

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

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

RESTAURANG
LAI-WA

Etabl. 1975

Förrätter

1 Kycklingsoppa	60:-
2 Vårulle (med fläskkött)	65:-
3 Gyoza (dumplings med fläskkött)	75:-
B1 Wonton-Soppa	75:-
B2 Pekingsoppa (stark)	70:-
B3 Råfriterade små räkor i vitlökssalt	75:-

Varmrätter

Fisk & Skaldjur

4 Friterade räkor (sötsur, curry eller champinjonsås)	165:-
5 Räkor i grönsaker	165:-
6 Räkor i curry	165:-
7 Räkor i sojabönssås	165:-
8 Räkor med tomater	165:-
42 Räkor i satésås	165:-
43 Räkor med svartpeppar	165:-
9 Friterad bläckfisk (sötsur, curry eller champinjonsås)	155:-
10 Bläckfisk med grönsaker	155:-
11 Bläckfisk i sojabönssås	155:-
41 Bläckfisk i satésås	155:-
12 Friterad fisk (sötsur, curry eller champinjonsås)	155:-

Fläskkött

13 Chop Shey (bläckfisk, kyckling, räkor, Char Siu och grönsaker)	155:-
14 Fläskkött med grönsaker	150:-
15 Friterat fläskkött i sötsursås	150:-
16 Revbensspjäll i sojabönssås (kinesisk specialitet)	150:-

Kyckling

27 Kyckling med champinjoner	150:-
28 Currykyckling	150:-
29 Kyckling i sojabönssås	150:-
30 Kyckling med (cashew)nötter	160:-
31 Kyckling med svartpeppar	150:-
32 Friterad kyckling (sötsur, curry eller champinjonsås)	150:-
33 Kyckling med ananas	150:-
49 Kyckling i satésås	150:-

Oxkött

18 Biff med grönsaker	155:-
19 Biff med purjolök	155:-
20 Biff med lök	155:-
21 Biff i curry	155:-
22 Biff med bambuskött	155:-
23 Biff med svartpeppar	155:-
25 Biff i sojabönssås	155:-
26 Biff med tomater	155:-
46 Biff med ananas	155:-
47 Biff i satésås	155:-

Ris & Nudlar

34 Stekt ris med biff	145:-
35 Stekt ris med räkor	150:-
36 Stekt ris med kyckling	140:-
37 Stekt ris Lai Wa special (med räkor, kyckling och Char Siu)	150:-
38 Risnudlar à la Singapore (tunna risnudlar med räkor, Char Siu, grönsaker och curry)	150:-
39 Bandnudlar à la Canton (breda nudlar i soja med biff, räkor eller kyckling)	150:-
40 Stekta kinesiska äggnudlar (med biff, räkor eller kyckling)	150:-
A39 Chow Mein (wokade äggnudlar i soja med biff, räkor eller kyckling)	150:-
A38 Nudelsoppa med Wonton	160:-
A25 Nudelsoppa med stuvad oxbringa	165:-
A26 Nudelsoppa med Char Siu	160:-

Tillbehör (priserna gäller vid beställning av mat)

Extra Ris liten/mellan/stor	15/20/25:-
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:-

Vegetariska Förrätter

V1 Vegetarisk Vårulle	65:-
V2 Grönsakssoppa	60:-
V3 Vegetarisk Pekingsoppa (stark)	70:-
V4 Vegetarisk Tofu-Soppa	70:-

Vegetariska Varmrätter

V7 Wokade Grönsaker (i valfri sås) Naturell B. Sojabönssås C. Currysås D. Sötsursås E. Sojasås	140:-
V8 Wokade grönsaker i hemlagad satésås	145:-
V9 Wokade grönsaker och Tofu à la Sze Chuan	150:-
V10 HongSiu Tofu (friterade Tofubitar med kinesiska svampar i sojasås)	150:-
V11 Stekt ris med grönsaker och ägg	135:-
V12 Chow Mein (wokade äggnudlar med strimlade grönsaker och ägg i soja)	140:-
V13 Buddhistisk Tempelgryta (wokade exotiska grönsaker som kinesiska örnsvampar, guldnålssvampar, minimajs, vattenkastanjer, ingefära mm. på glasnudlar i sojasås)	150:-
V14 Vegetarisk Wok i satésås (mixade grönsaker i stark satésås på en bädd av glasnudlar, serveras i wok)	145:-
V15 Vegetarisk Nudelsoppa	150:-
V42 Vegetarisk Mapo Tofu	150:-

Kökets Rekommendationer

51 Kycklingspett (med hemlagad satésås)	160:-
B5 Biff i ostronsås (med ingefära och purjolök)	165:-
B7 Biff med broccoli	160:-
B8 Oxbringa i gryta i anissås	170:-
B10 Råfriterade kycklingfiléer i vitlökssalt	165:-
B11 Kyckling i citronsås på kinesiskt vis	165:-
B12 Wokad kyckling à la Sze Chuan	155:-
B13 Wokade små kinesiska räkor à la Sze Chuan	160:-
B14 Råfriterade räkor i vitlöksspetsad sötsursås	175:-
B15 Friterad anka med ananas	170:-
B16 Stuvad anka i kinesisk svampsås	170:-
B17 Peking revbenspjäll (råfriterade revben i kinesisk vinägersås)	165:-
B18 Råfriterade revbenspjäll i vitlöksspetsad sötsursås	165:-
B19 Char Siu med broccoli (grillat marinerat fläskkött)	165:-
B20 Tofu-Gryta (Tofubitar, räkor, kyckling, Char Siu, bläckfisk, fiskbullar och grönsaker)	165:-
B21 Kyckling med kinesiska svampar i ostronsås	165:-
B22 "Tsuen Pao" havsfrukter (skalldjur wokade i het och söt bönpastasås)	165:-
B23 Biff à la Peking (krispigt friterade biffstrimlor i sötstark sås)	165:-
B24 Råfriterade fiskfiléer i vitlöksspetsad sötsursås	165:-
B25 Råfriterade torskkinder (med ben) (i ostronsås serveras i gryta)	160:-

Dessert

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

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

Middag i Kina

Pris 230:-/pers.

Förrätt

Kycklingsoppa eller Vårulle

Varmrätt

Valfritt från varmrätt meny
(Ej från Kökets Rekommendationer)

Dessert

Friterad banan