

# MAGASASA FUSION KITCHEN

Moderne kinesisk mad



## Fusion Kitchen

Istedgade 4  
1650 København V  
Tlf. +45 33 23 80 88

## Street Kitchen

Amagerbrogade 44  
2300 København S  
Tlf. +45 32 97 99 99

## Dim Sum & Cocktails

Flæsketorvet 54-56  
1711 København V  
Tlf. +45 33 23 80 89

[www. magasasa.dk](http://www.magasasa.dk)

# VELKOMMEN



**Magasasa Fusion Kitchen** har udviklet retter, hvor vi anvender traditionelle asiatiske ingredienser. Vi arbejder særligt med madens smag og look ved at give vores retter et lækkert moderne touch. Det er ikke blot kinesisk mad men et moderne køkken med kinesiske særtræk.

**Magasasa Fusion Kitchen** has developed various dishes using traditional Asian food ingredients. We have been continuously working to maintain our food's flavour and look by giving our dishes a creative modern touch. It is not just 'Chinese food' anymore, but delicious modern cuisine with Chinese elements.

## Åbningstider: Open Hours:

Mandag - Søndag: 11.00 - 23.00  
**Monday - Sunday:** (Køkkenet lukker 22.00)  
(Kitchen closes at 22.00)

I traditionel kinesisk madkultur er der ikke forskel på forretter og hovedretter. Alt maden bestilles på én gang. Hvis man ønsker mere, bestiller man bare igen. Vi gør derfor ikke forskel på forretter og hovedretter på MAGASASA.

De fleste traditionelle kinesiske retter bruger en masse tørrede krydderier (chili, peberkorn osv.). Disse krydderier anvendes for at fremhæve smagen, men er ikke egnet til at spises direkte.

\*In traditional Chinese food culture, there is no difference between starters and main courses. Guests always order their food all at once, and if they would like to have some more dishes they order again. Therefore, in MAGASASA we don't differ starters and main courses. Most traditional Chinese dishes also use a lot of dried spices (chilli, peppercorn etc.) for the flavour. These spices are put into dishes to enhance the taste, however, they are not suit for eating directly.

## 中国小吃 | DELIKATESSER DELICACIES/SNACKS

- 1V** Vegetariske mini forårsruller (10 stk.) med sød chilisaUCE.  
**Vegetarian mini spring rolls (10 pcs.) with sweet chilisaUCE.**  
.....  
素春卷 25,- DKK
- 2** Forårsrulle med andeconfit (3 stk.) med sød chilisaUCE.  
**Duck confit spring rolls (3 pcs.) with sweet chili saUCE.**  
.....  
鸭肉春卷 55,- DKK
- 3S** Dybstegte gyldne tigerrejer (3 stk.) med sød chilisaUCE.  
**Deep fried golden prawns (3 pcs.) with sweet chili saUCE.**  
.....  
黄金大虾 42,- DKK
- 4** Vietnamesisk forårsruller (3 stk.) med glasnudler, hakket svinekød og gulerodsstrimler.  
**Vietnamese spring rolls (3 pcs.) with glass noodles, minced pork and shredded carrots.**  
.....  
越南春卷 42,- DKK
- 5** Klassisk dumplings (4 / 10 stk.) med svinekød og kinakål indpakket i hvededej.  
**Classic dumplings (4 / 10 pcs.) with minced pork and Chinese cabbage in wheat dough.**  
.....  
东北水饺 (小份/大份) 42,- DKK / 85,- DKK
- 6** Pandestegte dumplings (4 / 10 stk.) med hakket svinekød og kinesiske ramsløg.  
**Pan-fried dumplings (4 / 10 pcs.) with minced pork and Chinese ramsons.**  
.....  
煎锅贴 (小份/大份) 45,- DKK / 95,- DKK
- 7** Krydrede oksekødsstrimler med chilisaUCE  
**Seasoned shredded beef with chili saUCE**  
.....  
五香手撕牛柳肉 55,- DKK



# 港式烧腊 | SIU MEI SIU MEI

Siu Mei er en term i det kantonesiske køkken, der betyder kød stegt på spid over den åbne ild eller i en stor ovn. Det skaber en unik, dyb grillet smag og kødet er normalt marineret med forskellige saucer inden tilberedning.

Siu Mei is the generic name in Cantonese cuisine given to meats roasted on spits over an open fire oven. It creates a unique, deep barbecue flavor and the roast is usually coated with a flavorful sauce before roasting.

