

MENU KAHDELLE

ALKURUOKA: Peking-keitto ja kevätkääryle L 28,00/hlö
PÄÄRUOKA: Härkää kuumalla rautapannulla
Kanaa gongbao ☺☺ sekä friteerattua kanaa vartaassa
Porsasta Shanghai-hapanimeläkastikkeessa

MENU KOLMELLE

ALKURUOKA: Peking-keitto ja kevätkääryle L 30,00/hlö
PÄÄRUOKA: Porsasta Shanghai-hapanimeläkastikkeessa
Härkää kuumalla rautapannulla
Kanaa BBQ sekä friteerattua kanaa vartaassa
Katkarapuja hapanchili-valkosipulikastikkeessa ☺☺

MENU NELJÄLLE

ALKURUOKA: Peking-keitto ja kevätkääryle L 32,00/hlö
PÄÄRUOKA: Kanaa korma ☺ Kalaa chilikastikkeessa ☺☺☺
Porsasta Shanghai-hapanimeläkastikkeessa
Härkää kuumalla rautapannulla
Friteerattuja jättirapuja hapanimeläkastikkeessa
Vihanneksia ja cashew-pähkinöitä hapanchili-kastikkeessa ☺☺ L

MENU VIIDELLE

ALKURUOKA: Peking-keitto ja kevätkääryle L 34,00/hlö
PÄÄRUOKA: Kanaa korma ☺ Ankkaa BBQ-kastikkeessa ☺
Porsasta Shanghai-hapanimeläkastikkeessa
Härkää kuumalla rautapannulla
Friteerattuja jättirapuja hapanimeläkastikkeessa
Kalaa chilikastikkeessa ☺☺☺
Vihanneksia ja cashew-pähkinöitä hapanchili-kastikkeessa

MENU KUUELLE

ALKURUOKA: Peking-keitto ja kevätkääryle L 36,00/hlö
PÄÄRUOKA: Kanaa korma ☺ Ankkaa BBQ-kastikkeessa ☺
Porsasta Shanghai-hapanimeläkastikkeessa
Härkää kuumalla rautapannulla
Friteerattuja jättirapuja hapanimeläkastikkeessa
Kalaa chilikastikkeessa ☺☺☺
Rapu ja nuudeleita
Vihanneksia ja cashew-pähkinöitä hapanchili-kastikkeessa ☺☺

Huom!

Kaikki menut sisältävät jälkiruuan.
Friteerattua banaania ja jäätelöä

L=laktoositon, G=gluteeniton. Annoksia saa myös gluteenittomana.

MENU FOR TWO

MENU KAHDALLE

ALKURUOKA: Peking-keitto ja kevätkääryle L 28,00/hlö
PÄÄRUOKA: Härkää kuumalla rautapannulla
Kanaa gongbao 〰️ sekä friteerattua kanaa vartaassa
Porsasta Shanghai-hapanimeläkastikkeessa

MENU KOLMELLE

ALKURUOKA: Peking-keitto ja kevätkääryle L 30,00/hlö
PÄÄRUOKA: Porsasta Shanghai-hapanimeläkastikkeessa
Härkää kuumalla rautapannulla
Kanaa BBQ sekä friteerattua kanaa vartaassa
Katkarapuja hapanchili-valkosipulikastikkeessa 〰️

MENU NELJÄLLE

ALKURUOKA: Peking-keitto ja kevätkääryle L 32,00/hlö
PÄÄRUOKA: Kanaa korma 〰️ Kalaa chilikastikkeessa 〰️〰️
Porsasta Shanghai-hapanimeläkastikkeessa
Härkää kuumalla rautapannulla
Friteerattuja jättirapuja hapanimeläkastikkeessa
Vihanneksia ja cashew-pähkinöitä hapanchili-kastikkeessa 〰️ L

MENU VIIDELLE

ALKURUOKA: Peking-keitto ja kevätkääryle L 34,00/hlö
PÄÄRUOKA: Kanaa korma 〰️ Ankkaa BBQ-kastikkeessa 〰️
Porsasta Shanghai-hapanimeläkastikkeessa
Härkää kuumalla rautapannulla
Friteerattuja jättirapuja hapanimeläkastikkeessa
Kalaa chilikastikkeessa 〰️〰️
Vihanneksia ja cashew-pähkinöitä hapanchili-kastikkeessa

