



Ming Palace Specialmiddag

Komponera själv!
Compose yourself!

Förrätt: – Grillade jätteräkor med vitlökssmör
Appetizer: Garlic kingsize prawns

– Räkgrillspett med jordnötsås
prawn saté with peanut sauce

Varmrätt: – Aromatisk knaperstekt anka
Entrée: (pannkaka, purjolök, lök, gurka, bönsås)
Aromatic crispy duck (pancake, leak, cucumber, bean sauce)

– Kolgrillad oxfilé med aromatisk het sås
Chargrilled fillét of beef with aromatic hot sauce

– Special friterad oxfilé med sötsur chilisås
Special fried fillét of beef with sweet and sour chilisauce

– Stekta Kinesiska jätteräkor med vitlök och chilipeppar (champinjonsås)
Fried king-size prawns with garlic and chilipepper (mushroom sauce)

Dessert: – Friterad banan med glass
Dessert: Fried banana with icecream

365:-/person



Köksmästaren rekommenderar The chef recommend

- | | | |
|------------|--|--------------|
| A1 | Kolgrillad oxfilé med vitlök och pepparsås
Chargrilled fillet of beef with garlic & peppersauce | 295:- |
| A2 | Specialfriterad oxfilé med sötsur chilisås
Special fried fillet of beef with sweet and sour chili sauce | 295:- |
| A3 | Kolgrillad oxfilé med aromatisk het sås
Chargrilled fillet of beef with aromatic hot sauce | 295:- |
| A4 | Grillad anka med purjolöksås
Sliced duck with leek sauce | 295:- |
| A5 | Aromatisk knaperstekt anka (serveras med kinesiska pannkakor, strimlad purjolök, gurka och kinesisk bönsås)
Aromatic crispy duck (chines pancakes, sliced leek, cucumber and chines beansauce) | 295:- |
| <hr/> | | |
| A6 | Grillade jätteräkor med vitlöksmör
Garlic kingsize prawns | 295:- |
| A7 | Stekta jätteräkor på kinesiskt vis
Fried kingsize prawns á la Chinese | 295:- |
| A8 | Stekta Kinesiska jätteräkor med vitlök och chilipeppar (champinjonsås)
Fried kingsize prawns with garlic and chilipepper (mushroomsause) | 295:- |
| A11 | "HOT POT" (Oxfilé, anka, jätteräkor)
Fillet of beef, duck, prawns | 300:- |



Specialerbjudande

79

Förrätt

Appetizer

Specialfriterade jätteräkor med sötsur sås eller vårrulle

Special fried prawns with sweet and sour sauce or springroll

Varmrätt

Entrée

Fyra små rätter Four small dishes**-Friterade kinesiska räkor med sötsur sås** Sweet and sour prawns**-Friterad fläsk med sötsur sås** Sweet and sour pork**-Biff med champinjoner och bambuskott** Beef with mushrooms and bamboo shoots**-Kyckling med curry** Chicken with curry**Efterrätt**

Dessert

Friterad banan med glass Fried banana with ice-cream**250:-/person**

99

Förrätt

Appetizer

Specialfriterade jätteräkor med sötsur sås eller vårrulle

Specialfried prawns with sweet and sour or springroll

Varmrätt

Entrée

Indonesiska tre små rätter Indonesian three small dishes**-Friterade kinesiska räkor med sötsur sås** Sweet and sour prawns**-Biff med stark sås** Beef with hot sauce**-Tre olika grillspett med jordnötsås; (oxfilé, kyckling, fläsk)**

Three different saté with peanutsauce (Fillét of beef, chicken, pork)

Efterrätt

Dessert

Friterad banan med glass Fried banana with ice-cream**260:-/person**

80

Förrätt

Appetizer

Specialfriterade jätteräkor med sötsur sås eller vårrulle

Specialfried prawns with sweet and sour or springroll

Varmrätt

Entrée

Tre små rätter Three small dishes**-Wookad oxfilé med purjolök** Fillét of beef with leeks,**-Friterade räkor med sötsur sås** Sweet and sour prawns**-Friterad fläsk med sötsur sås** Sweet and sour pork**Efterrätt**

