

# MAGASASA STREET KITCHEN

Autentisk kinesisk mad



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

**Magasasa Classic**  
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 & Cocktail**  
Flæsketorvet 54-56  
1711 København V  
Tlf. +45 33 23 80 89

**Fusion & Cocktail**  
Vesterbrogade 39, st. th.  
1621 København V  
Tlf. +45 33 23 80 85

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

# VELKOMMEN



**Magasasa Street Kitchen er inspireret af 'dai pai dong' - som er udendørs gadekøkkener i Hong Kong. Der tilberedes adskillige egnsretter, wok- og nuddelretter samt dim sum for den lokale befolkning. Dai pai dong får gaderne til at leve om aftenen og skaber travlhed om dagen alt imens der serveres lækker, billig mad.**

**Magasasa Street Kitchen is inspired by 'dai pai dong' - open-air food stalls, which originates from Hong Kong. It provides many different custom made wok dishes for the public such as rice, noodles and also dim sum. Dai pai dong makes the streets come alive in the evening and busy during lunch and serves delicious cheap comfort food.**

## Åbningstider: Opening hours:

Mandag - Søndag: 12.00 - 23.00  
**Monday - Sunday:** (Køkkenet lukker 22.00)  
(Kitchen closes at 10pm)

## M1

### 点心套餐

## DIM SUM MENU

Minimum 2 personer.

Minimum 2 persons.

点餐需至少2人。

**Klassisk Siu Mai**

**Classic Siu Mai**

传统烧卖

**Klassisk Har Gao**

**Classic Har Gao**

传统虾饺

**Forårsruller med andeconfit**

**Duck confit spring rolls**

鸭肉春卷

**Sprød toast sandwich**

**Crispy toast sandwich**

虾多士

**Pandestegte dumplings**

**Pan-fried dumplings**

锅贴

**108,- DKK/person**

## M2

### 厨师推荐套餐

## CHEF'S CHOICE

Minimum 4 personer.

Minimum 4 persons.

点餐需至少4人。

**Forårsruller med andeconfit**

**Duck confit spring rolls**

鸭肉春卷

**Pandestegte dumplings**

**Pan-fried dumplings**

锅贴

**Stegte lammekoteletter**

**Roasted lamb chops**

孜然烤羊排

**Oksekød med sort pebersauce**

**Beef with black pepper sauce**

铁板黑椒牛肉

**Gong Bao kylling**

**Gong Bao chicken**

宫保鸡丁

**Lynstegt snittet kål**

**Stir-fried shredded cabbage**

干锅手撕包菜

**158,- DKK/person**

## M3

### Magasasa特色套餐

## MAGASASA SPECIAL

Minimum 4 personer.

Minimum 4 persons.

点餐需至少4人。

**Stærk-sur seafood suppe**

**Hot and sour seafood soup**

海鲜酸辣汤

**Forårsruller med andeconfit**

**Duck confit spring rolls**

鸭肉春卷

**Dybsteget spareribs med hvidløg**

**Deep-fried spare ribs with garlic**

蒜香排骨

**Spicy braiserede svineskank**

**Spicy braised pork shank**

霸王猪肘

**Tørstegt kylling**

**Dry-fried chicken**

干锅鸡

**Stegte tigerrejer på jernfad**

**Fried prawns on an iron plate**

铁板干烧大虾

**Kinesisk vandspinat med hvidløg**

**Chinese water spinach with garlic**

蒜蓉空心菜

**188,- DKK/person**

\*Kære gæster,

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.**

\*Dear guests,

In traditional Chinese food culture, there is no difference between starters and main courses. Guests always order their food all at once. If they would like to have some more dishes they order again. **At MAGASASA we don't differ starters from main courses.**

# 蒸点

## DAMPET DIM SUM STEAMED DIM SUM

Små dampede delikatesser fyldt med kød, grønt og skaldyr. Dim Sum er delevenligt og man bestiller typisk 2-3 serveringer per person.

Small steamed delicacies filled with meat, seafood and vegetables. Dim Sum dishes are suitable for sharing. Normally you order 2 - 3 servings per person.

