



À LA CARTE MENU



All entrees includes plain rice unless other way stated. Kaikki pääruoat sisältävät riisin ellei toisin mainita.

**G** = gluten free      **L** = lactose free      \* = spiciness  
= gluteeniton      = laktoositon      = tulisuusaste

**Raaka-aineiden alkuperä:**

porsas; Suomi, nauta; Suomi,  
kana;Thaimaa, katkarapu; Norja,  
kuha; Suomi, jättirapu; Vietnam,  
mustekala; Kiina, ankka; Kiina,  
lammas; Uusi-Seelanti

# 欢迎光临

TERVETULOA!

*Welcome!*

中国人说“民以食为天”，一来表现中华饮食文化的精深，二来也表现了人的生存本能。从古到今，中国人不管走到哪里都忘不掉家乡的味道，有华人的地方就有中餐厅，因此中餐也流传到全世界，深受全世界的喜爱，中餐根据不同的食材，最大限度地保留食物的营养和口感，烹调方法超过十几种：焯、炒、炸、煎、蒸、炖、焖、煮、烤、熏、腌、烧烤等，

“大中华”寓意有华人的地方，大中华餐厅致力于用最好的食材，把最好的中餐味道留给圣诞老人故乡的人民和游客！中餐文化博大精深，繁文缛节大可不必讲究，但是其中重要的两点就是聚食和筷子，因此我们希望我们的客人您可以尝试使用筷子并和家人朋友一起分享所点的中式美食

**“Kansalle ruoka on jumala”. Tämän kiinalaisen sanonnan mukaan ruoka on ihmisen tarpeista tärkein. Toisaalta se kuvastaa ruokakulttuurin tärkeyttä kiinalaisille.**

**Kiinalaiset eivät koskaan unohda kotiruuan makua, olivatpa he missä päin maailmaa tahansa. Niin menneisyydessä kuin nykypäivänäkin, kiinalaisia ravintoloita löytyy kaikkialta, minne kiinalaiset ovat asettuneet asumaan.**

**Saatavilla olevista raaka-aineista riippuen kiinalaisessa keittiössä on käytettävissä yli kymmenen erilaista ruuan valmistustapaa, joiden tarkoitus on paitsi saada ruoka maistumaan hyvältä, myös säilyttää ruuan ravintoaineet. Näitä tapoja ovat esimerkiksi nopea kiehattaminen, wokkaaminen, uppopaistaminen, matalassa öljyssä paistaminen, höyryttäminen, hauduttaminen, keittäminen, paahtaminen, uunissa paistaminen, savustaminen, pikkelöinti ja grillaaminen.**

**Nimi “Da Zhong Hua” tarkoittaa Suur-Kiinaa. Ravintolamme tarjoaa parhaista raaka-aineista alkuperäisillä kiinalaisilla tavoilla valmistettua ruokaa.**

**Emme välttämättä noudata kaikkia niistä monista säännöistä, joita kiinalaisessa keittiössä yleensä noudatetaan. On kuitenkin kaksi asiaa, joita toivomme teidän kokeilevan henkilökuntamme opastuksella: ruokalajien jakaminen seurueen kesken sekä syömäpuikkojen käyttäminen.**

**Hyvää Ruokahalua!**

**An old Chinese saying goes like “People take food as their god”; firstly to describe the Chinese food culture, secondly meaning food is the paramount necessity of the people. From the old days to modern society, Chinese can never forget how the real Chinese food back home tastes, there are always Chinese restaurants no matter how far the Chinese has lived away. Chinese food has almost spread out in everywhere of the world. Depending on different kind of raw material, there are more than 10 different Chinese cooking methods aim to maximize the taste and preserve the nutrition part of the food: Quick boiling, stir-fry, deep fry, shallow fry, steam, stew/braise, boil, roast/broil, bake, smoke, pickle, barbecue and so on. “Da Zhong Hua” means places of Chinese. Our restaurant will offer you the best raw material cooked in most original Chinese way. There are lots of rules in Chinese food culture which we don’t necessarily follow here at our restaurant. However, there are two most important things we wish you could try with the help of our staff: sharing your food with others and using chopsticks.**

**Bon appétit!**

*Starters*  
ALKURUOAT  
前餐中华养生汤

SUUR-KIINAN LUOMUKEITTOJA  
**Organic Soup Of Greater China**  
每日精选一种中式养生汤

1. 香菇炖鸡汤

有机食品鸡，中国香菇，枸杞，经过数小时精心熬制出香味浓郁，具有保健功效的传统中式鸡汤  
(每日限量30位)

8,50 €/位 20,00 €/大份 (3人份)

**Luomusienikanakeitto, G L**

Pitkään matalalla lämmöllä keitetty luomusienikanakeitto

8,50 €/1 hlö 20,00 €/3:lle hengelle

**Chicken Mushroom Soup**

Chicken and mushroom soup, stewed for hours over slow fire. (Limited amount per day, for max. 30 guests)

8,50 €/1 person  
20,00 €/for 3 pers.

2. 排骨海带汤

猪大排 海带, 中式传统名汤, 排骨具有滋阴壮阳的功效, 海带富含丰富的碘, 有降血脂, 血压的功效  
(每日限量30份)

8,50 €/位 20,00 €/大份 (3人份)

**Merileväkeitto, G L**

Pitkään matalalla lämmöllä keitetty merileväkeitto, jossa on porsaankylkeä

8,50 €/1 hlö 20,00 €/3:lle hengelle

**Kelp Soup**

Kelp soup with pork rib, stewed for hours over slow fire soup of fresh boiled pork rib and kelp  
(Limited amount per day, for max. 30 guests) Includes. bones

8,50 €/1 person

20,00 €/for 3 pers.

3. 牛肉萝卜汤

牛肉和萝卜, 文火炖煮, 牛肉富含丰富的蛋白质, 萝卜, 能增强免疫力有助消化, (每日量30份)

8,50 €/位 20,00 €/大份 (3人份)

**Lihakeitto, G L**

Pitkään matalalla lämmöllä keitetty lihakeitto, jossa on naudanrintaa sekä porkkanaa

8,50 €/hlö 20,00 €/3:lle hengelle

**Beef Soup**

Meat soup with beef brisket and carrots, stewed for hours over slow fire  
(Limited amount per day, for max. 30 guests)

8,50 €/1 person  
20,00 €/for 3 pers.

其他开胃菜  
MUUT ALKURUOAT  
Other Starters

4. 酸辣汤\*

番茄，鸡肉，火腿，  
虾仁，鸡蛋，蔬菜

7,80 €/位

19,00 €/大份 (3 人份)

**Hapanimeläkeitto\*, G L**

Hapanimeläkeitto, jossa on  
tomaattia, kananmunaa,  
kanaa, katkarapuja,  
kinkkua ja kasviksia

7,80 €/1 hlö

19,00 €/iso (3 hlö)

**Sweet and Sour Soup\***

Soup with tomatoes, minced  
chicken meat, ham, shrimps,  
eggs, and vegetables

7,80 €/1 person

19,00 €/big (3 pers.)

5. 香菇汤

香菇，鸡肉和鸡蛋

8,20 €/位

19,50 €/大份 (3 人份)

**Sienikeitto, G L**

Sienikeitto, jossa on  
kanaa ja kananmunaa

8,20 €/1 hlö

19,50 €/iso (3 hlö)

**Mushroom soup**

Soup with mushroom, minced  
chicken meat, and eggs

8,20 €/1 person

19,50 €/big (for 3 pers.)

