

# MAGASASA FUSION & COCKTAIL

Moderne kinesisk mad



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

**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 Fusion & Cocktail 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 & Cocktail has developed various dishes using traditional Asian 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: Opening Hours:

Søndag - Torsdag: 11:00 - 23:00  
**Sunday - Thursday:** (Køkkenet lukker 22:00)  
(Kitchen closes at 22:00)

Fredag - Lørdag: 11:00 - 24:00  
**Friday - Saturday** (Køkkenet lukker 22:30)  
(Kitchen closes at 22:30)

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.**

## 蒸点

## DAMPET DIM SUM STEAMED DIM SUM

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

**Small steamed delicacies filled with meat, seafood and vegetables. Dim Sum dishes are perfect for sharing. Normally one person can have 2 - 3 servings.**

- 4CS Klassisk Har Gao (4 stk.)** med tigerrejer og bambusskiver indpakket i risdej.  
**Classic Har Gao (4 pcs.)** with prawn and bamboo shoots in rice dough.  
.....  
传统虾饺 45,- DKK
- 6V Vegetariske dumplings (4 stk.)** med ramsløg, glasnudler, gulerødder og champignon i hvededej.  
**Vegetarian dumplings (4 pcs.)** with ramsons, glass noodles, carrots and mushrooms in wheat dough.  
.....  
素蒸饺 40,- DKK
- 7 Klassisk dumplings (4 stk.)** med svinekød og kinesiske ramsløg indpakket i hvededej.  
**Classic dumplings (4 pcs.)** with minced pork and Chinese ramsons in wheat dough.  
.....  
鲜肉韭菜饺 45,- DKK
- 9S Klassisk Siu Mai (4 stk.)** med svinekød, rejer og shiitake svampe.  
**Classic Siu Mai (4 pcs.)** with pork, shrimp and shiitake mushroom.  
.....  
传统烧卖 40,- DKK
- 10S Kylling & rejer Siu Mai (4 stk.)** med kylling, rejer og kinesiske svampe.  
**Chicken & shrimp Siu Mai (4 pcs.)** with chicken, shrimp and Chinese mushroom.  
.....  
鲜虾鸡肉烧卖 40,- DKK
- 11 Cha Siu Bao (2 stk.)** boller med BBQ svinekød.  
**Cha Siu Bao (2 pcs.)** buns with roasted BBQ pork.  
.....  
叉烧包 45,- DKK
- 13 Gou Bu Li boller (4 stk.)** med hakket svinekød og forårsløg.  
**Gou Bu Li buns (4 pcs.)** with minced pork and spring onions.  
.....  
狗不理包子 40,- DKK
- 15s Traditionelle kinesiske boller (4 stk.)** med hakket svinekød og krabbe.  
**Traditional Chinese buns (4 pcs.)** with minced pork and crab meat.  
.....  
蟹肉小笼包 40,- DKK

- 16** **Cha Siu (8 stk.)** BBQ svinekød, Hong Kong style.  
**Cha Siu (8 pcs.)** BBQ pork, Hong Kong style.  
 .....  
 港式叉烧 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 retterne er delevnlige 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 perfect for sharing. Normally one person can have 2 - 3 servings.

- 18** **Pandestegt boller (3 stk.)** med hakket svinekød og forårsløg.  
**Pan-fried buns (3 pcs.)** with minced pork and spring onions.  
 .....  
 生煎包 45,- DKK
- 19** **Sprød braiseret svinekød (8 stk.)** med mørk soyasauce.  
**Crispy braised pork (8 pcs.)** with dark soya sauce.  
 .....  
 酥脆红烧肉 58,- DKK
- 20** **Forårsrulle med andeconfit (3 stk.)** med sød chilisauce.  
**Duck confit springroll (3 pcs.)** with sweet chilisauce.  
 .....  
 鸭肉春卷 58,- DKK
- 21v** **Vegetariske mini forårsrulle (10 stk.)** med sød chilisauce.  
**Vegetarian mini spring roll (10 pcs.)** with sweet chilisauce.  
 .....  
 素春卷 25,- DKK
- 22** **Meatpie med hakket svinekød (2 stk.)** med kinesiske ramsløg.  
**Meat pie with minced pork (2 pcs.)** with Chinese ramsons.  
 .....  
 猪肉馅饼 45,- DKK
- 23** **Meatpie med hakket oksekød (2 stk.)** med hakket løg  
**Meat pie with minced beef (2 pcs.)** with minced onions  
 .....  
 牛肉馅饼 45,- DKK
- 24s** **Ham Sui Gok (3 stk.)** med hakket svinekød, tørret rejer og kinesisk svampe.  
**Ham Sui Gok (3 pcs.)** with minced pork, dried shrimp and Chinese mushrooms.  
 .....  
 咸水角 40,- DKK

