

A stylized illustration of bamboo stalks and leaves in a light green color, set against a dark green background. The bamboo stalks are vertical and segmented, with several large, pointed leaves extending from them.

夢都

Dream Garden
Restaurang

Meny

Våra Öppettider

Måndag:	Stängt
Tis-Tor:	kl. 11.00 -14.00 kl. 16.00 -21.00
Fredag:	kl. 11.00 -21.30
Lördag:	kl. 12.30 -21.30
Söndag:	kl. 12.30 -21.00

SPECIALERBJUDANDE

- Tre små rätter

Friterade räkor & vegetariska mini vårrullar med sötsur sås
Wokad biff med bambuskott.

135:-

- B. Middag för 1 person

Förrätt: Vårrulle eller kycklingsoppa

Varmrätt: Fyra små rätter

- Friterat räkor & fläsk med sötsur sås
- Wokad biff med bambuskott
- Wokad kycklingfilé i curry sås

Efterrätt: Friterad banan med glass

190:-



- Peking Anka

Anka, gurka, purjolök, pannkakor med sweet chili sås och pekingsås

En skål stekt ris

279:-

Förbeställning gäller



Liten stekt ris
Liten wokad nudlar

70:-
70:-

Extra sås
Extra ris

35:-
38:-

Olika såser alternativ:

Sötsur. Curry. Jordnötssås. Stark sås. Vitlöksås.

FÖRRÄTTER

1. Kinesiska vårrulle 69:-
2. Kyckling soppa med champinjoner 60:-
3. Kryddig kyckling soppa 60:-
4. Vegetariska mini vårrullar 65:-
5. Majs soppa med kyckling 69:-
6. Peking soppa 69:-
7. Räkchips 55:-

VARMRÄTTER

Kötträtter

8. Wokad kycklingfilé i Ganshao sås (sötsur stark) 130:-
9. Wokad kycklingfilé med cashewnötter 130:-
10. Wokad kycklingfilé i curry sås 130:-
11. Wokad kycklingfilé med ananas 130:-
12. Wokad kycklingfilé med Hainan sås (kokos stark) 130:-
13. Friterat kycklingfilé med valfri sås (välj ett alternativ av sås) 130:-
14. Wokad biff med bambuskott 130:-
15. Wokad biff med lök 130:-
16. Wokad biff med grönsaker 130:-
17. Wokad biff med purjolök, bambuskott & ingefära 130:-
18. Friterat fläsk med sötsur sås (välj ett alternativ av sås) 130:-

Skaldjur

19. Friterade räkor med valfri sås (välj ett alternativ av sås) 135:-
20. Wokad räkor i vitlöksås 149:-
21. Wokad räkor & kycklingfilé i kryddstark sås 148:-
22. Wokad bläckfisk med grönsaker 149:-

Vegetariska rätter

23. Wokad blandade grönsaker 115:-
24. Wokad äggnudlar med grönsaker 115:-



Liten stekt ris
Liten wokad nudlar

70:-
70:-

Extra sås
Extra ris

35:-
38:-

Olika såser alternativ:

Sötsur. Curry. Jordnötssås. Stark sås. Vitlöksås.

VARMRÄTTER

Nudlar & Risrätter

- 24k. Wokad äggnudlar med kycklingfilé & grönsaker 135:-
25. Wokad äggnudlar special (biff, kyckling, räkor & grönsaker) 135:-
26. Bami goreng (nudlar med curry, kyckling, räkor & grönsaker) 135:-
27. Stekt ris special (ris med biff, kyckling, räkor, morötter & ärtor) 135:-
28. Nasi goreng (ris med curry, kyckling, räkor, morötter & ärtor)..... 135:-

Barnportion (Ingår: glass med chokladsås)

29. Köttbullar med pommes frites 95:-

THAI MAT RÄTTER

- TKk. Thai kycklingfilé med kokosmjölk lime & chili 155:-
TBk. Thai biff med kokosmjölk lime & chili 155:-
TKr. Thai kycklingfilé med röd curry 155:-
TBr. Thai biff med röd curry 155:-
TKg. Thai kycklingfilé med grön curry 155:-
TBg. Thai biff med grön curry 155:-
TRr. Thai räkor med röd curry 165:-

DESSERT

41. Friterade bananer med glass 65:-
42. Friterade ananas med glass 65:-
43. Glass med chokladsås 65:-
44. Bananasplit (banan, glass, grädde, chokladsås, strössel & rån) 75:-
45. Dream garden dessert 75:-
(Friterade banan, ananas samt glass, chokladsås, grädde, sirap, strössel & rån)



Liten stekt ris
Liten wokad nudlar

70:-
70:-

Extra sås
Extra ris

35:-
38:-

Olika såser alternativ:

Sötsur. Curry. Jordnötssås. Stark sås. Vitlöksås.

SICHUAN SPECIALITETER

Sichuan maträtter kommer från sydvästra Kina. Där älskar man stark kryddad mat med arom av vitlök. Om du gillar mat med lite sting i då passar Sichuan rätter dig perfekt.