- |             |  |          |
|-------------|--|----------|
| <b>11s</b>  | <b>Klassisk Siu Mai (4 stk.)</b> med svinekød, rejer og shiitake svampe.<br><b>Classic Siu Mai (4 pcs.)</b> with pork, shirmp and shiitake mushrooms.                              | 40,- DKK |
| <hr/>       |  |          |
| <b>12cs</b> | <b>Klassisk Har Gao (4 stk.)</b> med tigerrejer og bambusskiver indpakket i risdej.<br><b>Classic Har Gao (4 pcs.)</b> with prawns and bamboo shoots in rice dough.                | 45,- DKK |
| <hr/>       |  |          |
| <b>13cs</b> | <b>Ramsløg Har Gao (4 stk.)</b> med tigerrejer og kinesiske ramsløg indpakket i risdej.<br><b>Ramson Har Gao (4 pcs.)</b> with prawns and Chinese ramsons in rice dough.           | 45,- DKK |
| <hr/>       |  |          |
| <b>14s</b>  | <b>Traditionelle kinesiske boller (4 stk.)</b> med hakket svinekød og krabbe.<br><b>Traditional Chinese buns (4 pcs.)</b> with minced pork and crab meat.                          | 40,- DKK |
| <hr/>       |  |          |
| <b>15</b>   | <b>Gou Bu Li boller (4 stk.)</b> med hakket svinekød og forårsløg.<br><b>Gou Bu Li buns (4 pcs.)</b> with minced pork and spring onions.   | 40,- DKK |
| <hr/>       |  |          |
| <b>16</b>   | <b>Cha Siu Bao (2 stk.)</b> boller med BBQ svinekød.<br><b>Cha Siu Bao (2 pcs.)</b> buns with roasted BBQ pork.  | 45,- DKK |
| <hr/>       |  |          |
| <b>17s</b>  | <b>Kylling &amp; rejer Siu Mai (4 stk.)</b> med kinesiske svamp<br><b>Chicken &amp; shrimp Siu Mai (4pcs.)</b> with Chinese mushroom   | 40,- DKK |
| <hr/>       |  |          |
| <b>18</b>   | <b>Klassisk dumplings (4 stk.)</b> med svinekød og kinesiske ramsløg indpakket i hvededej<br><b>Classic dumplings (4 pcs.)</b> with minced pork and Chinese ramsons in wheat dough | 45,- DKK |
| <hr/>       |  |          |
| <b>19</b>   | <b>Sprød braiseret svinekød (8 stk.)</b> med mørk soyasauce.<br><b>Crispy braised pork (8 pcs.)</b> with dark soya sauce.  | 58,- DKK |

# 煎/炸点

## PANDESTEGT/FRITURESTEGT DIM SUM PAN-FRIED / DEEP FRIED DIM SUM

Små indbagte eller pandestegte delikatesser fyldt med kød, grønt og skaldyr. Dim Sum er delevenligt og man bestiller typisk 2-3 serveringer per person.

Small deep fried or pan-fried delicacies filled with meat, seafood and vegetables. Dim Sum dishes are suitable for sharing. Normally you order 2 - 3 servings per person.

- 21V** **Vegetariske mini forårsruller (10 stk.)** med sød chilisaUCE.  
**Vegetarian mini spring rolls (10 pcs.)** with sweet chilisaUCE.  
.....  
素春卷 25,- DKK
- 22** **Forårsrulle med andeconfit (3 stk.)** med sød chilisaUCE.  
**Duck confit spring rolls (3 pcs.)** with sweet chili saUCE.  
.....  
鸭肉春卷 58,- DKK
- 23** **Pandestegte dumplings (4 stk.)** med hakket svinekød og kinesiske ramsløg.  
**Pan-fried dumplings (4 pcs.)** with minced pork and Chinese ramsløg.  
.....  
煎锅贴 45,- DKK
- 24s** **Sprød toast sandwich (4 stk.)** med rejemousse og sesam.  
**Crispy toast sandwich (4 pcs.)** with shrimp mousse and sesame.  
.....  
芝麻虾多士 45,- DKK
- 25v** **Vegetariske dumplings (3 stk.)** med kinesisk ramsløg og æg.  
**Vegetarian dumplings (3 pcs.)** with Chinese ramsløg and eggs.  
.....  
素韭菜盒子 40,- DKK
- 26** **Pandestegte boller (3 stk.)** med hakket svinekød og forårsløg.  
**Pan-fried buns (3 pcs.)** with minced pork and spring onions.  
.....  
生煎包 45,- DKK
- 27s** **Grillet teriyaki laks på bambuspinde (3 stk.)** med sesam.  
**Grilled teriyaki salmon on bamboo sticks (3 pcs.)** with sesame.  
.....  
照烧三文鱼串 58,- DKK
- 28s** **Dybstegete gyldne tigerrejer (3 stk.)** med sød chilisaUCE.  
**Deep fried golden prawns (3 pcs.)** with sweet chili saUCE.  
.....  
黄金大虾 58,- DKK

