



CHOU'S

TIENTSIN

TASTING MENU



LADY & CRANE

Eight course tasting menu for two or more
499:- /person

HAR GOW Shrimp Dumplings

SIU MAI Pork Dumplings

SPRINGROLL Vegetarian

PICKLED SICHUAN Cabbage Stem

SLICED DUCK Peking Style

KUNG PAO Shrimp

CHAR SUI BBQ Pork Belly

GINGER Icecream

Wine Package

Cava, Pinot Noir, Sauvignon Blanc

390:- /person

Wine & Baijiu Package

Cava, Pinot Noir, Sauvignon Blanc,
Kweichow Moutai Feitian &

Guojiao 1573

590:- /person



FAT DUCK TO SHARE

An icon for harmony & love



SLICED DUCK Peking Style

Upplev Pekingankan i ett opretentiös upplägg...

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

299:-

CANTON DUCK

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

Hoisinbräserverad hel anka - Trancherad. Simply elegant.

850:- (preorder 24 hrs only)

CHINESE TAPAS



Small & delicious

PRAWN CRACKERS

Räkchips i skål.

59:-

PICKLED SICHUAN CABBAGE STEM (V)

Picklad kålstjälk med vitlök, chili & sesamolja.

59:-

SICHUAN SALLAD (V)

Gurk- & kålsallad med sichuanpeppar, vitlök, sesamfrön, & salladslök.

99:-

HAR GOW

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

99:-

SIU MAI

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

99:-

SPRINGROLLS

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

99:-

VEGETARIAN SPRINGROLLS

Friterade vegetariska vårrullar (6st) med kål och morötter, serveras med sweet chili.

89:-

CLASSICALS

Proudly served since 1963



SIZZLING HOT Beef

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

299:-

CRISPY BEEF Sweet n'Spicy

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

259:-

CRISPY Shrimp

En riktig klassiker... Friterade räkor med curry & sötsur sås.

259:-

HAKKA CURRY Chicken

Gryta på currykyckling med bambuskott, paprika, lök, chili, vitlök & vårlök.

249:-

BAMBOO BEEF

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

249:-

CASHEW CHICKEN

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

249:-

SICHUAN PEPPER



Sweat for more...

The most dramatic cuisine in China is that of Sichuan. Mountains of dried chillies and numbing Sichuan peppers create the flavor "mala" which characterizes this food as being numbing and fiery. But don't be put off... You'll be clamoring for more.

SICHUAN MOUTH WATERING BEEF - KOU SHUI NGO

(This dish gets its name from its insanely mouth-watering flavors of the poached beef shortribs)

Långkokt revbenstek på nöt utan ben (skivad) med tillhörande soja (äged premium soja, Shaoxing vin, Shekiang vinäger, Sichuan peppar, vårlök, sesam olja & frö. Serveras på hackad isbergssallad.

279:-

BOILED SICHUAN BOWL Beef or fish

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

Oxfilé 299:- Fiskfilé 269:-

SICHUAN SOUR CABBAGE BOWL Beef or fish

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

Oxfilé 299:- Fiskfilé 269:-

TWICE COOKED Pork

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

259:-

TINGLING SICHUAN Beef

Wokat biff med Sichuan peppar, paprika, bambuskott, lök, kinesisk soja, chili, vitlök, sesamfrön & vårlök. Mycket småkrik och passar bäst med ris.

259:-

SICHUAN PEPPER



KUNG PAO Shrimp

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

259:-

MAPO Tofu

Bland Kina's populäraste tofurätter med rötter från Chengdu, Sichuan. Lagas på fläskfärs, purjolök, vitlök, toban pixian chilibönor & sichuanpeppar olja.

249:-

YU SHAN Eggplant

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

249:-

GENERAL TSO Chicken

Populär hunanesisk kyckling rätt. Lättfriterad, sen wokas i klibbig sås med shekkan vinäger, chili, vitlök, ingefära, vårlök, och sesamfrön. Smakar söt, sur, lite besk och stark.

