



Nr.		Der tages forebehold for udsolgte dim sum Der kan være lange ventetider alt efter køkkens travlhed		Cirka/ Around
	蒸點	De dampede med rismeldej <i>Steamed dumplings with rice flour wrapping</i>	Pris	
D1	富華蝦餃	Dampede dumplings med rejer med asparges (Har Gau) <i>Steamed dumplings with shrimp with asparagus (Har Gau)</i>	46 kr.	20 min.
D1guld	黃金蝦餃 	Dampede guld dumplings med rejer og asparges pakket i dej af karry og græskar sauce med guld glimmer topping <i>Steamed golden dumplings with shrimp and asparagus filled in dough of curry and pumpkin sauce with golden dust topping</i>	53 kr.	20 min.
D1grøn	清綠蝦餃 	Dampede grønne dumplings med rejer og asparges pakket i dej af asparges sauce <i>Steamed green dumplings with shrimp and asparagus filled in dough of asparagus sauce</i>	50 kr.	20 min.
D1orange	橙紅蝦餃 	Dampede orange dumplings med rejer og asparges pakket i dej af tomat og gulerod sauce <i>Steamed orange dumplings with shrimp and asparagus filled in dough of tomato and carrots sauce</i>	50 kr.	20 min.
D1blå	藍莓蝦餃 	Dampede blå dumplings med rejer og asparges pakket i dej af blåbær sauce <i>Steamed blue dumplings with shrimp and asparagus filled in dough of blueberry sauce</i>	50 kr.	20 min.
D1regnbue	四色蝦餃 	Dampede regnbue dumplings med rejer og asparges pakket i dej af ovenfor nævnte 4 forskellige sauce <i>Steamed rainbow dumplings with shrimp and asparagus filled in dough of above mentioned 4 different kinds of sauces</i>	51 kr.	20 min.



D8	潮州蒸粉粿		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 glutinuous dumplings med vanilieis Steamed cold glutinuous dumplings with vanilla ice cream	48 kr.	15 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.
		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		43 kr.	25 min.
D5	豉汁蒸鳳爪		47 kr.	25 min.
D6	蒜蓉粉絲蒸大蝦	Dampede dumplingrejer i hvidløg sauce Steamed dumpling prawn in garlic sauce	55 kr.	20 min.
D7	蝦球蒸豆腐	Dampede dumplingrejboller med tofu Steamed dumpling shrimp balls with tufo	54 kr.	25 min.
D9	姜蔥小籠包	Dampede dumplingboller med svinekød, ingefær og forårsløg (Kantonesisk Xiao Long Bao) Vær opmærksom på, at der er ingen suppe inde i bollen da denne er Kantonesisk stil og IKKE Shanghai stil Steamed dumpling buns with pork, ginger and spring onion (Cantonese Xiao Long Bao) Don't expect soup inside the buns as it's Cantonese buns NOT Shang Hai buns	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		48 kr.	20 min.
D15	糯米雞		43 kr.	25 min.
D18	蠔汁叉燒包	Dampede boller med BBQ svinekød (char siu bao) IKKE Gao Bao Steamed buns with BBQ pork (char siu bao) NOT Gao Bao	49 kr.	20 min.
D19	奶皇包		47 kr.	25 min.
D22	蒜蓉蒸魚蝦球	Dampede dumplingrejer og fisk i hvidløg sauce Steamed dumpling shrimp and fish in garlic sauce	51 kr.	25 min.
D25	蒜蓉蒸紫菜蝦	Dampede tangdumplingrejer Steamed seaweed dumpling shrimp	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	蒸猪肉菜餃子	Dampede dumpling med svinekød og kinesiske grøntager Steamed dumplings with pork and Chinese vegetable	47 kr.	20 min.
	煎點	De pandestegte Fried dumplings		
D20	煎蝦蟹餅	Pandestegt dumplingkage med krabbekød og rejer Fried dumpling cake with crabmeat and shrimp	50 kr.	20 min.
D24	魚蝦鑊青椒	Pandestegte dumplings med peber frugt i rejer og fisk (jihem jiheu) Fried dumplings with pepper fruit in shrimp and fish (jihemjiheu)	50 kr.	25 min.
D26	煎牛肉包	Pandestegte dumplingboller med kantonesisk krydret oksekød (ao yog bao) Fried bun dumplings with Cantonese style beef (ao yog bao)	43 kr.	25 min.
D37	煎餃子	Pandestegte dumplings med svinekød, ingefær og forårsløg (gau zi) Fried dumplings with pork, ginger and spring onion (gau zi)	48 kr.	25 min.
D47	煎魚蝦餅	Pandestegt dumplingkage med fisk og rejer Fried dumpling cake with fish and shrimp	51 kr.	20 min.



