



Nr.		Der tages forebehold for udsolgte dim sum Der kan være lange ventetider alt efter køkkens travlhed		Cirka/ Around
	蒸點	De dampede med hvid rismeldej <i>Steamed dumplings with rice flour wrapping</i>	Pris	
D1	富華蝦餃	Dampede dumplings med rejer (Har Gau) <i>Steamed dumplings with shrimp (Har Gau)</i>	47 kr.	20 min.
D4	盧笋帶子蝦餃	Dampede dumplings med rejer, kammusling og asparges (Har Gau) <i>Steamed dumplings with shrimp, scallop and asparagus (Har Gau)</i>	55 kr.	20 min.
D8	潮州蒸粉粿	Dampede risdumplings med peanuts, svinekød, kylling og rejer (FenGor) <i>Steamed dumplings with peanuts, pork, chicken and shrimp (Fen Gor)</i>	43 kr.	20 min.
D10	香茜蝦餃	Dampede dumplings med rejer og koriander(Xei Gao) <i>Steamed dumplings with shrimp and coriander(Har Gao)</i>	43 kr.	20 min.
D11	松子齊粉果	Dampede dumplings med pinjekerner og kinesiske grøntsager <i>Steamed dumplings with pine nuts and Chinese vegetables</i>	50 kr.	20 min.
D13	雜菇沙茶雞粉粿	Dampede dumplings med kylling og forskellige svampe (FenGor) <i>Steamed dumplings with chicken and different mushrooms (Fen Gor)</i>	48 kr.	20 min.
D48	雪糕糯米糍	Dampede kold glutinous dumplings med vanilieis <i>Steamed cold glutinous dumplings with vanilla ice cream</i>	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 + <u>2 stk. dampede dumpling med peanuts, svinekød, kylling og rejer</u> 2 pcs. steamed dumplings with shrimp + <u>2 pcs. steamed dumplings with peanuts, pork, chicken and shrimp</u>	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 + <u>1 stk. dampet dumpling med kylling og forskellige svampe</u> 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 <i>Steamed dumplings with wheat – egg flour - or without wrapping</i>		
D2	乾蒸燒賣	Dampede dumplings med svinekød og rejer i svøb (Siu My) <i>Steamed dumplings with pork and shrimps (Siu My)</i>	45 kr.	25 min.
D3	陳皮牛肉球	Dampede oksekød dumplings krydret m. tørret mandarinskind <i>Steamed beef dumplings flavored w. dried tangerine peel</i>	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 <i>Steamed dumpling shrimp with glass noodles in garlic sauce</i>	55 kr.	20 min.
D7	蝦球蒸豆腐	Dampede dumplingrejboller med tofu <i>Steamed dumpling shrimp balls with tufo</i>	54 kr.	25 min.
D9	姜蔥小籠包	Dampede dumplingboller med svinekød, ingefær og forårslog (Xiao Long Bao) <i>Steamed dumpling buns with pork, ginger and spring onion (Xiao Long Bao)</i>	43 kr.	25 min.
D12	姜汁蒸蝦蟹角	Dampede dumplings med rejer og krabbekød i ingefær sauce (Hai Gork) <i>Steamed dumplings with shrimp and crabmeat in ginger sauce (Hai Gork)</i>	48 kr.	20 min.
D14	蠔汁付皮卷	Dampede dumplingbønneruller med rejer og svinekød i østersauce (Fu Pei Gyn) <i>Steamed dumpling bean rolls with shrimp and pork in oyster sauce (Fu Pei Gyn)</i>	48 kr.	20 min.
D15	糯米雞	Dampede glutinous ris med kylling, rejer og svinekød (Luo Mi Gai) <i>Steamed glutinous rice with chicken, shrimp and pork (Luo Mi Gai)</i>	43 kr.	25 min.
D18	蠔汁叉燒包	Dampede boller med BBQ svinekød (char siu bao) <i>Steamed buns with BBQ pork (char siu bao)</i>	49 kr.	20 min.
D19	奶皇包	Dampede boller med sød æggecreme (nai wong bao) <i>Steamed buns with sweet egg cream (nai wong bao)</i>	47 kr.	25 min.
D22	粉絲蒜容蒸魚蝦球	Dampede dumplingrejer og fisk med glasnudler i hvidløg sauce <i>Steamed dumpling shrimp and fish with glass noodles in garlic sauce</i>	51 kr.	25 min.
D25	粉絲蒸紫菜蝦球	Dampede tangdumplingrejer med glasnudler <i>Steamed seaweed dumpling shrimp with glass noodles</i>	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	蒸猪肉菜餃子	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 Fried dumplings		
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	魚蝦鑊青椒	Pandestegte dumplings med peber frugt i rejer og fisk (jihem jiheu) <i>Fried dumplings with pepper fruit in shrimp and fish (jihemjheuh)</i>	50 kr.	25 min.
D26	煎紫菜雞卷	Pandestegte tangdumplings med kylling <i>Fried seaweed dumplings with chicken</i>	46 kr.	20 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 Deep fried dumplings		
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 glutinøusrisdumplings 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 Wok dishes		
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.	