- 26** **Pandestegte dumplings (4 stk.)** med hakket svinekød og kinesiske ramsløg.  
**Pan-fried dumplings (4 pcs.)** with minced pork and Chinese ramsons.  
 .....  
 煎锅贴 45,- DKK
- 27V** **Pandestegte vegetar dumplings (4 stk.)** med kinesiske ramsløg, æg og glasnudler.  
**Pan-fried vegetarian dumplings (4 pcs.)** with Chinese ramsons, eggs and glass noodles.  
 .....  
 素煎锅贴 45,- DKK
- 28s** **Sprød toast sandwich (4 stk.)** med rejemousse og sesam.  
**Crispy toast sandwich (4 pcs.)** with shrimp and sesame.  
 .....  
 芝麻虾多士 45,- DKK
- 30s** **Grillet teriyaki laks på bambus pinde (3 stk.)** med laks og sesam.  
**Grilled teriyaki salmon on bamboo stick (3 pcs.)** with salmon and sesame.  
 .....  
 照烧三文鱼串 58,- DKK

## 肠粉 | CHEUNG FUN CHEUNG FUN

Dampet risnuddelrulle med sød soya sauce.  
 Steamed rice noodle roll served with sweet soy sauce.

- 31s** **Cheung Fun med tigerrejer (6 stk.)**  
**Cheung Fun with prawns (6 pcs.)**  
 .....  
 鲜虾肠 45,- DKK
- 32** **Cheung Fun med oksekød (6 stk.)**  
**Cheung Fun with beef (6 pcs.)**  
 .....  
 香茜牛肉肠 45,- DKK
- 33** **Cheung Fun med BBQ svinekød (6 stk.)**  
**Cheung Fun with roasted BBQ pork (6 pcs.)**  
 .....  
 叉烧肠 45,- DKK

## 汤

SUPPE  
SOUP

- 35** Hønssekødssuppe med shiitake svampe.  
**Hen soup** with shiitake mushrooms.  
香菇鸡汤 35,- DKK
- 36s** Fengcheng dumpling suppe med tigerrejer og bambusskud i dumplings. 4 stk.  
**Fengcheng dumpling soup** with prawns and bamboo shoots in dumplings. 4 pcs.  
凤城水饺汤 42,- DKK
- 37** Peking Suppe med kylling strimler og bambusskud.  
**Peking Soup** with shredded chicken and bamboo shoots.   
北京汤 (酸辣汤) 35,- DKK
- 38** Wonton suppe med hakket svinekød og forårsløg i wonton. 4 stk.  
**Wonton soup** with minced pork and spring onions in wontons. 4 pcs.  
云吞汤 42,- DKK

## 豆腐及蔬菜

TOFU/GRØNT RETTER  
TOFU/GREEN DISHES

- 41** Ma Po Tofu med hakket oksekød.  
**Ma Po Tofu** with minced beef.   
麻婆豆腐 88,- DKK
- 42s** Tofu med blandet seafood samt shiitake svampe, bambusskiver, fiskboller, tigerrejer og baby blæksprutte.  
**Tofu with mixed seafood** with shiitake mushroom, bamboo shoots, fish balls, prawns and baby cuttlefish.  
八珍豆腐煲 95,- DKK
- 43v** Tørstegte grønne bønner med tørret chili og hvidløg.  
**Dry-fried green beans** with dried chili and garlic.   
干煸四季豆 88,- DKK
- 44v** Kinesisk vandspinat med hvidløg. Stegt kinesisk grøntsag.  
**Chinese water spinach** with garlic. Fried Chinese vegetable.  
蒜蓉炒空心菜 88,- DKK

