



**CHOU'S**

**TIENTSIN**

# TASTING MENU



## LADY & CRANE

Tasting Menu for 2 or more  
450:- /person

**PICKLED SICHUAN** Mustard Plant Stem

**HAR GOW** Shrimp Dumplings

**SIU MAI** Pork Dumplings

**SPRINGROLL** Vegetarian

**SLICED DUCK** Peking Style

**KUNG PAO** Shrimp

**CHAR SUI BBQ** Pork Belly

**GREEN TEA** Icecream

### Wine Package

Cava, Riesling, Pinot Noir  
350:-

### Wine & Baijiu Package

Cava, Riesling, Pinot Noir, Moutai, Luzhou Laojiao  
550:-



# RICE & NOODLES

---



## STEAMED RICE

Ångkokt ris i skål.

19:-

## FRIED RICE

Stekt ris med ägg, vårlök, vitlök & sesamolja.

59:-

## FRIED NOODLES

Stekta nudlar med ägg, vårlök, vitlök, sesamolja & lite soja.

59:-

## CHOP SUEY FRIED RICE

Stekt ris med räkor, kyckling, Char Siu (fläksida), ägg, vårlök, vitlök, sesamolja & lite soja.

189:-

## CHOP SUEY FRIED NOODLES

Stekta nudlar med räkor, kyckling, Char Siu (grillad fläksida).

189:-

## RICE NOODLES, CURRY, CHAR SIU & GAMBA PRAWNS

(AKA SINGAPORE RICE NOODLES)

Risnudlar med curry, Char Sui (fläksida), gämbäräkor, ägg, vårlök, vitlök, sesamolja & lite soja.

189:-

## FLAT NOODLES & BEEF HONG KONG STYLE

Breda nudlar med biff, purjolök, sesamolja, ägg, vårlök, vitlök, sesamolja & lite soja.

189:-

# SMALL & DELICIOUS



## PRAWN CRACKERS

Räkchips i skål.

59:-

## PICKLED SICHUAN MUSTARD PLANT STEM (V)

Picklad kålstjälk med vitlök, chili & sesamolja.

59:-

## SICHUAN SALLAD

Gurk & kål sallad med sichuanpeppar, vitlök, sesamfrön, & salladslök.

99:-

## HAR GOW

Ångkokta dumplings (4st) fyllda med hackade gambaräkor, serveras med vår egen sojasås.

99:-

## SIU MAI

Ångkokta dumplings (4st) fyllda med bankad fläskkött lindad med torkade tofu blad, serveras med vår egen sojasås.

99:-

## SUI GAO

Kokta dumplings (4st) fyllda med fläskfärs, serveras med vår egen sojasås.

109:-

## SPRINGROLLS

Friterad vårrulle (1st) fylld med kål och nötfärs, och serveras med sweet chili.

79:-

## VEGETARIAN SPRINGROLLS

Friterade vegetariska vårrullar (4st) med kål och morötter, och serveras med sweet chili.

79:-

## WONTON SOUP

Soppa med kokta dumplings (4) fyllda med hackade räkor och fläskfärs.

109:-

# CLASSICAL DISHES



## FRIED & CRISPY Shrimp

Comfort food no 1. Friterade gamba räkor med både curry & sötsur sås.  
En riktig klassiker...

219:-

## CRISPY BEEF Sweet n'Spicy

AKA "Knaperstek Biff i Sötstark Sås". Lättfriterad strimlad biff, wokas med sweet chili, paprika, purjolök, vitlök, sesamfrön & vårlök.

229:-

## SIZZLING HOT Beef

Oxfile på rykande järn. Wokat med en kryddstark teppan paste, paprika, chili, vitlök, lök, purjolök, vårlök & sesamfrön.

289:-

## SESAME & SOY Cashew Chicken or Bamboo Beef

Wokat med bambuskott, paprika, vitlök, sesamfrön & vårlök.

Kyckling m. cashewnötter 199:- Biff m. bambuskott 209:-

## HAKKA CURRY Chicken

Kyckling wokad med kökets egna curry med bambuskott, paprika, lök, chili, vitlök & vårlök.

209:-

# FAT DUCK TO SHARE



## SLICED DUCK Peking Style

Upplev Pekingankan i ett opretentiös upplägg...

Hoisinbräserad ankfilé, skuren och serveras med hoisinsås, purjolök, gurka och mandarin tunnbröd.

**289:-**

## PEKING DUCK

(Hel anka och räcker till minst 2, och upp till 4 personer)

En kinesisk nationalrätt som skall delas med alla på bordet!