# 汤

# SUPPE SOUP

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

Magasasa makes slow cooked soups. The soups are made from chicken stock and cook at least four hours.

- 31 Wonton suppe** med hakket svinekød i wonton.  
**Wonton soup** with minced pork in wonton.  
 .....  
 云吞汤 45,- DKK
- 32s Fengcheng dumpling suppe** med tiggerrej og bambusskud i dumplings.  
**Fengcheng dumpling soup** with prawns and bamboo shoots in dumplings.  
 .....  
 凤城水饺汤 55,- DKK
- 33 Peking suppe (Stærk-Sur Suppe)** med kylling, tofu og svampe.  
**Peking soup (Hot Sour Soup)** with chicken, tofu and mushrooms.   
 .....  
 北京汤 (酸辣汤) 35,- DKK
- 34 Hønssekødssuppe** med shiitake svampe.  
**Chicken soup** with shiitake mushrooms.  
 .....  
 老母鸡汤 35,- DKK

# 干锅

# GRYDERETTER DRY-POT DISHES

Gryderetterne er tilberedt med adskillige ingredienser for at fremme en helt særlig smag.

The cooking method keeps its distinct flavor while blending all kinds of different ingredients marvelously together.

- 41s Tørstegte rejer** med grøntsager. Serveret i jerngryde.  
**Dry fried prawns** with vegetables. Served in a dry-pot.   
 .....  
 干锅香辣虾 138,- DKK
- 42v Tørstegte blandede grøntsager** med tofu, selleri, svampe og peberfrugter.  
**Dry fried mixed vegetables** with tofu, celery, mushrooms and peppers.   
 .....  
 干锅什锦 98,- DKK
- 44 Tørstegt kylling, Hunan stil** med grøntsager. Serveret i jerngryde.  
**Dry fried chicken, Hunan style** with vegetables. Served in a dry-pot.   
 .....  
 湖南干锅鸡 108,- DKK

- 45** **Tørstegt lam** med grøntsager. Serveret i jerngryde.  
**Dry fried lamb** with vegetables. Served in a dry-pot.   
 干锅无骨羊腿肉 128,- DKK
- 46** **Tørstegt oksekød med kejserhatte svampe** samt grøntsager. Serveret i jerngryde.  
**Dry fried beef with king oyster mushrooms** and vegetables. Served in a dry-pot.   
 干锅杏鲍菇牛肉 138,- DKK
- 47s** **Tørstegte baby blæksprutter** med grøntsager. Serveret i jerngryde.  
**Dry fried baby octopus** with vegetables. Served in a dry-pot.   
 干锅小墨鱼仔 128,- DKK
- 48s** **Tørstegt spicy blæksprutte** med grøntsager. Serveret i jerngryde.  
**Dry fried spicy squids** with vegetables. Served in a dry-pot.   
 干锅鱿鱼 128,- DKK
- 50** **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 98,- DKK

## 铁板 | RETTER PÅ JERNFAD IRON PLATE DISHES

Retter serveret på et jernfad for at fremhæve den sydende effekt.  
 Dishes served on an iron plate to enhance the characteristic sizzle when serving.

