



MAGASASA DIM SUM & COCKTAILS
Autentisk kinesisk mad

VELKOMMEN

Velkommen til en autentisk kinesisk social dining-oplevelse

Hos os handler måltidet ikke kun om mad, men om fællesskab. I det kinesiske køkken deler man retterne ved bordet, så alle kan smage lidt af det hele. Retterne serveres løbende, efterhånden som de bliver færdige i køkkenet – præcis som i Kina. I modsætning til den vestlige tradition opdeler vi ikke i forretter og hovedretter. I stedet oplever man en strøm af forskellige smagsindtryk, der tilsammen skaber et levende og hyggeligt måltid. Vi glæder os til at byde jer velkommen til en oplevelse, hvor smag, samvær og kultur mødes ved bordet.

Welcome to an authentic Chinese social dining experience

With us, a meal is more than just food – it's about sharing and togetherness. In Chinese dining culture, dishes are placed in the middle of the table, so everyone can taste a little of everything. The food is served continuously, as it is freshly prepared in the kitchen – just like in China. Unlike the Western tradition, Chinese cuisine is not divided into starters and main courses. Instead, you'll enjoy a flowing variety of flavors and textures that together create a lively and memorable meal. We look forward to welcoming you to an experience where taste, community, and culture meet at the table.

Åbningstider/Opening hours:

Søndag - Torsdag:	12.00-23.00
Sunday - Thursday:	(Køkkenet lukker 22.00)
	(Kitchen closes at 22.00)
Fredag - Lørdag:	12.00-24.00
Friday - Saturday:	(Køkkenet lukker 22.30)
	(Kitchen closes at 22.30)

点心

DIM SUM

Små dampede delikatesser fyldt med kød, grønt eller skaldyr.

Dim Sum retterne er delevnlige og man bestiller typisk 2-3 serveringer per person.

Small steamed delicacies filled with meat, vegetables or seafood. Dim Sum dishes are perfect for sharing.

Normally 2-3 servings per person.

[[Dampet Siu Mai, Har Gao & Chueng fun / **Steamed Siu Mai, Har Gao & Chueng fun**]]



NO.11

传统烧卖

Klassisk Siu Mai (4 stk.)

med svinekød, shiitake svampe.

Classic Siu Mai (4 pcs.)

with pork, shiitake mushrooms.

65 – DKK

No.12

糯米鸡肉烧卖

Shanghai Siu Mai (4 stk.)

med sticky ris, kylling, tørre rejer, shiitake, kinesisk salami.

Shanghai Siu Mai (4 pcs.)

with sticky rice, chicken, dried shrimps, shiitake and Chinese salami.

70 – DKK



No.13

鸡肉烧卖

Kylling Siu Mai (4 stk.)

med Kylling, og shiitake svampe.

Chicken Siu Mai (4 pcs.)

with chicken and shiitake mushrooms.

65 – DKK

如需了解过敏原信息，请咨询工作人员。Ved allergener spørg personalet / For allergens, please ask the staff

图片仅供参考，出品请以实例为准。The pictures are for reference only.



No.14

传统虾饺

Klassisk Har Gao (4 stk.)

med tigerrejer og bambus indpakket i risdej.

Classic Har Gao (4 pcs.)

with prawn and bamboo wrapped
in rice dough.

70 – DKK



No.16

鲜虾韭菜饺

Ramsløg Har Gao (4 stk.)

med tigerrejer og kinesiske ramsløg
indpakket i risdej.

Ramson Har Gao (4 pcs.)

with tigerprawns and wild garlic wrapped in
rice dough.

70 – DKK



No.31

肠粉

68 – DKK

Klassisk Chueng fun. Vælg fyld rejer/oksekød/BBQ svinekød.

Classic Chueng fun. Choose between prawns/beef/BBQ pork.

如需了解过敏原信息，请咨询工作人员。Ved allergener spørg personalet / For allergens, please ask the staff
图片仅供参考，出品请以实例为准。The pictures are for reference only.

Alle vores dumplings er hjemmelavede, og du kan selv vælge,
om de skal dampes eller pandesteges.

All our dumplings are homemade, and you can choose
whether you'd like them steamed or pan-fried.

【 Dumplings 】 饺子 · 可蒸可煎



No.43

鲜肉韭菜饺子

65 – Kr

Svinekødsdumplings med kinesisk ramsløg (4 stk.)

