsauce, agurk og porre Crispy DIY duck wraps with hoisin sauce, cucumber and leek 脆皮鸭配鸭皮, 青瓜丝, 大葱丝和海鲜酱	5stk. / 5pcs. 75,- DKK
Kylling i gul karrysauce med kartofler "Hongkong style" Chicken in yellow curry sauce with potatoes "Hongkong style" 港式咖喱鸡焖土豆	65,- DKK
Sichuan "yderst fristende" stærk kylling (kold ret) Sichuan "mouth-watering" spicy chicken (cold dish) 口水鸡	65,- DKK
Hainanesisk kylling med hvidløg og chilidip (kold ret) Hainanese chicken with garlic and chili dip (cold dish) 海南鸡	65,- DKK
Hjemmelavet andesteg Hong Kong style med ben Homemade roasted duck Hong Kong style with bones 香港烧鸭	1/2 and / 1/2 duck 138,- DKK

GRIS / PORK / 猪肉菜式

Dampede dumplings med svinekød og kinesisk ramsløg Steamed dumplings with pork and Chinese ramson 鲜肉韭菜饺	4stk. / 4pcs. 55,- DKK
Cha Siu Bao med sød BBQ-marineret svinekød Cha Siu Bao with sweet BBQ-marinated pork 叉烧包	2stk. / 2pcs. 55,- DKK
Pandestegte dumplings med svinekød og kinesisk ramsløg Pan-fried dumplings with pork and Chinese ramson 煎锅贴	4stk. / 4pcs. 58,- DKK

Peking sur-sød svinekød Peking sweet 'n' sour pork chop 京都糖醋肉	65,- DKK
Hjemmelavede svinekødboller på spyd serveret i en Sichuan chili hotpot Homemade meatball skewers with pork served in a Sichuan chili hotpot 香辣猪肉串	3 spyd / 3 skewers 75,- DKK
Sichuankrydret wontons med svinekød, forårsløg og chili-sesam sauce Spicy Sichuan wontons with pork, spring onion and chili sesame sauce 红油抄手	5stk. / 5pcs. 55,- DKK
Mapo Tofu, klassiker med svinekød og chili-soyabønnesauce Classic Mapo Tofu with pork and chili soybean sauce 韭菜盒子	65,- DKK

OKSEKØD / BEEF / 牛肉菜式

Grillet ribeye med sort pebersauce serveret på jernpande Grilled rib-eye with a black pepper sauce served on an iron skillet 黑椒肉眼牛扒	75,- DKK
Tyndt skåret oksefilet med chilisaucé og bønsespirer Thin-sliced beef filet with chili sauce and bean sprouts 水煮牛肉	75,- DKK
Hjemmelavede oksekødboller på spyd serveret i en Sichuan chili hotpot Homemade beef meatball skewers served in a Sichuan chili hotpot 香辣牛肉串	3 spyd / 3 skewers 75,- DKK
Pæremarineret oksekød på romaine salatblad Pear-marinated beef on romaine lettuce leaf 牛肉生菜卷	3stk. / 3 pcs. 75,- DKK

LAM / LAMB / 羊肉菜式

"Xinjiang style" grillet lammespyd med spidskommen "Xinjiang style" grilled lamb skewers with cumin 新疆羊肉串	2 spyd / 2 skewers 75,- DKK
Slow-cooked lammegryde med dybsteget tofuskind Slow-cooked lamb stew with deep-fried tofu skin 羊腩支竹煲	75,- DKK

SIDES

Dampet jasminris Steamed jasmin rice 白米饭	person. 15,- DKK
Stegte ris Fried rice 炒饭	person. 45,- DKK
Hainanesisk kyllingeris kogt i en fyldig kyllingefond med citrongræs, løg og gurkemeje Hainanese chicken rice boiled in a rich chicken broth with lemongrass, onion and turmeric 海南鸡饭	person. 45,- DKK
Stegte hjemmelavede nudler Fried homemade noodles 炒面	person. 45,- DKK

SIGNATUR NUDLER RETTER / SIGNATURE NOODLE DISHES / 特色面食

Guilin risnudelsuppe med BBQ svinekød Guilin rice noodle soup with BBQ pork 桂林米粉	90,- DKK
Luo Si Fen, risnudelsuppe med syltet bambuskud, tofuskind og chiliolie Luo Si Fen, rice noodle soup with pickled bamboo, tofu skin and chili oil 柳州螺蛳粉	90,- DKK
Guo Qiao Mixian, risnudelsuppe Guo Qiao Mixian, rice noodle soup 云南过桥米线	90,- DKK
DanDan nudler i en chilisesam dressing DanDan noodles in a chili sesame dressing 四川担担面	90,- DKK
Kinesisk gullashsuppe med brede risnudler Chinese goulash soup with wide rice noodles 广式牛腩汤粉	90,- DKK
Wontonsuppe med eller uden risnudler Wonton soup with or without rice noodles 云吞汤/汤粉	90,- DKK
Fengcheng dumplingsuppe med eller uden risnudler Fengcheng dumpling soup with or without rice noodles 凤城水饺汤/汤粉	90,- DKK
Lamian nudelsuppe med kogte tyndskåret okseskiver, koriander og forårsløg Lamian noodle soup with boiled thin sliced beef, coriander and spring onion 兰州牛肉汤面	90,- DKK

