

Soppa 湯類



- | | |
|---|------|
| 1. Grönsakssoppa | 48,- |
| 2. Pekingsoppa | 48,- |
| 3. Soppa med tre ingredienser
(Fläsk, kyckling och räkor) | 48,- |
| 4. Ägg och tomatsoppa | 48,- |
| 5. Wontonsoppa | 48,- |

Förrätter 前餐



- | | |
|--|------|
| 11. Vårrulle | 55,- |
| 12. Vegetariska vårrullar | 55,- |
| 13. Räkchips (krockpock) | 55,- |
| 15. Grönsakssallad | 55,- |
| 16. Kycklingspett | 55,- |
| 17. Räkcocktail | 65,- |

Barn 童餐

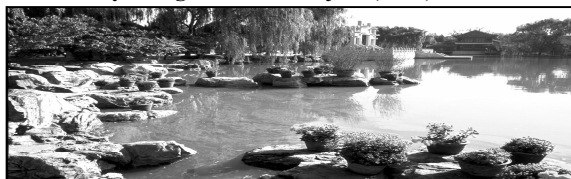


- | | |
|--|------|
| B 1. Pommes frites | 30,- |
| B 2. Korv med pommes frites | 65,- |
| B 3. Friterad kyckling med sötursås | 65,- |
| B 4. Stekt ris med kyckling | 65,- |
| B 5. Stekta nudlar med kyckling | 65,- |

Speciella rätter 特別餐



- | | |
|--|-------|
| S 1. "Åtta skatter" Blandat kött, räkor, i stark sås | 149,- |
| S 2. Blandat kött i sötursås (biff, kyckling, fläsk) | 139,- |
| S 3. Blandat kött med cashewnötter | 149,- |
| S 4. Dumpling med kyckling (15 stycken) | 149,- |
| S 5. Friterade revbenspjäll | 129,- |
| i delikat kinesisk sötursås | |
| S 6. Friterade revbenspjäll i stark vitlöksås | 129,- |
| S 7. Biff med broccoli i ostronsås | 129,- |
| S 8. Kung-pao kyckling med jordnötter (stark) | 129,- |
| S 9. "Thai kyckling" med kokosmjölk (stark) | 139,- |



Tie Ban Shao 鐵板燒



Tie Ban Shao är en traditionell kinesisk matlagningsmetod där maten tillagas på en het järnplatta, som ger maten maximal smak och bevarar samtidigt värmen under hela måltiden.

- | | |
|---|-------|
| T 1. Fläsk "Tieban" | 139,- |
| paprika, champinjoner, lök, vitlök och bambuskott (stark) | |
| T 2. Biff "Tieban" | 139,- |
| paprika, champinjoner, lök, vitlök och bambuskott (stark) | |
| T 3. Kyckling "Tieban" | 139,- |
| paprika, champinjoner, lök, svarta bönor, vitlök och bambuskott (stark) | |
| T 4. Anka "Tieban" (i sötursås) | 159,- |
| T 5. Räkor "Tieban" | 169,- |
| paprika, champinjoner, bambuskott, lök och vitlök (stark) | |
| T 6. Blandat kött "Tieban" fläsk, biff, kyckling (stark) | 159,- |

Sha Guo rätter 砂鍋



- | | |
|---|-------|
| G 1. Biff i ostronsås | 139,- |
| G 2. Havsfrukter (räkor, bläckfisk, surimi, musslor) | 149,- |
| G 3. Kyckling i sötursås | 139,- |
| G 4. Fläsk med svarta bönor | 139,- |
| G 5. Kinesiska räkor i stark vitlökssmak | 169,- |
| G 6. Shi-Chuan Tofu (stark) | 139,- |
| G 7. Tofu med grönsaker | 139,- |
| G 8. Anka med grönsaker (stark vitlök) | 159,- |