Pork dumplings with Chinese wild garlic (4 pcs.)

No.44

牛肉茴香饺子

68 – Kr

Oksekødsdumplings med fennikel (4 stk.)

Beef dumplings with fennel (4 pcs.)

No.46

羊肉青椒饺子 🌶️

68 – Kr

Lammekødsdumplings med sivri-peber (4 stk.)

Lamb dumplings with sivri pepper (4 pcs.)

No.47

鸡肉香菇饺子

65 – Kr

Kyllingedumplings med shiitake, træsvamp & vandkastanje (4 stk.)

Chicken dumplings with shiitake, wood ear mushrooms & water chestnut (4 pcs.)

No.48

海鲜饺子

75 – Kr

Seafood dumplings med hvid fisk, blæksprutte, tigerrejer, krabbe & dild (4 stk.)

Seafood dumplings with white fish, squid, tiger prawns, crab &
dill (4 pcs.)

No.49

纯素饺子

65 – Kr

Vegan dumplings med tofu, shiitake, træsvamp & sødkartoffel-glasnudler (4 stk.)

Vegan dumplings with tofu, shiitake, wood ear mushrooms & sweet potato
glass noodles (4 pcs.)

如需了解过敏原信息，请咨询工作人员。Ved allergener spørg personalet / For allergens, please ask the staff
图片仅供参考，出品请以实例为准。The pictures are for reference only.



No.45

素韭菜盒子

65 – DKK

Vegetar dumplings

(3 stk) med kinesisk ramsløg,
æg & glasnudler · kun pandestegt.

Vegetarian dumplings

(3 pes) with Chinese wild garlic,
egg & glass noodles · only pan-fried.

|| [Nordøstlige kogte dumplings /
North Eastern boiled dumplings] |

No.7

东北水饺

128 – Kr

Kogte dumplings med
hakket svinekød &
hvidløg-soja dip. (10 stk.)

Boiled dumplings with
minced pork & garlic
soy dip. (10pcs.)

如需了解过敏原信息，请咨询工作人员。Ved allergener spørg personalet / For allergens, please ask the staff

6 图片仅供参考，出品请以实例为准。The pictures are for reference only.

|| [Dampede Bao / **Steamed Buns**] |



No.21

No.20

狗不理包子

65 – DKK

Gou Bu Li Bao (4 stk.)

med svinekød og forårsløg.

Gou Bu Li Buns (4 pcs.)

with pork and spring onions.

No.21

黑椒牛肉包

68 – DKK

Oksekøds Bao (4 stk.)

med sort peber & løg

Beef buns (4 pcs.)

with black pepper & onions



No.22

No.22

猪肉叉烧包

65 – DKK

Cha Siu Bao (2 stk.)

karamelliseret BBQ Pork.

Cha Siu Buns (2 pcs.)

with caramelized BBQ Pork.

No.25

酱肉包

65 – DKK

Jiang Rou Bao (3 stk.)

med svinekød, fermenteret soyabønnepasta
og forårsløg.

Jiang Rou Buns (3 pcs.)

with pork, fermented soybean paste &
spring onions.



No.26

No.26

奶黄包

65 – DKK

Gyldne Bao (3 stk.)

med silkeblød sød æggecreme.

Golden Custard Buns (3 pcs.)

with with smooth, sweet egg and milk custard.



No.42

No.42

生煎包

65 – DKK

Pandestegte svinekøds

Bao (3 stk.) med forårsløg.

Pan-fried pork Buns (3 pcs.)

with spring onions.

如需了解过敏原信息，请咨询工作人员。Ved allergener spørg personalet / For allergens, please ask the staff

7 图片仅供参考，出品请以实例为准。The pictures are for reference only.



No.44
鸭肉春卷
Forårsruller med andeconfit
(3 stk.) og sød chilisaUCE dip.
Duck confit springrolls (3 pcs.)
with sweet chilisaUCE dip.

68 – DKK



No.47
咸水角
Sprøde ris-dumplings (3 stk.)
med svinekød, og shiitake svampe.
Crispy rice dumplings (3 pcs.)
with pork, and shiitake mushrooms.

65 – DKK



No.50
素春卷
Vegetariske mini forårsrulle
(10 stk.) med sød chilisaUCE dip.
Vegetarian mini spring rolls
(10 pcs.) with sweet chilisaUCE dip.