- 45V** **Lynstegt Pak Choi** kinesisk grønsager med shiitake svampe.  
**Stir-fried Pak Choi** Chinese vegetable with shiitake mushrooms.  
 冬菇扒上海青 88,- DKK
- 46V** **Choy Sum** med hvidløg. Stegt kinesisk grøntsag.  
**Choy Sum** with garlic. Fried Chinese vegetable.  
 蒜蓉菜心 85,- DKK
- 47V** **Braiseret tofu** med shiitake svampe, wood-ear svampe, løg og peberfrugt.  
**Braised tofu** with shiitake mushrooms, wood-ear mushrooms, onion and bell peppers.  
 家常红烧豆腐 88,- DKK
- 48V** **Tørstegt blandet grønsager** med tofu.  
**Dry-fried mixed vegetables** with tofu.   
 干锅什锦 98,- DKK
- 49** **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

## 猪肉 | SVINEKØD PORK

- 50** **Stegte stykker af svinekød** med kryddersalt og sivri peber.   
**Fried pork slices** with spicy salt and green sivri pepper.  
 乡村小炒肉 108,- DKK
- 51** **Dybstege spareribs** med krydret salt og hvidløg.  
**Deep fried spareribs** with spicy salt and garlic.  
 蒜香排骨 138,- DKK
- 52** **Meat Bao, Guangdong stil** med svinekød, kødsauce og jordnøddesmør.  
**Meat Bao, Guangdong stil** with pork, meat sauce and peanut butter.  
 广式肉夹馍 118,- DKK
- 53** **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 168,- DKK



# 鸡肉 | KYLLING CHICKEN

- 55 **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
- 56 **Gong Bao kylling** med bambusskud og peanuts.  
**Gong Bao chicken** with bamboo shoots and peanuts.   
宫保鸡丁 108,- DKK
- 57 **Lynstegt kylling stykker** med chilisaucе og grøntsager.  
**Fried chicken pieces** with chili sauce and vegetables.   
石板老干妈小炒鸡 108,- DKK
- 58 **General Tso's chicken** med broccoli, chili, ingefær og hvidløg.  
**General Tso's chicken** with broccoli, chili peppers, ginger and garlic.  
左宗棠鸡 118,- DKK
- 59 **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
- 60 **Sur-sød kylling stykker** med sur-sød sauce og ananas.  
**Sweet-sour chicken pieces** with sweet and sour sauce and pineapples.  
甜酸菠萝鸡片 108,- DKK

# 牛肉 | OKSEKØD BEEF

- 61 **Oksekød i brændende chiliolie** med kinesisk kål. Serveret i stengryde  
**Beef in hot chili oil** with Chinese cabbage. Served in a stone pot.   
石锅水煮牛肉 158,- DKK
- 62 **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



- 63 **Oksekødstykker i jerngryde** med svamp og bambusskriver.  
**Beef pieces in iron pot** with mushrooms and slices of bamboo shoots.  
 铁锅蘑菇笋片牛 128,- DKK
- 64 **Oksekød med koriander** og chili. Serveret på stenfad.  
**Beef with coriander** and chili. Served on a stone plate.   
 石板香菜牛肉 128,- DKK
- 65 **Oksekød i sorte bønnesauce** med peberfrugt og løg.  
**Beef in black bean sauce** with bell peppers and onion.  
 豉椒牛肉 128,- DKK
- 66 **Sur-sød oksekødstykker** med sur-sød sauce, peberfrugt og ananas.  
**Sweet-sour beef pieces** with sweet and sour sauce, bell peppers and pineapples.  
 甜酸菠萝牛肉 118,- DKK

## 羊/鸭肉 | LAMME/AND LAMB/DUCK

- 71 **Stegt lammekød med kommenfrø** og løg.  
**Fried lamb with cumin** and onions.   
 孜然羊肉 128,- DKK
- 72 **Lammegryde** med courgette og peberfrugt.  
**Lamb stew** with courgette and bell peppers.   
 石锅羊腩 138,- DKK
- 73 **Lynstegt lammekød** med løg og porre.  
**Stir-fried lamb** with onions and leek.  
 葱爆羊肉 128,- DKK
- 74 **Tørstegt lam** med blandet grøntsager. Serveret i jerngryde.  
**Dry fried lamb** with mixed vegetables. Served in a dry-pot.   
 干锅羊肉 128,- DKK
- 75 **Stegt and i shacha-sauce** med grøntsager. Serveret på stenfad.  
**Fried duck in Shacha sauce** with vegetables. Served on a stone plate.  
 石板沙茶鸭 128,- DKK
- 76 **Tørstegt and tilberedt i øl** med selleri, peber og koriander. Serveret i en jerngryde.  
**Dry-fried duck cooked in beer** with celery, peppers and coriander. Served in a dry-pot.   
 干锅啤酒鸭 125,- DKK





