



Nr.		Der tages forebehold for udsolgte dim sum Der kan være lange ventetider alt efter køkkens travlhed		
	蒸點	De dampede med hvid rismeldej Steamed dumplings with rice flour wrapping	Pris	Cirka/ Around
D1	富華蝦餃	Dampede dumplings med rejer (Har Gau) Steamed dumplings with shrimp (Har Gau)	47 kr.	20 min.
D4	盧笋帶子蝦餃	Dampede dumplings med rejer, kammusling og asparges (Har Gau) Steamed dumplings with shrimp, scallop and asparagus (Har Gau)	55 kr.	20 min.
D8	潮州蒸粉粿	Dampede risdumplings med peanuts, svinekød, kylling og rejer (FenGor) Steamed dumplings with peanuts, pork, chicken and shrimp (Fen Gor)	43 kr.	20 min.
D10	香茜蝦餃	Dampede dumplings med rejer og koriander(Xei Gao) Steamed dumplings with shrimp and coriander(Har Gao)	43 kr.	20 min.
D11	松子齊粉果	Dampede dumplings med pinjekerner og kinesiske grøntsager Steamed dumplings with pine nuts and Chinese vegetables	50 kr.	20 min.
D13	雜菇沙茶雞粉粿	Dampede dumplings med kylling og forskellige svampe (FenGor) Steamed dumplings with chicken and different mushrooms (Fen Gor)	48 kr.	20 min.
D48	雪糕糯米糍	Dampede kold glutinøse dumplings med vanilieis Steamed cold glutinous dumplings with vanilla ice cream	48 kr.	2 min.
	雙拼	Mini Dim Sum Menu		
D66	蝦餃(2)+ 潮州蒸粉粿(2)	2 stk. dampede dumplings med rejer + 2 stk. dampede dumpling med peanuts, svinekød, kylling og rejer 2 pcs. steamed dumplings with shrimp + 2 pcs. steamed dumplings with peanuts, pork, chicken and shrimp	55 kr.	20 min.
D62	帶子蝦餃(1) 香茜蝦餃(1) 雜菇雞粉粿(1)	1 stk. dampet dumpling med rejer og kammusling + 1 stk. dampet dumpling med koriander + 1 stk. dampet dumpling med kylling og forskellige svampe 1 steamed dumpling with shrimp and scallop + 1 steamed dumpling with coriander + 1 steamed dumpling with chicken and different mushrooms	55 kr.	20 min.
		De dampede med hvede – ægmel - eller uden dej Steamed dumplings with wheat – egg flour - or without wrapping		
D2	乾蒸燒賣	Dampede dumplings med svinekød og rejer i svøb (Siu My) Steamed dumplings with pork and shrimps (Siu My)	45 kr.	25 min.
D3	陳皮牛肉球	Dampede oksekød dumplings krydret m. tørret mandarinskind Steamed beef dumplings flavored w. dried tangerine peel	43 kr.	25 min.
D5	豉汁蒸鳳爪		47 kr.	25 min.
D6	蒜蓉粉絲蒸大蝦	Dampede dumplingrejer med glasnudler i hvidløg sauce Steamed dumpling shrimp with glass noodles in garlic sauce	55 kr.	20 min.
D7	蝦球蒸豆腐	Dampede dumplingrejboller med tofu Steamed dumpling shrimp balls with tofu	54 kr.	25 min.
D9	姜蔥小籠包	Dampede dumplingboller med svinekød, ingefær og forårsløg (Xiao Long Bao) Steamed dumpling buns with pork, ginger and spring onion (Xiao Long Bao)	43 kr.	25 min.
D12	姜汁蒸蝦蟹角	Dampede dumplings med rejer og krabbekød i ingefær sauce (Hai Gork) Steamed dumplings with shrimp and crabmeat in ginger sauce (Hai Gork)	48 kr.	20 min.
D14	蠔汁付皮卷	Dampede dumplingbønneruller med rejer og svinekød i østersauce (Fu Pei Gyn) Steamed dumpling bean rolls with shrimp and pork in oyster sauce (Fu Pei Gyn)	48 kr.	20 min.
D15	糯米雞	Dampede glutinøs ris med kylling, rejer og svinekød (Luo Mi Gai) Steamed glutinous rice with chicken, shrimp and pork (Luo Mi Gai)	43 kr.	25 min.
D18	蠔汁叉燒包	Dampede boller med BBQ svinekød (char siu bao) Steamed buns with BBQ pork (char siu bao)	49 kr.	20 min.
D19	奶皇包	Dampede boller med sød æggecreme (nai wong bao) Steamed buns with sweet egg cream (nai wong bao)	47 kr.	25 min.
D27	蓮蓉包	Dampede boller med sød mossete lotus (lin yung bao) Steamed buns with sweet mashed lotus (lin yung bao)	47 kr.	25 min.
