

RESTAURANG
Gui lín

和平飯店

Kinesisk, thailändsk
och japansk meny

Lördagsbuffé

189 kr

Lördagar 17-21

Första sittningen 17.00 - 18.45

Andra sittningen 19.00 - 21.00

Anledningen till att vår första sittning slutar kl 18.45 är för att vi ska hinna plocka undan och förbereda för nästa sittning. Hoppas ni har förståelse för detta.

sushi | skaldjur | anka | sallad
läsk | kaffe | mjukglass m.m.



Är du allergisk? Fråga oss om råd.

FÖRRÄTTER

1. Räkchips	45:-
2. Vårrullar med sallad (2 st)	60:-
3. Mini-vårrullar med sallad (vegetariska 5 st)	50:-
3b. Friterade shao mai (5 st)	60:-
4. Pekingsoppa (starksur) ((	60:-
4b. Yuntun soppa	60:-
5. Friterat bröd (kyckling, räkor, sesam)	60:-
5b. Friterade Dumplings (kyckling, grönsaker 5 st)	60:-

KYCKLING

6. Kyckling och cashewnötter (wokad kycklingfilé med färska grönsaker samt cashewnötter)	135:-
7. Kycklingfilé i currysås (	135:-
8. Sichuan kycklingfilé (wokad kycklingfilé med grönsaker och husets chilisås) (((	135:-
9. Kycklingfilé med ananas i sötsur sås	135:-
10. Kycklingfilé med grönsaker i jordnötssås	135:-
11. Kryddig honungskyckling (wokad kycklingfilé med svartpeppar-honungssås) (	135:-
12. Kycklingfilé med grönsaker i ostronsås	135:-
13. Satay Gai (kycklingfilé på grillspett i jordnötssås)	140:-
14. Friterad kycklingfilé, sötsur- eller currysås	140:-
14b. Friterad kyckling med sesam och honung	140:-
15. Kycklingfilé med bambuskott	135:-

Som biff används oxinnanlår

BIFF

16. Biff med bambuskott	145:-
17. Biff med grönsaker	145:-
18. Biff i currysås (	145:-
19. Kryddig honungsbiff (wokad biff med svartpeppar-honungssås) (	145:-
20. Biff med ananas i sötsur sås	145:-
21. Biff med purjolök	145:-
22. Biff med färska tomater	145:-
23. Biff med grönsaker i jordnötssås	145:-
24. Sichuan biff (wokad biff med grönsaker och husets chilisås) (((	145:-
25. Biff med lök	145:-

FLÄSKFILÉ

26. Fläskfilé med bambuskott och champinjoner	140:-
27. Fläskfilé med grönsaker	140:-
28. Fläskfilé med grönsaker i currysås (	140:-
29. Sichuan fläskfilé (wokad fläskfilé med grönsaker och husets chilisås) (((	140:-
30. Friterad fläskfilé, sötsur- eller currysås	145:-
31. Kryddig honungsfläskfilé (wokad fläskfilé med svartpeppar-honungssås) (	140:-
32. Fläskfilé med grönsaker i barbequesås (	140:-

VEGETARISKA RÄTTER

33. Wokade blandade grönsaker i sötsur- eller currysås	125:-
34. Wokade blandade grönsaker i soyasås	125:-
35. Hong Shao tofu (wokade grönsaker med tofu)	140:-
36. Wokade blandade grönsaker, cashewnötter och husets chilisås (((	130:-

TIGERRÄKOR

37. Wokade jätteräkor med färsk vitlök och chili (((	160:-
38. Wokade jätteräkor med blandade grönsaker	160:-
39. Wokade jätteräkor med ananas i sötsur sås	160:-
40. Wokade jätteräkor med grönsaker i ostronsås	160:-
41. Kryddiga honungsräkor (wokade jätteräkor med svartpeppar-honungssås) (	160:-
42. Friterade jätteräkor, sötsur- eller currysås	160:-
42b. Friterad fisk, sötsur- eller currysås	150:-
42c. Friterade bläckfiskringar sötsur- eller currysås	150:-
43. Wokade jätteräkor med grönsaker i barbequesås (	160:-
44. Wokade jätteräkor med vitlök, chili, basilika och cashewnötter (((	160:-

STEKT RIS

45. Stekt ris med kycklingfilé	130:-
46. Stekt ris med ananas och kycklingfilé	130:-
47. Stekt ris med biff	135:-
48. Nasigoreng (stekta ris med jätteräkor, kycklingfilé, biff och curry) (	150:-
49. Stekt ris med jätteräkor, kycklingfilé och biff	150:-
50. Stekt ris med skinka och räkor	155:-
51. Stekt ris med anka	155:-