Dessert

Friterad banan med glass Fried banana with ice-cream**260:-/person**

82

Förrätt

Appetizer

Specialfriterade jätteräkor med sötsur sås eller vårrulle

Specialfried prawns with sweet and sour or springroll

Varmrätt

Entrée

Specialfriterad oxfilé med sötsur chilisås

Specialfried fillét of beef with sweet and sour chilisauce

Efterrätt

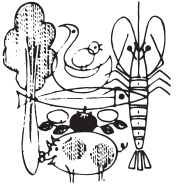
Dessert

Friterad banan med glass Fried banana with ice-cream**335:-/person**




Förrätter

Appetizer

- | | | | | |
|--|---|--|---|---|
| <p>1 Vårrulle
Spring roll</p> <p>1A Räkchips
Prawnchips</p> <p>2 Grillade jätteräkor med vitlöksmör
Garlic prawns</p> <p>2A Specialfriterade jätteräkor med sötsur sås
Deep fried king-size prawns with sweet and sour sauce</p> <p>4 Soppa med finskuren kyckling och grönsaker
Chickensoup with vegetables</p> <p>5 Soppa med majs och ägg
Sweet corn and egg soup</p> <p>5A Van Tan soppa
Van Tan soup</p> |  | <p>62:-</p> <p>52:-</p> <p>105:-</p> <p>95:-</p> <p>90:-</p> <p>90:-</p> <p>90:-</p> | <p>6 Peking soppa
Peking soup</p> <p>7 Toom Yaam Goong (Räksoppa i limejuice & chilipeppar)
Hot and sour prawns soup</p> <p>9 Fläskfilégrillspett med jordnötsås
Fillet of pork saté with peanut sauce</p> <p>9A Oxfilégrillspett med jordnötsås
Fillet of beef saté with peanut sauce</p> <p>10 Kycklinggrillspett med jordnötsås
Chicken saté with peanut sauce</p> <p>10A Räkgrillspett med jordnötsås
Prawns saté with peanut sauce</p> | <p>90:-</p> <p>90:-</p> <p>110:-</p> <p>130:-</p> <p>110:-</p> <p>125:-</p> |
|--|---|--|---|---|

Fågelrätter

Chicken dishes

- | | | | | |
|--|---|---|--|---|
| <p>25 Kyckling med cashewnötter
Chicken with cashewnuts</p> <p>26 Friterad kyckling med sötsur sås
Fried chicken with sweet & sour sauce</p> <p>27 Kyckling med curry
Innehåller laktos och gluten
Chicken with curry</p> <p>28 Kyckling med ananas
Chicken with pineapple</p> |  | <p>175:-</p> <p>175:-</p> <p>175:-</p> <p>175:-</p> | <p>28A Kyckling med blandade grönsaker
Chicken with mixed vegetables</p> <p>28B Kyckling med stark sås
Chicken with hot sauce</p> <p>29 Kyckling med vitlöksås
Chicken with garlic sauce</p> <p>30 Kyckling med champinjoner & bambuskott
Chicken with mushrooms & bamboo shoots</p> | <p>175:-</p> <p>175:-</p> <p>175:-</p> <p>175:-</p> |
|--|---|---|--|---|

Barnmeny

Childrens menu

- | | | | |
|---|-------------|--|-------------|
| <p>100 Köttbullar med pommes frites
Meat balls with french fries</p> | <p>70:-</p> | <p>101 Korv med pommes frites
Sausage with french fries</p> | <p>70:-</p> |
|---|-------------|--|-------------|



