

# VELKOMEN

Udforsk en kulinarisk rejse på Magasasa, der byder på en innovativ oplevelse med tapas og drikkevarer. Forkæl dig selv med at dele tallerkener, der smelter kantonesiske dim sum, Hunan wok-retter, og autentiske traditionelle kinesiske lækkerier. Kom og vær med til en unik og fornøjelig spiseoplevelse!

Explore a culinary journey at Magasasa, offering an innovative tapas & drinks experience. Indulge in sharing plates that fuse Cantonese dim sum, Hunan stir-fries, and authentic traditional Chinese delights. Join us for a unique and delightful dining experience!



Besøg vores hjemmeside og få de seneste nyheder.

Visit our website and get the latest news.

访问我们的网站并获得最新消息。





## DAMPET DIM SUM STEAMED DIM SUM

### 蒸点

Vi har autentisk kantonesiske køkken, der specialiserer i Dim Sum og dugfriske cocktails.

Dim Sum er små dampede eller indbagte delikatesser fyldt med kød og grønt. Det var oprindeligt en snack, der blev serveret på små diners, der lå langs silkevejen i det dydlige Kina.

We have an authentic Cantonese kitchen, which specializes in Dim Sum and cocktails. Dim Sum are small steamed or fried delicacies filled with meat, seafood and vegetables. It was originally a snack that served on small diners located along the Silk Road in southern China.



**Ramson Har Gao (4 stk.)**  
med rejer og kinesiske ramsløg  
(rismel).

**Ramson Har Gao (4pcs.)**  
with prawn and Chinese  
ramsons in rice dough.

**No.20GS** 鲜虾韭菜饺

**60,- DKK**



**Klassisk Har Gao (4 stk.)**  
med rejer og bambusskud  
(rismel).

**Classic Har Gao (4 pcs.)**  
with prawn and bamboo shoots  
in rice dough.

**No.21GS** 传统虾饺

**60,- DKK**



**Klassisk dumplings  
(4 stk.)** med svinekød og  
ramsløg.

**Classic dumplings  
(4 pcs.)** with minced pork  
and Chinese ramson.

**No.22** 鲜肉韭菜饺

**55,- DKK**

G - Glutenfri / V - Vegetar / S - Skaldyr G - Glutenfree / V - Vegetarian / S - Seafood  
Billederne er kun til reference. Images are for reference only. 图片仅供参考, 以实例为证。



**Gou Bu Li boller(4 stk.)**  
med hakket svinekød og forårsløg.  
**Gou Bu Li buns (4 pcs.)**  
with minced pork and spring  
onions.

**No.23** 狗不理包子  
**55,- DKK**



**Traditionelle kinesiske  
buns (4 stk.)**  
med svinekød og krabbe.  
**Traditional Chinese buns  
(4 pcs.)** with minced pork and  
crab meat.

**No.24s** 蟹肉小笼包  
**55,- DKK**



**Cha Siu BBQ svinekøds  
buns (2 stk.)**  
**Cha Siu Bao with BBQ  
pork (2 pcs.)**

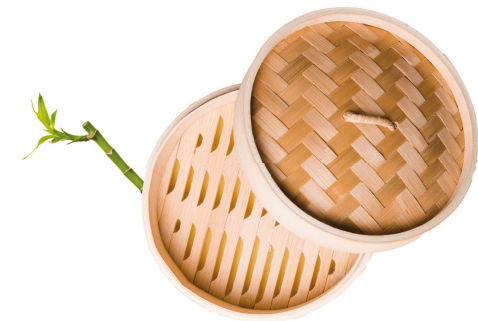
**No.25** 叉烧包  
**55,- DKK**

G - Glutenfri / V - Vegetar / S - Skaldyr G - Glutenfree / V - Vegetarian / S - Seafood  
Billederne er kun til reference. Images are for reference only.图片仅供参考,以实例为证。



**Klassisk Siu Mai (4 stk.)**  
med svinekød, rejer og shiitake  
svampe.  
**Classic Siu Mai (4 pcs.)**  
with pork, shirmp and shiitake  
mushroom.