# 海鮮

# SKALDYR SEAFOOD

- 81s** **Fiskestykker i brændende chiliolie** med bønnespirer.  
**Fish pieces in hot chili oil** with bean sprouts.   
沸騰魚 208,- DKK
- 82s** **Fiskestykker med syltede kål**  
**Fish pieces with pickled cabbages**   
酸菜魚 168,- DKK
- 84s** **Stegte små blæksprutte** med wood-ear svampe, selleri og sivri peber. Serveret på et jernfad  
**Fried baby-cuttlefish** with wood-ear mushrooms, celery and sivri peppers. Served on an iron plate.   
铁板墨魚仔 128,- DKK
- 85s** **Dybstegete tigerrejer** med peberfrugt, krydret salt og sort peber.  
**Fried prawns** with bell peppers, spicy salt and black pepper.  
椒盐大蝦 128,- DKK
- 86s** **Stegte tigerrejer** med shiitake svampe, peberfrugt og løg. Serveret på jernfad.  
**Fried prawns** with shiitake mushrooms, bell peppers and onion. Served on an iron plate.  
铁板干烧大蝦 138,- DKK
- 87s** **Tørstegte rejer** med blandet grøntsager. Serveret i jerngryde.  
**Dry fried prawns** with mixed vegetables. Served in a dry-pot.   
干锅大蝦 138,- DKK
- 88s** **Braiseret små blæksprutte** med selleri, shiitake svampe og bambusskud. Serveret i stengryde.  
**Braised baby-cuttlefish** with celery, shiitake mushrooms and bamboo shoots. Served in a stone pot.  
石锅酱烧墨魚仔 128,- DKK
- 89s** **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
- 90s** **Spicy blæksprutte** med grøntsager og chilisaUCE.  
**Spicy squids** with vegetables and chili sauce.   
香辣鱿鱼 128,- DKK

# 面食

## NUDLER / RIS / DUMPLINGS NOODLES / RICE / DUMPLINGS

- 100 Wonton suppe med nudler** Vælg mellem risnudler / nudler  
**Wonton soup with noodles** Choose from rice noodles / noodles  
云吞汤面/米粉 85,- DKK
- 101s Fengcheng dumpling suppe med nudler** Vælg mellem risnudler / nudler  
**Fengcheng dumpling soup with noodles** Choose from rice noodles / noodles  
凤城水饺汤面/米粉 88,- DKK
- 102 Risnudler i jerngryde** vælg mellem ossekød, svinekød eller vegetarisk.  
**Iron pot rice noodles** choose between beef / pork / vegetarian.  
铁锅米线 85,- DKK
- 103 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 85,- DKK
- 104 'Dandan Mian' nudler med pebersauce** med hakket svinekød og forårsløg.  
**'Dandan Mian' noodles with peppery sauce** with minced pork and spring onions.   
担担面 85,- DKK
- 105 Nudler med soyabønne pasta** med svinekød og forårsløg.  
**Noodles with bean paste** with pork and spring onions.   
炸酱拌面 85,- DKK
- 106 Wonton, Sichuan stil (10 stk.)** med chilisaUCE.  
**Wonton, Sichuan style (10 pcs.)** with chili sauce.   
酱拌云吞 85,- DKK
- 107 Dumplings, Sichuan stil (10 stk.)** med chilisaUCE.  
**Dumplings, Sichuan style (10 pcs.)** with chili sauce.   
酱拌饺子 85,- DKK
- 108 Chow Mein** stegte nudler. Vælg mellem kylling/oksekød/vegetar. Rejer koster 20 DKK ekstra.  
**Chow Mein** fried noodles. Choose between chicken/beef/vegetarian. Prawns cost 20 DKK extra.  
什锦炒面 85,- DKK
- 109 Yangchow stegte ris** Vælg mellem kylling/oksekød/vegetar. Rejer koster 20 DKK ekstra.  
**Yangchow fried rice** Choose between chicken/beef/vegetarian. Prawns cost 20 DKK extra.  
扬州炒饭 85,- DKK

# 汽水/果汁 | SODAVAND / JUICE SODA / JUICE

- A1** 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
- A6** Appelsin juice / Æble juice  
**Orange juice / Apple juice**  
橙汁/苹果汁 28,- DKK