Kötträtter

Meat dishes

- | | | | | | |
|-----|--|-------|-----|--|-------|
| 11 | Biff med purjolök
Beef with leeks | 175:- | 18 | Biff med curry
Innehåller laktos och gluten
Beef with curry | 175:- |
| 11A | Biff med lök
Beef with onion | 175:- | 19 | Fläskfilé med vitlöksås
Fillét of pork with garlic sauce | 175:- |
| 12 | Biff med vitlöksås
Beef with garlic sauce | 175:- | 20 | Friterat fläsk med sötsur sås
Sweet & sour pork | 175:- |
| 14 | Biff med tomater
Beef with tomatoes | 175:- | 21 | Fläskfilé med tomater
Fillét of pork with tomatoes | 175:- |
| 15 | Biff med stark sås
Beef with hot sauce | 175:- | 22 | Fläskfilé med curry
Innehåller laktos och gluten
Fillét of pork with curry | 175:- |
| 16 | Biff med champinjoner och bambuskott
Beef with mushrooms & bamboo shoots | 175:- | 23 | Fläskfilé med stark sås
Fillét of pork with hot sauce | 175:- |
| 17 | Biff med broccoli
Beef with broccoli | 175:- | 24 | Fläskfilé med champinjoner och bambuskott Fillét of pork with mushrooms & bamboo shoots | 175:- |
| 17A | Biff med blandade grönsaker
Beef with mixed vegetables | 175:- | 24A | Fläskfilé med blandade grönsaker
Fillét of pork with mixed vegetables | 175:- |
| 17B | Biff med ananas
Beef with pineapple | 175:- | | | |

- | | | | | |
|----|---|-------|---|-------|
| 60 | Fyra små rätter: Innehåller laktos och gluten
Friterade räkor med sötsur sås
Kyckling med curry
Friterat fläsk med sötsur sås
Biff med champinjoner och bambuskott | 185:- | Four small dishes:
Sweet & sour prawns
Chicken with curry
Sweet & sour pork
Beef with mushrooms & bamboo shoots | 185:- |
| 98 | Indonesiska tre små rätter:
Friterade räkor med sötsur sås
Biff med stark sås
Tre olika grillspett med jordnötsås;
(oxfilé, kyckling, fläskfilé) | 195:- | Indonesian Three small dishes:
Sweet & sour prawns
Beef with hot sauce
Three different saté with peanut sauce;
(fillét of beef, chicken, fillét of pork) | 195:- |

Sön- och Helgdag bjuder vi på friterad banan med glass.



Skaldjur & Fiskrätter

Seafood dishes

- | | | | |
|--|-------|---|-------|
| 33 Räkor med vitlöksås
Prawns with garlic sauce | 200:- | 39A Räkor med blandade grönsaker
Prawns with mixed vegetables | 200:- |
| 33A Räkor med stark sås
Prawns with hot sauce | 200:- | 42 Bläckfisk med vitlöksås
Squid with garlic sauce | 175:- |
| 33B Räkor med cashewnötter
Prawns with cashew-nuts | 200:- | 43 Bläckfisk med champinjoner och bambuskott
Squid with mushrooms & bamboo shoots | 175:- |
| 34 Friterade räkor med sötsur sås
Deep fried prawns with sweet & sour sauce | 200:- | 43A Bläckfisk med stark sås
Squid with hot sauce | 175:- |
| 35 Räkor med tomater
Prawns with tomatoes | 200:- | 44 Friterad bläckfisk med sötsur sås
Deep fried squid with sweet & sour sauce | 175:- |
| 36 Räkor med curry
Innehåller laktos och gluten
Prawns with curry | 200:- | 45 Friterad lax med sötsur sås
Deep fried salmon with sweet & sour sauce | 200:- |
| 37 Räkor med broccoli
Prawns with broccoli | 200:- | 45 A Lax med blandade grönsaker
Salmon with mixed vegetables | 200:- |
| 38 Räkor med champinjoner och bambuskott
Prawns with mushrooms & bamboo shoots | 200:- | | |



Övriga Rätter

Other dishes

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| 47 Räkor, biff och kyckling med blandade grönsaker
Prawns, beef & chicken with mixed vegetables | 190:- | 50 Nasi Goreng
Indonesian fried rice | 190:- |
| 48 Wokade blandade grönsaker
Mixed vegetables | 165:- | 52 Stekta nudlar
Fried noodles | 190:- |
| 49 Stekt ris med räkor, biff och kyckling
Fried rice with prawns, beef & chicken | 175:- | 53 Nudlarsoppa med räkor, biff och kyckling
Noodles soup with prawns, beef & chicken | 175:- |