50 – DKK



No.51
芝麻虾多士
Sprød toast sandwich
(4 stk.) med rejemousse og sesam.
Crispy toast sandwich
(4 pcs.) with shrimp and sesame.

68 – DKK

No.52
照烧三文鱼串
Grillet teriyaki laks på
bambus pinde (3 stk.)
med sesam panering.
Grilled teriyaki salmon
on bamboo stick (3 pcs.)
with a sesame crust.

68 – DKK



No.53
黄金大虾
Dybstege gyldne
tigerrejer (3 stk.)
med sød chilisaUCE dip.
Deep fried golden
prawns (3 pcs.)
with sweet chilisaUCE dip.

68 – DKK



No.54
炸鸡翅
Crispy chicken
wings (4 stk)
Crispy chicken
wings (4 pcs)

65 – DKK





No.23 酥脆红烧肉 65 – DKK
Sprød grillet svinekød i skiver (8 stk.)
Crispy grilled pork slices (8 pcs.)



No.24 港式叉烧 58 – DKK
Cha Siu skiver (8 stk.) BBQ-svinekød glaseret i en sød og krydret marinade.
Cha Siu slices (8 pcs.) BBQ pork glazed in a sweet and savoury marinade.

如需了解过敏原信息，请咨询工作人员。Ved allergener spørg personalet / For allergens, please ask the staff
10 图片仅供参考，出品请以实例为准。The pictures are for reference only.

汤粉/面

Nudler i suppe
Soup noodles

我们的汤底选用牛骨和老母鸡，文火慢熬，再搭配多种中草药，汤味浓郁、滋补养生。

Vores suppefond er nænsomt simret på oksekraftben og suppehøne, tilsat kinesiske urter for en fyldig og aromatisk smag.

Our broth is gently simmered with beef bones and hen, infused with Chinese herbs to create a rich, aromatic flavor.



No.62 牛腩汤河粉/米粉 **125** – DKK



如需了解过敏原信息，请咨询工作人员。Ved allergener spørg personalet / For allergens, please ask the staff
12 图片仅供参考，出品请以实例为准。The pictures are for reference only.



No.63 云吞汤河粉 **125** – DKK
Klassiske Wontons med hakket svinekød & træsamp.
Classic Wontons with minced pork & wood ear mushrooms.
Tilvalg/Option: m/u risnudler · +/- rice noodles

No.64 凤城水饺汤河粉 **125** – DKK
Fengcheng dumplings med tigerrejer og bambusstrimler.
Fengcheng dumplings with prawns and bamboo shoots.
Tilvalg/Option: m/u risnudler · +/- rice noodles



No.81 牛肉汤面 **125** – DKK
Nudler med oksekødsskiver, forårsløg og koriander.
Noodles with beef slices, spring onions and coriander.
Tilvalg / Option: tynde/brede nudler · thin/wide noodles

如需了解过敏原信息，请咨询工作人员。Ved allergenerspørgpersonalet/ For allergens, please ask the staff
13 图片仅供参考，出品请以实例为准。The pictures are for reference only.

酱肉拌面

Braised Meat Noodles

Nudler med langtidsbraiseret hakkekød i sauce, toppet med gulerod, agurk, koriander og forårsløg. En krydret nudelret med rige smagsnuancer fra kødsaucen.

Slow-braised minced meat noodles, topped with carrot, cucumber, coriander & spring onion – a spiced noodle dish with rich flavors from the meat sauce.



No.83 四川旦旦面 🌶️🌶️

128 – DKK

Sichuan Dan Dan Nudler med svinekød, chiliolie, sesampaste og fermenterede bønnespirer

Sichuan Dan Dan Noodles with pork, chili oil, sesame paste, and fermented bean sprouts

No.84 香菇牛肉酱面

128 – DKK

Oksekød & Shiitake Nudler med hakket oksekød og aromatisk shiitakesvampesauce.

Beef & Shiitake Noodles with minced beef in a fragrant shiitake mushroom sauce.

Tilvalg / Option: tynde/brede nudler · thin/wide noodles

No.85 炸酱面

128 – DKK

Beijing Zhajiang Nudler med svinekød i fermenteret bønnepastesauce.

Zha Jiang Mian Lamian noodles with pork in a fermented soybean sauce.