6. 云吞汤

猪肉馅，蔬菜，番茄和紫菜

**Wontonkeitto, L**

Keitto, jossa on taikinanyyttejä,  
merilevää ja tuoretta tomaattia

**Wonton Soup**

Soup with dumplings, kelp,  
and fresh tomatoes.

9,50 €

## 其他开胃菜

### MUUT ALKURUOAT

#### *Other Starters*

#### 7. 寿司

2个三文鱼，2个素卷  
1个大虾，1个豆腐

#### **Sushilautanen 6 kpl, G L**

2 kpl kasvissusheja,  
2 kpl lohisusheja,  
1 rapusushi  
1 tofusushi,  
wasabia,  
soijaa ja inkivääriä

#### **Sushi Plate (6)**

2 vegetable sushis,  
2 salmon sushis,  
1 prawn sushi,  
1 tofu sushi  
wasabi,  
soy sauce,  
and ginger

**10,50€**

#### 8. 寿司

4个三文鱼，4个素卷  
2个大虾，2个豆腐

#### **Sushilautanen 12 kpl, G L**

4 kpl kasvissusheja  
4 kpl lohisusheja,  
2 rapusushia  
2 tofusushia  
wasabia, soijaa  
ja inkivääriä

#### **Sushi Plate 12 pcs**

4 vegetable sushis,  
4 salmon sushis,  
2 prawn sushis,  
2 tofu sushis with  
wasabi, soy sauce,  
and, ginger

**18,80 €**

#### 9. 春卷

#### **Kevätkääryleet 2 kpl, L**

##### **Valitse täyte:**

##### **Lihatäyte:**

Possun jauhelihaa  
ja kaalia

##### **Kasvistäyte:**

Sieniä, porkkanaa  
ja kaalia

##### **Samusa:**

Riisinuudelia, possua,  
perunaa, sipulia  
ja kaalia

#### **Spring rolls 2 pcs**

##### **Choose the filling:**

##### **With meat:**

Minced pork meat,  
and cabbage.

##### **With vegetables:**

Mushrooms, carrots,  
and cabbage

##### **Samusa:**

Ricenoodle, pork,  
potatoe, onion,  
and cabbage

**8,80€**

#### 10. 炸虾片

#### **Katkarapulastuja, L**

Korillinen paksuja  
katkarapulastuja

#### **Prawn Crackers**

**6,80 €**

舌尖上的拉普兰  
KIINALAISIA MAKUJA LAPISTA  
Chinese tastes from Lapland

PORORUOKIA 鹿肉 *Reindeer*

11. 秘制一品鹿肉\*\*

鹿腿肉（带骨），素菜，传统中式烹饪，烧制而成，红烧酱汁，微辣

**Talon Erikoinen\*\***, G L

Haudutettua poronlapaa parsakaalin ja talonkastikkeen kanssa. Sisältää luita

**House Special Reindeer\*\***

Stewed reindeer leg meat and broccoli with a secret sauce.

Includes bones

38,00 €

12. 铁板鹿肉

鹿肉，洋葱，青葱，蚝油酱汁

**Kiinalainen Poronkärstys**, G L

Tuoremarinoituja poronlihasiivuja ja kasviksia wokattuna, tarjoillaan kuumalla rautalautasella

**Chinese Reindeer Stew**

Stir-fried fresh marinated reindeer meat slices with vegetables,

served on a hot iron plate

35,00 €

13. 蒙古酱鹿肉\*\*

蒙古酱料加上传统的中式烹饪手法，制作的鹿肉微辣

**Mongolian Porowok\*\***, G L

Poronlihaa ja kasviksia wokattuna juustokuminan ja muiden mausteiden kanssa

**Mongolian Reindeer\*\***

Fresh marinated reindeer meat, stir-fried with cumin, and other spices.

35,00 €

**14. 蒙古酱鱼片\*\***

精选芬兰本地鲈鱼鱼, 秘制  
蒙古酱烹制, 微辣口味

**Mongolian Kuhawok\*\*, G L**

Kuhafileitä ja kasviksia wokattuna  
juustokuminan ja muiden  
mausteiden kanssa

**Mongolian Pikeperch \*\***

Fresh marinated pikeperch,  
stir-fried with cumin,  
and other spices.

**23,80€****15. 酸菜鱼\*\***

精选芬兰本地鱼, 中国酸菜  
以芬兰鲈鱼鱼为主料  
配以四川泡菜煮制成

**Hapan Kuhaa\*\*, G L**

Pikaisesti kiehautettuja  
tuoremarinoituja kuhapaloja,  
pikkelöityä hapankaalia ja chiliä

**Pikeperch \*\***

Quickly boiled fresh marinated slices  
of finnish kuha (pikeperch) with  
pickled cabbage and chili

**25,80€****16. 滑鱼片**

精选芬兰鲈鱼鱼, 黄瓜  
黑木耳色泽鲜艳, 鱼片  
滑嫩, 清香可口

**Mureaa Kuhaa, G L**

Marinoituja kuhafileitä,  
kurkkuviipaleita ja kiinalaisia  
mustasieniä wokattuna kastikkeessa

**Tender Pikeperch**

Freshmarinated finnish kuha  
(pikeperch) fillets, cucumber  
slices and black fungus  
stir-fried in sauce

**23,80€**



### 17. 水煮鱼片\*\*

精选芬兰本地鲈鱼，大白菜  
和蘑菇打底，麻辣口味

#### **Suussasulavaa Kuhaa\*\*, G L**

Marinoitua kuhaa, kiinankaalta,  
herkkusientä kiehautettuna tulisessa  
kasvisliemessä Sichuanin tapaan

#### **Mouth-Watering Pikeperch \*\***

Marinated pikeperch, chinese  
cabbage and champignon boiled  
in spicy hot vegetable soup  
base, Sichuan cuisine

**25,80€**

### 18. 糖醋瓦块鱼

精选芬兰本地鲈鱼，甜酸口味

#### **Friteerattua Hapanimeläkuhaa, L**

Friteerattuja kuhafileitä ja kasviksia  
wokattuna hapanimeläkastikkeessa

#### **Deep-Fried Pikeperch**

Deep-fried finnish pikeperch fillets  
and vegetables stir-fried in  
sweet and sour sauce

**23,80€**

### 19. 蒜辣鱼片\*\*\*

精选芬兰本地鲈鱼，配以新鲜  
素菜烹制而成，口味鲜辣

#### **Valkosipulikuhaa\*\*\*, G L**

Marinoitua kuhafileitä, sipulia,  
bambua, kurkkua ja valkosipulia  
tulisessa Sichuan-kastikkeessa

#### **Garlic Pikeperch \*\*\***

Marinated pikeperch fillets, onion,  
bamboo, cucumber in garlic,  
and spicy Sichuan sauce

**23,80€**

## MENUT *Set Menus*

### 20. 一人套餐

前餐 春卷或酸辣汤  
正餐 宫保鸡丁 可乐烧鸡翅 蒙古酱  
牛肉 手撕大牛片 鱼香肉片 农家小  
炒肉 什锦素菜 (选一道菜)  
后餐 炸香蕉配香草冰欺凌

