

Uppsala  
Matmarknad

# KINA

Sichuanköket har sitt ursprung i Sichuan och dess grannstad Chongqing. Nu har det blivit populärt i hela Kina och även utanför landets gränser. Den smak som utmärker Sichuanköket kallas mala. Det är kombinationen av hetta från chili med den pirrande, lätt bedövande känsla som upplevs när man äter sichunanpeppar. Mala - en unik smakupplevelse.



Mapo Tofu med svamp 100:-



Mapo Tofu med nötkött 110:-

## Mapo Tofu

Mapo Tofu är en populär rätt från Sichuan, lagad med Douban Jiang (bondböschilisås) och tofu, som toppas med sichuanpeppar och salladslök. Det är pirrande och hett.

Välj svamp eller nötkött.

**Mapo Tofu COMBO 119:-**  
Svamp eller nötkött  
+ dryck 33cl eller liten iste

Sichuan-  
**KÖKET**  
REKOMMENDERAR:

## Mala Mix

Det är en blandning av ingredienser, toppad med stark sås, salladslök och sesamfrön.

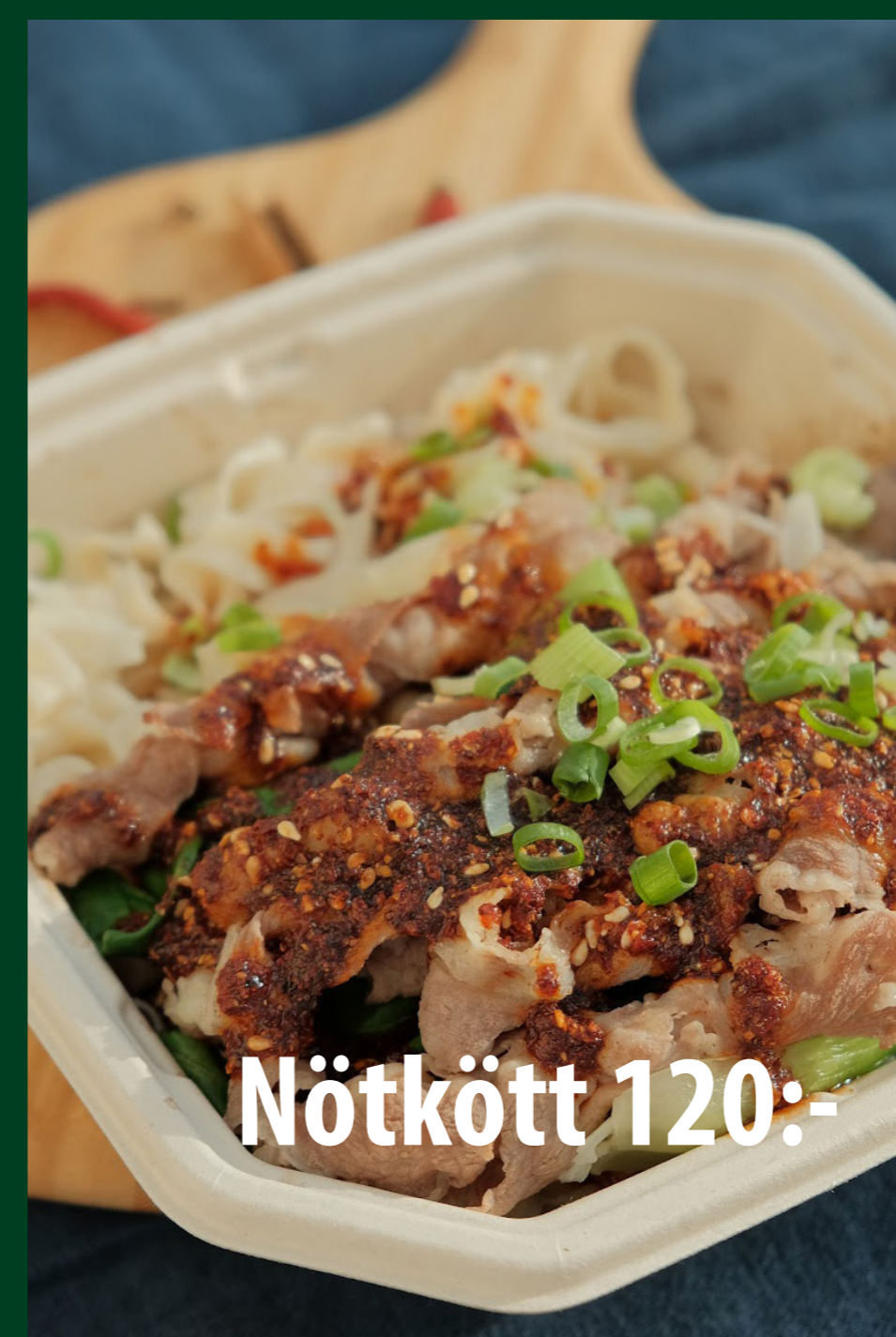
Alla rätter kommer med pak choi, lotusrot, och enokisvamp. Välj din mix.

### VÄLJ protein:

Tofu, nötkött eller räkor



Tofu 100:-



Nötkött 120:-



Räkor 135:-

### VÄLJ ris eller nudlar:

Ris, äggnudlar eller knife-cut-nudlar

### VÄLJ en sås:

#### Sesam-sås

Sesampasta, jordnötspasta, sojasås, sesamolja, ingefära, vitlök

#### Spicy Sesam-sås

Sesamsås med Douban Jiang

#### Mala-sås

Pirrande och het sås med mala-kryddblandning, Laoganma-sås, och Douban Jiang

#### Spicy Chiliolja-sås

Stark chiliolja med sojasås och sesamolja



## Sidorätt



### Dumplings (3st) 32:-

Grönsaksdumplings med vinäger eller Spicy Chiliolja-sås

● Fråga oss vid allergier

## Drycker



### Iste med citron 49:-

Rött Iste med citron och mynta (kolsyrat eller stilla)

Grönt Iste med citron och mynta (kolsyrat eller stilla)

Läsk, vatten 25:-