Finskuren hel anka med hoisinsås, purjolök, gurka och mandarin tunnbröd.

**950:- (preorder 24 hrs only)**

## CANTON DUCK

(Hel anka och räcker till minst 2, och upp till 4 personer)

Hoisinbräserad hel anka - Trancherad. Enkel & elegant.

**850:- (preorder 24 hrs only)**

# SICHUAN PEPPER



Traditionella & kryddstarka signaturrätter från Sichuan berömda för den tینگlande känslan från Sichuanpepparn. Mycket småkrika och passar bäst med ris.

## TINGLING SICHUAN Beef

Biff wokad med Sichuan peppar, paprika, bambuskott, lök, kinesisk soja, chili, vitlök, sesamfrön & vårlök.

209:-

## BOILED SICHUAN BOWL Beef or Catfish

Har man inte ätit denna rätt, så har man inte... En av Sichuan's mest kända grytor på oxfilé eller kattfisk, bok choy, böngroddar, vitlök & Sichuanpeppar.

Oxfilé 289:- Kattfisk 269:-

## SICHUAN SOUR MUSTARD BOWL Beef or Catfish

Fantastisk gryta med starka och syrliga smaker som får en att bara... Långkokt picklad kål på oxfilé eller kattfisk, vitlök, Sichuanpeppar, kokosmjölk, böngroddar & vårlök.

Oxfilé 289:- Kattfisk 269:-

## KUNG PAO Shrimp

Garnräkor wokad i kryddstark sås med söt-syrliga smaker från Shekkanvinäger och hetta från Sichuanpeppar. JORDNÖTTER (PEANUTS), paprika, lök, purjolök, vårlök & sesamfrön.

219:-

## MAPO Tofu

Bland Kina's populäraste tofurätter med rötter från Chengdu, Sichuan.

Lagas på fläskfärs, purjolök, vitlök, toban pixian chilibönor & Sichuanpeppar.

219:-

## YU SHAN Eggplant

Sichuan husmanskost på aubergine med stark shekkanvinäger, vitlök & vårlök.

219:-

## TWICE COOKED Pork

Dubbelkokt sidfläsk... Kokas, skivas och wokas sedan (återgår till woken). Wokat med fermenterad black bean, sweet & chili bean paste, Sichuanpeppar, paprika, bambuskott, lök, kinesisk soja, chili, vitlök, sesamfrön & vårlök.

239:-

## GENERAL TSO Chicken

Populär hunanesisk rätt som finns nästan i varje kinarestaurang i USA, och wokas bara med kycklingen... Lättfriterad, sen wokas i klabbig sås med shekkan vinäger, chili, vitlök, ingefära, vårlök, och sesamfrön. Smakar söt, sur, lite besk och stark.

219:-

# CANTON HONG KONG



## **SIMPLY WHITE Shrimp**

Tillagad i typisk kantonesisk stil, med gambaräkor, bok choy, träöron (black fungus), vitlök, paprika, vitt vin, sesamfrön & vårlök.

**219:-**

## **FAMOUS SWEET N'SOUR Pork**

Kontrasten mellan de söta från ananas kontra det sura från vinäger... Resultatet blir en perfekt balanserad rätt som gjort den till den mest kända kinesiska såsen i världen - "Sweet n'Sour sauce". Lättfriterat fläsk och wokas med lök, vitlök & paprika.

**219:-**

## **PEPPER & SALT Prawns**

Friterade räkor 2.0... Bland dom populäraste tillagningsmetoder i det kantonesiska köket. Metoden har flera syskon som är lika populära, som peppar & salt kyckling, peppar & salt bläckfisk, peppar & salt revben, och peppar & salt tofu - peppar & salt everything! Krispiga lättfriterade stora gambaräkor som sedan torrwokas med peppar, salt, paprika & vitlök.

**279:-**

## **CHAR SUI BBQ Pork Belly**

En saftig klassiker från Hong Kong. Grillad sidfläsk, gurka, jätta sojaböner & honung.

**239:-**

## **ORANGE CHICKEN**

An American Idol... Inspirerad av hunnesisk och kantonesisk matlagning och är en variant av "Tangerine Chicken", fäst utan citrusskal. Den är tangy, klibbig och krispig. En oemotståndlig söt rätt som är perfekt komplement till starka rätter.

**219:-**



# VEGAN & GREEN



## **BOK CHOY Vegan**

Wokas med vitlök, sesamfrön & vårlök.

209:-

## **MAPO Tofu Vegan**

Bland Kina's populäraste tofurätter med rötter från Chengdu, Sichuan.