MENU KUUELLE

ALKURUOKA: Peking-keitto ja kevätkääryle L 36,00/hlö
PÄÄRUOKA: Kanaa korma 〰️ Ankkaa BBQ-kastikkeessa 〰️
Porsasta Shanghai-hapanimeläkastikkeessa
Härkää kuumalla rautapannulla
Friteerattuja jättirapuja hapanimeläkastikkeessa
Kalaa chilikastikkeessa 〰️〰️
Rapu ja nuudeleita
Vihanneksia ja cashew-pähkinöitä hapanchili-kastikkeessa 〰️

Huom!

Kaikki menut sisältävät jälkiruuan.
Friteerattua banaania ja jäätelöä

L=laktoositon, G=gluteeniton. Annoksia saa myös gluteenittomana.

MENU FOR TWO

APPETIZERS: Beijing-soup and spring roll 28.00/per
MAIN COURS: Beef and onion,pepper on a hot iron plate
Chicken Gongbao & sweetsour sauce and deep fried chicken
Pork with shanghai sweet&sour sauce

MENU FOR THREE

APPETIZERS: Beijing-soup and spring roll 30,00/per
MAIN COURS: Pork with shanghai sweet&sour sauce
Beef and onion,pepper on a hot iron plate
Chicken BBQ sauce &sweetsour sauce sauce and deep fried chicken
Shrimp with hot garlic vineger sauce

MENU FOR FOUR

APPETIZERS: Beijing-soup and spring roll 32.00/per
MAIN COURS: Fish with chili sauc Chicken Korma
Pork with shanghai sweet&sour sauce
Beef and onion,pepper on a hot iron plate
Deep fried prawn
Hot garlic vineger vegetable and cashew nut

MENU FOR FIVE

APPETIZERS: Beijing-soup and spring roll 34,00/per
MAIN COURS: Fish with chili sauc Chicken Korma
Pork with shanghai sweet&sour sauce
Beef and onion,pepper on a hot iron plate
Deep fried prawn
Duck with BBQ sauce
Hot garlic vineger vegetable and cashew nut

MENU FOR SIX

APPETIZERS: Beijing-soup and spring roll 36.00/per
MAIN COURS: Chicken Korma Deep fried prawn
Pork with shanghai sweet&sour sauce
Beef and onion,pepper on a hot iron plate
Prawn and shrimp noodles
Duck with BBQ sauce
Fish with chili sauc
Hot garlic vineger vegetable and cashew nut

Notice :

All meal packages include desserts
Deep-fried banana with crisp and vanilla ice cream

L=laktoositon, G=gluteeniton. Annoksia saa myös gluteenittomana.

ALKURUOKIA APPETIZERS

1. Grillattuja jättirapuja , balsamiviinietikkaa L, G Grilled Scampi with balsamic vineger	11.50
2. Sushi-lajitelma: S, G (lohi, tonnikala, kasvis) Sushi Assortment	9.90
3. Lohta filippiiniläisessä Adobo-inkivääri kastikkeessa L Salmon with philippine Adobo Ginger sauce	9.80
4. Kevätkääryleitä ja hapanimeläkastike. L Spring rolls with Sweet & Sour sauce	7.50
5. Sitruuna kanasalaatti G Lemon Chicken Salad	9.90
6. Grillattua lohta wasapimajonesi kera G Grilled Salmon with wasapi	9.90
7. Tulinen Jättirapukeitto L,G Hot Scampi soup	11.50
8. Parsa-Kanakeitto L,G Chicken,asparagus,egg soup	8.00
9. Tomaatti tofu vihanneskeitto L,G Tomato,egg,touf soup	8.00
10. Peking-keitto L, G Beijing Soup	8.50
11. Wun tun keitto ja kevätkääryleitä Wun tun soup and spring rolls	12.80
12 Katkarapulastuja Fried prawn cracker	5.00

L=laktoositon, G=gluteeniton. Annoksia saa myös gluteenittomana.