- 51** **Oksekød med sort pebersauce** samt grøntsager. Serveret på jernfad.  
**Beef with black pepper sauce** and vegetables. Served on an iron plate.  
 铁板黑椒牛肉 128,- DKK
- 52s** **Stegte tigerrejer** med grøntsager. Serveret på jernfad.  
**Fried prawns** with vegetables. Served on an iron plate.  
 铁板干烧大虾 138,- DKK
- 53** **Stegt and i shacha-sauce** med grøntsager. Serveret på jernfad.  
**Fried duck in Shacha sauce** with vegetables. Served on an iron plate.  
 铁板沙茶鸭 128,- DKK

# 煲仔 | RETTER I LERGRYDE CLAY POT DISHES

Retter tilberedt under lav varme i en lergryde for at fremhæve madens enestående smag.  
Clay pot cooking is a process of cooking food in a pot made of unglazed or glazed pottery. It enhances food's flavour marvellously by stewing under low heat.

- 61 Grydestegt gullash** med kinaradise. Serveret i lergryde.  
**Goulash stew** with Chinese radishes. Served in a clay pot.  
牛腩萝卜煲 138,- DKK
- 62 Mao's favoritret: Braiseret svinekød** med mørk sojasauce. Serveret i lergryde.  
**Mao's favourite dish: Braised pork** with dark soy sauce. Served in a clay pot.  
毛氏红烧肉 138,- DKK
- 63 Tofu (sojabønne) med sprød svinekam** Serveret i lergryde.  
**Tofu (bean curd) with crispy pork** Served in a clay pot.  
火腩豆腐煲 98,- DKK
- 64 Satueret aubergine** med hakket svinekød. Serveret i lergryde.  
**Sautéed eggplant** with minced pork. Served in a clay pot.  
鱼香茄子煲 98,- DKK
- 65s Seafood med glasnudler.** Serveret i lergryde.  
**Seafood** with glass noodles. Served in a clay pot.  
海鲜粉丝煲 138,- DKK

# 特色菜式 | MAGASASA SPECIAL MAGASASA SPECIAL

Kokkens specialiteter. Retterne serveres med en skål ris.  
The chefs' special dishes. All dishes are served with a bowl of rice.

- 71 Langtidsstegt svineskank** helt stykke  
**Braised pork shank** one whole piece   
霸王猪肘 188,- DKK
- 72 Marineret oksemuskel** kold ret.  
**Marinated beef muscles** cold dish.   
五香酱牛腱 128,- DKK
- 73 Ristede lammekoteletter** med kommen.  
**Roasted lamb chops** with cumin.   
孜然烤羊排 168,- DKK



- 74** **Stegte stykker af svinekød** med kryddersalt og peber.  
**Fried pork slices** with spicy salt and black pepper.   
 盐煎肉 108,- DKK
- 75** **Stegt braiseret svinekød** med bønner.  
**Braised soy sauce fried pork** with beans.  
 扁豆炒酱肉 108,- DKK
- 76s** **Fiskestykker i brændende chiliolie** med bænespirer.  
**Fish pieces in hot chili oil** with bean sprouts.   
 沸腾鱼 208,- DKK
- 77** **Dybstegete spareribs** med krydret salt og sort peber.  
**Deep fried spareribs** with spicy salt and black pepper.  
 椒盐排骨 138,- DKK
- 78s** **Fiskestykker med syltede kål**  
**Fish pieces with pickled cabbages**   
 酸菜鱼 168,- DKK
- 79** **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 108,- DKK
- 80** **Lynstegt kylling stykker** med friske årstidens grøntsager.  
**Fried chicken pieces** with fresh seasonal vegetables.  
 农家小炒鸡 108,- 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.

- 81** **Indbagt svinekød** med sur-sød sauce og ananas.  
**Deep fried pork** with sweet and sour sauce and pineapples.  
 咕嚕肉 98,- DKK
- 82** **Indbagt kylling** med sur-sød sauce og ananas.  
**Deep fried chicken** with sweet and sour sauce and pineapples.  
 咕嚕鸡 108,- DKK
- 83** **Oksekød i brændende chiliolie** med kinesisk kål.  
**Beef in hot chili oil** with Chinese cabbage.   
 水煮牛肉 158,- DKK