Lagas med purjolök, vitlök, toban pixian chilibönor & Sichuan peppar.

219:-

## **YU SHAN Eggplant Vegan**

Sichuan husmanskost på aubergine med stark vitlök, shekkanvinäger & vårlök.

219:-

## **SIZZLING HOT Tofu Vegan**

Grönsaker på rykande järn. Chili, vitlök, lök, purjolök, vårlök & sesamfrön.

229:-

## **BLACK BEAN CHILI Tofu Vegan**

Grönsaker wokad med torkade sojabönor, paprika, lök, kinesisk soja, chili, vitlök, sesamfrön & vårlök.

209:-

# **DESSERTS**

---

## **VANILLA ICECREAM**

80:- En Kula 45:-

## **GINGER ICECREAM**

95:- En Kula 50:-

## **GREEN TEA ICECREAM**

95:- En Kula 50:-

## **YUZU SORBET VEGAN**

95:- En Kula 50:-

## **FRIED BANANA & VANILLA ICECREAM**

105:-



# WINE



## SPARKLING

CHIC BARCELONA BRUT I CAVA I PENEDES I SPAIN

Flaska 550:- | Glas 95:-

CHAMPAGNE I CATTIER BRUT PREMIER CRU I FRANCE

Flaska 850:- | Glas 180:-

## ROSÉ

LES DEUX PINS I MERLOT ROSÉ I FRANCE

Flaska 380:- | Glas 95:-

## WHITE

LES DEUX PINS I SAUVIGNON BLANC I FRANCE

Flaska 380:- | Glas 95:-

CADIA I CHARDONNAY I VENETO I ITALIEN 2018

Flaska 380:- | Glas 95:-

SNARE POINT I SAUVIGNON BLANC I MARLBOROUGH I NEW ZEELAND 2020

Flaska 460kr | Glas 130:-

ST ANTONY ROTSHIEFER VDP GUTSWEIN I RIESLING I GERMANY 2020

Flaska 520:- | Glas 145:-

MOSELLAND VON GROSSENLAGEN I RIESLING I GERMANY 2020

Flaska 520:- | Glas 145:-

URBANHOF I GRUNER VETLINER I WAGRAM I AUSTRIA 2018

Flaska 530:- | Glas 150:-

MIREIA I GEWURZTRAMINER I PENEDES I SPAIN 2019

Flaska 530:- | Glas 150:-

CHABLIS DOMAINE SERVIN I CHARDONNAY I FRANCE 2018

Flaska 680:-

SANCERRE I PIERRE BRÉVIN I SAUVIGNON BLANC I FRANCE

Flaska 920:-

CHABLIS PREMIER CRU I MONTMAINS I CHARDONNAY I FRANCE

Flaska 920:-

CHABLIS GRAND CRU DOMAINE SERVIN I BOUGROS I CHARDONNAY I FRANCE 2019

Flaska 2300:-

# WINE



## RED

LES DEUX PINS | CABERNET SAUVIGNON | FRANCE

Flaska 380:- | Glas 95:-

CADIA | MERLOT | VENETO | ITALIEN 2018

Flaska 380:- | Glas 95:-

BUFFALO RIDGE | ZINFANDEL | CALIFORNIA | USA 2017

Flaska 430:- | Glas 115:-

MOILLARD | COTEAUX BOURGUIGNONS | PINOT NOIR | FRANCE 2019

Flaska 430:- | Glas 115:-

CHATEAU DU TRIGNON | GRENACHE | COTES DU RHONE | FRANCE

Flaska 480:- | Glas 135:-

CASTELBEAUX | PINOT NOIR | FRANCE 2019

Flaska 480:- | Glas 135:-

LANGHE NEBBIOLO | GEMMA | PIEMONTE | ITALY

Flaska 530:- | Glas 150:-

INICI | GARNACHA | PRIORAT | SPAIN | 2017

Flaska 670:-

CHATEAU DE JACQUES | GAMAY | MOULIN-A-VENT | BOURGOGNE | FRANCE | 2020

Flaska 780:-

BAROLO | NEBBIOLO | GEMMA | ITALY

Flaska 990:-

CHATEAU BARDOULET | SAINT-EMILION GRAND CRU | FRANCE 2014

Flaska 1090:-

BRUNELLO DI MONTALCINO | QUERCECCHIO | TOSCANA | ITALY

Flaska 1220:-

MOILLARD | POMMARD | PINOT NOIR | Bourgogne | FRANCE

Flaska 1780:-

DOMAINE ROBLOT MARCHAND & FILS | VOSNE-ROMANÉE | PINOT NOIR | CÔTE DE  
NUITS | BOURGOGNE | FRANCE | 2020

Flaska 2660:-

## **SHOTS** /cl

O. P. Anderson I Aquavit	25:-
Absolut I Vodka	25:-
Gammel Dansk I Bitter Dram	25:-
Fernet – Branca	25:-
Jägermeister	25:-
Jose Cuervo Tequila	20:-
Îl Four Yuzu Citrus	20:-