Kinesisk specialité

Chines speciality

Saté

skewer

- | | |
|---|---|
| <p>51 Stekt oxfilé på kinesiskt vis
Fillét of beef a'la Chinese 295:-</p> <p>31 Ming Palace anka
Ming Palace duck 295:-</p> <p>32 Grillad anka med ananas
Grilled duck with pineapple 295:-</p> <p>54 Stekt bläckfisk med vitlök och chilipeppar med sötsur sås
Fried squid with garlic and chilli with sweet and sour sause 180:-</p> <p>55 Stekt lax i aromatisk het sås
Fried salomon with aromatic hot sause 250:-</p> <p>56 Stekta räkor i tomatsås
Fried prawns with tomato sauce 295:-</p> | <p>70 Räkor grillspett med jordnötsås
Prawns saté with peanut sauce 255:-</p> <p>71 Oxfilegrillspett med jordnötsås
Fillét of beef saté with peanut sauce 255:-</p> <p>72 Fläskfilegrillspett med jordnötsås
Fillét of pork saté with peanut sauce 205:-</p> <p>73 Kycklinggrillspett med jordnötsås
Chicken saté with peanut sauce 205:-</p> <p>74 4 olika grillspett med jordnötsås (räkor, oxfile, fläskfile, kyckling)
Four different saté with peanut sauce (prawns, fillét of beef, fillet of pork, chicken) 220:-</p> |
|---|---|

Peking Anka (Serveras med kinesiska pannkakor, strimlad purjolök, gurka och kinesisk bönsås)

Valfri förrätt och dessert

Minst 4 pers. 24 timmars förbeställning

650:-/pers.

Desseter

Desserts

- | | |
|---|---|
| <p>61 Friterade bananer med glass
Fried bananas with icecream 80:-</p> <p>62 Friterad ananas med glass
Fried pineapple with icecream 80:-</p> <p>63 Friterad banan och ananas med glass
Fried banana & pineapple with icecream 80:-</p> <p>64 Glass med chokladsås
Icecream with chocolate sauce 80:-</p> | <p>68 Flamberad banan med glass (Grand Marnier)
Flamed bananas with icecream (Grand Marnier) 130:-</p> |
|---|---|



THAI - RÄTTER

THAI - DISHES



T1	Thai - kyckling med cashewnötter Thai - chicken with cashew nuts	190:-
T2	Thai - biff med blandade grönsaker Thai - beef with mixed vegetables	190:-
T3	Thai - fläskfilé med blandade grönsaker Thai - fillét of pork with mixed vegetables	190:-
T4	Thai - fläsk, specialfriterad m sötsur chilisås Thai - special fried pork with sweet and sour chilisauce	190:-
T5	Thai - jätteräkor med cashewnötter Thai - kingsize prawns with cashew nuts	210:-
T6	Thai - jätteräkor, friterade med sötsur chilisås Thai - kingsize prawns deep fried with sweet and sour chilisauce	210:-
T7	Thai - oxfilé med blandade grönsaker Thai - fillét of beef with mixed vegetables	295:-
T8	Thai - oxfilé med röd curry och kokosmjölk Thai - fillét of beef with red curry and coconut milk	295:-
T9	Thai - anka, grillad med plommonsås och chili Thai - duck, grilled with plumsauce and chili	295:-
T10	Thai - anka med röd curry och kokosmjölk Thai - duck with red curry and coconut milk	295:-
T11	Thai - nudlar med räkor, kyckling och ägg Thai - noodles with prawns, chicken and eggs	190:-
T12	Thai - biff med röd curry och kokosmjölk Thai - beef with red curry and coconut milk	190:-
T13	Thai - kyckling med röd curry och kokosmjölk Thai - chicken with red curry and coconut milk	190:-
T14	Thai - fläsk med röd curry och kokosmjölk Thai - fillét of pork with red curry and coconut milk	190:-
T15	Thai - räkor med röd curry och kokosmjölk Thai - king-size prawns with red curry and coconut milk	210:-