**No.26s** 传统烧卖  
**55,- DKK**



**Siu Mai (4 stk.)**  
med Kylling & Rejer og shiitake  
svampe.

**Siu Mai (4 pcs.)**  
with Chicken & Shrimp and  
Chinese mushroom.

**No.27s** 鸡肉烧卖  
**55,- DKK**



G - Glutenfri / V - Vegetar / S - Skaldyr G - Glutenfree / V - Vegetarian / S - Seafood  
Billederne er kun til reference. Images are for reference only.图片仅供参考,以实例为证。



**PANDESTEGT/  
FRITURESTEGT DIM SUM  
PAN-FRIED/DEEP FRIED  
DIM SUM  
煎/炸点**

Små indbagte eller pandestegt delikatesser fyldt med kød, grønt og skaldyr. Dim Sum retterne er delevenlige og man bestiller typisk 2-3 retter per person.

Small deep fried or pan-fried delicacies filled with meat, seafood and vegetables. Dim Sum dishes are perfect for sharing. Normally one person can have 2-3 dishes.



**Pandestegt dumpling  
(4 stk.)** med svinekød og  
ramsløg.

**Pan-fried dumplings  
(4 pcs.)** with minced pork and  
Chinese ramsons.

**No.11** 煎锅贴

**55,- DKK**



**Pandestegt buns  
(3 stk.)** med svinekød og  
forslæg.

**Pan-fried buns (3 pcs.)**  
with minced pork and spring  
onions.

**No.12** 生煎包

**58,- DKK**



**Pandestegt vegetariske  
dumplings (3 stk.)**  
med ramsløg og æg,

**Pan-fried vegetarian  
dumpling (3 pcs.)**  
with Chinese ramsons and eggs.

**No.13** 韭菜盒子

**55,- DKK**

G - Glutenfri / V - Vegetar / S - Skaldyr G - Glutenfree / V - Vegetarian / S - Seafood  
Billederne er kun til reference. Images are for reference only. 图片仅供参考, 以实例为证。



**Vegetariske mini  
forårsruller (10 stk.)**

med en sød chili dip

**Vegetarian mini spring  
roll (10 pcs.)**

with sweet chili sauce.

**No.14v**

素春卷

**45,- DKK**



**Ande confit ruller**

**(3 stk.)** med en sød chili dip.

**Duck confit springroll**

**(3 pcs.)** with sweet chilisauce.

**No.15**

鸭肉春卷

**68,- DKK**



**Grillet teriyaki laks på  
spyd (3 stk.)**

med sesam crust.

**Grilled teriyaki salmon  
on bamboo stick**

**(3 pcs.)** with sesame.

**No.16s**

照烧三文鱼串

**68,- DKK**



**Dybstegete tigerrejer  
(3 stk.)** med en sød chili dip.

**Deep fried golden  
prawns (3 pcs.)**

with sweet chilisauce.

**No.17s**

黄金大虾

**68,- DKK**



**Sprød toast infused  
(4 stk.)** med rejemousse og  
sesam crust.

**Crispy toast sandwich  
(4 pcs.)** with shrimp mousse  
and sesame.

**No.18s**

芝麻虾多士

**58,- DKK**



**Crispy kyllinge vinger  
(4 stk.)**

**Crispy chicken wings  
(4 pcs.)**

**No.19**

炸鸡翅

**68,- DKK**



## LOKALE SPECIALITETER FRA HUNAN

## HUNAN LOCAL SPECIALITIES

### 特色湘菜

Forkæl dine smagsløg med de intense smage fra Hunan, en paradys for krydrede retter! Vores menu præsenterer stolt autentiske lokale specialiteter fra Hunan, der byder på kraftige krydderier og livlige smagsoplevelser. Oplev essensen af Hunans krydrede køkken!

Indulge in the fiery flavors of Hunan, a spice lover's paradise! Our menu proudly presents authentic Hunan local specialties, featuring bold spices and vibrant tastes that will tantalize your taste buds. Experience the true essence of Hunan's spicy cuisine!



Langtidsstegt mørt  
svinekam i mørk sojasauce.

