

Ad Libitum Dim Sum og retter **(Dét du kan spise) fra** **kl. 17:00 – 20:00**

Med Ad Libitum kan du selv vælge de retter, du kan lide at spise fra dette menukort. Ad Libitum er kun gældende hvis I:

- har mod på at spise i kun to timer
- betaler kr. 20,- for rester af dim sum og kr. 40,- for rester af retter, som I har bestilt og ikke kan spise op
- har fortalt os at I i starten vil bestille ad libitum og ikke ændrer til A La Carte
- minimum er to personer, og hele selskabet skal være med hvis I er flere end to.
- ikke skal pakke resterne med hjem, ej Doggy-bag

Pris per kuvert for dem der ikke køber drikkevarer: kr. 300,-

Pris per kuvert for dem der køber drikkevarer: kr. 250,-

Ad Libitum Dim Sum and dishes from **5pm – 8pm**

Ad Libitum is an offer for you to choose the dishes as much as you can eat from this menu. Ad Libitum is only applicable if you:

- has the courage to eat for only two hours*
- pay DKK 20,- for the leftover of dim sum and DKK 40,- for the leftover of dishes that you have ordered and cannot finish it*
- have told us, before you order, that you want to order ad libitum and will not change into A La Carte*
- are minimum two people, and if there are more than two people, the whole company must order ad libitum as well*
- don't take the leftovers with you, no doggy bag*

Price per person for those who do not buy drinks: DKK 300,-

Price per person for those who buy drinks: DKK 250

Fu Wa Restaurant 12.10.2023

Vend for ad libitum menu 



HJEMMELAVEDE KANTONESISKE DIM SUM

Jagtvej 7, 2200 Copenhagen N - Tel.: 23 82 86 77 - www.fuwa.dk
Alle dim sum kan indeholde spor af nødder, æg, soya og meget andet
Oplys venligst såfremt du er allergiker
 Der tages forbehold for udsolgte dim sum

Der kan være lange ventetider alt efter køkkens travlhed, derfor er tidspunkterne vejledende

Nr.			Pris	Cirka/ Around
1		Hønseskød suppe med grøntsager <i>Chicken soup with vegetables</i>	65 kr.	
F2		Små forårsruller med grøntsager <i>Small spring rolls with vegetables</i>	43 kr.	
D11	松子齊粉果	Dampede dumplings med pinjekerner og kinesiske grøntsager <i>Steamed dumplings with pine nuts and Chinese vegetables</i>	68 kr.	20 min.
F15		Dybstege blæksprutte ringe <i>Deep fried squid rings</i>	50 kr.	
D3K	陳皮牛肉球		60 kr.	25 min.
D3D	牛肉燒賣	Dampede dumpling med oksekød <i>Steamed dumpling with beef</i>	65 kr.	25 min.
F20		Rejechips <i>Prawn crisp</i>	29 kr.	
D65		Pomme Frits <i>French Fries</i>	45 kr.	25 min.
64		Stegte ris med grøntsager og æg <i>Fried rice with vegetables and egg</i>	110 kr.	
67		Stegte nudler med grøntsager <i>Fried noodles with vegetables</i>	110 kr.	
7		Kyllingestykker med grøntsager <i>Chicken mixed with vegetable</i>	130 kr.	
D7	蒸饅頭	Dampede friske boller i kantonese stil <i>Steamed fresh buns in Cantonese style</i>	60 kr.	15 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>	68 kr.	20 min.
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>	68 kr.	20 min.
D22	蒜蓉蒸魚球	Dampede dumplingrejer og fisk i hvidløg sauce <i>Steamed dumpling shrimp and fish in garlic sauce</i>	65 kr.	25 min.
D24	蒸雞肉包	Dampede dumplingboller med kylling <i>Steamed dumpling bun with chicken</i>	65 kr.	25 min.
D26D	蒸牛肉包	Dampede dumplingboller med kantonese krydret oksekød (ao yog bao) <i>Steamed bun dumplings with Cantonese style beef (ao yog bao)</i>	65 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>	60 kr.	15 min.
D41	蒸猪肉菜餃子	Dampede dumpling med svinekød og kinesiske grøntsager <i>Steamed dumplings with pork and Chinese vegetable</i>	68 kr.	20 min.
	煎黑點	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>	68 kr.	20 min.
D25	煎雞肉包	Pandestegte dumplingboller med kantonese krydret kylling (gei yog bao) <i>Fried bun dumplings with Cantonese style chicken (gei yog bao)</i>	65 kr.	25 min.
D26	煎牛肉包	Pandestegte dumplingboller med kantonese krydret oksekød (ao yog bao) <i>Fried bun dumplings with Cantonese style beef (ao yog bao)</i>	65 kr.	25 min.
D27	煎松子齊粉果	Pandestegte dumpling med grøntsager og pinjekerner (zcai fen gor) <i>Fried dumpling with vegetable and pine nuts (zcai fen gor)</i>	68 kr.	25 min.
D37	煎餃子	Pandestegte dumplings med svinekød, ingefær og forårsøg (gau zi) <i>Fried dumplings with pork, ginger and spring onion (gau zi)</i>	65 kr.	25 min.
D47	煎魚蝦餅	Pandestegt dumplingkage med fisk og rejer <i>Fried dumpling cake with fish and shrimp</i>	65 kr.	20 min.



HJEMMELAVEDE KANTONESISKE DIM SUM

Jagtvej 7, 2200 Copenhagen N - Tel.: 23 82 86 77 - www.fuwa.dk
Alle dim sum kan indeholde spor af nødder, æg, soya og meget andet
Oplys venligst såfremt du er allergiker
 Der tages forbehold for udsolgte dim sum

Der kan være lange ventetider alt efter køkkens travlhed, derfor er tidspunkterne vejledende

	炸點	De dybestege Deep fried dumplings		
D21		Dybstege svinekød dumplings <i>Deep fried pork dumplings</i>	55 kr.	10 min.
D23		Dybstege kylling dumplings <i>Deep fried chicken dumplings</i>	55 kr.	10 min.
D28	今天的點心	Dagens Dim Sum (spørg efter den) <i>Today's Dim Sum (ask for it)</i>	65 kr.	
D29	炸雲吞	Dybstege dumpling med svinekød og rejer <i>Deep fried dumpling with pork and shrimp</i>	60 kr.	15 min.
D38	炸米紙菜蝦卷	Dybstege rispapirdumplings med rejer og grøntsager <i>Fried rice paper roll dumplings with shrimp and vegetable</i>	68 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>	65 kr.	15 min.
D46	炸饅頭	Dybstege dumplingboller <i>Deep fried dumpling buns</i>	60 kr.	15 min.
D50	豆沙煎堆仔	Dybstege dumplings med sød mosede bønner <i>Deep fried dumplings with sweet mashed beans</i>	60 kr.	20 min.
D52		Stegte friske blandede grøntsager *ej ad libitum*	110 kr.	
D55	乾炒牛河	Stegte brede risnudler med oksekød <i>Fried thick rice noodles with beef</i>	130 kr.	
D56	乾炒雞河	Stegte brede risnudler med kylling <i>Fried thick rice noodles with chicken</i>	130 kr.	
D1	富華蝦餃	Dampede dumplings med rejer (Har Gau) (Klassisk) <i>Steamed dumplings with shrimp (Har Gau)</i>	70 kr.	25 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>	68 kr.	25 min.