#### MENU YHDELLE

##### **Valitse alkuruoka:**

Kevätkääryleet (liha, kasvis tai samusa) tai Hapanimeläkeitto\*

##### **Valitse yksi pääruoka seuraavista:**

Kung Pao Kanaa\*  
Kanansiipiä Coca Cola -kastikkeessa  
Mongolian Härkää\*\*  
Kahdesti kypsytettyä Härkää  
Possua Maalaistyyliin\*\*  
Yu Xiang Possua\*  
Kasvissekoitusta

##### **Jälkiruoka:**

Lämmintä friteerattua banaania  
Vaniljajäätelön kanssa

#### MENU FOR ONE

##### **Choose the Starter:**

Springrolls (with meat, vegan or samusa) or Sweet and Sour Soup\*

##### **Choose one Entree**

Kung Pao Chicken\*  
Coca-Cola Chicken Wings  
Mongolian Beef,\*\*  
Twice-cooked Beef  
Pork in Country style\*\*  
Yu Xiang pork\*  
Vegetable Mixture

##### **Dessert:**

Hot Deep-Fried Banana  
with Vanilla Ice Cream

**26,80€**

### 21. 两人套餐

前餐 春卷或酸辣汤  
正餐 蒜辣鸡肉 黑椒铁板  
后餐 炸香蕉配香草冰欺凌

#### MENU KAHDELLE

##### **Valitkaa alkuruoat:**

Kevätkääryleet (liha, kasvis tai samusa) tai Hapanimeläkeitto\*

##### **Pääruoat:**

Härkää Rautalautasella ja  
Valkosipulikanaa\*\*\*

##### **Jälkiruoka:**

Lämmintä friteerattua banaania  
Vaniljajäätelön kanssa

#### MENU FOR TWO

##### **Choose Starters:**

Springrolls (with meat, vegan or samusa) or Sweet and Sour Soup\*

##### **Entrees:**

Hot Iron Beef and  
Garlic Chicken\*\*\*

##### **Desserts:**

Hot Deep-Fried Banana  
with Vanilla Ice Cream

**50,80€**

## 22. 三人套餐

前餐 春卷或酸辣汤  
蒜香辣子鸡 黑椒铁板牛 糖醋里脊  
后餐 炸香蕉配香草冰欺凌

### MENU KOLMELLE

#### Valitkaa alkuruoat:

Kevätkääryleet (liha, kasvis tai samusa) tai Hapanimeläkeitto\*

#### Pääruoat:

Valkosipulikanaa\*\*\*  
Härkää Rautalautasella ja  
Friteerattua Possua  
Hapanimeläkastikkeessa

#### Jälkiruoka:

Lämmintä friteerattua banaania  
Vaniljajäätelön kanssa

### MENU FOR THREE

#### Choose Starters:

Springrolls (with meat,  
vegan or samusa)  
or Sweet and Sour Soup\*

#### Entrees:

Garlic chicken\*\*\*  
Hot Iron Beef,  
Deep-Fried Sweet & Sour Pork

#### Desserts

Hot Deep-Fried Banana  
with Vanilla Ice Cream

**75,00€**

## 23. 四人套餐

前餐 春卷或酸辣汤  
正餐 宫保鸡 黑椒铁板牛  
糖醋瓦块鱼 农家小炒肉  
后餐 炸香蕉配香草冰欺凌

### MENU NELJÄLLE

#### Valitkaa alkuruoat:

Kevätkääryleet (liha, kasvis tai samusa) tai Hapanimeläkeitto\*

#### Pääruoat:

Kung Pao Kanaa\*  
Härkää Rautalautasella,  
Friteerattua Kuhaa  
Hapanimeläkastikkeessa  
Possua Maalaistyyliin\*\*

#### Jälkiruoka:

Lämmintä friteerattua banaania  
Vaniljajäätelön kanssa

### MENU FOR FOUR

#### Choose Starters:

Springrolls (with meat or vegan)  
Sweet and Sour Soup\*

#### Entrees:

Kung Pao Chicken\*  
Hot Iron Beef  
Sweet & Sour Pike-Perch  
Pork in Country style\*\*

#### Desserts

Hot Deep-Fried Banana  
with Vanilla Ice Cream

**101,00€**

**24. 宫保鸡丁\***

鸡肉，黄瓜，胡萝卜  
腰果，小鱼香口味

**Kung Pao Kanaa\*, G L**

Kanaa, kurkkua, porkkanaa  
ja cashew-pähkinöitä  
wokattuna kastikkeessa

**Kung Pao Chicken \***

Diced chicken meat, cucumber,  
carrots and cashew nuts  
stir fried in sauce

18,80 €

**25. 鱼香鸡\*\***

鸡肉，黄瓜，胡萝卜，  
野山椒，黑木耳，鱼香口味

**Yu Xiang Kanaa\*\*, G L**

Marinoitua kananrintaa, kurkkua,  
punaista chiliä ja kiinalaista  
mustasientä wokattuna  
hapanchilikastikkeessa

**Yu Xiang Chicken \*\***

Marinated chicken breast,  
cucumber, red chili, and black  
fungus stir fried in sour  
and spicy sauce

17,80 €

**26. 咕噜鸡**

鸡肉，甜酸酱

**Gulu Kanaa, L**

Uppopaistettuja kanapalloja  
ja hapanimeläkastiketta

**Gulu Chicken**

Deep-fried chicken balls with  
sweet and sour dip sauce

17,80 €

**27. 蒜香辣子鸡\*\*\***

鸡肉，黄瓜，洋葱  
笋片，蒜辣汁

**Valkosipulikanaa\*\*\*, G L**

Tuoremarinoitua kananrintaa,  
sipulia, bambunversoja ja punaista  
chiliä wokattuna sichuanilaisessa  
valkosipulikastikkeessa

**Garlic Chicken \*\*\***

Fresh marinated chicken breast,  
onions, bamboo shoots and red  
chili stir fried in special  
Sichuan garlic sauce

17,80 €

**28. 蚝油香菇鸡**

鸡肉，香菇，笋片，耗油汁

**Kanaa ja Sieniä**

**Osterikastikkeessa, G L**  
Tuoremarinoitua kananrintaa,  
sieniä, bambua, purjosipulia  
wokattuna osterikastikkeessa

**Chicken and Mushrooms**

Fresh marinated chicken breast  
and mushrooms, stir fried in  
special black oyster sauce

17,80 €

**29. 蒙古酱鸡肉\*\***

鸡肉片，蒙古香料加上特别的  
烹饪手法，制作出地道的鸡肉

**Mongolian Kanawok\*\*, G L**

Kanaa, kasviksia wokattuna  
juustokuminan ja muiden  
mausteiden kanssa

**Mongolian Chicken \*\***

Fresh marinated chicken, stir fried  
with cumin and other spices.