**Slow-cooked braised  
pork** in dark soy sauce.

**No.1** 毛氏红烧肉

**168,- DKK**



Grissetær langtidsstegt  
i sojabaseret sauce.

**Pork feet simmered  
slowly** in soy sauce.

**No.2** 湘式红烧猪蹄

**168,- DKK**



Skiveskåret oksefilet med enoki-svampe  
serveret i en gylden græskar bouillon.

**Thin sliced beef and enoki mushrooms**  
in a golden, sour, spicy pumpkin broth.

**No.3**

金汤肥牛

**168,- DKK**

G - Glutenfri / V - Vegetar / S - Skaldyr G - Glutenfree / V - Vegetarian / S - Seafood  
Billederne er kun til reference. Images are for reference only. 图片仅供参考, 以实例为证。



**Lynstegt svinekød**  
med friske grønne siviri peber.

**Stir-fried pork slices**  
with fresh green sivi peppers.

**No.4** 湖南小炒肉

**148,- DKK**

**Mormors hakket svinekød**  
med saltede vilde bjergside urter.

**Grandma's minced pork**  
with preserved wild mountain  
vegetables.

**No.5** 湘西外婆菜炒肉末

**148,- DKK**



**Lufttørret kinesisk**  
**skinke** lynstegt med røget tofu.

**Air-dried Chinese ham**  
fried with smoked tofu slices.

**No.6** 香干炒腊肉

**148,- DKK**



G - Glutenfri / V - Vegetar / S - Skaldyr G - Glutenfree / V - Vegetarian / S - Seafood  
Billederne er kun til reference. Images are for reference only. 图片仅供参考, 以实例为证。



**Spicy svinetarme** serveret i en jerngryde.

**Spicy pork intestines** served in a hot iron pot.

**No.7** 干锅肥肠

**148,- DKK**



**Dampet Basa fisk** med syltet rød chili.

**Steamed Basa fish** with pickled red chilis.

**No.8** 剁椒巴沙鱼

**158,- DKK**

G - Glutenfri / V - Vegetar / S - Skaldyr G - Glutenfree / V - Vegetarian / S - Seafood  
Billederne er kun til reference. Images are for reference only. 图片仅供参考, 以实例为证。



**Bone-in kylling** tørstegt med en god portion tørret rød chili.

**Bone-in chicken pieces** fried with dried red chilies.

**No.9** 湖南麻辣子鸡  **148,- DKK**



**Tørstegt andebryst med sæsonens grøntsager**  
serveret i en jerngryde.

**Dry fried duck with seasonal veggies**

served in a hot iron pot.

**No.10** 湖南干锅鸭  **148,- DKK**

G - Glutenfri / V - Vegetar / S - Skaldyr G - Glutenfree / V - Vegetarian / S - Seafood  
Billederne er kun til reference. Images are for reference only. 图片仅供参考, 以实例为证。



**Chili-stegt oksemave**  
med løg, hvidløg, ingefær og  
tørret chili.

**Spicy fried marinated  
cow stomach** with onions,  
garlic, ginger, and dry chilis.

**No.11** 香辣牛肚

 **158,- DKK**



**Tørstegt oksefilet**  
med sæsonens grøntsager.

**Dry-fried beef fillet**  
with seasonal veggies.

**No.12** 湘味小炒牛肉

 **158,- DKK**



**“KongPao” blæksprutte**  
med sæsonens grønt-  
sager i sur/sød og stærk sauce.

**KongPao octopus with  
seasonal veggies**

in sweet, sour, and spicy sauce.

**No.13** 宫爆酸辣鱿鱼

 **158,- DKK**

G - Glutenfri / V - Vegetar / S - Skaldyr G - Glutenfree / V - Vegetarian / S - Seafood  
Billederne er kun til reference. Images are for reference only. 图片仅供参考, 以实例为证。





# KLASSISKE KINESISKE RETTER CLASSIC CHINESE DISHES 经典菜式

Nyd vores klassiske kinesiske retter, tilberedt til perfektion. Oplev ægte kinesisk smag gennem vores autentiske og velsmagende traditionelle opskrifter.