KANAA
CHICKEN

- | | |
|--|-------|
| 13. Kanaa Hai Long ☹ L | 17.50 |
| Paistettua kanaa ja tuoreita vihanneksia makeassa ja hieman tulisessa kastikkeessa | |
| Chef's special chicken ☹ | |
| Stir-fried chicken,vegetable-sweet and sour,slightly chili | |
| 14. Kanaa Szechuan-kastikkeessa ☹☹ L | 16.50 |
| Chicken with szechuan sauce ☹☹ | |
| 15. Kanaa Gong Bao cashew-pähkinöitä chilikastikkeessa ☹☹ L | 17.00 |
| Chicken GongBao with chili sauce ☹☹ | |
| 16. Kanaa chilikastikkeessa ☹☹☹ | 16.50 |
| Chicken with chili sauce ☹☹☹ | |
| 17. Kanaa bambua ja kiinalaisia sieniä L | 16.50 |
| Chicken with bamboo and chinese mushroom | |
| 18. Kanaa ja vihanneksia L | 16.00 |
| Vegetable mix and chicken | |
| 19. Friteerattua kanaa hapanimeläkast | 16.00 |
| Deep fried chicken with Sweet&sour | |
| 20. Kanaa barbeque-kastikkeessa L | 16.50 |
| Chicken with BBQ sauce | |
| 21. Kanaa tulisessa valkosipulikastikkeessa ☹☹☹ | 17.00 |
| Chicken with hot garlic sauce ☹☹☹ | |
| 22. Kanaa hapanimeläkastikkeessa sekä friteerattua kanaa vartaassa L | 19.90 |
| Chicken with Sweet&sour sauce and deep fried chicken | |
| 23. Kanaa hapanchili-alkosipulikastikkeessa ☹ L | 17.00 |
| Chicken with hot garlic vineger sauce ☹ | |

16.50

HÄRKÄÄ

BEEF

- | | |
|---|-------|
| 24. Härkää Hai Long ☹ L | 18.50 |
| Paistettua härkää ja tuoreita vihanneksia makeassa ja hieman tulisessa kastikkeessa | |
| Chef's special beef ☹ | |
| Stir-fried beef, slightly seasoned with hot chili-sweet and sour sauce | |
| 25. Härkää Szechuan-kastikkeessa ☹☹ L | 17.50 |
| Beef with Szechuan sauce ☹☹ | |
| 26. Härkää kuumalla rautapannulla L | 18.50 |
| Härkää, sipulia, purjoa ja paprikaa kuumalla rautapannulla | |
| Beef and onion, pepper on a hot iron plate | |
| 27. Härkää ja parsakaali valkosipulikastikkeessa ☹☹ L | 17.00 |
| Beef and broccoli with hot garlic sauce ☹☹ | |
| 28. Härkää chilikastikkeessa ☹☹☹ L | 17.00 |
| Beef with chili sauce ☹☹☹ | |
| 29. Härkää ja sipulia paprika tulisessa papukastikkeessa ☹☹☹ L | 17.50 |
| Hot chili Beef With Blackbean Sauce ☹☹☹ | |
| 30. Härkää bambua ja kiinalaisia sieniä L | 17.50 |
| Beef with Chinese mushroom and bamboo | |
| 31. Härkää hapanimeläkastikkeessa sekä friteerattua kanaa vartaassa L | 20.80 |
| Beef with Sweet&sour sauce and deep fried chicken | |
| 32. Härkää ja vihanneksia L | 17.00 |
| Beef with vegetable | |
| 33. Härkää ja vihanneksia valkosipulikastikkeessa ☹☹☹ L | 17.50 |
| Beef and vegetable with hot garlic sauce ☹☹☹ | |

PORSASTA

PORK

34. Porsasta Hai long ☺ L 17,50
Paistettua porsaanlihaa ja tuoreita vihanneksia makeassa ja hieman tulisessa kastikkeessa
Chef's special pork ☺
Stir-fried pickled dry pork,vegetable-sweet and sour sauce,slightly chili
35. PorsastaSzechuan-kastikkeessa ☺☺ L 16,50
Pork with Szechuan sauce ☺☺
36. Porsasta Babeque-kastikkeessa ☺ L 16,50
Pork with BBQ sauce ☺
37. Porsasta hapanchili- Valkosipulikastikkeessa ☺ L 17,00
Pork with hot garlic vineger sauce ☺
38. Porsasta chilikastikkeessa ☺☺☺ L 16,00
Pork with chili sauce ☺☺☺
39. Porsasta bambua ja herkkusieniä 16,50
Pork with Bamboo and mushroom
40. Porsasta Shanghai-hapanimeläkastikkeessa L 17,90
Pork with shanghai sweet&sour sauce
41. Porsasta hapanimeläkastikkeessa sekä friteerattua kanaa vartaassa L 19,90
Pork with Sweet&sour sauce and deep fried chicken

