

Middag på Chambre Séparée

SERVERINGSTIDER:

17:00 - 22:00, alla dagar

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