## **CHINESE BAIJIU**

Kinesisk spritdryck som druckits i över 1000 år. Namnet betyder bokstavligen tålat "vit sprit" eller "vit alkohol". Det rör sig i själva verket om starksprit, med en alkoholhalt på mellan 40% och 60%. Skulle kunna jämföras med den svenska brännvinet. Det finns 4 kategorier av baijiu – Sauce Aroma (酱香), Strong Aroma (浓香), Light Aroma (清香), and Rice Aroma (米香).

### **Fetian I Kweichow Moutai I Guizhou I Sauce Aroma I 53%**

Awarded as the "Official State Liquor of China". A highly controversial profile - like it or hate it. Not recommended for beginners but highly recommended for experienced drinkers. Made from wheat and sorghum. Best enjoyed with the meal.

**Flaska (50 cl) 6800:- I Glas 160:-/cl**

### **National Cellar I Luzhou Laojiao I Sichuan I Strong Aroma I 52%**

Awarded as China's "National Cellar", and the largest distilleries of Strong Aroma Baijiu in China. Its legacy can be traced back 5 centuries, with the original cellars dating back to 1573. It is not as controversial as Moutai due to its fruity nose, and palate notes of pineapple, liquorice, and a distinct dryness. Made from a blend of five organic ingredients, broomcorn, glutinous rice, rice, wheat and corn. Best enjoyed with the meal.

**Flaska (50cl) 5600:- I Glas 130:-/cl**



## **LONG DRINKS**

GT I Hernö Old Tom (5cl) I Fever Tree Indian	149:-
Vodka Tonic I Absolut (4cl) I Fever Tree Indian	139:-
Captain n'Coke I Captain Morgan Rum (4cl) I Coca Cola	129:-
Sparkling Yuzu Citrus I Æl Four Yuzu Citrus (3cl) I Cava	129:-
Aperol Spritz I Aperol (3cl) I Cava	129:-

## **WHISKEY** /cl

John Jameson	25:-
Jack Daniels	30:-
Jameson Black Barrel	30:-
Glenmorangie 10 Years	30:-
Macallan 12 Years	35:-
Ardbeg Uigeadail	40:-
Glengoyne 21 yrs	75:-
JW Blue Label	75:-

## **AVEC** /cl

Kahlúa	25:-
Bailey's	25:-
Pernod	25:-
Cointreau	25:-
Pernod	25:-
Pernod I Absinthe Superieure I 68%	40:-
Boulard Grand Solage I Calvados	30:-
Chateau Brueil V.S.O.P I Calvados	30:-
Remy Martin V.S.O.P. I Cognac	35:-
Bumbu XO I Dark Rum	35:-
Ron Zacapa 23 I Dark Rum	40:-

## **COFFEE DRINKS**

Irish Coffee I Jameson 4cl I Kaffe	129:-
Kaffe Karlsson I Cointreau 2cl I Baileys 2cl I Kaffe	129:-



## **BEER & CIDER**

---

San Miguel   Alcoholfree   0%   33cl	45:-
Carlsberg Hof   4,2%   33cl	60:-
Tsing Tao   33cl	75:-
San Miguel   Tap 40 cl	75:-
Kronenbourg 1664 Blanc   Wheat Beer   33cl	75:-
Poppels   New England IPA 33cl	90:-
Galipette   Applecider   Alcoholfree   0%   33cl	55:-
Kiviks   Applecider   33cl	75:-

## **NON ALCOHOLIC BEVERAGES**

---

Coca Cola   Coca Cola Zero   Fanta   Sprite   33cl	35:-
S. Pelligrino   Kolsyrat Mineralvatten   Naturell   25cl	35:-
Solan de Cabras Con Gas   Kolsyrat Mineralvatten   75 cl	89:-
San Miguel   Beer   Alcoholfree   0%   33cl	45:-
Galipette   Applecider   Alcoholfree   0%   33cl	55:-

## **COFFEE & TEA**

---

Coffee	40:-
Espresso	40:-
Double Espresso	50:-
Jasmin Te	45:-