Tilvalg / Option: tynde/brede nudler · thin/wide noodles

如需了解过敏原信息，请咨询工作人员。Ved allergener spørg personalet / For allergens, please ask the staff

图片仅供参考，出品请以实例为准。The pictures are for reference only. 15

炒面 / 饭 / 粉

STEGTE NUDLER / RIS
FRIED NOODLES/RICE

Vælg mellem oksekød, kylling, eller vegetar.

Tigerrejer koster 30 kr ekstra.

Choose between beef, chicken, or vegetarian.

Tiger prawns cost an additional 30 DKK.



No.66

炒河粉

128 – DKK

Klassiske wokstegte risnudler
med bønnespirer – *tilvalg af kød.*

Classic wok-fried rice noodles
with bean sprouts – add meat of your choice.

Vegetar muligt /Vegetarian optionavailable



No.88

炒面

128 – DKK

Klassiske wokstegte nudler
med grønkål, porre og bønnespirer – *tilvalg af kød.*

Classic wok-fried noodles
with kale, leek & bean sprouts – add meat
of your choice.

Vegetar muligt /Vegetarian optionavailable



No.89 扬州炒饭

128 – DKK

Yangchow stegte ris med æg, majs, ærter og rød peber i tern – *tilvalg af kød.*

Yangchow fried rice with egg, corn, peas and diced red pepper – add meat
of your choice.

Vegetar muligt /Vegetarian optionavailable

如需了解过敏原信息，请咨询工作人员。Ved allergener spørg personalet / For allergens, please ask the staff

图片仅供参考，出品请以实例为准。The pictures are for reference only. 17

炒菜

WOK RETTER
WOK DISHES

Wok er hjertet i det kinesiske køkken-intens og fuld af smag.
Wok is the heart of Chinese cooking-intense,and full of flavor.

[[Retter med fjerkræ / Dishes with poultry]]



No.6
铁板沙茶鸭
Stegt and i
Shacha-sauce med
løg og grøntsager. Serveret
på jernfad.
**Fried duck in
Shacha-sauce** with
onions and veggies.
Served on an iron plate.

168 – DKK



No.229
香港烧鸭
Hong Kong-style
ovnstegt and
(med ben)
**Hong Kong Style
Roast Duck**
(with bones)

168 – DKK



No.230
左宗棠鸡 🌶️

158 – DKK

General Tso's Kylling Sprøde
kyllingestykker vendt i en sød, syrlig og let
stærk sauce og broccoli
General Tso's Chicken Crispy
chicken pieces in a sweet, sour and mildly
spicy sauce with soy and broccoli



No.231
橙皮鸡

158 – DKK

Appelsin kylling Sprøde
kyllingestykker i en frisk, sødlig appelsinsauce
med et strejf af citrus.
Orange Chicken - Crispy chicken
pieces tossed in a tangy-sweet orange sauce
with a hint of citrus.

如需了解过敏原信息，请咨询工作人员。Ved allergener spørg personalet / For allergens, please ask the staff
图片仅供参考，出品请以实例为准。The pictures are for reference only.



No.202
糖醋鸡肉
158 – DKK
Sur-sød kylling
med ananas, løg og peber frugter.
Sweet and sour chicken
with pineapple, onions and bell peppers.



No.216
宫保鸡丁
158 – DKK
Gong Bao kylling
let sødlig og spicy med gulerod og rødpeber strøet
med hele peanuts
Gong Bao chicken
slightly sweet and spicy with carrots and red
pepper topped with peanuts



No.201
干锅鸡肉
158 – DKK
Tørstegt kylling
med løg, selleri og chili, serveret i jerngryde
Dry fried chicken
with onions, celery and chili, served in an iron pot



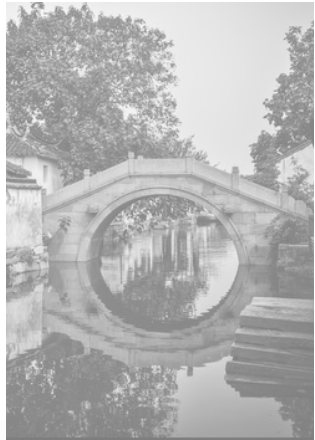
No.221
老干妈爆鸡片
158 – DKK
Kylling i fermenteret sortbønne
chilisauce med grontsager.
**Chicken in fermented black
bean chili sauce** with veggies