- 11 **Andesteg, Hong Kong style (en halv, med ben)** med sojasauce.  
**Roasted duck à la Hong Kong (half, with bones)** with soya sauce.  
.....  
香港烤鸭 (半只) 98,- DKK
- 12 **Cha Siu (BBQ svinekød), Guangzhou stil**  
**Cha Siu (Roasted BBQ pork), Guangzhou Style**  
.....  
广式叉烧 108,- DKK
- 13 **Sprød braiseret svinekam**  
**Crispy braised pork belly**  
.....  
烧火腩 98,- DKK
- 14 **Siu Mei mix** med andesteg og Cha Siu.  
**Siu Mei mix** with roasted duck og Cha Siu.  
.....  
烧腊双拼 118,- DKK

# 川式凉菜 | KOLD RET I SICHUAN STIL COLD DISH IN SICHUAN STYLE

Sichuan mad indeholder en række forskellige smage: Krydret, salt, surt, sødt, bitter og røget. Alle disse varianter giver en utrolig dybde og kompleksitet.

Sichuan food is really about a variety of flavors: spicy, salty, sour, sweet, bitter, smoky, etc. Frequently all of those flavors are combined in one dish. The result is a cuisine with an incredible depth and complexity of flavor, hitting all sense receptors in your mouth, nose, and gastrointestinal system at the same time.

- 21 **Svineører strimler i chilisaUCE**  
**Shredded pork ears in chili sauce**  
.....  
红油猪耳 98,- DKK 
- 22 **Oksemave strimler i chilisaUCE**  
**Shredded ox tripe in chili sauce**  
.....  
红油牛肚丝 98,- DKK 

- 23** **Marineret oksemuskel**  
**Marinated beef muscles**   
 五香牛腱 118,- DKK
- 24** **Oksemuskel, komave og oksetunge i chilisaUCE "Fuqi Feipian"**  
**Beef muscles, ox tripe and beef tongue in chili sauce "Fuqi Feipian"**   
 夫妻肺片 108,- DKK
- 25** **Salat med andekød**  
**Duck salad**  
 鸭肉沙拉 55,- DKK

## 汤 | SUPPE SOUP

Magasasa tilbereder slow cooked supper. Dvs. vores supper er fremstillet af en grundsuppe, der består af hønsekød og simrer i minimum fire timer.

The soups are made from chicken stock and cooked for at least four hours.

- 31s** **Fengcheng dumpling suppe** med tigerrejer og bambusskud i dumplings. 4 / 8 stk.  
**Fengcheng dumpling soup** with prawns and bamboo shoots in dumplings. 4 / 8 pcs.  
 凤城水饺汤 (小份/大份) 42,- DKK / 88,- DKK
- 32** **Hønsekødssuppe** med gojibær og shiitake svampe.  
**Long-stewed hen soup** with goji berries and shiitake mushrooms.  
 广东老火鸡汤 35,- DKK
- 33** **Wensi tofu suppe** fint-strimlet tofu og shiitake svampe.  
**Wensi Tofu soup** finely shredded tofu and shiitake mushrooms.  
 文思豆腐羹 39,- DKK
- 34** **Wonton suppe** med hakket svinekød og forårsløg i wonton. 4 / 10 stk.  
**Wonton soup** with minced pork and spring onions in wontons. 4 / 10 pcs.  
 云吞汤 (小份/大份) 42,- DKK / 88,- DKK
- 35** **Peking Suppe** med ande strimler og bambusskud.  
**Peking Soup** with shredded duck meat and bamboo shoots.   
 北京汤 (酸辣汤) 35,- DKK

# 重庆风味 | CHONGQINGS SMAG CHONGQING'S FLAVOUR

Chongqing køkkenet er en del af Sichuan køkkenet med dristige varianter. Retterne serveres med en skål ris.

Chongqing Cuisine is a sub branch of Sichuan Cuisine with bold flavours. All dishes are served with a bowl of rice.