# 热饮 | VARME DRIKKE WARM DRINKS

- H1** Kaffe / Espresso / Cappuccino / Caffè latte  
**Coffee / Espresso / Cappuccino / Caffè latte**  
咖啡 / 意式浓缩咖啡 / 卡布奇诺 / 拿铁 28,- DKK
- H2** Double shot : Kaffe / Espresso / Cappuccino è / Caffè latte  
**Double shot : Coffee / Espresso / Cappuccino è / Caffè latte**  
浓缩咖啡 / 浓缩意式浓缩咖啡 / 浓缩卡布奇诺 / 浓缩拿铁 38,- DKK
- H3** Jasmin te / Grøn te / Oolong te / Pu-erh te  
**Jasmin tea / Green tea / Oolong tea / Pu-erh tea**  
茉莉花茶/绿茶/乌龙茶/普洱茶 19,- DKK / person

# 果泥 | SMOOTHIES SMOOTHIES

- S1** Mango (Lille / Stor)  
**Mango (Small / Big)**  
芒果 38,- / 62,- DKK
- S5** Matcha Mango (Lille / Stor)  
**Matcha Mango (Small / Big)**  
抹茶芒果 48,- / 72,- DKK

# 啤酒 | ØL BEER

- B1** **Carlsberg Pilsner fadøl (Lille / Stor)**  
**Carlsberg Pilsner draught beer (small / big)**  
 皮尔森嘉士伯 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

# 葡萄酒 | VIN WINE

- BOBLER & CHAMPAGNE**  
**SPARKLING WINE & CHAMPAGNE** 气泡酒
- |  |  |               |   |                  |   |
|--|--|---------------|---|------------------|---|
|  |  | Glas<br>Glass | 杯 | Flaske<br>Bottle | 瓶 |
|--|--|---------------|---|------------------|---|
- V14** **Prosecco, Rosé, Angoris, Italien** Tør. Hindbær, jordbær, fersken.  
**Prosecco, Rosé, Angoris, Italy** Dry. Raspberry, strawberry, peach. 260,- DKK
- V15** **Cremant d'Alsace, Boeckel, Frankrig, øko.** Tør. Citrus, æble, pære.  
**Cremant d'Alsace, Boeckel, France, org.** Dry. Lemon, apple, pear. 350,- DKK
- V16** **Champagne-Brut, Bonnet Launois, Frankrig** Tør. Citrus, nødder, eksotisk frugt.  
**Champagne-Brut, Bonnet Launois, France** Dry. Lemon, nuts, exotic fruits. 420,- DKK
- HVIDVIN**  
**WHITEWINE** 白酒
- |  |  |               |   |                  |   |
|--|--|---------------|---|------------------|---|
|  |  | Glas<br>Glass | 杯 | Flaske<br>Bottle | 瓶 |
|--|--|---------------|---|------------------|---|
- V5** **Grüner Veltliner, Ferdinand Mayr, Østrig** Tør. Frisk frugt, peber, tobak.  
**Grüner Veltliner, Austria** Dry. Fresh fruits, pepper, tobacco. 60,- DKK 260,- DKK
- V6** **Chardonnay Unoaked, Howling Moon, Californien** Tør. Æble, citrus, pink grape.  
**Chardonnay Unoaked, Howling Moon, California** 70,- DKK 280,- DKK

|     |  |  |           |
|-----|--|--|-----------|
| V7  | <b>Pinot Grigio, Castelfeder, Italien</b> Halv tør. Blomster, æble, pære.      |  |           |
|     | <b>Pinot Grigio, Castelfeder, Italy</b> Half dry. Flowers, apple, pear.        |  | 320,- DKK |
| V8  | <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 |
| V9  | <b>Sancerre, Crochet, Frankrig</b> Tør. Mango, ananas, salt.                   |  |           |
|     | <b>Sancerre, Crochet, France</b> Dry. Mango, pineapple, salt.                  |  | 380,- DKK |
| V10 | <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

ROSEWINE 玫瑰葡萄酒

Glas  
Glass 杯

Flaske  
Bottle 瓶

|     |   |          |           |
|-----|---|----------|-----------|
| V11 | <b>Cadetto Podere Castorani, Italien</b> Tør, god fylde. Jordbær, eksotisk frugt. |          |           |
|     | <b>Cadetto Podere Castorani</b> Dry, smooth. Strawberry, exotic fruit.            | 60,- DKK | 260,- DKK |
| V12 | <b>Sancerre, Crochet, Frankrig</b> Tør. Jordbær, frugtig sødme.                   |          |           |
|     | <b>Sancerre, Crochet, France</b> Dry. Strawberry, fruity sweet taste.             |          | 350,- DKK |
| V13 | <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