Ris 炒飯



- | | |
|--|-------|
| 21. Nasigoreng (ris med räkor, fläsk, kyckling och curry) | 119,- |
| 22. Stekt ris med grönsaker | 109,- |
| 23. Stekt ris med kyckling | 109,- |
| 24. Stekt ris med fläsk | 109,- |
| 25. Stekt ris med biff | 109,- |
| 26. Stekt ris med räkor | 109,- |
| 27. Stekt ris med blandat kött (kyckling, biff, fläsk) | 119,- |

Nudlar 炒面



- | | |
|---|-------|
| 31. Bamigoreng | 119,- |
| (nudlar med räkor, fläsk, kyckling och curry) | |
| 32. Stekta nudlar med grönsaker | 109,- |
| 33. Stekta nudlar med kyckling | 109,- |
| 34. Stekta nudlar med fläsk | 109,- |
| 35. Stekta nudlar med biff | 109,- |
| 36. Stekta nudlar med räkor | 139,- |
| 37. Stekta nudlar med blandat kött (stark) | 119,- |

Kycklingrätter 雞類



- | | |
|--|-------|
| 40. Si-Chuan kyckling | 115,- |
| 41. Stekt kyckling med blandade grönsaker | 115,- |
| 42. Stekt kyckling med champinjoner och bambuskott .. | 115,- |
| 43. Stekt kyckling med paprika (stark) | 115,- |
| 44. Kyckling med curry (stark) | 115,- |
| 45. Chili kyckling (stark) | 115,- |
| 46. Stekt kyckling i sötursås | 115,- |
| 47. Stekt kyckling med stark vitlökssmak | 115,- |
| 48. Stekt kyckling med cashewnötter | 129,- |
| 49a. Friterad kyckling med sötursås | 115,- |
| 49b. Friterad kyckling med stark vitlökssås | 115,- |
| 49c. Friterad kyckling med currysås | 115,- |
| 49d. Kycklingspett (6 stycken) | 115,- |

Biffätter 牛肉



- | | |
|--|-------|
| 51. Biff med grönsaker | 129,- |
| 52a. Biff med bambuskott | 129,- |
| 52b. Biff med bambuskott och champinjoner | 129,- |
| 53. Biff med paprika | 129,- |
| 54. Biff med curry | 129,- |
| 55. Chili biff | 129,- |
| 56. Stekt biff i sötur sås | 129,- |
| 57. Stekt biff med stark vitlökssmak | 129,- |
| 58. Biff med lök | 129,- |
| 59. Shi-Chuan biff (stark) | 129,- |

Fläskrätter 豬肉



- | | |
|---|-------|
| 61. Fläsk med blandade grönsaker | 115,- |
| 62. Fläsk med bambuskott och champinjoner | 115,- |
| 63. Fläsk med paprika (stark) | 115,- |
| 64. Fläsk med curry | 115,- |
| 65. Fläsk med paprika, lök, svarta bönor, vitlök (stark) . | 115,- |
| 66. Friterad fläsk med sötursås | 115,- |
| 67. Fläsk med stark vitlökssmak | 115,- |
| 68. Fläsk i stark sötur sås | 115,- |

Anka 鴨類



- | | |
|---|-------|
| 71. Friterad Anka med sötursås | 149,- |
| 72. Friterad Anka med grönsakssås | 149,- |
| 73. Friterad Anka med stark vitlökssås | 149,- |
| 74. Friterad Anka med currysås | 149,- |
| 75. Anka - "Åtta skatter" | 169,- |
| med blandat kött, räkor, stark smak | |

Räkor och Fisk 海鮮



81. Stekta räkor med grönsaker	159,-
82. Stekta räkor med starkvitlöksmak	159,-
83. Friterade räkor med sötursås	159,-
84. Räkor med chili	159,-
85. Friterad fisk med grönsakssås	115,-
86. Friterad fisk med sötursås	115,-
87. Friterad fisk med vitlökssås (stark smak)	115,-
88. Friterad bläckfisk med sötursås	129,-
89. Stekt bläckfisk	139,-