17,80 €

### 30. 可乐烧鸡翅

鸡翅膀，黄瓜，胡萝卜  
可口可乐

#### **Kanansiipiä**

**Coca-Cola-kastikkeessa, G L**  
Haudutettuja, tuoremarinoituja,  
miedosti maustettuja kanansiipiä  
talon Coca-Cola-kastikkeessa

#### **Coca-Cola Chicken Wings**

Fresh marinated chicken wings  
stewed in our special  
Coca-Cola sauce

18,80 €

### 31. 甜酸鸡肉\*

鸡肉片，新鲜素菜  
甜酸微辣口味

#### **Hapanimeläkanaa, G L**

Marinoituja kananlihasuikaleita  
ja kasviksia wokattuna makeassa  
hapanimeläkastikkeessa

#### **Sweet and Sour Chicken**

Fresh marinated chicken slices  
with vegetables stir fried in  
sweet and sour sauce

17,80 €

### 32. 麻辣水煮鸡\*\*\*

鸡肉片，大白菜和蘑  
菇打底，麻辣口味

#### **Suussasulavaa Kanaa\*\*\*, G L**

Marinoituja kananlihasuikaleita,  
kiinankaalta ja herkkusientä  
kiehautettuna tulisessa  
kasvisliemessä Sichuanin tapaan

#### **Mouth-Watering Chicken\*\*\***

Marinated chicken slices, chinese  
cabbage and champignons boiled  
in spicy hot vegetable soup  
base, Sichuan cuisine

18,80 €

### 33. 农家小炒鸡\*\*

鸡肉片，洋葱，胡萝卜  
黄瓜，黑豆豉

#### **Kanaa Maalaistyyliin\*\*, G L**

Kanaa ja vihanneksia wokattuna  
mustapapukastikkeessa

#### **Chicken in Country style\*\***

Stir fried chicken and vegetables  
in black bean sauce

17,80 €

### 34. 黑椒铁板鸡肉

鸡肉片，洋葱，大葱，黑椒汁

#### **Kanaa Rautalautasella, G L**

Marinoitua kananrintaa, sipulia,  
kiinalaista sientä, ja bambua  
mustapippurikastikkeessa,  
tarjoillaan kuumalla  
rautalautasella

#### **Hot Iron Chicken**

Marinated chicken breast,  
onion, bamboo shoots and  
chinese mushrooms stir fried in  
black pepper sauce, served  
on hot iron plate

18,80 €

### 35. 糖醋鸡肉

鸡肉，黄瓜，菠萝，甜酸汁

#### **Friteerattua Hapanimeläkanaa, L**

Uppopaistettuja kananlihasuikaleita,  
ananasta ja kurkkua makeassa  
hapanimeläkastikkeessa

#### **Deep-Fried Chicken**

Deep-fried chicken slices with  
diced pineapple and cucumber  
in sweet and sour sauce

17,80 €

**36. 蒙古酱牛肉\*\***

牛肉片，蒙古香料加上特别的烹饪手法，制作出完美的牛肉

**Mongolian Härkäwok\*\***, G L  
Marinoitua häränlihaa isoina suikaleina, wokattuna juustokuminan ja muiden mausteiden kanssa

**Mongolian Beef \*\***

Big slices of fresh marinated beef, stir fried with cumin and other spices

**19,80 €**

**37. 糖醋牛肉**

牛肉里脊，黄瓜，菠萝，甜酸汁

**Friteeratua Härkää, L**  
Uppopaistettuja häränlihasuikaleita kurkun ja ananaksen kanssa makeassa hapanimeläkastikkeessa

**Deep-Fried Beef**

Deep-fried beef slices with diced cucumber and pineapple in sweet and sour sauce

**19,80 €**

**38. 香菇牛肉**

牛肉片，香菇，耗油汁  
牛肉鲜嫩，味道清淡

**Härkää ja Sieniä**  
**Osterikastikkeessa, G L**  
Marinoituja häränlihasuikaleita, sieniä, bambua, purjosipulia wokattuna osterikastikkeessa

**Beef and Mushrooms**

Fresh marinated beef slices and mushrooms, stir fried in special black oyster sauce

**20,80 €**

**39. 水煮牛肉\*\*\* (麻辣)**

牛肉片，新鲜素菜，四川名菜，色泽亮丽，麻辣口味，极具中国特色

**Suussasulavaa Härkää\*\*\***, G L  
Marinoituja häränlihaviipaleita, kiinankaalta, herkkusientä kiehautettuna tulisessa kasvisliemessä Sichuanin tapaan

**Mouth-Watering Beef \*\*\***

Fresh marinated beef slices, chinese cabbage and champignons boiled in spicy hot vegetable soup base, Sichuan cuisine

**20,80 €**

**40. 蒜香辣子牛肉\*\*\***

牛肉里脊，洋葱，笋片，  
黄瓜，蒜辣汁

**Valkosipulihärkää\*\*\***, G L  
Marinoituja häränlihasuikaleita, sipulia, bambua, kurkkua ja valkosipulia tulisessa Sichuan-kastikkeessa

**Garlic Beef \*\*\***

Marinated beef slices, onion, bamboo, cucumber and garlic in spicy Sichuan sauce with garlic

**19,80 €**

**41. 宫保牛肉\***

鸡肉，黄瓜，胡萝卜，  
腰果，小鱼香口味

**Kung Pao Härkää\***, G L  
Häränlihaa, kurkkua, porkkanaa ja cashew-pähkinöitä wokattuna kastikkeessa

**Kung Pao Beef \***

Beef meat, cucumber, carrots and cashew nuts stir fried in sauce

**20,80 €**

#### 42. 手撕大片牛

卤制的牛肉，洋葱，香菇，粉丝

#### **Kahdesti Kypsytettyä Härkää, G L**

Haudutettua härkää ja kasviksia tarjoiltuna jäävuorisalaatti- ja riisinuudelipedin päällä

#### **Twice-Cooked Beef**

Braised beef stir fried with vegetables and fresh lettuce

**21,80 €**

#### 43. 黑椒铁板牛

牛肉片，青椒，洋葱，大葱，黑椒汁，在铁板上

#### **Härkää Rautalautasella, G L**

Tuoremarinoitua härkää, sieniä, sipulia ja purjoa wokattuna mustapippurikastikkeessa, tarjoillaan kuumalla rautalautasella

#### **Hot Iron Beef**

Fresh marinated beef, onions and leek stir fried in black pepper sauce, served on hot iron plate.

**21,80 €**

#### 44. 茄汁牛腩煲\*

番茄，牛肉块，在铁煲上

#### **Härkäpata\*, L**

Haudutettua härkää ja vihanneksia. Tarjoillaan kuumassa rautapadassa

#### **Beef Pot \***

Beef stew and vegetables served in hot iron pot.

**22,80 €**

#### 45. 农家小炒牛\*\*

牛肉，洋葱，胡萝卜，黄瓜黑豆豉

#### **Härkää Maalaistyyliin \*\*, G L**

Häränlihaa ja kasviksia wokattuna mustapapukastikkeessa

#### **Beef in Country style \*\***

Beef and vegetables stir fried in black bean sauce

**19,80 €**

#### 46. 鱼香牛肉\*\*

牛肉里脊，笋片，野山椒，黑木耳，鱼香汁

#### **Yu Xiang- Härkää\*\*, G L**

Marinoitua häränlihaa kurkkua, punaista chiliä ja kiinalaista mustasientä wokattuna hapanchilikastikkeessa

#### **Yu Xiang Beef \*\***

Marinated beef, cucumber, red chili and black fungus stir fried in sour and spicy sauce.

