

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

Nr.				Cirka/ Around
	蒸點	De dampede Steamed dumplings	Pris	
D1	富華蝦餃	Har Gao	70 kr.	25 min.
D10	香茜蝦餃	Dampede dumplings med rejer og koriander Steamed dumplings with shrimp and coriander	68 kr.	20 min.
D11	松子齊粉果	Dampede dumplings med pinjekerner og kinesiske grøntsager Steamed dumplings with pine nuts and Chinese vegetables	68 kr.	20 min.
D2	乾蒸燒賣	Dampede dumplings med svinekød og rejer (Siu My) Steamed dumplings with pork and shrimps (Siu My)	68 kr.	25 min.
D3K	陳皮牛肉球		60 kr.	25 min.
D3D	牛肉燒賣	Dampede dumpling med oksekød Steamed dumpling with beef	65 kr.	25 min.
D4	蒸排骨*		70 kr.	25 min.
D5	豉汁蒸鳳爪*		75 kr.	25 min.
D6	蒜蓉蒸大蝦*	Dampede kongerejer i hvidløg sauce *ej ad libitum* Steamed prawn in garlic sauce	70 kr.	20 min.
D8	蒸燒賣球	Dampede svinekød og rejedumpling i hvidløgsauce Steamed pork and shrimp dumpling balls in garlic sauce	68 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	70 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)	68 kr.	20 min.
D13	烤叉燒*	Grillet svinekød i char siu sauce *ej ad libitum* Grilled pork in char siu sauce	80 kr.	25 min.
D14		Kogt dumpling med rejer og svinekød i sur-stærk sauce *ej ad libitum* Cooked dumpling with shrimp and pork in hot and sour sauce	65 kr.	20 min.
D15	糯米雞		65 kr.	25 min.
D16	蝦腸粉(要等 30-60 分钟)*		75 kr.	
D160	叉燒腸粉(要等 30-60 分钟)*		75 kr.	
D17	牛肉腸粉(要等 30-60 分钟)*		75 kr.	
D170	腸粉(30-60 分钟)*		65 kr.	
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	68 kr.	20 min.
D19	奶皇包*		68 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	65 kr.	25 min.
D24	蒸雞肉包	Dampede dumplingboller med kylling Steamed dumpling bun with chicken	65 kr.	25 min.
D32	蒸雲吞	Dampede dumplings med svinekød og rejer (won ton) Steamed dumplings with pork and shrimp (won ton)	60 kr.	15 min.

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

D41	蒸猪肉菜饺子	Dampede dumpling med svinekød og kinesiske grøntager <i>Steamed dumplings with pork and Chinese vegetable</i>	68 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>	68 kr.	20 min.
D25	煎雞肉包	Pandestegte dumplingboller med kantoneseisk 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 kantoneseisk 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 forårsløg (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.
	炸點	De dybstege <i>Deep fried dumplings</i>		
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 skrimp</i>	60 kr.	15 min.
D33	咸水角		68 kr.	20 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.
D42	炸蒜排骨*	Dybstege spareribs i sort bønnesauce *ej ad libitum* <i>Deep fried spareribs in black bean sauce</i>	70 kr.	15 min.
D46	炸饅頭	Dybstege dumplingboller <i>Deep fried dumpling buns</i>	60 kr.	15 min.
D49	蝦多士	Dybsteget toast med rejer <i>Deep fried sesame toast with shrimp</i>	75 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.
	冷盤	Kolde små retter <i>Cold appetizers</i>		
D40	鮮米紙菜蝦卷*	Friske rispapirdumplings med rejer og grøntsager *ej ad libitum* <i>Rice paper roll dumplings with shrimp and vegetable</i>	65 kr.	20 min.
D43	鮮米紙菜鴨卷*	Friske rispapirdumplings med and og grøntsager *ej ad libitum* <i>Rice paper roll dumplings with duck and vegetable</i>	65 kr.	20 min.
D44	粉絲酸辣沙拉*	Kold kinesisk salat med glasnudler, kinakål, forårsløg, gulerod* *ej ad libitum* <i>Cold Chinese salad with glass noodles, cabbage, spring onion, carrots</i>	70 kr.	20 min.
	炒菜	Wok retter <i>Wok dishes</i>		
D52	炒雜菜*	Stegte friske blandede grøntsager *ej ad libitum* <i>Fried fresh mixed vegetable</i>	110 kr.	10 min.
D53	蒜香炒中國菜*	Stegte kinesiske grøntsager med hvidløg *ej ad libitum* <i>Fried Chinese vegetable with garlic</i>	110 kr.	10 min.
D54	蠔油中國菜*	Kinesiske grøntsager med øster sauce *ej ad libitum* <i>Chinese vegetable with oyster sauce</i>	110 kr.	10 min.
D55	乾炒牛河	Stegte brede risnudler med oksekød <i>Fried thick rice noodles with beef</i>	130 kr.	10 min.
D56	乾炒雞河	Stegte brede risnudler med kylling <i>Fried thick rice noodles with chicken</i>	130 kr.	10 min.

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

**以下點心需要提前 3 天預訂和最少訂 3 份**

**Følgende dim sum nedenfor kræver forudbestilling 3 dage før og min. 3 portioner**

D57	奶黃酥 3 件*	Frisk ovnbagt hong kong æggecremepuffer (3 stk.)*ej ad libitum* <i>Fresh oven-baked Hong Kong egg custard puffs (3 pieces)</i>	70 kr.	3 dage
D57C	叉燒酥 3 件*	Frisk ovnbagt hong kong puff BBQsvinekød puffer (3 stk.)*ej ad libitum* <i>Fresh oven-baked Hong Kong puff BBQ pork puffs (3 pieces)</i>	70 kr.	3 dage
D58	炸芋角 3 件*	Dybstegt flaky taro (3 stk.) *ej ad libitum* <i>Deep fried flaky taro (3 pieces)</i>	70 kr.	3 dage