

# 麗華 飯店

## TAKE AWAY MENY

RESTAURANG  
**LAI-WA**

Etabl. 1975

Storgatan 11, 411 24 Göteborg

Tel. 031 - 711 02 39, 13 12 98

Måndag - Fredag	15 - 22
Lördag	12 - 22
Söndag	12 - 21

[www.laiwa.se](http://www.laiwa.se)  
[www.lai-wa.se](http://www.lai-wa.se)

RESTAURANG  
**LAI-WA**

Etabl. 1975

## Förrätter

1 Kycklingsoppa	55:-
2 Vårulle (med fläskkött)	60:-
3 Gyoza (dumplings med fläskkött)	70:-
B1 Wonton-Soppa	70:-
B2 Pekingsoppa (stark)	65:-
B3 Råfriterade små räkor i vitlökssalt	70:-

## Varmrätter

### Fisk & Skaldjur

(Storlek på räkor)  
Stora/Normala

4 Friterade räkor (sötsur, curry eller champinjonsås)	155/135:-
5 Räkor i grönsaker	155/135:-
6 Räkor i curry	155/135:-
7 Räkor i sojabönssås	155/135:-
8 Räkor med tomater	155/135:-
42 Räkor i satésås	155/135:-
43 Räkor med svartpeppar	155/135:-
9 Friterad bläckfisk (sötsur, curry eller champinjonsås)	125:-
10 Bläckfisk med grönsaker	125:-
11 Bläckfisk i sojabönssås	125:-
41 Bläckfisk i satésås	125:-
12 Friterad fisk (sötsur, curry eller champinjonsås)	125:-

### Fläskkött

13 Chop Shey (bläckfisk, kyckling, räkor, Char Siu och grönsaker)	120:-
14 Fläskkött med grönsaker	120:-
15 Friterat fläskkött i sötsursås	120:-
16 Revbensspjäll i sojabönssås (kinesisk specialitet)	130:-

### Kyckling

27 Kyckling med champinjoner	120:-
28 Currykyckling	120:-
29 Kyckling i sojabönssås	120:-
30 Kyckling med (cashew)nötter	130:-
31 Kyckling med svartpeppar	120:-
32 Friterad kyckling (sötsur, curry eller champinjonsås)	120:-
33 Kyckling med ananas	120:-
49 Kyckling i satésås	120:-

## Oxkött

18 Biff med grönsaker	120:-
19 Biff med purjolök	120:-
20 Biff med lök	120:-
21 Biff i curry	120:-
22 Biff med bambuskött	120:-
23 Biff med svartpeppar	120:-
25 Biff i sojabönssås	120:-
26 Biff med tomater	120:-
46 Biff med ananas	120:-
47 Biff i satésås	120:-

## Ris & Nudlar

34 Stekt ris med biff	110:-
35 Stekt ris med räkor	120:-
36 Stekt ris med kyckling	110:-
37 Stekt ris Lai Wa special (med räkor, kyckling och Char Siu)	120:-
38 Risnudlar à la Singapore (tunna risnudlar med räkor, Char Siu, grönsaker och curry)	120:-
39 Bandnudlar à la Canton (breda nudlar i soja med <b>biff, räkor eller kyckling</b> )	120:-
40 Stekta kinesiska äggnudlar (med <b>biff, räkor eller kyckling</b> )	120:-
A39 Chow Mein (wokade äggnudlar i soja med <b>biff, räkor eller kyckling</b> )	120:-

A38 Nudelsoppa med Wonton	140:-
A25 Nudelsoppa med stuvad oxbringa	145:-
A26 Nudelsoppa med Char Siu	135:-

## Tillbehör

Extra Ris liten/mellan/stor	10/15/20:-
Extra sås (sötsur/curry/ champinjon)	15:-
Extra satésås	20:-
Extra grönsaker/kött	10/20:-
Cashewnötter	20:-
Räkchips	30:-
Stekt ris/nudlar (i stället för ris)	35:-

## Vegetariska Förrätter

V1 Vegetarisk Vårulle	60:-
V2 Grönsaksoppa	55:-
V3 Vegetarisk Pekingsoppa (stark)	65:-
V4 Vegetarisk Tofu-Soppa	65:-

## Vegetariska Varmrätter

V7 Wokade Grönsaker (i valfri sås) Naturell B. Sojabönssås C. Currysås D. Sötsursås E. Sojasås	105:-
V8 Wokade grönsaker i hemlagad satésås	115:-
V9 Wokade grönsaker och Tofu à la Sze Chuan	125:-
V10 HongSiu Tofu (friterade Tofubitar med kinesiska svampar i sojasås)	125:-
V11 Stekt ris med grönsaker och ägg	110:-
V12 Chow Mein (wokade äggnudlar med strimlade grönsaker och ägg i soja)	120:-
V13 Buddistisk Tempelgryta (wokade exotiska grönsaker som kinesiska örnsvampar, guldnålssvampar, minimajs, vattenkastanjer, ingefära mm. på glasnudlar i sojasås)	130:-
V14 Vegetarisk Wok i satésås (mixade grönsaker i stark satésås på en bädd av glasnudlar, serveras i wok)	125:-
V15 Vegetarisk Nudelsoppa	135:-

## Middag i Kina

Pris 200:-/pers.

### Förrätt

Kycklingsoppa eller Vårulle

### Varmrätt

Valfritt från varmrätt meny  
(Ej från Kökets Rekommendationer)

### Dessert

Friterad banan

## Kökets Rekommendationer

51 Kycklingspett (med hemlagad satésås)	135:-
B5 Biff i ostronsås (med ingefära och purjolök)	130:-
B7 Biff med broccoli	130:-
B8 Oxbringa i gryta i anissås	150:-
B10 Råfriterade kycklingfiléer i vitlökssalt	145:-
B11 Kyckling i citronsås på kinesiskt vis	145:-
B12 Wokad kyckling à la Sze Chuan	130:-
B13 Wokade små kinesiska räkor à la Sze Chuan	140:-
B14 Råfriterade räkor i vitlöksspetsad sötsursås	160:-
B15 Friterad anka med ananas	145:-
B16 Stuvad anka i kinesisk svampsås	145:-
B17 Peking revbenspjäll (råfriterade revben i kinesisk vinägersås)	145:-
B18 Råfriterade revbenspjäll i vitlöksspetsad sötsursås	145:-
B19 Char Siu (grillat marinerat fläskkött) med broccoli	140:-
B20 Tofu-Gryta (Tofubitar, räkor, kyckling, Char Siu, bläckfisk, fiskbullar och grönsaker)	140:-
B21 Kyckling med kinesiska svampar i ostronsås	140:-
B22 "Tsuen Pao" havsfrukter (skaldjur wokade i het och söt bönpastasås)	145:-
B23 Biff à la Peking (krispigt friterade biffstrimlor i sötstark sås)	145:-
B24 Råfriterade fiskfiléer i vitlöksspetsad sötsursås	145:-
B25 Råfriterade torskkinder (med ben) (i ostronsås serveras i gryta)	135:-

## Dessert

59 Friterad äpple	55:-
61 Friterad banan	55:-
63 Friterad ananas	55:-

*Maträtterna kan göras starka eller anpassas efter allergier mm, fråga personalen.*