DRIKKEVARER

饮料

Lille 25cl / Stor 50 cl	SODAVAND / SODAS / 汽水	Small 25cl / Large 50 cl
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Ramlösa Mineralvand m. brus Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Ramlösa Sparkling Water		35,- / 55,- DKK
Postevand Tapwater		19,- DKK
London Essence Premium Soda Ristet Ananas 20cl London Essence Premium Soda Roasted Pineapple 20cl		45,- DKK
London Essence Premium Soda Rød Grapefrugt 20cl London Essence Premium Soda Pink Grapefruit 20cl		45,- DKK
London Essence Ingefær Premium Soda Ginger Beer 20cl London Essence Premium Soda Ginger Beer 20cl		45,- DKK

Lille 25cl / Stor 50 cl	JUICE / 果汁	Small 25cl / Large 50 cl
Appelsin, Æble Orange, Apple		35,- / 55,- DKK

Lille 25cl / Stor 50 cl	ØL / BEER / 啤酒	Small 25cl / Large 50 cl
Carlsberg, Classic Carlsberg, Classic	På fad / On Tap	45,- / 65,- DKK
Kronenbourg 1664 Blanc 0,33 cl Kronenbourg 1664 Blanc 0,33 cl	Flaske / Bottle	50,- DKK
Grimbergen Double Ambrée 0,33 cl Grimbergen Double Ambrée 0,33 cl	Flaske / Bottle	50,- DKK
Grimbergen Blonde 0,33 cl Grimbergen Blonde 0,33 cl	Flaske / Bottle	50,- DKK
Brooklyn East Indian Pale Ale 0,33 cl Brooklyn East Indian Pale Ale 0,33 cl	Flaske / Bottle	50,- DKK
Kronenbourg 1664 alkoholfri 0,33 cl Kronenbourg 1664 non-alcoholic 0,33 cl	Flaske / Bottle	50,- DKK
Tsingtao, kinesisk øl 0,33 cl Tsingtao, Chinese beer 0,33 cl	Flaske / Bottle	50,- DKK

APERITIF ALKOHOLFRI / APERITIFS NON-ALCOHOLIC	
Averre Aprés Frugtig, Let krydret, Citrus Averre Aprés Fruity, Light spice, Citrusy	80,- DKK
Averre Soir Spred, Rig, Smagfuld Averre Aprés Crisp, Rich, Flavourful	80,- DKK
Averre Nuit Mørke bær, Aromatisk, Urter Averre Nuit Dark berries, Aromatic, Herbal	80,- DKK

GASTRO PARRINGER ALKOHOLFRI FRA REBÆL / GASTRO FOOD PAIRINGS NON-ALCOHOLIC FROM REBÆL	
Hindbær, Rabarber, Vanilje, Skovmærke Raspberry, strawberry, vanilla, sweet woodruff	70,- DKK
Stikkelsbær, Hyldeblomst, Grøn Te, Cotronverbena Gooseberry, elderflower, green tea, lemon verbena	70,- DKK
Cherry, plum, grapes, smoked oak Kirsebær, Blommer, Røget Eg, Druer Apple, chamomile, lemon thyme, light oak	70,- DKK
Æble, Kamille, Citrontimian, Lys Eg Apple, chamomile, lemon thyme, light oak	70,- DKK

Vælg din egen kombi	GIN & TONICS	Choose your GT style
Beefeater Beefeater		Gin 40,- DKK
Malfy Arancia Malfy Arancia		Gin 50,- DKK
Monkey 47 Monkey 47		Gin 60,- DKK
Indian Tonic Indian Tonic		London Essence +30,- DKK
Pomelo & Rød Peber Pomelo & Pink Pepper		London Essence +30,- DKK
Blood Appelsin & Hyldeblomst Blood Orange & Elderflower		London Essence +30,- DKK
Grapefrugt & Rosmarin Grapefruit & Rosemary		London Essence +30,- DKK

Allé firmakort tillægges kortelskabets gebyr. Det samme gælder private betalingskort udstedt uden for EU/EØS. For American Express gælder, at alle transaktioner tillægges kortelskabets gebyr. All company cards are subject to the credit card issuers fees. The same goes for private credit cards issued outside EU/EEA. All transactions using American Express cards are subject to the card issuers fees.