- S1. Stekt anka i Sichuan stil 195:-
- S2. Wokade räkor i Sichuan stil 155:-
- S3. Wokad biff i Sichuan stil 139:-
- S4. Wokad kycklingfilé i Sichuan stil 139:-
- S5. Wokad bläckfisk i Sichuan stil 155:-
- S6. Wokade blandade årstidsgrönsaker i Sichuan stil 129:-

HOVMÄSTARENS SPECIALITETER

- H1. Jätteräkor Jiaoyan (räkor med skal, kryddad salt, svartpeppar & stark) 195:-
- H2. Räkor på spett jordnötssås (4 spettar) 169:-
- H3. Kycklingfilé på spett med jordnötssås (4 spettar) 139:-
- H4. Stekt anka med årstidernas grönsaker 195:-
- H5. Friterat anka med valfri sås (välj ett sås alternativ) 195:-
- H6. Tigerräkor Guandong stil (lätt friterat med sweet chili & vitlökmajonnäs) 169:-
- H7. Fläsk i Hong Kong stil (marinerad med honung, wokad med lök, ananas och tomat) 169:-
- H8. Kyckling sesam (tomat, ananas, stark) 169:-
- H9. Kyckling chili chili (paprika, selleri, lök, purjolök, sesam och chili) 169:-



Liten stekt ris
Liten wokad nudlar

70:-
70:-

Extra sås
Extra ris

35:-
38:-

Olika såser alternativ:

Sötsur. Curry. Jordnötssås. Stark sås. Vitlöksås.

KOMPLETT MIDDAG

M1. Fyra små rätter

Friterade räkor & fläsk med sötsur sås
Wokad biff med bambuskott
Wokad kycklingfilé i curry sås



Efterrätt: Friterad banan med glass 149:-

M2. Middag för 2 personer

Förrätt: Vårrulle eller Pekingsoppa

Varmrätt: Friterade räkor med sötsur sås
Wokad kycklingfilé i Ganshao sås (sötsur stark)

Efterrätt: Friterad banan med glass..... 399:-

M3. Middag för 3 personer

Förrätt: Vårrulle eller Pekingsoppa

Varmrätt: Friterade kycklingfilé med sötsur sås
Wokad biff i Sichuan stil
Wokad räkor i vitlöksås

Efterrätt: Friterad banan med glass..... 649:-

M4. Middag för 4 personer

Förrätt: Vårrulle eller Pekingsoppa

Varmrätt: Friterade räkor med curry sås
Friterade fläsk med sötsur sås
Kycklingfilé på spett med jordnöts sås
Wokad biff i Sichuan stil

Efterrätt: Friterade banan med glass 849:-

Liten stekt ris

70:-

Extra sås

35:-

Liten wokad nudlar

70:-

Extra ris

38:-

Olika såser alternativ:

Sötsur. Curry. Jordnötssås. Stark sås. Vitlöksås.

DRYCKER

<u>Starköl & Öl</u>	<u>33cl</u>	<u>50cl</u>
Falcon extra strong	----	75:-
Mariestad	58:-	70:-
Guld tuborg	----	70:-
Carlsberg (mellan öl)	55:-	----
Alkoholfri öl (0,5%)	38:-	----

<u>Övriga drycker</u>	<u>Liten</u>	<u>Stor</u>
Lättöl	31:-	----
Mineral vatten	31:-	----
Coca cola/Cola zero	31:-	----
Fanta	31:-	----
Sprite	31:-	----
Mjök	31:-	47:-
Apelsinjuice	31:-	47:-
Äppeljuice	31:-	47:-
Isvatten		8:-
Kaffe/Te	45:-	



OBS!
Reserverad för prisändring & tryckfel
Fullständiga rättigheter

VINER

Röda

	<u>250 ml</u>	<u>375 ml</u>	<u>750 ml</u>
Casillero del Diablo Reserva, Cabernet Sauvignon	125:-	180:-	330:-
Maipo Cabernet Sauvignon	-----	170:-	320:-

Vita

Casillero del Diablo Chardonnay	125:-	180:-	330:-
Maipo Chardonnay	-----	170:-	320:-

Rosé

	<u>187 ml</u>	<u>375 ml</u>	
Matteus The original	120:-	175:-	-----

Cider

Äppelcider Blåbär och hallon	69:-
Äppelcider Jordgubb och rabarber	69:-

OBS!
Reserverad för prisändring & tryckfel
Fullständiga rättigheter

SPRIT

Aperitif/bitter

	<u>4cl</u>	<u>6cl</u>
Gammal dansk	62:-	93:-
Jägermaizter	62:-	93:-

Brännvin

Absolut vodka	62:-	93:-
Bacardi (rom)	62:-	93:-
Beska droppa	62:-	93:-
Renat	62:-	93:-
Saké (Japansk risbrännvin)	62:-	93:-
Skåne akvavit	62:-	93:-
Svart vinbär	62:-	93:-
Tequila	62:-	93:-

Avec

Cognac

Remy Martin	128:-	192:-
-------------	-------	-------

Whisky

Johnnie walker RL	108:-	162:-
John Jameson	108:-	162:-

Kaffe drink (4 cl)

Irish coffe (Jameson, kaffe & grädde)		135:-
---------------------------------------	--	-------

OBS!

Reserverad för prisändring & tryckfel
Fullständiga rättigheter

S.4



19



24k



TKk



26



18



9



TKr



M.1



Н.3



Н.9



Н.8



21



Н.2



Н.6



Н.4



Н.1



Н.7



S.1



T R r



28



25



13



20



Våra Öppettider

Måndag: Stängt
 Tis-Tor: kl. 11.00 -14.00
 kl. 16.00 -21.00
 Fredag: kl. 11.00-21.30
 Lördag: kl. 12.30-21.30
 Söndag: kl. 12.30-21.00