THAI - Tre små rätter

(varmrätt, dessert)
(main course, dessert)



- **Grillade jätteräkor med vitlökssmör**
Garlic prawns
- **Kolgrillad oxfilé med aromatisk het sås**
Charegrilled fillét of beef whith aromatic hot sauce
- **Thai-kyckling med cashewnötter**
Thai-chicken whith cashewnuts
- **Friterad banan med glass**
Fried banana whith ice-cream

245:-/pers.



Aperitif

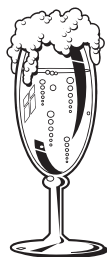


	4cl
Martini Bianco, Rosso	70:-
Campari (Soda, Apelsinjuice)	100:-
Dry Martini	100:-

Cider

Cider 33cl	60:-
------------	------

Öl



	liten	stor
Fat		
Starköl	50:-	70:-
Lättöl	25:-	30:-

Flaskor

Carlsberg Hof 50cl	75:-
Mariestads 50cl	75:-
Lucky Buddha 33cl	70:-
Singha 33cl	70:-

Alkoholfri

Carlsberg 33cl	50:-
----------------	------

Lättdrycker



	liten	stor
Kolsyrat vatten	30:-	40:-
Cola, Cola light	30:-	40:-
Apelsin, Citrondryck	30:-	40:-
Juice	30:-	40:-
Mjök	30:-	40:-
Vatten		15:-
Te, Kaffe	30:-	

MING PALACE



明花閣樓

Snaps

	1cl
Saké	20:-
Renat	25:-
Skåne	25:-
Aalborg Jubileums	25:-
Absolut Vodka	25:-
Smirnoff	25:-
Gin	25:-
Gammel Dansk	25:-
Jägermeister	25:-
Tequila	25:-

Cognac

	1cl
Grönstedts Monopole	25:-
Remy Martin VSOP	35:-
Martell Gordon Bleu	60:-

Calvados

Calvados Bouland VSOP	30:-
-----------------------	------

Likörer

	1cl
Bananlikör	25:-
Benedictine D.O.M	25:-
Cointreau	25:-
Drambuie	25:-
Midori	25:-
Gran Marnier	25:-
Galliano	25:-
Bailey's	25:-
Xanté Poire au Cognac	25:-
Kahlúa	25:-

Rom

Bacardi	25:-
---------	------

Punsch

Carlshamns Flaggpunsch	25:-
------------------------	------

Whisky

John Jameson	25:-
Johnnie Walker Red label	25:-
Johnnie Walker Black label 12 y.o	30:-
Chivas Regal 12 y.o	30:-
Famous Grouse	25:-

Skotsk malt whisky

Bowmore 18 y.o Islay	45:-
The Glenlivet 12 y.o Speyside	30:-
Auchentoshan 12 y.o Highland	35:-

Drink

White Russian (Vodka, Kahlúa, Mjök)	120:-
San Fransisco (Vodka, Bananlikör, Grenadine, Apelsinjuice)	120:-
I Love You (Amaretto, Bailey's, Kahlúa, Mjök)	120:-
Gröna Hissen (Gin, Grön Curacao, Fruksoda)	120:-
Ming Palace Special (Midori, Gin, Grön Curacao, Apelsinjuice)	120:-
Vodka Red Bull (Vodka, Red Bull)	120:-
Vodka Lime (Vodka, Lime)	120:-
Black Russian (Kahlúa, Vodka)	120:-
Lennart (Xanté Poire au Cognac, Lime, Fruksoda)	120:-
Piggelin (Vodka, Midori, Sprite)	120:-
Banana Skids (Dooleys, Creme de Bananes, mjök)	120:-
Irish Coffee (John Jamseon, Kaffe)	120:-