Enjoy our classic Chinese dishes, prepared to perfection. Experience authentic Chinese flavors through our carefully crafted traditional recipes, delivering rich and enticing taste experiences.



**Beijing-stil sur-sød svinekød**

**Beijing-style sweet and sour pork**

**No.31** 京都糖醋肉

**148,- DKK**



**Ribeye i sort peber-sauce** med sæson grøntsager, serveret på et jernfad.

**Black pepper beef ribeye** with seasonal veggies served on a sizzling iron plate.

**No.33** 铁板黑椒牛肉

**158,- DKK**



**Oksefilet** i chili-hvidløgs sauce med kinakål.

**Beef fillet** in spicy garlicky sauce with Chinese cabbage.

**No.32** 川式水煮牛肉

 **158,- DKK**

G - Glutenfri / V - Vegetar / S - Skaldyr G - Glutenfree / V - Vegetarian / S - Seafood  
Billederne er kun til reference. Images are for reference only. 图片仅供参考, 以实例为证。



**Langtidskogt "Canton" style oksekødsgrøde med kinaradisser**  
**Slow-cooked Canton-style beef brisket stew with turnip**

**No.34** 粵式牛腩焖萝卜

**158,- DKK**



**Langtidskogt lamme-grøde med tør tofu sticks.**

**Slow-cooked lamb stew with deep-fried tofu sticks.**

**No.35** 红焖羊腩支竹煲

**158,- DKK**

**DIY-ande-wraps med sprødt andebryst, hoisin-sauce, agurk og porre.**

**DIY wraps with crispy duck breast, hoisin sauce, cucumber, and leek.**

**No.36** DIY卷脆皮鸭

**148,- DKK**



G - Glutenfri / V - Vegetar / S - Skaldyr G - Glutenfree / V - Vegetarian / S - Seafood  
 Billederne er kun til reference. Images are for reference only. 图片仅供参考, 以实例为证。



**Basa fisk i chili og Sichuan peber olie**  
 på en bund af bænespirer.

**Basa fish in a chili and Sichuan pepper oil**  
 with bean sprouts.

**No.37s**

沸腾鱼

**188,- DKK**



**Basa fiskestykker** i suppe baseret på syltet kål og grøn chili.

**Basa fish** stew with pickled cabbage and green chilis.

**No.38s**

酸菜鱼

**168,- DKK**



**Dybstegete tigerrejer**  
 med kryddersalt og sort peber.

**Deep-fried prawns**  
 with spicy-infused salt and fresh grounded black pepper.

**No.39s**

椒盐虾

**158,- DKK**



**Lynstegte tigerrejer**  
 med sæson grøntsager.

**Stir-fried prawns**  
 with seasonal veggies.

**No.40s**

爆炒虾球

**158,- DKK**

G - Glutenfri / V - Vegetar / S - Skaldyr G - Glutenfree / V - Vegetarian / S - Seafood  
 Billederne er kun til reference. Images are for reference only. 图片仅供参考, 以实例为证。