No.5
干煸四季豆
138 – DKK
Tørstegte grønne bønner
med hakket svinekød, tør chili og hvidløg
Dry-fried green beans
with minced pork, dried chili and garlic
Vegetar muligt /Vegetarian option available



No.208
家常茄子煲
138 – DKK
Satueret aubergin
med hakket svinekød og peberfrugt,
serveret i ler gryde.
Sautéed eggplant
with minced pork, and bell peppers,
served in a clay pot.
Vegetar muligt /Vegetarian option available



No.218
麻婆豆腐
138 – DKK
Ma Po Tofu med hakket svinekød i en stærk chilisauce
Ma po tofu with minced pork in a savory chili sauce
Vegetar muligt /Vegetarian option available



No.223 毛氏红烧肉 **158** – DKK



Chairman's favorit Braiseret svinekød med mørk soyasauce og grøntsager.
Chairman's favourite Braised pork, with dark soy sauce and veggies.



No.225 乡里小炒肉  **158** – DKK

Lynstegt svinekød i skiver med friske sivri peber
Fried pork slices with fresh sivri peppers



No.226 蒜香排骨

168 – DKK

Dybstege spareribs
med løg, peberfrugt i tern og krydret hvidløgssalt.
Deep fried spareribs
with diced onions, bell peppers, and seasoned
garlic salt.





No.2

水煮牛肉 🌶️🌶️

168 – DKK

Oksekød i brændende chilisaUCE
med kinakål og hvidløg

Beef in hot chili sauce
with Chinese cabbage and garlic



No.204

豉椒牛肉

168 – DKK

Oksekød i fermenteret
sortbønne sauce med løg og
sivri peber.

**Beef in fermented black
bean sauce** with onions and
sivri peppers.

No.205

锅仔牛肉杏鲍菇

168 – DKK

Oksekød med kejserhat svampe
og hvidløg, serveret i jerngryde.

**Beef with king oyster
mushrooms**
and garlic, served in an iron pot.



No.206

铁板黑椒牛肉

Oksekød i sortpeber

sauce med løg, broccoli,
peberfrugt, serveret på jernfad.

**Beef in a black pepper
sauce** with onions, broccoli, bell
pepper, served on an iron plate.

168 – DKK



No.207

铁板小炒牛 🌶️

Stegt oksekød

med chilipaste, løg og selleri,
serveret på jernfad.

Fried beef
with chili paste, onion and celery,
served on an iron plate.

168 – DKK



No.203

干锅牛肉 🌶️

Tørstegt oksekød

med løg, selleri og chili,
serveret i jerngryde

Dry fried beef
with onions, celery and chili,
served in an iron pot

168 – DKK





No.4

孜然羊肉 

Lammekød og kommenfrø
med løg og koriander

Cumin lamb
with onions, and cilantro

168 – DKK



No.8

干锅羊肉 

Tørstegt lammekød
med løg, selleri og chili,
serveret i jerngryde

Dry fried lamb
with onions, celery and chili,
served in an iron pot

168 – DKK



No.220

泡椒羊肉 

Stegt lammekød
med syltede chilipeber

Fried lamb slices
with pickled chili peppers

168 – DKK



No.1

沸腾鱼 

198 – DKK

Fisk i brændende chiliolie

med sichuanpeber & bønnespirer–krydret,
aromatisk og med en let bedøvende styrke.

Fish in spicy chili oil
with Sichuan pepper & bean sprouts–spicy and
aromatic with a numbing touch.



No.3

酸菜鱼 

188 – DKK

Fisk i suppe

med syltede sennepskål – frisk, let syrlig og meget aromatisk.

Fish in soup
with pickled mustard greens – savory, slightly sour and full of flavor.



No.212

蒜蓉水晶虾

168 – DKK

Tigerrejer i hvidløgssauce
med glasnudler og forårsløg.