**FuWa**  
RESTAURANT  
Tlf.: 23 82 86 77

強記  
富華飯店

## HJEMMELAVEDE KANTONESISKE DIM SUM

茶市點心

Jagtvej 7. 2200 Copenhagen N - Tel.: 23 82 86 77 - [www.fuwa.dk](http://www.fuwa.dk)

Alle dim sum kan indeholde spor af nødder, æg, soya og meget andet

Oplys venligst såfremt du er allergiker

	<b>炸點</b>	<b>De dybstege</b> <i>Deep fried dumplings</i>		
D21	<b>估佬豬</b>	Dybstege svinekød dumplings <i>Deep fried pork dumplings</i>	50 kr.	10 min.
D23	<b>估佬雞</b>	Dybstege kylling dumplings <i>Deep fried chicken dumplings</i>	50 kr.	10 min.
D33	<b>咸水角</b>		43 kr.	20 min.
D38	<b>米紙菜蝦卷</b>	Dybstege rispapirdumpling ruller med rejer og grøntsager <i>Fried rice paper roll dumplings with shrimp and vegetable</i>	55 kr.	15 min.
D40	<b>鮮米紙菜蝦卷</b>	Friske rispapirdumplings med rejer og grøntsager <i>Rice paper roll dumplings with shrimp and vegetable</i>	55 kr.	20 min.
D39	<b>炸蝦蟹角</b>	Dybstege dumplings med krabbekød og rejer (hai gork) <i>Deep fried dumplings with crabmeat (hai gork)</i>	48 kr.	15 min.
D42	<b>炸蒜排骨</b>	Dybstege hvidløg spareribs <i>Deep fried garlic spareribs</i>	48 kr.	15 min.
D45	<b>炸竹蔗蝦球</b>	Dybstege dumplingsukkerør med rejer <i>Deep fried dumpling sugar canroll with shrimp</i>	54 kr.	20 min.
D49	<b>蝦多士</b>	Dybstege toast med rejer <i>Deep fried sesame toast with shrimp</i>	54 kr.	15 min.
D50	<b>豆沙煎堆仔</b>	Dybstege dumplings med sød mosede bønner <i>Deep fried dumplings with sweet mashed beans</i>	40 kr.	20 min.
	<b>炒菜</b>	<b>Wok retter</b> <i>Wok dishes</i>		
D51	<b>木瓜酸沙律</b>	Papaya sur-stærk salat <i>Papaya hot and sour salad</i>	48 kr.	15 min.
D52	<b>炒雜菜</b>	Stegte friske blandede grøntsager <i>Fried fresh mixed vegetable</i>	79 kr.	10 min.
D53	<b>蒜香炒中國菜</b>	Stegte kinesiske grøntsager med hvidløg <i>Fried Chinese vegetable with garlic</i>	79 kr.	10 min.
D54	<b>蠔油中國菜</b>	Kinesiske grøntsager med øster sauce <i>Chinese vegetable with oyster sauce</i>	79 kr.	10 min.
D55	<b>乾炒牛河</b>	Stegte brede risnudler med oksekød <i>Fried thick rice noodles with beef</i>	95 kr.	10 min.
D56	<b>乾炒雞河</b>	Stegte brede risnudler med kylling <i>Fried thick rice noodles with chicken</i>	95 kr.	10 min.
D63	<b>乾炒菜河</b>	Stegte brede risnudler med grøntsager <i>Fried thick rice noodles with vegetable</i>	89 kr.	15 min.
F13	<b>炸雞翅</b>	Dybstege kyllingevinger <i>Deep fried chicken wings</i>	50 kr.	10 min.
D65	<b>薯条</b>	Pommes frites <i>French fries</i>	45 kr.	10 min.
D68	<b>乾炒叉燒河</b>	Stegte brede risnudler med BBQ svinekød <i>Fried thick rice noodles with BBQ pork</i>	99 kr.	15 min.