**"Scrambled eggs"**  
med tigerrejer og forårsløg.

**Scrambled eggs**  
with prawns topped with spring  
onions.

**No.41s** 滑蛋炒虾仁  
**158,- DKK**



**Hongkong-stil  
andestegt** (med ben).

**Hong Kong-style  
roasted duck** (with bones).

**No.42** 香港烤鸭  
**148,- DKK**



**Tørstegte grønne  
bønner**

**Dry-fried green beans**

**No.45v** 干煸四季豆  
**118,- DKK**



**Lynstegt vandspinat**  
med hvidløg.

**Stir-fried water  
spinach** with garlic.

**No.46v** 蒜蓉炒空心菜  
**118,- DKK**



**Den klassiske spicy  
Mapo tofu** med hakket  
svinekød.

**Spicy Ma Po Tofu**  
with minced pork.

**No.43** 麻婆豆腐  
**118,- DKK**



**Klassisk tofu**  
med vilde kinesiske svampe.

**Classic tofu** with black  
Chinese mushrooms.

**No.44v** 红烧豆腐  
**118,- DKK**



**Lynstegt pak choi**  
med hvidløg.

**Stir-fried Pak Choi**  
with garlic.

**No.47v** 蒜蓉炒上海青菜  
**118,- DKK**



**Sauteret aubergine**  
med grønne bønner

**Sauteed eggplant with  
green long beans**

**No.48v** 茄子炒豆角  
**118,- DKK**

G - Glutenfri / V - Vegetar / S - Skaldyr G - Glutenfree / V - Vegetarian / S - Seafood  
Billederne er kun til reference. Images are for reference only.图片仅供参考,以实例为证。

G - Glutenfri / V - Vegetar / S - Skaldyr G - Glutenfree / V - Vegetarian / S - Seafood  
Billederne er kun til reference. Images are for reference only.图片仅供参考,以实例为证。



## DUMPLINGS OG NUDLER DUMPLINGS AND NOODLES

### 饺子/汤面/粉

Langtidskøgt oksekødssuppe med nudler, risnudler eller dumpling.

Slow-cooked beef soup with noodles, rice noodles or dumplings.



**Kogte svinekød dumpings (10 stk.)**

med vores hemmelige sojasauce.

**Boiled pork dumplings (10 pcs.)**

with special soy based sauce.

**No.50**

酱拌猪肉饺子

**108,- DKK**

**Kogte oksekød dumpings (10 stk.)**

med vores hemmelige sojasauce.

**Boiled beef dumplings (10 pcs.)**

with special soy based sauce.

**No.51**

酱拌牛肉饺子

**108,- DKK**

**Kogte lammekød dumpings (10 stk.)**

med vores hemmelige sojasauce.

**Boiled lamb dumplings (10 pcs.)**

with special soy based sauce.

**No.52**

酱拌羊肉饺子

**108,- DKK**

G - Glutenfri / V - Vegetar / S - Skaldyr G - Glutenfree / V - Vegetarian / S - Seafood  
Billederne er kun til reference. Images are for reference only. 图片仅供参考, 以实例为证。



**FengCheng dumplings fyldt med rejer og bambusskud (8 stk.)** i langtidskogt oksesuppe.

**FengCheng dumplings stuffed with prawns and bamboo (8 pcs.)** in slow simmered beef soup.

**No.53s**

凤城水饺汤

**95,- DKK**

**FengCheng dumplings fyldt med rejer og bambusskud (6 stk.)** i langtidskogt oksesuppe.

**Vælg brede eller tynde risnudler.**

**FengCheng dumplings stuffed with prawns and bamboo (6 pcs.)** in slow simmered beef soup.

**Choice of wide or thin rice noodles.**

**No.54s**

凤城水饺汤/河粉/米粉

**115,- DKK**

G - Glutenfri / V - Vegetar / S - Skaldyr G - Glutenfree / V - Vegetarian / S - Seafood  
Billederne er kun til reference. Images are for reference only.图片仅供参考,以实例为证。



**Wontons fyldt med svinekød og forårsløg (10 stk.)** i klar oksekødssuppe.

**Wontons stuffed with pork and spring onions (10 pcs.)** in clear beef broth soup.

**No.55**

云吞汤

**95,- DKK**

**Wontons fyldt med svinekød og forårsløg (8 stk.)** i klar oksekødssuppe.

**Vælg brede eller tynde risnudler.**

**Wontons stuffed with pork and spring onions (8 pcs.)** in clear beef broth soup.

**Choice of wide or thin rice noodles.**

**No.56**

云吞汤/河粉/米粉

**115,- DKK**

G - Glutenfri / V - Vegetar / S - Skaldyr G - Glutenfree / V - Vegetarian / S - Seafood  
Billederne er kun til reference. Images are for reference only.图片仅供参考,以实例为证。