ANKKAA

DUCK

42. Peking- ankkaa (valmistusaika noin 10-15 min) L 32,00
Chef's special Beijing duck
43. Ankkaa Barbeque- kastikkeessa ☺ L 26,90
Duck with BBQ sauce ☺
44. Ankkaa bambua ja kiinalisia sieniä L 26,90
Duck with Chinese mushroom and bamboo

L=laktoositon, G=gluteeniton. Annoksia saa myös gluteenittomana.

LAMMASTA

LAMB

45. Lammasta kuumalla rautapannulla L 19.80
Lammasta, sipulia, purjoa ja paprikaa kuumalla rautapannulla
Lamb and onion,pepper on a hot iron plate
46. Lammasta valkosipulikastikkeessa ☹☹☹ L 18.80
Lamb with hot garlic sauce ☹☹☹
47. Lammasta chilikastikkeessa ☹☹☹ L 18.80
Lamb with chili sauce ☹☹☹

POROA

REINDEER

48. Poroa kuumalla rautapannulla L 31.00
Poroa, sipulia, purjoa ja paprikaa kuumalla rautapannulla
Reindeer and onion,pepper on a hot iron plate
49. Poroa Szechuan-kastikkeessa ☹☹ L 29.00
Reindeer with Szechuan sauce ☹☹

MUSTEKALAA

SQUID

50. Mustekalaa tulisessa valkosipulikastikkeessa ☹☹ L 18.00
Squid with hot garlic sauce ☹☹
51. Mustekalaa parsakaalta osterikastikkeessa L 18.80
Squid with broccoli sauce
52. Mustekalaa vihanneksia Barbeque – kastikkeessa ☹ L 18.00
Squid with BBQ sauce ☹
53. Mustekalaa sipulia,purjoa kuumalla rautapannulla inkiväärkastikkeessa L 19.00
Squid and onion,pepper on a hot iron plate

L=laktoositon, G=gluteeniton. Annoksia saa myös gluteenittomana.

RAVUT

PRAWN

54. **Jättirapuja Hai Long** 🍴 L 22.80
Paistettua jättirapuja ja tuoreita vihanneksia makeassa ja hieman tulisessa kastikkeessa
Chef's special prawn 🍴
Stir-fried prawn ,vegetable-sweet and sour sauce,slightly chili
55. **Friteerattu jättirapuja** L 22.50
Gulu prawn
Deep-fried prawn,with crisp outside,served with sweet&sour sauce
56. **Jättirapuja kuumalla rautapannulla** L 23.50
Paistettuja jättirapuja ja tuoreita vihanneksia makeassa ja hieman tulisessa kastikkeessa
Prawn and onion,vegetable on a hot iron plate
57. **Jättirapuja chilikastikkeessa** 🍴🍴🍴 L 22.50
Prawn with chili sauce 🍴🍴🍴
58. **Jättirapuja valkosipulikastikkeessa** L 22.50
Prawn with garlic sauce

KATKARAVUT

SHRIMP

59. **Katkarapuja Hai Long** 🍴 L 19.80
Paistettua katkarapuja ja tuoreita vihanneksia makeassa ja hieman tulisessa
Chef's special katkarapuja 🍴
Stir-fried shrimp ,vegetable-sweet and sour sauce,slightly chili
60. **Katkarapuja Chong Qing** 🍴🍴🍴 19.80
Shrimp with chili sauce 🍴🍴🍴
61. **Katkarapuja valkosipulia ja vihanneksia** 19.80
Garlic flavored and vegetable shrimp
62. **Katkarapuja ja cashew-pähkinöitä Barbeque- kastikkeessa** 🍴 L 19.80
Shrimp with BBQ sauce 🍴

L=laktoositon, G=gluteeniton. Annoksia saa myös gluteenittomana.

