



| 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 (Dai Zi Gau) Steamed dumplings with shrimp, scallop and asparagus (Dai Zi Gau) | 55 kr. | 20 min. |
| D8 | 潮州蒸粉粿 | Dampede risdumplings med peanute, svinekød, kylling og rejer (Fen Gor) 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 (Fen Gor) 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 peanute, 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 | | 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 dumplingrejeboller 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 (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 dumplingbuns 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. |
| D27 | 蓮蓉包 | | 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) <i>Steamed dumplings with pork and shrimp (won ton)</i> | 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. |
| | 煎點 | De pandestegte <i>Fried dumplings</i> | | |
| D20 | 煎蝦蟹餅 | Pandestegt dumplingkage med 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 jiheu) <i>Fried dumplings with pepper fruit in shrimp and fish (jihemjiheu)</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. |
| | 炸點 | De dybstegte <i>Deep fried dumplings</i> | | |
| D21 | 估佬豬 | Dybstegte svinekød dumplings <i>Deep fried pork dumplings</i> | 50 kr. | 10 min. |
| D23 | 估佬雞 | Dybstegte kylling dumplings <i>Deep fried chicken dumplings</i> | 50 kr. | 10 min. |
| D33 | 咸水角 | | 43 kr. | 20 min. |
| D39 | 炸蝦蟹角 | Dybstegte 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 | Dybstegte hvidløg spareribs <i>Deep fried garlic spareribs</i> | 48 kr. | 15 min. |
| D45 | 炸竹蔗蝦球 | Dybstegt dumplingsukkerør med rejer <i>Deep fried dumpling sugar canroll with shrimp</i> | 54 kr. | 20 min. |
| D49 | 蝦多士 | Dybstegt toast med rejer <i>Deep fried sesame toast with shrimp</i> | 54 kr. | 15 min. |
| D50 | 豆沙煎堆仔 | Dybstegte 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>Chinese vegetable 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 | Dybstegte 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. | |