

麗華
飯店

RESTAURANG
LAI-WA

Etabl. 1975

Storgatan 11, 411 24 Göteborg

Tel. 031 - 711 02 39, 13 12 98

www.laiwa.se
www.lai-wa.se

MENY

RESTAURANG

LAI-WA

Etabl. 1975

Förrätter

1 Kycklingsoppa	65:-
2 Vårrulle (med fläskkött)	70:-
3 Gyoza (dumplings med fläskkött)	80:-
B1 Wonton-soppa	80:-
B2 Pekingsoppa (stark)	75:-
B3 Råfriterade räkor i vitlökssalt	80:-

Varmrätter

Fisk & Skaldjur

4 Friterade räkor (sötsur, curry eller champinjonsås)	175:-
5 Räkor i grönsaker	175:-
6 Räkor i curry	175:-
7 Räkor i sojabönssås	175:-
8 Räkor med tomater	175:-
42 Räkor i satésås	175:-
43 Räkor med svartpeppar	175:-
9 Friterad bläckfisk (sötsur, curry eller champinjonsås)	165:-
10 Bläckfisk med grönsaker	165:-
11 Bläckfisk i sojabönssås	165:-
41 Bläckfisk i satésås	165:-
12 Friterad fisk (sötsur, curry eller champinjonsås)	165:-

Fläskkött

13 Chop Shey (bläckfisk, kyckling, räkor, Char Siu och grönsaker)	165:-
14 Fläskkött med grönsaker	155:-
15 Friterat fläskkött i sötsursås	155:-
16 Revbensspjäll i sojabönssås (kinesisk specialitet)	165:-

Kyckling

27 Kyckling med champinjoner	155:-
28 Currykyckling	155:-
29 Kyckling i sojabönssås	155:-
30 Kyckling med (cashew)nötter	165:-
31 Kyckling med svartpeppar	155:-
32 Friterad kyckling (sötsur, curry eller champinjonsås)	155:-
33 Kyckling med ananas	155:-
49 Kyckling i satésås	155:-

Oxkött

18 Biff med grönsaker	165:-
19 Biff med purjolök	165:-
20 Biff med lök	165:-
21 Biff i curry	165:-
22 Biff med bambuskott	165:-
23 Biff med svartpeppar	165:-
25 Biff i sojabönssås	165:-
26 Biff med tomater	165:-
46 Biff med ananas	165:-
47 Biff i satésås	165:-

Ris & Nudlar

34 Stekt ris med biff	150:-
35 Stekt ris med räkor	155:-
36 Stekt ris med kyckling	145:-
37 Stekt ris Lai-Wa special (med räkor, kyckling och Char Siu)	155:-
38 Risnudlar à la Singapore (tunna risnudlar med räkor, Char Siu, grönsaker och curry)	160:-
39 Bandnudlar à la Canton (breda nudlar i soja med biff, räkor eller kyckling)	160:-
40 Stekta kinesiska äggnudlar (med biff, räkor eller kyckling)	160:-
A39 Chow Mein (wokade äggnudlar i soja med biff, räkor eller kyckling)	160:-
A38 Nudelsoppa med Wonton	170:-
A25 Nudelsoppa med stuvad oxbringa	175:-
A26 Nudelsoppa med Char Siu	165:-

Tillbehör

Delad rätt	25:-
Extra sås (sötsur/curry)	15:-
Extra satésås	20:-
Extra grönsaker/kött	20/30:-
Cashewnötter	20:-
Räkchips	30:-
Stekt ris/nudlar (i stället för ris)	35:-

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

Vegetariska Förrätter

V1 Vegetarisk Vårrulle	70:-
V2 Grönsakssoppa	65:-
V3 Vegetarisk Pekingsoppa (stark)	75:-
V4 Vegetarisk Tofu-Soppa	75:-

Vegetariska Varmrätter

V7 Wokade Grönsaker (i valfri sås) Naturell B. Sojabönssås C. Currysås D. Sötsursås E. Sojasås	145:-
V8 Wokade grönsaker i hemlagad satésås	155:-
V9 Wokade grönsaker och Tofu à la Sze Chuan	160:-
V10 HongSiu Tofu (friterade Tofubitar med kinesiska svampar i sojasås)	160:-
V11 Stekt ris med grönsaker och ägg	145:-
V12 Chow Mein (wokade äggnudlar med strimlade grönsaker och ägg i soja)	155:-
V13 Buddhistisk Tempelgryta (wokade exotiska grönsaker som kinesiska örnsvampar, guldnålssvampar, minimajs, vattenkastanjer, ingefära mm. på glasnudlar i sojasås)	165:-
V14 Vegetarisk Wok i satésås (mixade grönsaker i stark satésås på en bädd av glasnudlar, serveras i wok)	160:-
V15 Vegetarisk Nudelsoppa	160:-
V42 Vegetarisk Mapo Tofu	165:-

Kökets Rekommendationer

51 Kycklingspett (med hemlagad satésås)	170:-
B5 Biff i ostronsås (med ingefära och purjolök)	175:-
B7 Biff med broccoli	175:-
B8 Oxbringa i gryta i anissås	185:-
B10 Råfriterad kyckling i vitlökssalt	175:-
B11 Kyckling i citronsås på kinesiskt vis	175:-
B12 Wokad kyckling à la Sze Chuan	165:-
B13 Wokade små kinesiska räkor à la Sze Chuan	170:-
B14 Råfriterade räkor i vitlöksspetsad sötsursås	190:-
B15 Friterad anka med ananas	180:-
B16 Stuvad anka i kinesisk svampsås	180:-
B17 Peking revbenspjäll (råfriterade revben i kinesisk vinägersås)	175:-
B18 Råfriterade revbenspjäll i vitlöksspetsad sötsursås	175:-
B19 Char Siu med broccoli (grillat marinerat fläskkött)	175:-
B20 Tofu-Gryta (Tofubitar, räkor, kyckling, Char Siu, bläckfisk, fiskbullar och grönsaker)	175:-
B21 Kyckling med kinesiska svampar i ostronsås	175:-
B22 "Tsuen Pao" havsfrukter (skaldjur wokade i het och söt bönpastasås)	180:-
B23 Biff à la Peking (krispigt friterade biffstrimlor i sötstark sås)	180:-
B24 Råfriterade fiskfiléer i vitlöksspetsad sötsursås	180:-
B25 Råfriterade torskkinder (med ben) (i ostronsås serveras i gryta)	170:-

Efterrätter

56 Likörmarinerad hallon med vaniljglass	75:-
58 Glass med chokladsås	65:-
60 Friterad äpple med glass	70:-
62 Friterad banan med glass	70:-
64 Friterad ananas med glass	70:-
66 Friterad "Snöboll" med färska frukter, sylt och grädde	90:-

Middag i Kina

Pris 245:-/pers.

Serveras alla dagar till 20.00

Förrätt

Kycklingsoppa eller Vårrulle

Varmrätt

Valfritt från varmrätt meny
(Ej från Kökets Rekommendationer)

Efterrätt

Friterad banan med glass