Fyra små rätter 四小菜

F 1. Biff med bambuskott	139,-
Kyckling med cashewnötter	
Friterade räkor	
Friterad fläsk med sötursås	
F 2. Biff med bambuskott	139,-
Fläsk med stark vitlökssmak	
Friterade räkor	
Friterad kyckling med sötursås	



Happy middag 套餐

100. Middag för en person	188,-
Förrätter: Vårrulle eller Pekingsoppa	
Varmrätter: 1) Friterad kyckling med sötursås	
2) Stekt fläsk med starkvitlökssmak	
Efterrätter: Friterade bananer med glass	
101. Middag för en person	188,-
Förrätter: Vårrulle eller Pekingsoppa	
Varmrätter: 1) Biff med lök (stark)	
2) Friterad kyckling med sötursås	
Efterrätter: Friterade bananer med glass	
102. Middag för två personer	368,-
Förrätter: Vårrulle eller Pekingsoppa	
Varmrätter: 1) Friterade räkor med sötursås	
2) Kung-pao kyckling med jordnötter (stark)	
3) Biff med paprika och svarta bönor	
Efterrätter: Friterade bananer med glass	
103. Middag för två personer	368,-
Förrätter: Vårrulle eller Pekingsoppa	
Varmrätter: 1) Friterade räkor i sötursås	
2) Kyckling med cashewnötter	
3) Stekt fläsk med stark vitlökssmak	
Efterrätter: Friterade bananer med glass	

104. Middag för tre personer	528,-
Förrätter: Vårrulle eller Pekingsoppa	
Varmrätter: 1) Friterade räkor med sötursås	
2) "Åtta skatter" blandat kött, räkor (stark)	
3) Kyckling med cashewnötter	
Efterrätter: Friterade bananer med glass	
105. Middag för fyra personer	708,-
Förrätter: Vårrulle eller Pekingsoppa	
Varmrätter: 1) Friterad Anka med grönsakssås	
2) Friterad kyckling med sötursås	
3) Stekt fläsk med paprika	
4) Biff "Tie-ban" (stark)	
Efterrätter: Friterade bananer med glass	
106. Middag för fem personer	878,-
Förrätter: Vårrulle eller Pekingsoppa	
Varmrätter: 1) Friterade räkor	
2) Stekt kyckling med cashewnötter	
3) "Åtta skatter" blandat kött, räkor (stark)	
4) Biff "Tie-ban" (stark)	
5) Friterad anka med sötursås	
Efterrätter: Friterade bananer med glass	
107. Middag för sex personer	1058,-
Förrätter: Vårrulle eller Pekingsoppa	
Varmrätter: 1) Friterad anka med grönsakssås	
2) Stekta räkor med grönsaker	
3) Stekt kyckling i sötursås	
4) Stekt fläsk med starkvitlökssmak	
5) Biff "Tie-ban" (stark)	
6) Friterad bläckfisk	
Efterrätter: Friterade bananer med glass	

Vegetariska 素食



Förrätter

V 1. Vårrulle	48,-
V 2. Pekingsoppa	48,-
V 3. Grönsakssoppa	48,-
V 4. Ägg och tomatoppa	48,-
V 5. Grönsakssallad	48,-

Varmrätter

V11. Wokade blandade grönsaker	109,-
V12. Friterade grönsaker	109,-
V13. Si-Chuan tofu	119,-
V14. Stekt tofu med grönsaker	119,-
V15. Stekt ris med grönsaker	109,-
V16. Stekta nudlar med grönsaker	109,-
V17. Stekta risnudlar med grönsaker	119,-

上海 Restaurant Shanghai



Storgatan 113
903 33 Umeå
Tel.: 090 - 77 45 88

Öppettider

Måndag-torsdag	11:00-14:30; 16:00-21:00
Fredag	11:00-14:30; 16:00-22:00
Lördag	15:00-22:00
Söndag & helg	15:00-21:00