**Kinesisk goulash suppe** med oksekød og brede risnudler.

**Beef brisket in Chinese goulash soup** with wide rice noodles.

**No.57**

牛腩汤河粉

**115,- DKK**



**Lamian oksekød nudelsuppe** garneret med forår løg og koriander.

**Lamian beef noodle soup** garnished with spring onions and coriander.

**No.58**

兰州牛肉汤面

**115,- DKK**

G - Glutenfri / V - Vegetar / S - Skaldyr G - Glutenfree / V - Vegetarian / S - Seafood  
Billederne er kun til reference. Images are for reference only. 图片仅供参考, 以实例为证。



**Guilin risnuddelsuppe** med BBQ svinekød, oksestykker, sojabønner og syltede grønne bønnestängel.

**Guilin rice noodles in beef soup** with roasted pork, beef chunks, soy beans, and preserved beans.

**No.59**

桂林米粉

**115,- DKK**

**LuoSiFen risnuddelsuppe** med marineret oksekød, peanutter, hårkogt æg og syltede bambusskud.

**LuoSiFen rice noodle soup** with marinated beef, peanuts, hard boiled egg, and preserved bamboo.

**No.60**

柳州螺蛳粉

**115,- DKK**

**Risnuddelsuppe med skiveskåret oksefilet, hårkogt æg, sojabønner og tofuskind**  
serveret i lergryde.

**Rice noodles with sliced beef, hard boiled egg, peanuts, tofu skin, deep fried tofu** served in a clay pot.

**No.61**

砂锅米线

**115,- DKK**

G - Glutenfri / V - Vegetar / S - Skaldyr G - Glutenfree / V - Vegetarian / S - Seafood  
Billederne er kun til reference. Images are for reference only. 图片仅供参考, 以实例为证。



**Spicy Sichuan wontongs**  
(8 stk.) med svinekød og  
forårsløg i sesam chili sauce.

**Spicy Sichuan wontons**  
(8 pcs.) with pork and spring  
onions in chili sesame hot sauce.

**No.62** 红油抄手  
**105,- DKK**



**Chongqing spicy**  
"dandan" nudler  
med hakket svinekød, pak choi i  
sesam chili sauce.

**ChongQing spicy**  
"dandan" noodles  
with minced pork, pok choi, and  
peanuts in sesame chili sauce.

**No.63** 重庆担担面  
**115,- DKK**



**Beijing "jiajiang" nudler**  
med marineret hakket svinekød  
og snittet agurk og gulerødder.

**Beijing "jiajiang" noodles**  
with marinated minced pork and  
sliced cucumber and carrot.

**No.64** 北京炸酱面  
**115,- DKK**

G - Glutenfri / V - Vegetar / S - Skaldyr G - Glutenfree / V - Vegetarian / S - Seafood  
Billederne er kun til reference. Images are for reference only.图片仅供参考, 以实例为证。