**19,80 €**

#### 47. 甜酸牛肉\*

牛肉片，新鲜素菜，甜酸微辣口味

#### **Hapanimelähärkää\*, G L**

Marinoituja häränlihasuikaleita ja kasviksia wokattuna makeassa hapanimeläkastikkeessa

#### **Sweet and Sour Beef \***

Fresh marinated beef slices stirfried with vegetables in sweet and sour sauce

**19,80 €**

**48. 糖醋里脊**

猪里脊肉，黄瓜  
菠萝，甜酸汁

**Friteerattua****Hapanimeläpossua, L**

Friteerattua porsaanlihaa,  
punaista paprikaa ja ananasta  
hapanimeläkastikkeessa

**Deep-Fried****Sweet & Sour Pork**

Deep-fried pork with red  
pepper and pineapple dices  
in sweet & sour sauce

**18,80 €****49. 香菇猪肉**

猪里脊肉，香菇，  
耗油汁，味道清淡

**Possua ja sieniä****Osterikastikkeessa, G L**

Porsaanlihasuikaleita, sieniä,  
bambua, purjosipulia  
wokattuna osterikastikkeessa

**Pork and Mushrooms**

Fresh marinated pork meat  
slices and mushrooms, stir fried  
in special black oyster sauce

**19,80 €****50. 特色粉蒸肉**

猪五花肉，米粉，红腐乳汁，  
五香料，中式传统工艺蒸制

**Höyryävä Lotus -Possu, G L**

Maustetussa riisijauhossa marinoitua  
porsaankylkeä höyrytettyinä  
lotuksen lehden kanssa

**Steaming Lotus Pork**

Pork flank marinated in seasoned  
rice powder steamed with the  
fragrance of lotus leaf

**21,80 €****51. 鱼香茄子煲\***

新鲜茄子，猪肉肉沫，  
豆瓣，鱼香口味

**Munakoiso-Possupata\*, G L**

Tuoretta munakoisoa ja porsaan  
jauhelihaa haudutettuna  
hapanchilikastikkeessa,  
tarjoillaan kuumassa rautapadassa

**Eggplant Pot with Pork\***

Fresh eggplant and minced  
pork meat stewed with hot  
sour served in hot iron pot

**21,80 €****52. 农家小炒肉\*\***

猪肉里脊，黑豆豉，  
老干妈，咸鲜，微辣

**Possua Maalaistyyliin\*\*, G L**

Porsaanlihaviipaleita, sipulia,  
kurkkua, porkkanaa ja purjoa  
wokattuna mustapapukastikkeessa

**Pork in Country style\*\***

Pork meat, onion, leek, carrots  
and cucumber stir fried in  
black bean sauce

**18,80 €****53. 蒙古酱猪肉\*\***

猪肉里脊，蒙古香料加  
上特别的烹饪手法

**Mongolian Possuwok\*\*, G L**

Marinoitua possunlihasuikaleita  
wokattuna juustokuminan ja  
muiden mausteiden kanssa

**Mongolian Pork\*\***

Slices of pork meat stir fried  
with cumin and other spices

**18,80 €**



#### 54. 水煮肉片\*\*\*

猪肉里脊，新鲜素菜，  
麻辣口味，中国特色

#### **Suussasulavaa Possua\*\*\*, G L**

Marinoituja possunlihasuikaleita,  
kiinankaalta ja herkkusientä  
kiehautettuna tulisessa  
kasvisliemessä, Sichuanin tapaan

#### **Mouth-Watering Pork\*\*\***

Marinated pork meat slices, chinese  
cabbage and champignon boiled in  
spicy hot vegetable soup  
base, Sichuan cuisine

19,80 €

#### 55. 鱼香肉片\*\*

猪肉里脊，笋片，黑木耳  
野山椒，鱼香汁

#### **Yu Xiang Possu \*\*, G L**

Porsaanlihaviipaleita, bambua,  
sientä, valkosipulia wokattuna  
hapanhilikastikkeessa

#### **Yu Xiang Pork \*\***

Pork meat, bamboo, garlic,  
mushrooms, stir fried in  
sour and spicy sauce

18,80 €

#### 56. 甜酸猪肉\*

猪肉里脊，黄瓜，菠萝  
甜酸酱汁炒制

#### **Hapanimeläpossua, G L**

Marinoituja possunlihasuikaleita  
ja kasviksia wokattuna makeassa  
hapanimeläkastikkeessa

#### **Sweet and Sour Pork**

Fresh marinated pork slices  
with vegetables stir fried in  
sweet and sour sauce

18,80 €

#### 57. 宫保猪肉\*

猪肉，黄瓜，胡萝卜，  
腰果，小鱼香口味

#### **Kung Pao Possu\*, G L**

Porsaanlihaa, kurkkua,  
porkkanaa ja cashew-pähkinöitä  
wokattuna kastikkeessa

#### **Kung Pao Pork \***

Diced pork meat, cucumber,  
carrots and cashew nuts  
stir fried in sauce

19,80 €

#### 58. 黑椒铁板肉片

猪肉里脊，洋葱，大葱，黑椒汁

#### **Possua Rautalautasella, G L**

Marinoituja possunlihasuikaleita,  
sipulia, purjosipulia ja kiinalaista  
sientä mustapippurikastikkeessa,  
tarjoiltuna kuumalla rautalautasella

#### **Hot Iron Pork**

Marinated pork meat slices,  
onion, leek and chinese mushrooms  
in black pepper sauce,  
served on hot iron plate

20,80 €

MERENELÄVIÄ 虾 *Seafood*

59. 水晶虾仁

新鲜虾仁，新鲜素菜，清淡汁

**Kristallikatkarapuja, G L**  
Katkarapuja, sipulia ja paprikaa  
wokattuna kirkaassa kastikkeessa

**Crystal Shrimps**  
Stir fried shrimps and  
onion in crystal sauce

22,80 €

60. 甜酸虾仁

新鲜虾仁，新鲜素菜，  
甜酸微辣口味

**Hapanimeläkatkarapuja, G L**  
Katkarapuja, vihanneksia ja  
ananasta hapanimeläkastikkeessa

**Sweet and Sour Shrimps**  
Shrimps, pineapples and vegetables  
stir fried in sweet and sour sauce

22,80 €

61. 宫保虾仁\*

新鲜虾仁，新鲜素菜，小鱼香口味

**Kung Pao Katkarapuja\*, G L**  
Katkarapuja, sipulia, kurkkua,  
porkkanaa ja cashew-pähkinöitä  
wokattuna kastikkeessa

**Kung Pao Shrimps \***  
Shrimps, diced cucumber,  
onion, carrot and cashew  
nuts stir fried in sauce

23,80 €

62. 蒜辣虾仁\*\*\*

新鲜虾仁，新鲜素菜，蒜辣口味

**Valkosipulikatkarapuja\*\*\*, G L**  
Katkarapuja, kurkkua, porkkanaa,  
sipulia ja valkosipulia wokattuna  
Sichuan-kastikkeessa

**Garlic Shrimps \*\*\***  
Shrimps, vegetables and garlic  
stir fried in Sichuan sauce

22,80 €

63. 鱼香大虾\*\*

大虎虾，黑木耳，笋片，  
泡椒，鱼香口味

**Yu Xiang Jättirapuja\*\*, G L**  
Jättirapuja, bambua, sientä,  
valkosipulia ja kiinalaista  
mustasientä wokattuna miedosti  
imelässä hapanchilikastikkeessa

**Yu Xiang King Prawns \*\***  
King prawns, bamboo shoots, black  
fungus and garlic stir fried in sour  
and spicy sauce, mildly sweet

25,80 €

64. 宫保大虾\*

大虎虾，新鲜素菜，小鱼香口味

**Kung Pao Jättirapuja\*, G L**  
Jättirapuja, sipulia, kurkkua,  
porkkanaa cashew-pähkinöitä  
wokattuna kastikkeessa

**Kung Pao King Prawns \***  
King prawns, onions, cucumber,  
carrots and cashew nuts  
stir fried in sauce

26,80 €

### 65. 甜酸大虾

大虎虾，新鲜素菜，甜酸口味

**Hapanimeläjättirapuja, G L**  
Jättirapuja, ananasta ja kasviksia  
wokattuna hapanimeläkastikkeessa

#### **Sweet and Sour King Prawns**

King prawns, pineapple dices  
and vegetables stir fried in  
sweet and sour sauce