- 84 **Gong Bao kylling** med bambusskud og peanuts.  
**Gong Bao chicken** with bamboo shoots and peanuts.   
 宫保鸡丁 108,- DKK
- 85s **Dybstegete tigerrejer** med krydret salt og sort peber.  
**Deep fried prawns** with spicy salt and black pepper.  
 椒盐大虾 138,- DKK
- 86s **Dampede tigerrejer** med glasnudler og hvidløg.  
**Steamed prawns** with glass noodles and garlic.  
 蒜蓉粉丝蒸大虾 138,- DKK
- 87 **Ma Po Tofu** med hakket oksekød.  
**Ma Po Tofu** with minced beef.   
 麻婆豆腐 98,- DKK
- 88v **Tørstegte grønne bønner** med tør chili og hvidløg.  
**Dry-fried green beans** with dried chili and garlic..   
 干煸四季豆 98,- DKK
- 89v **Klassisk tofu ret** med shiitake svampe.  
**Classic tofu dish** with shiitake mushrooms.  
 家常红烧豆腐 98,- DKK
- 90v **Pak Choi** med shiitake svampe. Stegt kinesisk grøntsag.  
**Pak Choi** with shiitake mushrooms. Fried Chinese vegetable.  
 香菇上海青 88,- DKK
- 91v **Kinesisk vandspinat** med hvidløg. Stegt kinesisk grøntsag.  
**Chinese water spinach** with garlic. Fried Chinese vegetable.  
 蒜蓉炒空心菜 88,- DKK
- 92v **Choy Sum** med hvidløg. Stegt kinesisk grøntsag.  
**Choy Sum** with garlic. Fried Chinese vegetable.  
 蒜蓉炒菜心 88,- DKK
- 93 **Oksekød med selleri, koriander og tørre chili**  
**Beef with celery, coriander and dried chili**   
 湘西牛肉 128,- DKK
- 94 **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

# 面 / 饭 / 河粉

# NUDLER / RIS NOODLES / RICE

Vælg mellem kylling, oksekød eller grøntsager. Rejer koster 20 DKK ekstra.  
Choose between chicken, beef or vegetables. Prawns are 20 DKK extra.

- 101s Stegte risnudler à la Singapore** med bænespirer og karry pulver.  
**Fried rice noodles à la Singapore** with bean sprouts and curry powder.   
星洲炒米粉 85,- DKK
- 102 Stegte risnudler** med supreme sojasauce Hong Kong Style.  
**Fried rice noodles** with Supreme soya sauce Hong Kong style.  
港式豉油皇炒河粉 85,- DKK
- 103 Chow Mein** stegte nudler  
**Chow Mein** fried noodles  
特色炒面 85,- DKK
- 104 Gyldne ris** stegte ris med karry.  
**Golden rice** fried rice with curry.  
咖喱炒饭 85,- DKK
- 105 Yangchow stegte ris**  
**Yangchow** fried rice  
扬州炒饭 85,- DKK
- 106 Gullashsuppe** med brede risnudler.  
**Goulash soup** with wide rice noodles.  
牛腩汤河粉 85,- DKK
- 107 Klassisk dumplings (10 stk.)** med svinekød og kinakål indpakket i hvededej.  
**Classic dumplings (10 pcs.)** with minced pork and Chinese cabbage in wheat dough.  
东北水饺 98,- 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. You 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!

# 汽水/果汁 | SODAVAND / JUICE SODA / JUICE

- S1** 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
- S2** Æblejuice  
**Apple juice**  
.....  
苹果汁 28,- DKK
- S3** Friskpresset appelsinjuice (Lille / Stor)  
**Freshly squeezed orange juice (Small / Big)**  
.....  
鲜榨果汁 32,- / 52,- DKK

# 冰饮 | FRAPPÉ FRAPPÉ

- F1** Kaffe frappé  
**Coffee frappé**  
.....  
冰沫咖啡 38,- DKK
- F2** Chokolade frappé  
**Chocolate frappé**  
.....  
冰巧克力 38,- DKK

# 果泥 | SMOOTHIES SMOOTHIES

- S1** Mango (Lille / Stor)  
**Mango (Small / Big)**  
.....  
芒果 38,- / 62,- DKK
- S2** Matcha Mango (Lille / Stor)  
**Matcha Mango (Small / Big)**  
.....  
抹茶芒果 48,- / 72,- DKK