- 41s** **Fiskestykker i brændende chiliolie** med bønnespirer.  
**Fish pieces in hot chili oil** with bean sprouts.   
沸腾鱼 208,- DKK
- 42s** **Krydrede fiskestykker** med chilisaucе, agurk i skiver og bønnespirer.  
**Spicy fish slices** with chili sauce, cucumber slices and bean sprouts.   
麻辣香水鱼 188,- DKK
- 43s** **Fiskestykker med syltet kål**  
**Fish pieces with pickled cabbages**   
酸菜鱼 168,- DKK
- 44s** **Tørstegt seafood** med rejer, baby blæksprutte, strimler af krabbe, blæksprutte og grøntsager.  
**Dry-fried seafood** with prawns, baby cuttle fish, squids, crab sticks and vegetables.   
锅仔杂锦海鲜 128,- DKK
- 45s** **Stegte blæksprutte** med wood-ear svampe, bambusskud og sivri peber. Serveret på et jernfad   
**Fried squid pieces** with wood-ear mushrooms, bamboo shoots and sivri peppers. Served on an iron plate.  
铁板荔枝鱿鱼花 128,- DKK
- 46s** **Tørstegte rejer** med wood-ear svampe, bambusskud og champignon. Serveret i en jerngryde.   
**Dry-fried prawns** with wood-ear mushrooms, mushrooms and bamboo shoots. Served in a dry-pot.  
锅仔爆爆虾 128,- DKK
- 47** **Tørstegte krydrede kyllingestykker** med tørret chili og Sichuan peber.  
**Dry-fried spicy diced chicken** with dried chili and Sichuan peppercorns.   
辣子鸡 128,- DKK
- 48** **Kogte kylling med chilisaucе** samt agurk i skiver. Kold ret.   
**Boiled chicken with chili sauce** and cucumber slices. Cold dish.  
口水鸡 138,- DKK
- 49** **Stuvet kylling med kastanjer** Serveret i en jerngryde.  
**Stewed chicken with chestnuts** Served in a dry-pot.  
板栗烧鸡 135,- DKK
- 50** **Stuvet kylling, Chongqing stil (med ben)** med tørret tofu ruller og peberfrugt.   
**Stewed chicken in Chongqing Style (with bones)** with dried tofu rolls and bell peppers.  
重庆鸡煲 128,- DKK

- 51 **Dybsteget kyllingestykker** med peberfrugt, sesam og chilisaUCE.   
**Fried chicken pieces** with bell peppers, sesame and chili sauce.  
 香辣风味鸡 128,- DKK
- 52 **Gong Bao kylling** med bambusskud og peanuts.   
**Gong Bao chicken** with bamboo shoots and peanuts.  
 宫保鸡丁 108,- DKK
- 53 **Stegt skåret svine nyre og kyllinge kråse** med wood-ear svampe, courgette og Pak Choi.   
**Stir-fried scalloped pork kidney and chicken gizzards** wood-ear, courgette and Pak Choi.  
 火爆双脆 118,- DKK
- 55 **'Dobbeltsteget svinekød'** med sivri peber og chili.   
**'Twice-fried pork'** with sivri pepper and chilli.  
 回锅肉 108,- DKK
- 56 **Langtidssteget svineskank** helt stykke. Kan laves mild eller spicy.  
**Braised pork shank** one whole piece. Can be made mild or spicy.  
 一品酱猪肘 (可选辣或不辣) 188,- DKK
- 57 **Steget lamkrone med kommenfrø**   
**Fried lamb ribs with cumin**  
 风味孜然羊排 128,- DKK
- 58 **Lynstegte svinekødsstrimler med Yuxiang sauce**   
**Stir-fried shredded pork with Yuxiang sauce**  
 鱼香肉丝 108,- DKK
- 59 **Sprøde spareribs** med krydret hvidløgssalt.   
**Crispy spareribs** with spicy garlic salt.  
 渝式蒜香排骨 128,- DKK
- 60 **Dampet svinekød med sød-krydret risemel** og kartofler stykker.   
**Pork steamed with sweet-spicy rice flour** and potato pieces.  
 秘制粉蒸肉 128,- DKK
- 61 **Oksekød stykker i syltet-chili sauce** med enokitake svampe og søde kartofler nudler.   
**Beef slices in pickled-chili sauce** with enokitake mushrooms and sweet potato noodles.  
 酸汤牛柳 128,- DKK
- 62 **'Familielykke' (premier gryderet)** med blandet seafood, kylling, svinekød, oksekød og kinakål.   
**'Family Happiness' (premier pot)** with mixed seafood, chicken, pork, beef and Chinese cabbage.  
 一品全家福 138,- DKK
- 63 **Oksekød i brændende chilisaUCE** med kinakål.   
**Beef in hot chilisaUCE** with Chinese cabbage.  
 水煮牛肉 128,- DKK