**25,80 €**

### 66. 水煮大虾\*\*\*

大虎虾，新鲜素菜  
蘑菇，麻辣口味

**Suussasulavia**  
**Jättirapuja\*\*\*, G L**  
Marinoituja jättirapuja,  
herkkusientä ja vihanneksia  
runsaassa tulisessa  
kasvisliemessä

#### **Mouth-Watering King Prawns \*\*\***

Marinated king prawns, champignons  
and vegetables boiled in spicy  
hot vegetable soup base,  
Sichuan cuisine

**25,80 €**

### 67. 蒙古酱大虾\*\*

大虎虾，蒙古香料加  
上特别的烹饪手法

**Mongolian Jättirapuwok\*\*, G L**  
Marinoituja jättirapuja, sipulia ja  
paprikaa wokattuna kuminan ja  
muiden mausteiden kanssa

#### **Mongolian King Prawns \*\***

Marinated king prawns, onion  
and red pepper stir fried with  
cumin and other spices

**25,80 €**

### 68. 香菇大虾

大虾仁，香菇，耗油汁，清淡

**Jättirapuja ja Sieniä, G L**  
Jättirapuja, sieniä, bambua,  
purjosipulia wokattuna  
osterikastikkeessa

#### **King Prawns with Mushrooms**

Fresh marinated king prawns  
and mushrooms, stir fried in  
special black oyster sauce

**25,80 €**

### 69. 蒜辣大虾\*\*\*

大虎虾，新鲜素菜，香辣口味

**Mausteisia Jättirapuja\*\*\*, G L**  
Jättirapuja ja kasviksia wokattuna  
mausteisessa kastikkeessa

#### **Spicy King Prawns \*\*\***

King prawns with vegetables  
stir fried in spicy sauce.

**25,80 €**

### 70. 铁板大虾

黑虎虾，青葱，洋葱  
香菇，黑椒汁

**Jättirapuja**  
**Rautalautasella, G L**  
Jättirapuja, purjosipulia,  
sipulia ja sientä wokattuna  
mustapippurikastikkeessa,  
tarjoillaan kuumalla  
rautalautasella

#### **Hot Iron King Prawns**

King prawns, onion, leek and  
mushrooms stir fried in black  
pepper sauce, served on  
hot iron plate

**26,80 €**

## MUSTEKALAA 鱿鱼 *Squid*

### 71. 铁板鱿鱼

鲜鱿鱼，青葱，洋葱  
香菇，黑椒汁

#### **Mustekalaa Rautalautasella, G L**

Marinoitua mustekalaa, sipulia ja sientä mustapippurikastikkeessa, tarjoillaan kuumalla rautalautasella

#### **Hot Iron Squid**

Marinated squid, mushrooms and onion stir fried in black pepper sauce, served on hot iron plate.

**25,80 €**

### 72. 蒜辣鱿鱼\*\*\*

鲜鱿鱼，新鲜素菜  
香辣口味，铁板大虾

#### **Chilimustekalaa\*\*\*, G L**

Mustekalaa, tuoreita vihanneksia, sipulia, bambua, kurkkua, kiinalaisia mustasieniä wokattuna tulisessa kastikkeessa

#### **Chili Squid\*\*\***

Squid, fresh vegetables, onion, bamboo, cucumber, black fungus stir fried in spicy sauce

**24,80 €**

### 73. 蒙古酱鱿鱼\*\*

鲜鱿鱼，蒙古酱料加上特别的烹饪手法，制作出地道的鱿鱼

#### **Mongolian Mustekalawok\*\*, G L**

Mustekalaa, kasviksia wokattuna juustokuminan ja muiden mausteiden kanssa

#### **Mongolian Squid\*\***

Fresh marinated squid, vegetables stir fried with cumin and other spices.

**24,80 €**

## ANKKAA 鸭肉 Duck

74. 北京烤鸭 脱骨烤鸭  
面饼皮，黄瓜丝，葱丝，烤鸭酱

**Pekingin Ankkaa, L**

Öljyssä paistettua ankanlihaa tarjoiltuna taikinataskujen, kurkun palojen, purjosipulin sekä dipin kanssa

**Peking Duck**

Oil-fried boneless duck meat served with round shape flour sheet to roll with cucumber and leek with special sauce

**33,80 €**

75. 蒜香辣子鸭肉\*\*\*

鸭胸肉，黄瓜，洋葱，  
笋片，蒜辣汁

**Valkosipuliankkaa\*\*\*, G L**

Tuoremarinoitua ankanlihaa, sipulia, bambunversoja ja punaista chiliä wokattuna sichuanilaisessa valkosipulikastikkeessa

**Garlic Duck\*\*\***

Fresh marinated duck breast, onions, bamboo shoots and red chili stir fried in special Sichuan garlic sauce

**29,80 €**

76. 蒙古酱鸭肉\*\*

鸭胸肉，蒙古香料加上特别的烹饪手法，制作出地道的鸭肉

**Mongolian Ankkawok\*\*, G L**

Ankanlihaa ja kasviksia wokattuna juustokuminan ja muiden mausteiden kanssa

**Mongolian Duck\*\***

Fresh marinated duck meat and vegetables stir fried with cumin and other spices.

**29,80 €**

77. 糖醋鸭肉

鸭胸肉，黄瓜  
菠萝，甜酸汁

**Friteerattua**

**Hapanimeläankkaa, L**

Uppopaistettua ankanlihaa, ananasta ja kurkkua makeassa hapanimeläkastikkeessa

**Deep-Fried Chicken**

Deep-fried duck meat with diced pineapple and cucumber in sweet and sour sauce

**29,80 €**

## LAMMASRUOKIA 羊肉 *Lamb*

### 78. 蒜香辣子羊肉\*\*\*

羊肉片，新鲜素菜，辣椒汁

**Mausteinen Lammaswok\*\*\*, G L**  
Marinoituja lampaanlihasuikaleita,  
purjosipulia ja sipulia wokattuna  
chilikastikkeessa

#### **Spicy Lamb\*\*\***

Fresh marinated lamb slices,  
onion and leek stir fried  
in chili sauce.

