LUNCH MENY

BIBIMBAP 135:-/st

Serveras med jasminris eller vildris Blomkålskimchi, marinerade böngroddar, sesamfräst svamp, syrlig gurka, broccoli och pocherat ägg Gurk och ingefärssøya Röd chili och misodipp

> - FLANKSTEK - EKOLOGISK REGNBÅGSLAX - GÅRDSKYCKLING - KRISPIG TOFU

SALLADER 140:-/st

BIFF TARTAR

Soyabönor, cashewnöt, gurka, citrongräs, sesam och koriander

SOTAD REGNBÅGSLAX

Grillad hjärtsallad, avocado med misodressing

HET OCH BEDÖVANDE KYCKLING

Serveras i salladsblad med rårivet, glaskurka, mango samt tamarind-dipp

VEGAN

Friterade linspoppers, lökchutney, papadums, granatäpple bleh puri

SET LUNCH MENU

395:-

FÖRRÄTT

Piltartar med röda alger och blodgrape

VARMRÄTT

Betel Dolmas Jasminrökt anka med mandarinpannkaka

DESSERT

Brûlée

DRYCK VID LUNCHEN

- Stockholm Roast Brygg 20:-
 - Te 20:-
 - Ramlösa 20:-
 - San Pellegrino 25:-
 - Lunchrött 70:-
 - Carlsberg fatöl 45:-
 - Lunchvitt 70:-
 - Champagne 90:-

BAR MENU

Slagen biff med ton av vitlök och shimeisvamp

Beaten steak flavoured with garlic and shimei mushroom

135:-

Piltartar med friterade röda alger och blodgrape Scallops with red algae and blood grape fruit 145:-

Bang bang på halmad kyckling och rostad sesam Bang Bang chicken with roasted sesame 125:-

Shu Mai på högrev och brända räkskal Shu Mai with brisket and burnt shrimp shells 95:- (3) / 130:- (5)

Potstickers på majskyckling Potstickers with corn fed chicken 125:- (5)

Rödbrässerade kamben Red braised back ribs 95:-

Baozi på böngroddar och sötrostad sesamfrö Baozi on bean sprouts and sweet roasted sesame seeds 85:-

Jasminrökt anka med mandarinpannkaka och glasgurka Jasmin smoked duck with light cucumber and mandarin pancake 135:-

Friterade räk och kycklingbollar Fried chicken and shrimp balls 95:-

BAR MENU

BIBIMBAP

Kyckling *Chicken* 250:-

Råbiff *Beef Tartare*265:-

Sotad Tonfisk

Smoked Tuna

250:-

Vegetarisk Vegetarian 220:-

SIDES

- White rice 30:-
- Sichuan corn 45:-
- Leavened green 40:-
- Stir fried green 40:-
- Lotusroot with Sichuan salt 45:-
- Sweepotatoes with crisp 45:-
 - Ugly cucumber 30:-



DRINK MENU at LING LONG 2015.1

PINE AND COLADA

Toasted coconut horchata, Pine honey, Citrus and Scotch

JULAB

Tequila, Eucalyptus and Bitter chocolate

DOUBLE DUCKED

Smoked duck fat washed vodka, Jasmine shōshū, Lemon, Sugar and Egg white

KURE FOR COBBLER

Absolut Kurant, Madeira wine, Rosé champagne and Blue Chartreuse

2000 TON COCKTAIL

Riced Irish whiskey, Electric banana liqueur and Vanilla bitters

THE LONDON CHARIVARI

Lemon/Lime ice tea, Rum, Cachaça and Lime

TYRED OF 'TINIS

Elyx vodka and 9 year yuzu vermouth

CHAMPAGNE SOYEUX

Pineapple brandy, Curachino, Champagne and Vanilla milk foam

PUNCH BARREL GROG

Arrakvavit, Jasmine tea and Lime cordial from the solera and Ginger ale

GREAT AND MIGHTY KINGDOM

Rum, Oaxacan kirschwasser, Lime, Core syrup and House bitters

All drinks 149:- each



KALL OCH RÅ

- Slagen biff med ton av färsk vitlök och shimeisvamp 135:-
- Piltartare med friterade röda alger och blodgrape 145:-
- Bang Bang på halmad kyckling med rostad sesam 125:-
- Jasminrökt anka med mandarinpannkaka och glasgurka 135:-

GRILLAT OCH KRISPIGT

- Betel Dolmas 135:-
- Sötsyrlig Marulkskind 135:-
- Säsongsgrönt tempura 80:-
- Fiskdoftande babyaubergine 85:-
- Två gånger tillagat fläsk 2015.1 105:-
- Friterade räk och kycklingbollar 95:-
 - Entrecote 250g 375:-
 - Bakad kyckling med kniv 195:-(krispigt friterad vårkyckling i röd olja)
- Falsk Anka på grisben 260:- (4 pers) (version på klassisk "Pekinganka")
 - Hel fisk från Sichuan 240:-

ÅNGAD

- Manti med confiterad anka 130:-
- Broken dumplings från havet med smak av ingefära 135:-
 - Potstickers på majskyckling 125:-
 - Shu Mai på högrev och brända räkskal 95:- / 130:-
 - Shiitake Wontons i klar gurkbuljong 85:-
 - Baozi på böngroddar och sötrostad sesamfrö 85:-

BRÄSSERAT

- Southern Daal, sotade munkar och kimchiglass 115:-
 - Biff i "black bean sauce" 140:-
 - Rödbrässerade Kamben 95:-

SIDES

- Jasminris 30:-
- Sichuan majs 45:-
- Syrat Grönt 40:-
- Pannat Grönt 45:-
- Lotusrot med Sichuansalt 45:-
 - Sötpotatis med krisp 45:-
 - Krokgurka 30:-