- 64** **Satueret aubergine** med hakket svinekød. Serveret i lergryde.  
**Sautéed eggplant** with minced pork. Served in a clay pot.   
 鱼香肉末茄子煲 98,- DKK
- 65** **Ma Po Tofu** med hakket oksekød.  
**Ma Po Tofu** with minced beef.   
 麻婆豆腐 88,- DKK
- 66s** **Tigerrejer i hvidløgsauce** med glasnudler og enokitake svampe.  
**Tiger prawns in garlic sauce** with cellophane noodles and enokitake mushrooms.  
 渝式水晶虾 128,- DKK
- 67s** **Lynstegte tigerrejer i chilisauc**e med cashewnødder, broccoli, flade bønner og sivri peber.  
**Stir-fried prawns in chilli sauce** with cashew nuts, broccoli, flat beans and sivri peppers.   
 香辣酱炒虾球 128,- DKK

## 经典菜式 | KLASSISKE VARME RETTER CLASSIC WARM DISHES

Klassiske varme retter fra forskellige egne i Kina. Retterne serveres med en skål ris.  
 Classic warm dishes from different regions in China. All dishes are served with a bowl of rice.

- 71** **Stegt lammekød med kommenfrø** og løg.  
**Fried lamb with cumin** and onions.   
 孜然羊肉 128,- DKK
- 72** **Lynstegt lammekød** med fennikel.  
**Stir-fried lamb** with Florence fennel.  
 鲜茴香根爆羊肉 128,- DKK
- 73** **Lynstegt lammekød** med løg og porre.  
**Stir-fried lamb** with onions and leek.  
 葱爆羊肉 128,- DKK
- 74** **Oksekød med sort pebersauce** samt peberfrugt og løg. Serveret på jernfad.  
**Beef with black pepper sauce** with bell peppers and onions. Served on an iron plate.  
 黑椒铁板牛肉 128,- DKK
- 75** **Tørstegt oksekød med kejserhatte svampe** samt kinesiske ramsløg og rød peber. Serveret i jerngryde.  
**Dry-fried beef with king oyster mushrooms** and Chinese ramsons and red pepper. Served in a dry-pot.  
 干锅杏鲍菇炒牛肉 128,- DKK
- 76** **Stegt and i shacha-sauce** med sivri peber, shiitake svampe og broccoli. Serveret på jernfad.  
**Fried duck in Shacha sauce** with sivri peppers, shiitake and broccoli. Served on an iron plate.   
 铁板沙茶鸭 125,- DKK



- 77** **Tørstegt and tilberedt i øl** med selleri, peberfrugt og koriander. Serveret i en jerngryde.  
**Dry-fried duck cooked in beer** with celery, bell peppers and coriander. Served in a dry-pot.   
 干锅啤酒鸭 125,- DKK
- 78s** **Dybsteget hel rød snapper fisk i sød-sur sauce** vi kan kun lave tre retter per dag.  
**Deep-fried whole red snapper in sweet-sour sauce** we can only make 3 dishes per day.  
 松鼠红鱼(每日仅3条, 售完为止) 168,- DKK
- 79s** **Bifengtang tigerrejer (dybstegete spicy tigerrejer)** med hakket hvidløg.  
**Bifengtang prawns (fried spicy prawns)** with minced garlics.   
 避风塘大虾 128,- DKK
- 80s** **Dybstegete tigerrejer** med krydret salt og sort peber.  
**Fried prawns** with spicy salt and black pepper.  
 椒盐大虾 128,- DKK
- 81** **Mao's favoritret: Braiseret svinekød** med tørret tofu ruller, peberfrugt og mørk sojasauce.  
**Mao's favourite dish: Braised pork** with dried tofu rolls, bell peppers and dark soy sauce.   
 毛氏红烧肉 128,- DKK
- 82** **Indbagt svinekød** med sur-sød sauce og ananas.  
**Deep fried pork** with sweet and sour sauce and pineapples.  
 咕嚕肉 108,- DKK
- 83** **Kylling i karry sauce**  
**Chicken in curry sauce**  
 咖喱鸡 108,- DKK
- 84** **Indbagt kylling** med sur-sød sauce og ananas  
**Deep fried chicken** with sweet-sour sauce and pineapples.  
 咕嚕鸡 108,- DKK
- 85s** **Tofu med blandet seafood** samt shiitake svampe, wood-ear svampe, fiskboller, tigerrejer og baby blæksprutte.  
**Tofu with mixed seafood** with shiitake mushroom, wood-ear mushroom, fish balls, prawns and baby cuttlefish.  
 八珍豆腐煲 95,- DKK
- 86v** **Braiseret tofu** med shiitake svampe, wood-ear svampe og peberfrugt.  
**Braised tofu** with shiitake mushrooms, wood-ear mushrooms and peppers.  
 红烧豆腐 88,- DKK
- 87** **Tørstegete grønne bønner** med hakket svinekød, tør chili og hvidløg.  
**Dry-fried green beans** with minced pork, dried chili and garlic..   
 干煸四季豆 89,- DKK
- 88** **Tørstegt kål** med hakket svinekød. Serveret i jerngryde.  
**Dry fried cabbage** with minced pork. Served in a dry-pot.   
 干锅手撕包菜 85,- DKK