# 啤酒 | ØL BEER

- B1** **Turborg fadøl (Lille / Stor)**  
**Turborg draught beer (Small / Big)**  
 杜柏啤酒 30,- / 50,- DKK
- B2** **Tuborg Classic fadøl (Lille / Stor)**  
**Tuborg Classic draught beer (Small / Big)**  
 经典杜柏啤酒 30,- / 50,- DKK
- B3** **Tsingtao, kinesisk øl (330ml pilsner)**  
**Tsingtao, Chinese beer (330ml bottle)**  
 青岛啤酒 38,- DKK
- B4** **Jacobsen Saaz blonde / Dark lager / Pale Ale / Weissibier**  
**Jacobsen Saaz Blonde / Dark lager / Pale Ale/ Weissibier**  
 沙士女郎/窖藏黑啤/爱尔淡啤/小麦白啤 85,- DKK

# 葡萄酒 | VIN WINE

- BOBLER & CHAMPAGNE**  
**SPARKLING WINE & CHAMPAGNE** 气泡酒 Flaske  
Bottle 瓶
- V16** **Prosecco, Rosé, Angoris, Italien** Tør. Hindbær, jordbær, fersken.  
**Prosecco, Rosé, Angoris, Italy** Dry. Raspberry, strawberry, peach. 260,- DKK
- V17** **Cremant d'Alsace, Boeckel, Frankrig, øko.** Tør. Citrus, æble, pære.  
**Cremant d'Alsace, Boeckel, France, org.** Dry. Lemon, apple, pear. 350,- DKK
- V18** **Champagne-Brut, Bonnet Launois, Frankrig** Tør. Citrus, nødder, eksotisk frugt.  
**Champagne-Brut, Bonnet Launois, France** Dry. Lemon, nuts, exotic fruits. 420,- DKK
- HVIDVIN**  
**WHITE WINE** 白酒 Glas  
Glass 杯 Flaske  
Bottle 瓶
- V6** **Chardonnay, Grove Ridge, Napa Valley, USA** Halv tør. Ananas, citrus, vanilje.  
**Chardonnay, Grove Ridge, Napa Valley, USA** 50,- DKK 210,- DKK
- V7** **Grüner Veltliner, Ferdinand Mayr, Østrig** Tør. Frisk frugt, peber, tobak.  
**Grüner Veltliner, Ferdinand Mayr, Austria** 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
V12	<b>Pouilly-Fuisse, Dom, Morat, Frankrig</b> Tør. Citron, grønt æble, nødder.		
	<b>Pouilly-Fuisse, Dom, Morat, France</b> Dry. Lemon, green apple, nuts.		420,- 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. Starwberry, exotic fruit.		260,- DKK
V14	<b>Sancerre, Crochet, Frankrig</b> Tør. Jordbær, stenfrugt, frugtig sødme.		
	<b>Sancerre, Crochet, France</b> Dry. Starwberry, 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
V4	<b>Chateauneuf du Pape, Berthet-Rayne, Frankrig, øko.</b> Fyldig. Blomme, lakrids, peber.		
	<b>Chateauneuf du Pape, France, org.</b> Rich. Plum, licorice, pepper.		380,- 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 Kaffe / Espresso / Caffè latte / Cappuccino**  
**Coffee**  
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 15,- DKK

# 甜品

## DESSERT DESSERT

- D1 Pandekager med is, flødeskum, frugt og chokoladesauce.**  
**Pancakes with ice cream, fruit, whipped cream and chocolate sauce**  
甜薄饼与冰淇淋和巧克力酱 55,-DKK
- D2 Sesam kugler med is, flødeskum, frugt og chokoladesauce**  
**Sesam balls with ice cream, fruit, whipped cream and chocolate sauce**  
芝麻球与冰淇淋 55,- DKK
- D3 Tre slags is, med flødeskum og chokoladesauce**  
**Three kinds of ice cream with whipped cream and chocolate sauce**  
冰淇淋与奶油和巧克力酱 45,- DKK

