

# Middag på Chambre Séparée

## **SERVERINGSTIDER:**

17:00 - 22:00, alla dagar

Våra frukostalternativ är skapade med omsorg för att erbjuda dig den bästa starten på dagen:

## **VÄLJ MELLAN TVÅ HUVUDMENYER:**

### **1. CHOPSTICKS MENY - 365 KR/PP :**

*Förrätt: Valfri dumplings (3 stycken).*

*Varmrätt: Valfritt ur vårt utbud.*

*Efterrätt: Valfri dessert.*

*Dryck: Kaffe och te ingår.*

### **2. 8 RÄTTERS AVSMAKNINGSMENY - 695 KR/PP**

*Vegansk alternativ finns för 8 rätters avsmakningsmeny*

Kombinera avsmakningsmenyn med vårt dryckespaket för en komplett upplevelse:

*Med premium dryckespaket : 5 glas + kaffe och te - 1050 kr/pp*

*Med alkoholfritt dryckespaket : 5 glas + kaffe och te - 950 kr/pp*

*För en komplett upplevelse rekommenderar vi att kombinera vår avsmakningsmeny med vårt utvalda dryckespaket.*

*Njut av en oförglömlig kväll där allt är ordnat för dig.*

Har ni särskilda önskemål, intoleranser eller allergier? Meddela oss i god tid så anpassar vi oss för att ge er den bästa möjliga upplevelsen.

# Avsmakningsmeny

## Waipo's tasting menu

---

### 1. WAIPO'S DIMSUM

Ett mixat urval av våra dumplings  
*A mixed selection of our dumplings*

### 2. YA GAN SHA LA

Hyllad ankleverterrine, tamarind, sojagele, syrad rödlök, granatäpple, krispig sötpotatis  
*Shaved duck terrine, tamarind soy jelly, pickled red onion, pomegranate, crispy sweet potato*

### 3. SA WEN YU CUI BING 🍣

Spicy Salmon tartar, sesamfrön, krispig rispapper  
*Spicy Salmon tartare, sesame, crispy rice paper*

### 4. CUI PI DOU FU

Agedashi - Friterad silkestofu, dashisås, salladslök  
*Agedashi - Fried silken tofu, dashi sauce, scallion*

### 5. WEI ZENG HEI XUE YU

Sake-Misomarinerad Black Cod  
*Sake - Miso marinated Black Cod*

### 6. JIN SHA PAI GU

Långkokt pankofriterat oxspjäll, krispig vitlök  
*Slow-cookedpanko-fried beef short rib, crispy garlic*

### 7. GONG BAO JI DING 🍗🌶️

wokad kyckling, jordnötter, morötter, paprika, sichuanpeppar, gurka, torkad chil, salladslök  
*Stir-fried chicken, peanut, carrot, bell pepper, sichuan pepper, cucumber, dried chili, spring onion*

### 8. JI JIE SHU CAI

Wokade säsongens grönsaker  
*Seasonal vegetables stir fry*

### VALFRI DESSERT

*Dessert of your choice*

## Premuim Drink Package

---

### PACKAGE FOR THE TASTING MENU

Sparkling Wine - Alpha Zeta Prosecco, Glera, Italy - 10cl  
White Wine - Sankt Annaberg Riesling Gleisweiler Hölle Alte Reben, Pfalz, Tyskland - 10cl  
White Wine - Casas Patronales Gran reserva, Chardonnay, Frankrike - 10cl  
Red Wine - Bricco Angelini Barbera d'Alba, Italy - 10cl  
Sweet - Moscato D'Asti Castello del Poggio Italien - 8cl

## Non-Alcoholic Package

---

### PACKAGE FOR THE TASTING MENU

Beer - Tsingtao, Kina - 15cl  
Ginger Beer - Bundaberg, Australien - 15cl  
White Wine - Jacobs Creek Unvined, Australien - 10cl  
Red Wine - Jacobs Creek Unvined, Australien - 10cl  
Sweet - Waipo's Alkohol fria cocktail