- 89V Pandestegt grøn chilipeber** med kinesisk eddike.  
**Pan-seared green chili pepper** with Chinese vinegar.   
 虎皮尖椒 88,- DKK
- 90V Kinesisk vandspinat** med hvidløg. Stegt kinesisk grøntsag.  
**Chinese water spinach** with garlic. Fried Chinese vegetable.  
 蒜蓉空心菜 88,- DKK
- 91V Choy Sum** med hvidløg. Stegt kinesisk grøntsag.  
**Choy Sum** with garlic. Fried Chinese vegetable.  
 蒜蓉菜心 85,- DKK
- 92V Lynstegt Pak Choi** kinesisk grønsager med shiitake svampe.  
**Stir-fried Pak Choi** Chinese vegetable with shiitake mushrooms.  
 香菇扒上海青 85,- DKK
- 93V Kinesisk vandspinat** med strimlet sivri peber og fermenteret bønnemasse.  
**Chinese water spinach** with shredded sivri pepper and fermented bean curd.  
 椒丝腐乳空心菜 88,- DKK
- 94V Lynstegt tør tofu (soyabønnemasse)** med bønnespirer.  
**Stir-fried dried tofu (bean curd)** with bean sprouts.  
 豆干炒芽菜 88,- DKK
- 95V Tørstegte kinakål** med Sichuan peppercorn og tør chili.  
**Dry-fried Chinese cabbage** with Sichuan peppercorn and dried chili.   
 炆爆大白菜 88,- DKK

## 面 / 饭 / 粉 | NUDLER / RIS NOODLES / RICE

Chow Mein og stegte ris: Vælg mellem kylling, oksekød eller grøntsager. Rejer koster 20 DKK ekstra.  
 Chow Mein and fried rice: Choose from chicken, beef or vegetables. Prawns cost 20 DKK extra.

- 101 Chow Mein** stegte nudler.  
**Chow Mein** fried noodles  
 特色炒面 85,- DKK
- 102 Stegte ris**  
**Fried rice**  
 特色炒饭 85,- DKK
- 103 Wonton suppe med nudler** Vælg mellem brede risnudler / risnudler / nudler  
**Wonton soup with noodles** Choose from wide rice noodles / rice noodles / noodles  
 云吞汤面/河粉/米粉 85,- DKK

- 104 Nudelsuppe med andesteg** Vælg mellem brede risnudler / risnudler / nudler  
**Noodle soup with roasted duck** Choose from wide rice noodles / rice noodles / noodles  
 烧鸭汤面/河粉/米粉 85,- DKK
- 105 Nudelsuppe med gullash** Vælg mellem brede risnudler / risnudler / nudler  
**Goulash soup with noodles** Choose from wide rice noodles / rice noodles / noodles  
 牛腩汤面/河粉/米粉 85,- DKK
- 106s Fengcheng dumpling suppe med nudler** Vælg mellem brede risnudler / risnudler / nudler  
**Fengcheng dumpling soup with noodles** Choose from wide rice noodles / rice noodles / noodles  
 凤城水饺汤面/河粉/米粉 88,- DKK
- 107 Tørstegte brede risnudler** med oksekød og grøntsager.  
**Dry-fried wide rice noodles** with beef and vegetables.  
 干炒牛河 85,- DKK
- 108s Stegte risnudler à la Singapore** med rejer, blæksprutter, fiskboller i skiver, kylling, bønnespirer og karry.  
**Fried rice noodles à la Singapore** with shrimps, squids, sliced fishballs, chicken, bean sprouts and curry.  
 星洲炒米粉 85,- DKK

Kære kunde,

Det er ikke tilladt at medbringe egne drikkevarer ind i restauranten. Der vil blive opkrævet følgende, hvis du har egne drikkevarer med:

Vin: 100 kr. / fl.