**Tiger prawns in garlic
sauce**
with glass noodles and spring onions.



No.214

香辣鱿鱼 🌶️

158 – DKK

Lynstegt spicy
blæksprutte
med løg, selleri, agurk og chili

Fried spicy squid
with Onion, celery, cucumber & chili



No.222

干锅大虾 🌶️

168 – DKK

Tigerrejer tørstegt
med løg, selleri og chili,
serveret i jerngryde

Prawns dry-fried
with onions, celery and chili,
served in an iron pot

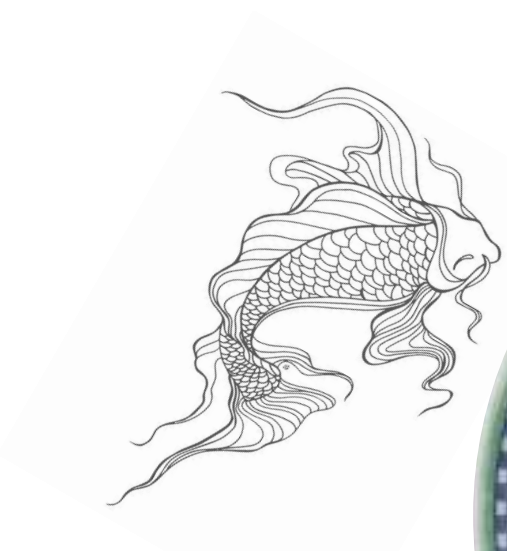


No.217 铁板大虾

168 – DKK

Stegte tigerrejer med løg og peberfrugt, serveret på jernfad.

Fried prawns with onions and bell peppers, served on an iron plate.



No.224

香辣片片鱼 🌶️🌶️

Hvid fisk i stærk
chili-hvidløgssauce
med bønnespirer

White fish in spicy chili garlic sauce
with bean sprouts

168 – DKK

如需了解过敏原信息，请咨询工作人员。Ved allergener spørg personalet / For allergens, please ask the staff

图片仅供参考，出品请以实例为准。The pictures are for reference only.

28 如需了解过敏原信息，请咨询工作人员。Ved allergener spørg personalet / For allergens, please ask the staff

图片仅供参考，出品请以实例为准。The pictures are for reference only.

29

蔬菜

VEGETAR RETTER
VEGETARIAN DISHES

Flere vegetariske valgmuligheder findes under ret nr. /
More vegetarian options available with dishes
No. 5, No. 208 and No. 218.



No.209
香菇上海青

128 – DKK

Pak Choi
med shiitake svampe sauce.

Pak Choi
with shiitake mushroom sauce.



No.210
蒜蓉炒空心菜

128 – DKK

Kinesisk vandspinat lynstegt
med hvidløg.

Chinese water spinach stir fried
with garlic.



No.211
蒜蓉炒菜心

128 – DKK

Choy Sum lynstegt
med hvidløg.

Choy Sum stir fried
with garlic.



No.213
辣炒杂锦菜

138 – DKK

Krydret grøntsagsmix med
tofu shiitake, champignon, selleri og sivri peber.

Spicy vegetable mix with tofu
shiitake, champignons, celery and sivri pepper



No.219
家常红烧豆腐

Klassisk tofu ret
med shiitake og træsvampe.

Classic tofu
with shiitake and wood ear mushrooms.

138 – DKK

如需了解过敏原信息，请咨询工作人员。Ved allergener spørg personalet / For allergens, please ask the staff
图片仅供参考，出品请以实例为准。The pictures are for reference only.



No.D2

巧克力卡朵（夹心蛋糕）

55 – DKK

**Chokolade Gateau
(Glutenfri/Nøddefri)**

Halv bagt belgisk chokoladekage fyldt med 'blødende' karamel-passionsfrugt-creme.

**Chokolade Gateau
(Gluten free/ Nuts free)**

Half-baked Belgium chocolate cake topped with chocolate mousse, with creamy caramelpassionfruit sauce inside.



No.D3

森林野莓蛋糕

55 – DKK

**Skovbær-elsker-kage
(Glutenfri)**

Skovbær(hindbær. Jordbær, solbær) mousse med panna cotta og mandler kiksebund, toppet med bær glasur, serveret med bær couli.

**Forest Berry Lovers cake
(Glutenfri)**

Mixed berries (raspberry, strawberry, blackcurrant)mousse with panna cotta and almond biscuit base, topped with berry glaze and served with berry couli.



No.D4

百香果双层芝士蛋糕

55 – DKK

Passion Heaven (Nøddefri)

Lagdelt passionfrugtmousse og cheesecake med luftig kage og crumble. Blød, cremet og smelter i munden.

Passion Heaven (Nuts free)

Layered passion fruit mousse and cheesecake, with airy cake and crumble. Soft, creamy and melts-in-mouth.