**Stegte nudler med oksekød. Vælg mellem  
brede ris-eller tynde hvede nudler.**

**Fried noodles with beef. Choice of wide rice or  
slim wheat noodles.**

**No.65** 干炒牛肉河粉/面

**115,- DKK**

**Stegte nudler med kylling. Vælg mellem brede  
ris-eller tynde hvede nudler.**

**Fried noodles with chicken. Choice of wide  
rice or slim wheat noodles.**

**No.66** 干炒鸡肉河粉/面

**115,- DKK**

**Stegte nudler med tigerrejer. Vælg mellem  
brede ris-eller tynde hvede nudler.**

**Fried noodles with tiger prawn. Choice of wide  
rice or slim wheat noodles.**

**No.67s** 干炒大虾河粉/面

**135,- DKK**

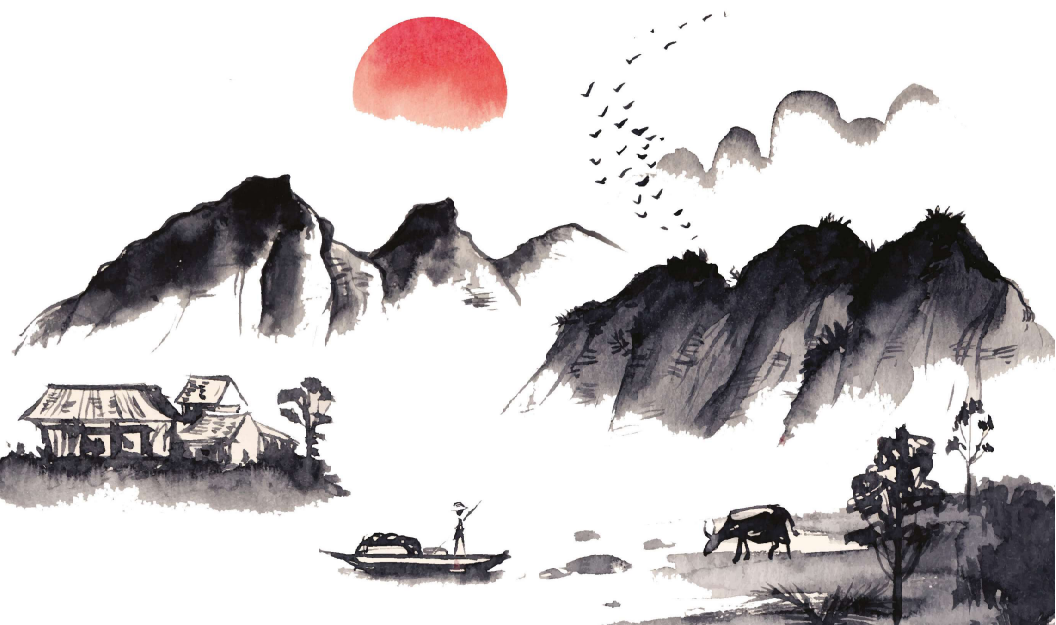
G - Glutenfri / V - Vegetar / S - Skaldyr G - Glutenfree / V - Vegetarian / S - Seafood  
Billederne er kun til reference. Images are for reference only.图片仅供参考, 以实例为证。



## STEGT RIS FRIED RICE 炒饭/白饭

Vælg mellem oksekød, kylling eller grøntsager.

Choose between beef, chicken or vegetables.



Stegte ris med oksekød og æg

**Beef fried rice with egg**

**No.70**

牛肉鸡蛋炒饭

**115,- DKK**

Stegte ris med BBQ svinekød og æg

**BBQ pork fried rice with egg**

**No.71**

叉烧鸡蛋炒饭

**115,- DKK**

Stegte ris med rejer og æg

**Prawn fried rice with egg**

**No.72**

虾仁鸡蛋炒饭

**135,- DKK**

Dampet Thai ris

**Thai steamed white rice**

**No.73**

泰国香米饭

**15,- DKK/person**

G - Glutenfri / V - Vegetar / S - Skaldyr G - Glutenfree / V - Vegetarian / S - Seafood  
Billederne er kun til reference. Images are for reference only. 图片仅供参考, 以实例为证。





Lille 25 cl / Stor 50 cl **SODAVAND / SODAS / 汽水** Small 25 cl / 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**

Lille 25 cl / Stor 50 cl **JUICE / 果汁** Small 25 cl / Large 50 cl

**Appelsin, Æble**  
**Orange, Apple** **35,- / 55,- DKK**

Lille 25 cl / Stor 50 cl **ØL / BEER / 啤酒** Small 25 cl / 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**

**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 alkoholfri 0,33 cl** Flaske / Bottle **50,- DKK**

**Tsingtao, kinesisk øl 0,33 cl**  
**Tsingtao, Chinese beer 0,33 cl** Flaske / Bottle **45,- 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 - Tør / 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, forest fruit, cherry

**95,- DKK**

**ORIENTAL & LAVISH** Nem - Let - Forfriskende / Vodka, æble, lavendel

**ORIENTAL & LAVISH** Easy - Light - Regreshing / 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**

**ASIAN BLOSSOM** Floral - Bobler - Enebær / Gin, blomster, bobler

**ASIAN BLOSSOM** Floral - Bubbly - Juniper / Gin, flowers, sparkling

**95,- DKK**



---

## UDVALGT SPIRITUS / SELECTED SPIRITS 3 cl

---

|  |                 |
|--|-----------------|
| Ming River Baijiu<br>Carlsberg, Classic          | <b>50,-</b> DKK |
| .....  |                 |
| Havana Club 7y<br>Havana Club 7y                 | <b>60,-</b> DKK |
| .....  |                 |
| Four Roses Small Batch<br>Four Roses Small Batch | <b>70,-</b> DKK |
| .....  |                 |
| Martell V.S.O.P<br>Martell V.S.O.P               | <b>80,-</b> DKK |
| .....  |                 |

---

## RØDVINE / RED WINE

---

### No.V1 Sangiovese, Luca, Italy, Organic

Tør og balanceret med et vedholdende udtryk. Blommer, kirsebær & krydderier.