D22	粉絲蒜容蒸魚蝦球	Dampede dumplingrejer og fisk med glasnudler i hvidløg sauce Steamed dumpling shrimp and fish with glass noodles in garlic sauce	51 kr.	25 min.
D25	粉絲蒸紫菜蝦球	Dampede tangdumplingrejer med glasnudler Steamed seaweed dumpling shrimp with glass noodles	51 kr.	25 min.
D32	蒸雲吞	Dampede dumplings med svinekød og rejer (won ton) Steamed dumplings with pork and shrimp (won ton)	48 kr.	15 min.

D41	蒸猪肉菜饺子	Dampede dumpling med svinekød og kinesiske grøntager <i>Steamed dumplings with pork and Chinese vegetable</i>	47 kr.	20 min.
	煎黑占	De pandestegte <i>Fried dumplings</i>		
D20	煎蝦蟹餅	Pandestegt dumplingkage med majs, ærter, krabbekød og rejer <i>Fried dumpling cake with corn, peas, crab and shrimp</i>	50 kr.	20 min.
D24	鱼虾鑊青椒	Pandestegte dumplings med peber frugt i rejer og fisk (jihem jihu) <i>Fried dumplings with pepper fruit in shrimp and fish (jihemjihu)</i>	50 kr.	25 min.
D37	煎餃子	Pandestegte dumplings med svinekød, ingefær og forårsløg (gau zi) <i>Fried dumplings with pork, ginger and spring onion (gau zi)</i>	48 kr.	25 min.
D47	煎蓮藕魚蝦餅	Pandestegt dumplingkage med lotus rod, fisk og rejer <i>Fried dumpling cake with lotus root, fish and shrimp</i>	51 kr.	20 min.
	炸黑占	De dybstege <i>Deep fried dumplings</i>		
D21	估佬豬	Dybstege svinekød dumplings <i>Deep fried pork dumplings</i>	50 kr.	10 min.
D23	估佬雞	Dybstege kylling dumplings <i>Deep fried chicken dumplings</i>	50 kr.	10 min.
D33	咸水角	Dybstege glutinøsrisdumplings med rejer, kylling og svinekød (harm sui gork) <i>Deep fried glutinous rice dumplings with shrimp, chicken and pork (harm sui gork)</i>	43 kr.	20 min.
D39	炸蝦蟹角	Dybstege dumplings med krabbekød og rejer (hai gork) <i>Deep fried dumplings with crabmeat (hai gork)</i>	48 kr.	15 min.
D42	炸蒜排骨	Dybstege hvidløg spareribs <i>Deep fried garlic spareribs</i>	48 kr.	15 min.
D45	炸竹蔗蝦球	Dybstege dumplingsukkerør med rejer <i>Deep fried dumplingsugar canroll with shrimp</i>	54 kr.	20 min.
D49	蝦多士	Dybstege toast med rejer <i>Deep fried sesame toast with shrimp</i>	54 kr.	15 min.
D50	豆沙煎堆仔	Dybstege dumplings med sød mosede bønner <i>Deep fried dumplings with sweet mashed beans</i>	40 kr.	20 min.
	炒菜	Wok retter <i>Wok dishes</i>		
D51	木瓜酸沙律	Papaya sur-stærk salat <i>Papaya hot and sour salad</i>	48 kr.	15 min.
D52	炒雜菜	Stegte friske blandede grøntsager <i>Fried fresh mixed vegetable</i>	79 kr.	10 min.
D53	蒜香炒中國菜	Stegte kinesiske grøntsager med hvidløg <i>Fried Chinese vegetable with garlic</i>	79 kr.	10 min.
D54	蠔油中國菜	Kinesiske grøntsager med øster sauce <i>Chinesevegetable with oyster sauce</i>	79 kr.	10 min.
D55	乾炒牛河	Stegte brede risnudler med oksekød <i>Fried thick rice noodles with beef</i>	95 kr.	10 min.
D56	乾炒雞河	Stegte brede risnudler med kylling <i>Fried thick rice noodles with chicken</i>	95 kr.	10 min.
D63	乾炒菜河	Stegte brede risnudler med grøntsager <i>Fried thick rice noodles with vegetable</i>	89 kr.	15 min.
F13	炸雞翅	Dybstege kyllingevinger <i>Deep fried chicken wings</i>	50 kr.	10 min.
D65	薯条	Pommes frites <i>French fries</i>	45 kr.	10 min.
D67	白飯	Ris <i>Rice</i>	33 kr.	5 min.
D68	乾炒叉燒河	Stegte brede risnudler med BBQ svinekød <i>Fried thick rice noodles with BBQ pork</i>	99 kr.	15 min.
D69		1 take away box	5 kr.	