REDWINE 红酒

Glas  
Glass 杯

Flaske  
Bottle 瓶

|    |   |          |           |
|----|---|----------|-----------|
| V1 | <b>Barbera d'Alba, Osvaldo Viberti, Italien</b> Medium fylde. Kirsebær, blomme, vanilje.  |          |           |
|    | <b>Barbera d'Alba, Italy</b> Medium flow. Cherry, plum, vanilla.                          | 60,- DKK | 260,- DKK |
| V2 | <b>Pinot Noir, Fat Monk, USA</b> Medium fylde. Kirsebær, jordbær, blomme.                 |          |           |
|    | <b>Pinot Noir, Fat Monk, USA</b> Medium flow. Cherry, strawberry, plum.                   | 80,- DKK | 340,- DKK |
| V3 | <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 |
| V4 | <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 |

# 鸡尾酒 | COCKTAIL

## COCKTAIL

- C1 Chinese Old Fashioned** Complex & Manifique  
*Four Roses Bourbon, fresh ginger, palm sugar, Creole bitters.*  
.....  
古典华夏 85,- DKK
- C2 PCC Cocktail** Savoury & Sweet  
*Beefeater Gin, pear purée, lime, caramel cardamom.*  
.....  
PCC鸡尾酒 85,- DKK
- C3 JulepChina** Minty & Mellow  
*Matell V.S. Cognac, kahlua coffee liqueur, Ruby port, Mao Tai, fresh mint.*  
.....  
清新中国 85,- DKK
- C4 Hedonist** Fruity & Flowery  
*Chivas Regal 12 years whisky, Chinse flower wine, mango juice, ginger beer.*  
.....  
享乐主义 85,- DKK
- C5 Coconut Mule** Ginger & Tropical Can also be made as an alcohol free virgin cocktail.  
*Absolute vodka, coconut cream, palm sugar, lime juice, ginger beer.*  
.....  
夏日清凉 85,- DKK
- C6 Basnapple** Summer & Sexy  
*Olmeqa gold tequila, fresh basil and pineapple, honey-ginger tea syrup, lime juice.*  
.....  
巴斯苹果 85,- DKK
- C7 Singapore Dragon** Vinegar touch & Bubbly  
*Absolut Vodka, Cloudy apple juice, lime, chestnut syrup, Turmeric kombucha soda.*  
.....  
狮城之龙 85,- DKK
- C8 China Punch** Tea-like & Aromatic  
*Havana Club 7 Rum, China Martini, Maraschino liqueur, lemon, palm sugar, rhubarb bitters.*  
.....  
神州力量 85,- DKK
- C9 Chili Sour** Spicy & Refreshing  
*Four Roses Bourbon, lemon, sugar, fresh red chili, fresh egg white (optional).*  
.....  
爽辣柠檬 85,- DKK



- C10 Oriental Kiss Creamy & Dessert**  
*Absolut Vodka, Mao Tai, honey, cream, dark chocolate.*  
 东方之吻 85,- DKK
- C11 Princess of Beijing Savoury & Fresh**  
*Absolut Vodka, lychee liqueur, lime, sugar, pink grapefruit juice.*  
 天朝格格 85,- DKK
- C12 Magasasa Sage Cooler Fruity & Vibrant** alcohol free virgin cocktail.  
*Mango juice, lime, palm sugar, sage.*  
 Magasasa 清凉贤者 70,- DKK

**Klassisk cocktail**  
**Classic cocktails** 经典鸡尾酒

- C13 Gin & Tonic** Worldwide beloved instant classic  
*Beefeater Gin, lemon, tonic water.*  
 金汤力 70,- DKK
- C14 Dark 'n' Stormy** Classic caribbean rum cocktail, perfect for winter  
*Goslings, lime juice, ginger beer.*  
 黑色风暴 70,- DKK

VAND  
 WATER 水

- W1 Postevand (gratis ved at bestille sammen med andre drikke varer)**  
**Tapwater (free when ordered other drinks)**  
 直饮水 15,- DKK