Spiritus: 200 kr. / fl.

Sodavand, juice og øl: Den samme pris som står i vores menu.

**Dear guests:**

**We kindly inform you that you are not allowed to bring your own drinks into the restaurant. Your will be charged the following fees if you do so:**

**Wine: 100 kr. / bottle**

**Sprit: 200 kr. / bottle**

**Soft drinks, juice and beer: The same price as on our menu.**

尊敬的顾客：

我们在此温馨提醒，本店不允许自带酒水。如若你坚持要饮用自带酒水，本店将按以下收费：

葡萄酒：100 DKK\支，烈酒：200 DKK\支，其余饮品按本店菜单内酒水价格收取。

请体谅饮食行业的艰辛！

# 啤酒 | ØL BEER

<b>B1</b>	<b>Carlsberg pilsner fadøl (Lille / Stor)</b> <b>Carlsberg pilsner draught beer (Small / Big)</b>	嘉士伯啤酒	30,- / 50,- DKK
<b>B2</b>	<b>Carlsberg Special fadøl (Lille / Stor)</b> <b>Carlsberg Special draught beer (Small / Big)</b>	特制嘉士伯啤酒	30,- / 50,- DKK
<b>B3</b>	<b>Tsingtao, kinesisk øl (330ml pilsner)</b> <b>Tsingtao, Chinese beer (330ml bottle)</b>	青岛啤酒	38,- DKK
<b>B4</b>	<b>Jacobsen Saaz blonde / Dark lager / Extra pilsner / Weissibier</b> <b>Jacobsen Saaz Blonde / Dark lager / Extra pilsner / Weissibier</b>	沙士女郎/窖藏黑啤/特制皮尔森/小麦白啤	85,- DKK

# 葡萄酒 | VIN WINE

	<b>BOBLER &amp; CHAMPAGNE</b> <b>SPARKLING WINE &amp; CHAMPAGNE</b>	气泡酒	Flaske Bottle	瓶
<b>V16</b>	<b>Prosecco, Rosé, Angoris, Italien</b> Tør. Hindbær, jordbær, fersken. <b>Prosecco, Rosé, Angoris, Italy</b> Dry. Raspberry, strawberry, peach.		260,- DKK	
<b>V17</b>	<b>Cremant d'Alsace, Boeckel, Frankrig, øko.</b> Tør. Citrus, æble, pære. <b>Cremant d'Alsace, Boeckel, France, org.</b> Dry. Lemon, apple, pear.		350,- DKK	
<b>V18</b>	<b>Champagne-Brut, Bonnet Launois, Frankrig</b> Tør. Citrus, nødder, eksotisk frugt. <b>Champagne-Brut, Bonnet Launois, France</b> Dry. Lemon, nuts, exotic fruits.		420,- DKK	
	<b>HVIDVIN</b> <b>WHITE WINE</b>	白酒	Glas Glass	Flaske Bottle
<b>V6</b>	<b>Chardonnay, Grove Ridge, Napa Valley, USA</b> Halv tør. Ananas, citrus, vanilje. <b>Chardonnay, Grove Ridge, Napa Valley, USA</b>		50,- DKK	210,- DKK
<b>V7</b>	<b>Grüner Veltliner, Ferdinand Mayr, Østrig</b> Tør. Frisk frugt, peber, tobak. <b>Grüner Veltliner, Austria</b> Dry. Fresh fruits, pepper, tobacco.		260,- DKK	