249:-

CANTON HONG KONG



Simple & elegantly delicious

This is the Yue cuisine, cantonese cooking style, and it is the most widely served style of Chinese cuisine in the world. Here, the ingredient's natural flavor is the hero. What distinguishes Cantonese food is lightly cooked fresh vegetables and meat, and sweet sauces.

SALT & PEPPER Prawns

Bland dom populäraste tillagningsmetoder i det kantonesiska köket. Saltiga, peppriga, krispiga lättfriterad stora räkor som sedan torrwokas.
299:-

CHAR SUI BBQ Pork Belly

En saftig klassiker från Hong Kong. Grillad sidfläsk, gurka, jätta sojaböner & honung.
259:-

ORANGE CHICKEN

Inspirerad av kantonesiske matlagning och är en variant av "Tangerine Chicken", fast utan citrus skal. Den är tangy, klibbig och krispig. En oemotståndlig söt rätt som är perfekt komplement till starka rätter.
249:-

SIMPLY WHITE Shrimp

Tillagad i typisk kantonesiske stil, med räkor, bok choy, träöron (svart fungus), vitlök, paprika, vitt vin, sesamfrön & vårlök. Simply elegant.
259:-

VEGAN & GREEN

for your heart & soul



VEGAN SIZZLING HOT TOFU

Tofu och grönt på rykande järn. Chili, vitlök, lök, purjolök, vårlök & sesamfrön.
259:-

VEGAN MAPO TOFU

Bland Kina's populäraste tofurätter med rötter från Chengdu, Sichuan.
Lagas med purjolök, vitlök, toban pixian chilibön & Sichuan peppar.
239:-

VEGAN YU SHAN EGGPLANT

Sichuan husmanskost på aubergine med stark vitlök, shekkanvinäger & vårlök.
239:-

VEGAN BLACK BEAN CHILI TOFU

Grönsaker wokat med torkade sojaböner, paprika, lök, kinesisk soja, chili, vitlök, sesamfrön & vårlök.
239:-

VEGAN CHOP SUEY GREENS

En wok mix av det gröna med vitlök, sesamfrön & vårlök.
239:-

RICE & NOODLES



RICE steamed or fried

Ångkokt eller stekt ris i skål.

Ångkokt 19.- Stektris 69.- Fried Noodles 69.-

CHOP SUEY FRIED RICE

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

199.-

CHOP SUEY FRIED NOODLES

Stekta nudlar med räkor, kyckling, Char Siu (fläsksidå), ägg, vårlök, vitlök, sesamolja & lite soja.

199.-

SING CHOW RICE NOODLES

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

199.-

FLAT NOODLES & BEEF HONG KONG STYLE

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

199.-

DESSERTS

there is always room for...



CRISPY BANANA & VANILLA ICECREAM

129.-

VANILLA ICECREAM

99.-

GINGER ICECREAM

99.-

GREEN TEA ICECREAM

99.-

YUZU SORBET (vegan)

99.-

COFFEE DRINKS

Irish Coffee | Jameson 4cl | Kaffe
Kaffe Karlsson | Cointreau 2cl | Baileys 2cl | Kaffe

129:-

129:-



COFFEE & TEA

Coffee
Espresso
Double Espresso
Jasmin Te

40:-

40:-

50:-

45:-

AVEC /cl

Kahlúa
Bailey's
Pernod
Cointreau
Pernod | Absinthe Superieure | 68%
Boulard Grand Solage | Calvados
Chateau Brueil V.S.O.P | Calvados
Grönstedt V.S.O.P. | Cognac
Remy Martin V.S.O.P. | Cognac
Bumbu XO | Dark Rum
Ron Zacapa 23 | Dark Rum

25:-

25:-

25:-

25:-

40:-

30:-

30:-

35:-

35:-

35:-

40:-

WHISKEY /cl

John Jameson
Jack Daniels
Jameson Black Barrel
Glenmorangie 10 Years
Macallan 12 Years
Ardbeg Uigeadail
Glengoyne 21 yrs
JW Blue Label

25:-

30:-

30:-

30:-

35:-

40:-

75:-

75:-