**22,80 €**

### 79. 羊肉煲\*

羊肉块，西兰花，香菇  
笋片，酱香，微辣

#### **Lammaspata\*, L**

Haudutettua lammasta,  
parsakaalta, kiinalaista  
sientä ja bambunversoja

#### **Lamb Pot\***

Lamb meat stewed with  
broccoli, mushrooms  
and bamboo shoots

**25,80 €**

### 80. 蒙古羊肉\*\*

羊肉片，新鲜素菜，蒙古酱料

**Mongolian Lammaswok\*\*, G L**  
Marinoituja lampaanlihasuikaleita ja  
sipulia wokattuna juustokuminan  
ja muiden mausteiden kanssa

#### **Mongolian Lamb\*\***

Marinated slices of lamb and  
vegetables stir fried with  
cumin and other spices

**22,80 €**

### 81. 水煮羊肉\*\*\*

羊肉片，新鲜素菜，麻辣口味

**Suussasulavaa Lammasta\*\*\*, G L**  
Marinoituja lampaanlihasuikaleita,  
kiinankaalta ja herkkusientä  
kiehautettuna tulisessa  
kasvisliemessä Sichuanin tapaan

#### **Mouth-Watering Lamb\*\*\***

Marinated lamb meat slices,  
chinese cabbage and champignon  
boiled in spicy hot vegetable  
soup base, Sichuan cuisine

**25,80 €**

### 82. 铁板羊肉

羊肉片，洋葱，青葱，香菇，黑椒汁

**Lammasta Rautalautasella, G L**  
Marinoituja lampaanlihasuikaleita,  
sipulia ja kiinalaisia sieniä wokattuna  
mustapippurikastikkeessa, tarjoillaan  
kuumalla rautalautasella

#### **Hot Iron Lamb**

Marinated lamb slices onion  
and chinese mushrooms stir  
fried in black pepper sauce,  
served on hot iron plate

**25,80 €**

TOFURUOKIA 豆腐 *Tofu*

**83. 肉沫豆腐**

豆腐，肉末，洋葱，青葱

**Possu Tofu, G L**

Matalassa öljyssä paistettua  
tofua, sipulia, purjosipulia  
ja porsaan jauhelihaa

**Pork Tofu**

Shallow-fried tofu,  
onion and leek with  
minced pork meat

**18,80 €**

**84. 麻婆豆腐\*\***

豆腐，牛肉丁

**Ma Po Tofu \*\*, G L**

Tofupaloja ja härkää  
wokattuna tulisessa  
kastikkeessa

**Ma Po Tofu \*\***

Mixture of fried tofu  
and beef stir fried  
in chili sauce

**18,80 €**

**85. 素菜豆腐**

**Talon Tofu, G L**

Tofua, tuoreita kasviksia,  
bambua, sientä, parsakaalta  
ja kiinankaalta wokattuna  
kastikkeessa

**Tofu of the House**

Tofu, fresh vegetables, bamboo,  
mushrooms, broccoli and chinese  
cabbage stir fried in sauce

**17,80 €**

# 素菜

## KASVISRUOKIA

### *Vegetable dishes*

Kevätkääryleet ja Talon Tofu ovat myös vegaanisia.  
Springrolls and Tofu of the House are also veganic

#### 86. 什锦素菜

西兰花，笋片，香菇，大白菜  
(大蒜味，甜酸味，蒜辣味)

##### **Kasvissekoitus, G L**

Paistettua parsakaalta, kurkkua,  
porkkanaa, bambunversoja,  
sieniä ja kiinankaalta

##### **Kastikevaihtoehdot:**

- Valkosipulikastike
- Hapanimeläkastike
- Sichuan-kastike\*\*

##### **Vegetable Mixture**

Fried broccoli, cucumber, carrot,  
bamboo shoots, mushrooms,  
and, chinese cabbage

##### **Choose the sauce:**

- Garlic sauce
- Sweet & Sour sauce
- Sichuan sauce\*\*

**15,80 €**

#### 87. 蒜蓉西兰花

##### **Parsakaalia**

##### **Valkosipulikastikkeessa, G L**

Wokattua parsakaalia  
valkosipulikastikkeessa

##### **Broccoli in Garlic Sauce**

Broccoli stir fried  
in garlic sauce

**16,80 €**

#### 88. 豆角炒茄子

##### **Munakoisoa ja Papuja, G L**

Wokattua munakoisoa vihreiden  
pitkien papujen kanssa

##### **Eggplant with Long Beans**

Stir fried eggplants with  
long green beans

**17,80 €**

#### 89. 蒜蓉大白菜

##### **Kiinankaalta, G L**

Wokattua kiinankaalta  
valkosipulikastikkeessa

##### **Chinese Cabbages**

Stir fried chinese  
cabbage in garlic sauce

**15,80 €**



# 主食

## PAISTETTUA RIISIÄ & NUDELIA

### *Fried Rice and Noodles*

Nämä ruoat eivät sisällä valkoista lisukeriisiä.  
These dishes doesn't include plain rice as a side dish

#### 90. 北方水饺

大白菜猪肉馅 (12个)

##### **Taikinanyytit, L**

Taikinanyyttejä porsaanjauheliha-  
ja kaalitäytteellä kuumassa  
liemessä (12kpl)

##### **Dumplings**

Dumplings with porkmeat  
and cabbage filling (12 pcs)

17,80 €

#### 91. 干炒牛河

##### **Paistettu**

##### **Riisinuudeleita, G L**

Paistettu riisinuudeleita,  
naudanlihaa, kananmunaa  
ja kasviksia

##### **Fried Ricenoodles**

Fried rice noodles with beef,  
egg, and vegetables

17,80 €

#### 94. 武汉热干面

正宗武汉热干

##### **Wu Han -Nuudeleita, L**

Paistettua nuudelia  
sesamikastikkeessa

##### **Wu Han Noodles**

Fried noodles in  
sesame sauce

19,00 €

#### 92. 功夫炒面

面条，鸡蛋，火腿，  
小虾仁，鸡肉，素菜

##### **Paistettuja Nuudeleita, L**

Paistettuja vehnänuudeleita,  
kananmunaa, katkarapuja,  
kinkkua kanaa ja kasviksia

##### **Fried Noodles**

Fried wheat noodles with  
egg, ham, shrimps, chicken  
and vegetables

17,80 €

#### 93. 功夫炒饭

功夫炒饭 米饭，鸡蛋，  
火腿，小虾仁，鸡肉，素菜

##### **Paistettua Riisiä, G L**

Paistettua riisiä, kinkkua,  
kananmunaa, katkarapuja,  
kanaa ja kasviksia

##### **Fried Rice**

Fried rice, egg, ham,  
shrimps, chicken  
and vegetables

16,80 €

# 儿童餐

## LASTEN MENU

### Children's Menu

#### 95. 咕噜鸡

配薯条或米饭

##### **Gulu Kanaa, L**

Uppopaistettuja kanapalloja riisin tai ranskanperunoiden kanssa dipattavaksi hapanimeläkastikkeessa

##### **Gulu Chicken**

Deep-fried chicken balls with french fries or rice with sweet and sour dip sauce

10,50 €

#### 96. 炸鸡排

配薯条或米饭

##### **Paistettu Kanafilee, G L**

Kanafilee ranskalaisilla tai riisillä dipattavaksi hapanimeläkastikkeessa

##### **Chicken Fillet**

Chicken fillet with french fries or rice and sweet and sour dip sauce

10,50 €

#### 99. 儿童工夫炒饭

儿童工夫炒饭 (不含虾仁)

##### **Paistettua Riisiä, G L**

Paistettua riisiä vihannesten, kanan, kananmunan ja kinkun kanssa

##### **Fried Rice**

Fried rice, chicken, ham vegetables and egg

10,50 €

#### 97. 素菜鸡肉

##### **Kanaa ja Vihanneksia, G L**

Wokattua kanaa ja vihanneksia miedossa kastikkeessa riisin kanssa

##### **Chicken with Vegetables**

Stir fried chicken with vegetables in mild sauce with rice

10,50 €

#### 98. 儿童工夫炒面

儿童工夫炒面 (不含虾仁)

##### **Paistettuja Nuudeleita, L**

Paistettuja vehnänuudeleita, kinkkua, kananmunaa, kanaa ja vihanneksia

##### **Fried Noodles**

Fried wheat noodles with chicken, ham, vegetables, and egg

10,50 €

甜点  
JÄLKIRUOKIA  
Desserts

100.