V8	<b>Chardonnay Unoaked, Howling Moon, Californien</b> Tør. Æble, citrus, pink grape.		
	<b>Chardonnay Unoaked, California</b> Dry. Apple, lemon, pink grapefruit.		280,- DKK
V9	<b>Pinot Grigio, Castelfeder, Italien</b> Halv tør. Blomster, æble, pære.		
	<b>Pinot Grigio, Castelfeder, Italy</b> Half dry. Flowers, apple, pear.		320,- DKK
V10	<b>Riesling Dry, Dr. Loosen, Tyskland</b> Tør. Æble, citrus, frisk syre.		
	<b>Riesling Dry, Dr. Loosen, Germany</b> Dry. Apple, lemon, fresh soury taste.		350,- DKK
V11	<b>Sancerre, Crochet, Frankrig</b> Tør. Mango, ananas, salt.		
	<b>Sancerre, Crochet, France</b> Dry. Mango, pineapple, salt.		380,- DKK
	ROSEVIN		Flaske
	ROSE WINE 玫瑰葡萄酒		Bottle 瓶
V13	<b>Cadetto Podere Castorani, Italien</b> Tør, god fylde. Jordbær, eksotisk frugt.		
	<b>Cadetto Podere Castorani, Italy</b> Dry, smooth. Strawberry, exotic fruit.		260,- DKK
V14	<b>Sancerre, Crochet, Frankrig</b> Tør. Jordbær, stenfrugt, frugtig sødme.		
	<b>Sancerre, Crochet, France</b> Dry. Strawberry, stone fruit, fruity sweet taste.		350,- DKK
V15	<b>Caminito, Terre Remota, Spanien, øko.</b> Tør. Litchi, jordbær, hindbær.		
	<b>Caminito, Terre Remota, Spain, org.</b> Dry. Litchi, strawberry, raspberry.		380,- DKK
	RØDVIN		Glas
	RED WINE 红酒		Glass 杯
			Flaske
			Bottle 瓶
V1	<b>Husets rødvin: Pinot Noir, Quail Creek, USA</b> Let og frugtig. Jordbær, blomme, brombær.		
	<b>House wine: Pinot Noir, Quail Creek, USA</b>	50,- DKK	210,- DKK
V2	<b>Barbera d'Alba, Osvaldo Viberti, Italien</b> Medium fylde. Kirsebær, blomme, vanilje.		
	<b>Barbera d'Alba, Osvaldo Viberti, Italy</b> Medium flow. Cherry, plum, vanilla.		260,- DKK
V3	<b>Pinot Noir, Fat Monk, USA</b> Medium fylde. Kirsebær, jordbær, blomme.		
	<b>Pinot Noir, Fat Monk, USA</b> Medium flow. Cherry, strawberry, plum.		340,- DKK
V5	<b>Brunello di Montalcino, Querceta, Italien</b> Fyldig. Skovbær, kompot, peber.		
	<b>Brunello di Montalcino, Querceta, Italy</b> Rich. Wild Berry, compote, pepper.		400,- DKK

## 热饮/茶水

## VARME DRIKKE & VAND WARM DRINKS & WATER

W1	<b>Kaffe / Espresso / Caffè latte / Cappuccino</b>		
	<b>Coffee / Espresso / Caffè latte / Cappuccino</b>		
	咖啡/浓缩咖啡/拿铁咖啡/卡布奇诺		30- DKK

**W2** Jasmin te / Grøn te / Wolong te / Pu-erh te  
**Jasmine tea / Green tea / Wolong tea / Pu-erh tea**  
茉莉花茶 / 绿茶 / 乌龙茶 / 普洱茶 19,- DKK / kop

**W3** Mineralvand  
**Mineral water**  
矿泉水 20,- DKK

**W4** Postevand (gratis ved bestilling sammen med andre drikkevarer)  
**Tap water (free when ordered together with other drinks)**  
直饮水 (如同时点其它饮品则免费提供) 15,- DKK

## 汽水 / 果汁 | SODAVAND / JUICE SODA / JUICE

**J1** Coca Cola / Cola Zero / Sprite / Fanta (appelsin) / Danskvand  
**Coca Cola / Cola Zero / Sprite / Fanta (orange) / Sparkling water**  
可口可乐 / 无糖可乐 / 雪碧 / 芬达 / 苏打水 28,- DKK

**J2** Æblejuice  
**Apple juice**  
苹果汁 28,- DKK

**J3** Appelsinjuice  
**Orange juice**  
橙汁 28,- DKK

## 冰饮 / 果泥 | FRAPPÉ / SMOOTHIE FRAPPÉ / SMOOTHIE

**K1** Kaffe frappé  
**Coffee frappé**  
冰沫咖啡 38,- DKK

**K2** Chokolade frappé  
**Chocolate frappé**  
冰巧克力 38,- DKK

**S1** Mango smoothie (Lille / Stor)  
**Mango smoothie (Small / Big)**  
芒果果泥 (小 / 大) 38,- / 62,- DKK

**S2** Matcha Mango smoothie (Lille / Stor)  
**Matcha Mango smoothie (Small / Big)**  
抹茶芒果果泥 (小 / 大) 48,- / 72,- DKK