KALAA
PIKEPERCH

63. Paneroitua Kuhaa Hai Long L 22.50
Paistettua kuhalileetä ja tuoreita vihanneksia makeassa ja hieman tulisessa kastikkeessa
Chef's special pikeperch
Stir-fried pikeperch ,vegetable-sweet and sour,slightly chili hot
64. Kalaa chilikastikkeessa L 18.50
Fish with chili sauce
65. Kuhaa Szechuan-kastikkeessa L 21.50
Pikeperch slices with Szechuan sauce
66. Kalaa ja vihanneksia L 18.50
Fish with Vegetable
67. Kuhaa valkosipulikastikkeessa L 22.00
Pikeperch slices with hot garlic sauce
68. Kuhaa hapanimeläkastikkeessa sekä friteerattua jättirapuja (4kpl) L 25.00
pikeperch with Sweet&sour sauce and deep fried prawn

KASVISRUOAT
VEGETARIAN

69. Vihanneksia hapanimeläkastikkeessa 15.50
Stir-fried vegetable mix with sweet&sour sauce
70. Vihanneksia valkosipulikastikkeess 15.50
Vegetable with garlic sauce
71. Vihanneksia chilikastikkeessa 15.50
Vegetable with hot chili sauce
72. Vihanneksia ja cashew-pähkinöitä hapanchili-kastikkeessa L 16.00
Hot garlic vinegar vegetable and cashew nut
73. Parsakaalia valkosipulikastikkeessa L 15.50
Broccoli with garlic sauce

L=laktoositon, G=gluteeniton. Annoksia saa myös gluteenittomana.

TOFUA

TOFU

74. Tofua ja katkarapuja soijakastikkeessa Tofu and shrimp	L	18.80
75. Tofua ja härkää, vihanneksia Tofu and beef	L	17.80
76. Tofua ja porsasta, vihanneksia chilivalkosipulikastikkeessa Tofu and pork with hot garlic sauce	☺☺ L	16.80
77. Tofua ja vihanneksia Szechuan-kastikkeessa Szechuan Tofu and vegetable mix	☺☺ L	16.00
78. Tofua bambua ja kiinalisia sieniä Tofu with Chinese mushroom and bamboo	L	16.00

RIISIÄ & NUUDELEITA

RICE AND NOODLES

79. Paistettua (a. riisiä b. nuudeleita) ja kanaa Fried (a. rice b. noodles) chicken		15,50/16,50
80. Paistettua (a. riisiä b. nuudeleita) ja härkää Fried (a. rice b. noodles) beef		17,00/18,00
81. Paistettua (a. riisiä b. nuudeleita) ja kasvis Fried (a. rice b. noodles) vegetarian		14,00/15,00
82. Paistettua (a. riisiä b. nuudeleita) spesia Fried (a. rice b. noodles) special		17,50/18,50
83. Paistettua (a. riisiä b. nuudeleita) ja Rapu Fried (a. rice b. noodles) prawn		18,50/19,50

L=laktoositon, G=gluteeniton. Annoksia saa myös gluteenittomana.

MUITA AASIALAISIA MAKUJA

OTHER ASIA FAVOURITES

- | | |
|---|-------|
| 85. Grillattua kanaa tandoorikastikkeessa ja kurkku-raitaa ☺ G | 18.80 |
| Grilled chicken with tandoori Cucumber raith sauce ☺ | |
| 86. Kanaa korma (keskivahvasti maustettua,cashew-pähkinöitä) ☺ G | 18.80 |
| Chicken Korma ☺ | |
| 87. Grillattua härkää ja mangosalsaa G | 19.80 |
| Grilled beef with mango sauce | |
| 88. Härän ulkofilee korma(keskivahvasti maustettua,cashew-pähkinöitä) ☺ G | 19.80 |
| Beef Korma ☺ | |
| 89. Lammas korma(keskivahvasti maustettua,cashew-pähkinöitä) ☺ G | 19.80 |
| Lamb Korma ☺ | |
| 90. Lohta filippiiniläisessä adobo-inkiväärkastikkeessa,grillattuja kasviksia L,G | 22.80 |
| Salmon with philippine Adobo Ginger sauce | |
| 91. Grillattuja jättirapuja balsamiviinietikkaa L, G | 23,00 |
| Grilled Scampi with Salmon and balsamic vineger | |
| 92. Paistettua kanaa kookosmaito-currykastikkeessa ☺ G | 18.80 |
| Chicken with Coconut milk curry sauce ☺ | |
| 93. Paistettuja jättirapuja kookosmaito-currykastikkeessa ☺ G | 22,50 |
| Scampi with Coconut milk curry sauce ☺ | |
| 94. Phanäng-härän ulkofilee(basilikaa,kaffirlehteä,kookosmaitoa ja phanäng-curry) ☺☺☺ G | 19.80 |
| Beef with Phanang curry ☺☺☺ | |
| 95. Paistettuja vihanneksia kookosmaito-currykastikkeessa ☺ G | 15.50 |
| Vegetable with Coconut milk curry sauce ☺ | |