Dry and balanced with a persistent expression. Plums, cherries & spices.

**Glas / Glass 65,-** DKK

**Flaske / Bottle 265,-** DKK

---

### No.V2 Rioja Crianza, Lopez De Haro, Spain

Modne toner og fløjlsblød struktur. Kirsebær, kakao & vanilje.

Mature notes and teture like velvet. Cherries, cocoa & vanilla

**Glas / Glass 70,-** DKK

**Flaske / Bottle 285,-** DKK

---



---

## RØDVINE / RED WINE

---

### No.V3 Pinot Noir, Final Cut, USA

Fuldfed fadbamse med masser af røde frugter & vanilje.

Full-fat teddy bear with lots of red fruits & vanilla.

**Flaske / Bottle 350,-** DKK

---

### No.V4 Cotes du Rhone, Petit Ours, M. Barret, France, Natural

Sydrhône vin med Nordrhône nykker, flæsket og farligt vanedannende.

South Rhône wine with North Rhone whims, bacon and dangerously addictive.

**Flaske / Bottle 390,-** DKK

---

---

## BOBLER / SPARKLING WINE

---

### No.V12 Cava Ananto Brut, Olcaviana, Spain, Organic

Tør cava med aromaer af hvide blomster, ananas, pære og subtile noter af toast.

Dry cava with aromas of white flowers, pineapple, pear and subtle notes of toast.

**Flaske / Bottle 280,-** DKK

---



---

## HVIDVINE / WHITE WINES

---

**No.V5 Chardonnay, Carole, Maison Ventenac, France**

Fyldig med flot duft af grønne æbler og et lille strejf af sødme.

Full-bodied with a beautiful aroma of green apples and a hint of sweetness.

**Glas / Glass 60,- DKK**

**Flaske / Bottle 265,- DKK**

---

**No.V6 Sauvignon Blanc, La Java, France, Organic**

Grapefrugtskræl, ananas, lækende syre og en lang tør finish.

Grapefruit peel, pineapple, mouthwatering acidity and a long dry finish.

**Glas / Glass 70,- DKK**

**Flaske / Bottle 285,- DKK**

---

**No.V7 Grüner Veltliner, Fuchs, Austria**

Masser af citrus, hvid peber og grønne æbler.

Lots of citrus, white pepper and green apples.

**Flaske / Bottle 320,- DKK**

---

**No.V8 Chardonnay, First Cut USA**

Bulderbasse Chardonnay med både til gården og gaden.

Full bodied Chardonay with a wide range.

**Flaske / Bottle 350,- DKK**

---



---

## HVIDVINE / WHITE WINES

---

**No.V9 Chablis, Kaligrafi, Dom. de Mauperthuis, France, Organic**

Tør, med noter af grønne æbler og citrusfrugter.

Dry, with notes of green apples and citrus fruits.

**Flaske / Bottle 450,- DKK**

---

---

## ROSÉVINE / ROSÉ WINE

---

**No.V10 Diane, Maison Ventenac, France**

Frisk og fersk i kødet med grønne noter der banker igennem.

Fresh and tart in the meat with green notes that come through.

**Glas / Glass 70,- DKK**

**Flaske / Bottle 280,- DKK**

---

**No.V11 Pinot Noir, Lebenshilfe, Germany, 1L, Organic**

Hjælpeprojektets sommerbasker med masser af skønne og sødlige røde bær.

The aid projects summer success with lots of beautiful and sweet red berries.

**Flaske / Bottle 320,- DKK**

---