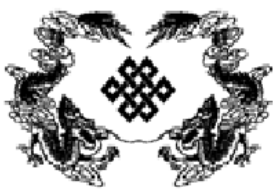




Nr.		Der tages forebehold for udsolgte dim sum Der kan være lange ventetider alt efter køkkens travlhed		Cirka/ Around
	蒸點	De dampede Steamed dumplings	Pris	
D1	富華蝦餃	Dampede dumplings med rejer med asparges (Har Gau) Steamed dumplings with shrimp with asparagus (Har Gau)	47 kr.	20 min.
D1guld	黃金蝦餃 	Dampede guld dumplings med rejer og asparges pakket i dej af karry og græskar sauce med guld glimmer topping Steamed golden dumplings with shrimp and asparagus filled in dough of curry and pumpkin sauce with golden dust topping	53 kr.	20 min.
D1grøn	清綠蝦餃 	Dampede grønne dumplings med rejer og asparges pakket i dej af asparges sauce Steamed green dumplings with shrimp and asparagus filled in dough of asparagus sauce	50 kr.	20 min.
D1orange	橙紅蝦餃 	Dampede orange dumplings med rejer og asparges pakket i dej af tomat og gulerod sauce Steamed orange dumplings with shrimp and asparagus filled in dough of tomato and carrots sauce	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 Steamed rainbow dumplings with shrimp and asparagus filled in dough of above mentioned 4 different kinds of sauces	51 kr.	20 min.
D8	潮州蒸粉粿		45 kr.	20 min.
D10	香茜蝦餃	Dampede dumplings med rejer og koriander (Xeï Gao) Steamed dumplings with shrimp and coriander (Har Gao)	45 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.
D66	雙拼 蝦餃(2)+ 潮州蒸粉粿(2)	Mini Dim Sum Menu 2 stk. dampede dumplings med rejer + <u>2 stk. dampede dumpling med peanuts, svinekød, kylling og rejer</u> 2 pcs. steamed dumplings with shrimp + 2 pcs. steamed dumplings with peanuts, pork, chicken and shrimp	55 kr.	20 min.



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>	46 kr.	25 min.
D3	陳皮牛肉球		43 kr.	25 min.
D4	蒸排骨		48 kr.	25 min.
D5	豉汁蒸鳳爪		47 kr.	25 min.
D6	蒜蓉蒸大蝦	Dampede dumplingrejer i hvidløg sauce <i>Steamed dumpling prawn 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 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 <i>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</i>	45 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		48 kr.	20 min.
D15	糯米雞		43 kr.	25 min.
D16	蝦腸粉 16 點以後要訂購	前天做的價錢: 52 kr. 在當天製作的價錢: 55 kr. (要等)		
D160	叉燒腸粉 16 點以後要訂購	前天做的價錢: 45 kr. 在當天製作的價錢: 50 kr. (要等)		
D17	牛肉腸粉 16 點以後要訂購	前天做的價錢: 45 kr. 在當天製作的價錢: 50 kr. (要等)		
D170	豬腸粉 16 點以後要訂購	前天做的價錢: 40 kr. 在當天製作的價錢: 45 kr. (要等)		
D180	煎蝦米腸粉 16 點以後要訂購	前天做的價錢: 50 kr. 在當天製作的價錢: 55 kr. (要等)		
D18	蠔汁叉燒包	Dampede boller med BBQ svinekød (char siu bao) IKKE Gao Bao <i>Steamed buns with BBQ pork (char siu bao) NOT Gao Bao</i>	50 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 <i>Steamed dumpling shrimp and fish in garlic sauce</i>	51 kr.	25 min.
D25	蒜蓉蒸紫菜蝦	Dampede tangdumplingrejer <i>Steamed seaweed dumpling shrimp</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.
	煎點	De pandestegte <i>Fried dumplings</i>		
D20	煎蝦蟹餅	Pandestegt dumplingkage med krabbekød og rejer <i>Fried dumpling cake with crabmeat and shrimp</i>	50 kr.	20 min.
D24	魚蝦鑲青椒	Pandestegte dumplings med peber frugt i rejer og fisk (jihem jihou) <i>Fried dumplings with pepper fruit in shrimp and fish (jihemjihou)</i>	50 kr.	25 min.
D26	煎牛肉包	Pandestegte dumplingboller med kantonesisk krydret oksekød (ao yog bao) <i>Fried bun dumplings with Cantonese style beef (ao yog bao)</i>	48 kr.	25 min.



D27	<b>煎香茜蝦餃</b>	Pandestegte dumplings med rejer og korriander <i>Pan fried dumpkings with shrimp and korriander</i>	48 kr.	20 min.
D28	<b>煎雜菇雞粉粿</b>	Pandestegte dumplings med forskellige svampe og kylling (fen gor) <i>Pan fried dumpkings with different mushroom and chicken (fen gor)</i>	48 kr.	20 min.
D29	<b>煎松子齊粉果</b>	Pandestegte dumplings med kinesiske planter og pinjekerner (fen gor) <i>Pan fried dumpkings with Chinese vegetable and pine nuts (fen gor)</i>	51 kr.	20 min.
D30	<b>煎蘿蔔糕</b>		48 kr.	20 min.
D37	<b>煎餃子</b>	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	<b>煎魚蝦餅</b>	Pandestegt dumplingkage med fisk og rejer <i>Fried dumpling cake with fish and shrimp</i>	51 kr.	20 min.
	<b>炸點</b>	De dybstege <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>炸米紙菜蝦卷</b>	Dybstege rispapirdumpling ruller med rejer og grøntsager <i>Fried rice paper roll dumplings with shrimp and vegetable</i>	55 kr.	20 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>	55 kr.	20 min.
D49	<b>蝦多士</b>	Dybstege toast med rejer <i>Deep fried sesame toast with shrimp</i>	55 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>	Wok retter <i>Wok dishes</i>		
D51	<b>木瓜酸沙律</b>	Papaya sur-stærk salat <i>Papaya hot and sour salad</i>	55 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>Chinesevegetable 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.
D64	<b>皮蛋瘦肉粥</b>		75 kr.	15 min.
D67	<b>鴨肉粥</b>		80 kr.	15 min.
D68	<b>白果粥</b>		75 kr.	15 min.
D69	<b>排骨花生粥</b>		75 kr.	15 min.
D70	<b>牛肉粥</b>		75 kr.	15 min.
D71	<b>白雲鳳爪</b>		47 kr.	15 min.