L=laktoositon, G=gluteeniton. Annoksia saa myös gluteenittomana.

JÄLKIRUOAT DESSERTS

DESSERTS

101	Friteeratua banaania ja jäätelöä Deep-fried banana with crisp and vanilla ice cream	7,90	
102	Friteerattua omenaa ja jäätelöä Deep-fried apple with crisp and vanilla ice cream	7,90	
103	Friteerattua ananasta ja jäätelöä Deep-fried pineapple with crisp and vanilla ice cream	7,90	
104	Talon suklaakakkua ja jäätelöä Chocolate cake and vanilla ice cream	9,80	
105	Talon juustokakkua ja jäätelöä Cheese cake and vanilla ice cream	9,80	
106	Jäätelöä A. Kinuski B. Mansikka C. Suklaakastike	Vanilla ice cream A.Caramel sauce B.Strawberry sauce C.Chocolate sauce	6,50
107	Jäätelökakku (suklaa,hasselpähkinä) Ica cream cake (Chocolate,hazelnut)	7,90	

VALKOVIINIT	WHITE WINE	12cl	16cl	plo
10.Hardys Nottage Hill Chardonnay Australia		5,90	7,90	33,50
Rypäleet:chardonnay.Tuoksu:Raikas,hedelmäinen,persikkaa,melonia.				
Maku:kuiva raikkaan hapokas ja moniulotteinen				
12.Gazela Portugali				27,50
Rypäleet: Loureiro,Trajadura,Azal.Ulkonäkö:Väriltään,hento ja vihertävä.				
Tuoksu:Tuore,raikas ja hedelmäinen.				
Maku:Pulikuiva,pirskahdeleva,raikkaan hapokas.				
13.Missiones De Rengo Sauvignon Blanc Chile.		5,70	7,50	32,00
Rypäleet:Sauvignon Blanc.				
Maku:Raikas,hapokas,tasapainoisen hedelmäinen.				
14.Chardonella Ranska				33,50
Tuoksu:Persikkaa,mangon ja greipin aromeja.				
Maku:Hyvä balanssi.Lopussa aprikoosia ja ananasta.				
PUNAVIINIT	RED WINE	12cl	16cl	plo
15.Hardys Nottage Hill Cabernet Shiraz Australia		6,50	8,00	34,50
Tuoksu: tummaa kirsikkaa,mustaherukkaa,mausteisuutta sekä minttuista suklaata.Maku: Täyteläinen,hedelmäisen ryhdikäs.				
16.Bouchard Pinot Noir Ranska				33,50
Rypäleet: Pinot Noir100%.Tuoksu:Tuoksussa hilottua hedelmää yrttejä ja mausteita.Maku: Maussa mustaherukkaa,kirsikkaaja vaniljaa				
17.Reserva Castillo De Molina Cabernet Sauvignon Chile.		6,00	7,50	31,50
Rypäle:Cabernet Sauvignon				
Maku: Täyteläinen, rehevän tasapainoinen. lempeän taniininen, pitkä jälkimaku.				
18.Murviedro Reserva Espanja				33,50
Rypäleet Temparnillo,Cabernet savignon.Tuoksu:Paahtunut ja tervainen.				
Maku:Miellyttävä,lämmin,pehmeä ja elegantti.				
19.Morande Alianza Merlot Chile		6,00	7,50	31,50
Täyteläinen,pehmeä,pitkä,pyöreä,kypsänmarjainen,pippurinen.				