芝士蛋糕

Juustokakku, L  
Cheesecake

8,50 €

101.

炸香蕉配冰淇淋

Friteerattua Banaania  
ja Jäätelön kanssa  
Deep-Fried Banana  
with Ice Cream

Pieni: yksi jäätelö pallo ja  
puolikas friteetattu banaani  
Small: one ice cream scoup  
and a half of deep-fried banana

小份 8,50 €

Iso: kaksi jäätelöpalloa ja  
friteerattua banaania  
Big: two ice cream scoups  
with deep-fried banana

大份 11,50 €

102.

香草冰淇淋

- 糖果味
- 草莓味
- 巧克力味

Herkullinen  
Jäätelöannos, G

Vaniljajäätelöä  
kermavaahdolla  
ja kastikkeella

Valitse kastike:

- Kinuskikastike
- Mansikkakastike
- Suklaakastike

Delicious Ice Cream

Vanilla Ice Cream with  
whipped cream and sauce

Choose the sauce:

- Caramel sauce
- Strawberry sauce
- Chocolate sauce

8,50 €

## JUOMAT *Drinks*

Vesi	1,00 €	Water
Kivennäisvesi 0,5 l	3,50 €	Mineral Water 0,5l
Maito	3,50 €	Milk
Appelsiinimehu	3,50 €	Orange Juice
Omenamehu	3,50 €	Apple Juice
Pieni mehu tai maito 0,25 l	2,00 €	Small juice or milk 0,25 l

### **Limukat**

Coca Cola 0,33l	3,00 €
Coca Cola 0,5l	3,50 €
myös Cola ZERO ja light	
Fanta 0,33 l	3,00 €
Fanta 0,5 l	3,50 €
Sprite 0,33 l	3,00 €
Sprite 0,5 l	3,50 €

### **Lemonades**

Coca Cola 0,33 l
Coca Cola 0,5 l
also Cola ZERO and light
Fanta 0,33 l
Fanta 0,5 l
Sprite 0,33 l
Sprite 0,5 l

### **Lämpimät juomat**

Tee	3,00 €
Kuuma Vesi	1,00 €
Kaakao	3,50 €
Kahvi	3,00 €

### **Hot Drinks**

Tea
Hot Water
Hot Chocolate
Coffee

### **Siiderit**

Makea Omenasiideri 0,33 l	7,00 €
Kuiva Omenasiideri 0,33 l	7,00 €
Makea Päärynäsiideri 0,33 l	7,00 €

### **Ciders**

Sweet Apple Cider 0,33 l
Dry Apple Cider 0,33 l
Sweet Perry Cider 0,33 l

Lonkero 0,33 l	7,00 €
----------------	--------

Long Grape Drink 0,33 l
-------------------------

### **Oluet**

KOFF Lager 4,5 % 0,5 l	7,00 €
Karhu Lager 4,6 % 0,5 l	7,00 €
KOFF Lager 4,5 % 0,33 l	6,00 €
Karhu IVA Lager 5,3 % 0,33 l	6,50 €
Tsing Tao Lager 4,7 % 0,33 l	7,00 €
I-olut 2,7% 0,33 l	4,50 €
Alkoholiton olut 0,33 l	4,00 €

### **Beers**

KOFF Lager 4,5% 0,5 l
Karhu Lager 4,6% 0,5 l
KOFF Lager 4,5% 0,33 l
Karhu IVA Lager 5,3% 0,33 l
Tsing Tao Lager 4,7 % 0,33 l
Low alcohol Beer 2,7% 0,33 l
Alcohol free Beer 0,0% 0,33 l

### **Väkevät Alkoholijuomat**

Finlandia Vodka 40 % 4 cl	7,50 €
Kossu 32 % 4cl	6,80 €
Jallu 38 % 4 cl	6,50 €
Hennessy V.S Cognac 4 cl	9,50 €
Hennessy V.S.O.P Cognac 4 cl	12,90€
Jameson Irlantilainen Viski 4 cl	7,50 €
Dry London Gin 4 cl	5,80 €
Gin Tonic	9,50 €

### **Lämpimät Jälkkärit**

Irlantilainen Kahvi	9,50 €
Minttukaakao	9,50 €
Appelsiinikaakao	9,50 €

### **Liköörit**

Jägermeister 4 cl	6,50 €
Laponia Lakka 4 cl	6,50 €
Disaronno Mantelilikööri 4 cl	6,50 €
Countreau Appelsiinilikööri 4 cl	6,50 €

### **Viinit**

Viinilistalla löytyy lisää viinejä ja tietoa.

#### **Talon Punaviini**

lasi 12 cl	7,90 €
lasi 16 cl	9,90€
Pullo 0,75 l	33,00 €

#### **Talon Valkoviini**

lasi 12 cl	7,90 €
lasi 16 cl	9,90 €
Pullo 0,75 l	33,00 €

### **Strong Alcohols**

Finlandia Vodka 40 % 4 cl
Koskenkorva Vodka 32 % 4 cl
Jallu, finnish cut brandy 38 % 4 cl
Hennessy V.S Cognac 4 cl
Hennessy V.S.O.P Cognac 4 cl
Jameson Irish Whiskey 4 cl
Dry London Gin 4 cl
Gin Tonic

### **Hot Desserts (inc. alcohol)**

Irish coffee
Mint Hot Chocolate
Orange Hot Chocolate

### **Liqueurs**

Jägermeister 4 cl
Laponia Cloudberry Liqueur 4 cl
Disaronno ALmond Liqueur 4 cl
Countreau Orange Liqueuer 4 cl

### **Wines**

There is more wines in the Wine Menu.

#### **Red House Wine**

Glass 12 cl
Glass 16 cl
Bottle 0,75 l

#### **White House Wine**

Glass 12 cl
Glass 16 cl
Bottle 0,75 l

# 白酒

*Chinese Spirits*

## 茅台醇

**MOUTAI CHUN 53%**

Väritön, erittäin täyteläinen,  
makeahko, anisarominen

Colorless, very full bodied,  
sweetish, anis aroma

2 cl 6,5 €

4 cl 13 €

pullo/ bottle 130 €

## 飞天茅台

**KWEICHOW MOUTAI**

**FLYING FAIRY 53%**

Väritön, terävä, aromikas

Colorless, sharp, aromatic

pullo/ bottle 560 €

## 汾酒青花

**FEN JIU QINGHUA 42%**

Väritön, kuiva, mausteinen, neutraali

Colorless, dry, spicy, neutral

2 cl 5,50 €

4 cl 11 €

pullo/ bottle 120 €

## 汾酒棕瓶

**FEN CHIEW BROWN BOTTLE 42%**

Väritön, kuiva, mausteinen, neutraali

Colorless, dry, spicy, neutral

2 cl 4 €

4 cl 8 €

pullo/ bottle 80 €

## 竹叶青

**ZHU YE QING JIU 38%**

Kaakaonruskea, kuiva,  
mausteinen, neutraali

Cocoa brown, dry,  
spicy, neutral

2 cl 4,50 €

4 cl 9 €

pullo/ bottle 90 €

## 中国劲酒

**ZHONG GUO JING JIU 35%**

Kullankeltainen, pehmeä,  
gojimarjainen

Golden yellow,  
soft, goji berry

2 cl 3 €

4 cl 6 €

pullo/ bottle 60 €