ALKOHOLFRI COCKTAILS / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

AnAperitivo Spritz Bittersød - Sprudlende - Frisk AnAperitivo Spritz Bittersweet - Sparkling - Fresh	65,- DKK
Raspberry & Strawberry & Tonic Bær - Elegant - Aromatisk Raspberry & Strawberry & Tonic Berry - Elegant - Aromatic	65,- DKK

VORES COCKTAILS / OUR COCKTAILS

Bartender's Choice Spørg din bartender for dagens special +95,- DKK / Bartenders Choice Ask your bartender for today's special +95,- DKK

CHINAHAGEN Silkeblød - Juicy - Ter / Gin, citron, stikkelsbær, grøn te CHINAHAGEN Velvety - Juicy - Tart / Gin, lemon, gooseberry, green tea	95,- DKK
MINTY MARBLE Citrus - Mojito - Harmonisk / Rom, lime, citron, lime, mynte MINTY MARBLE Citrus - Mojito - Harmony / Rum, lime, lemon, mint	95,- DKK
HONG KONG FALL Mørk frugt - Vaniljesød - Behagelig / Bourbon, skovbær, kirsebær HONG KONG FALL Dark fruit - Vanillasweet - Smooth / Bourbon, forrest fruit, cherry	95,- DKK
ORIENTAL & LAVISH Nem - Let - Forfriskende / Vodka, æble, lavendel ORIENTAL & LAVISH Easy - Light - Refreshing / Vodka, apple, lavender	95,- DKK
OH, SOO YOUNG Fræk - Eksotisk - Overraskende / Baijiu, passionsfrugt, milky oolong, citron OH, SOO YOUNG Cheeky - Exotic - Surprising / Baijiu, passionfruit, milky oolong, lemon	95,- DKK
LI SOMBRERO Krydret - Agave - Umami / Tequila, te, nuit, rød grape, havsalt LI SOMBRERO Spicy - Agave - Umami / Tequila, tea, nuit, pink grape, sea salt	95,- DKK
CREAMY CANTONESE Espresso - Sød - Fløjl / Vodka, chokolade, mynte, kaffe, fløde CREAMY CANTONESE Espresso - Sweet - Silky / Vodka, chocolate, mint, coffee, cream	95,- DKK
ASIAN BLOSSOM Floral - Bobler - Enebær / Gin, blomster, bobler ASIAN BLOSSOM Floral - Bubbly - Juniper / Gin, flowers, sparkling	95,- DKK
BITTER SAMURAI Urterig - Nøddeagtig - Perfekt / Rom, bitter amaro, toppet fløde, muskatnød BITTER SAMURAI Herbal - Nutty - Perfect / Rum, Amaro, cream float, nutmeg	95,- DKK

UDVALGT SPIRITUS / SELECTED SPIRITS

3 cl

Ming River Baijiu Ming River Baijiu	50,- DKK
Havana Club 7y Havana Club 7y	60,- DKK
Four Roses Small Batch Four Roses Small Batch	70,- DKK
Martell V.S.O.P Martell V.S.O.P	80,- DKK

VIN / WINE

Bobler	Bubbles
Cava Brut, Ananto, Spanien, Øko. Ter, Aromatisk, Afbalanceret og Frisk Organic Cava Brut, Ananto, Spain Dry, Aromatic, Balanced and Crisp	Flaske / Bottle 280,- DKK
Cava Rosé, Brut, Bohigas, Spanien Ter og med Frugtige og Florale Aromær Cava Rosé, Brut, Bohigas, Spain Dry with Fruity and Floral Notes	Flaske / Bottle 280,- DKK
Hvid	White
Chardonnay, Louis Père Et Fils Picasso, Frankrig Lækker og saftig Chardonnay med god smag af citron, vanilje og æble Chardonnay, Louis Père Et Fils Picasso, France Smooth and juicy Chardonnay with notes of lemon, vanilla and apple	Glas / Glass 65,- DKK Flaske / Bottle 265,- DKK
Sauvignon Blanc, Enfant Rebelle, Frankrig Hyldeblomst, grønt æble og stikkelsbær. En let og frisk vin med god syre Sauvignon Blanc, Enfant Rebelle, France A fresh and light wine with notes of elderflower, green apple and gooseberries	Glas / Glass 70,- DKK Flaske / Bottle 285,- DKK
Grüner Veltliner, Femme fatale, Tyskland, Øko En forførende fantastisk Riesling svøbt i sødme Organic Grüner Veltliner, Femme fatale, Germany A seducing and tragic Riesling embraced by sweetness	Flaske / Bottle 320,- DKK
Rød	Red
Sangiovese, Luca, Italien, Øko Ter og balanceret med et vedholdende udtryk. Blommer, kirsebær og krydderier Sangiovese, Luca, Italy Dry and balanced with a lingering palate. Notes of plumb, cherry and spices	Glas / Glass 65,- DKK Flaske / Bottle 265,- DKK
Rioja Crianza, Lopez De Haro, Spanien Madne toner og fløjlsblød struktur. Kirsebær, kakao og vanilje Rioja Crianza, Lopez De Haro, Spain Ripe tones with a smooth body. Notes of cherry, choco and vanilla	Glas / Glass 70,- DKK Flaske / Bottle 285,- DKK
Zinfandelicious, Californien, USA Mørk rubinrød vin. Medium-fyldig og med masser af saft Zinfandelicious, California, USA Dark ruby red, medium-bodied and with a lot of juiciness	Flaske / Bottle 340,- DKK
Rose	Rose
Diane, Maison Ventenac, Frankrig Frisk og fersk i kødet med grønne noter der banker igennem Diane, Maison Ventenac, France Fresh and smooth with strong green notes	Flaske / Bottle 280,- DKK