NUDLAR

- | | |
|---|-------|
| 52. Stekta nudlar med kycklingfilé | 130:- |
| 53. Stekta nudlar med biff | 135:- |
| 54. Stekta nudlar med curry och kycklingfilé (| 135:- |
| 55. Stekta nudlar med jätteräkor, kycklingfilé och biff | 150:- |
| 56. Stekta nudlar med anka | 155:- |
| 57. Stekta nudlar med skinka och jätteräkor | 155:- |

58 TRE SMÅ RÄTTER

- | | |
|---|-------|
| friterade jätteräkor | |
| friterad kycklingfilé | |
| biff med bambuskott | |
| sötsur sås eller currysås, sallad ingår | 140:- |

59. FYRA SMÅ RÄTTER

- | | |
|---|-------|
| friterade jätteräkor | |
| friterad fläskfilé | |
| biff med bambuskott | |
| kyckling i currysås | |
| sötsur sås eller currysås, sallad ingår | 155:- |

ANKA

- | | |
|---|-------|
| 60. Anka med Kinesisk shiitakesvamp och färsk chili ((((| 165:- |
| 61. Friterad anka, sötsur- eller currysås | 165:- |
| 62. Wokad anka med grönsaker | 165:- |
| 63. Wokad anka med ananas, lök och paprika i barbequesås (| 165:- |

THAILÄNDSKA RÄTTER

Thailändsk currygryta med kokosmjölk, grönsaker och grön curry och fisksås ((((

- | | |
|------------------|-------|
| 64. Kycklingfilé | 150:- |
| 65. Räkor | 165:- |
| 66. Oxfilé | 170:- |

Thailändsk currygryta med kokosmjölk, grönsaker och röd curry, limeblad och fisksås (((

- | | |
|------------------|-------|
| 67. Kycklingfilé | 150:- |
| 68. Oxfilé | 170:- |
| 69. Räkor | 165:- |

Thailändsk currygryta med kokosmjölk, grönsaker, panangcurry och fisksås. Skiljer sig från övriga currygrytor genom sin nötiga smak (((

- | | |
|------------------|-------|
| 70. Kycklingfilé | 150:- |
| 71. Oxfilé | 170:- |
| 72. Räkor | 165:- |

Wokad thailändsk rätt med blandade grönsaker, stark basilika, vitlök, chili och fisksås ((((

73. Kycklingfilé	150:-
74. Biff	155:-
75. Oxfilé	170:-
76. Räkor	165:-
77. Anka	165:-

ASIATISKA SPECIALITETER

78. Vitlöksmarinerad kyckling med vitpeppar (	150:-
79. Vitlöksmarinerad biff med vitpeppar (	155:-
80. Vitlöksmarinerad oxfilé med vitpeppar (	170:-
81. Wokad kyckling med ingefära och blandade grönsaker	150:-
82. Wokad kyckling på vitnamesiskt vis med färska grönsaker, svamp och färska kryddor (	150:-
83. Wokad biff på vitnamesiskt vis med färska grönsaker, svamp och färska kryddor (	155:-
84. Hot Pan biff (wokad oxfilé med ananas och barbecuesås på grönsaker, serveras på gjutjärnsplatta) (	170:-
85. Tigerräkor på gjutjärnsplatta (stekta jätteräkor med färsk chili och sötsur sås, grönsaksbädd) (((	165:-

NYHETER

86. Peking anka	209:-
87. Apelsin anka	165:-
88. Citron anka	165:-
89. Ananas anka med sötsur sås	165:-
90. Bläckfisk och jätteräkor med grönsaker, vitlök och basilika (serveras på gjutjärnsplatta) ((((	165:-
91. Räkor med tofu, shiitakesvamp i cha sao sås	165:-
92. Kryddig fläskfilé med lök, paprika och ananas i sötsur sås	160:-
93. Kryddig kycklingfilé med lök paprika och ananas i sötsur sås	155:-
94. Thai kyckling i Thai Hot sås och cashewnötter i chiliolja (serveras på gjutjärnsplatta) ((((	160:-
95. Lax med ingefära och tofu	165:-
96. Citron kyckling	160:-
97. Chili kyckling (stekt kycklingfilé med chili och vitlök på salladsbädd) ((((	160:-
98. Guilin entrecote (husets marinerade entrecote med lök, paprika i black bean garlic sauce, serveras på gjutjärnsplatta)	165:-

NIGIRISUSHI

- | | |
|--|-----------|
| 1. Lax/Grillad lax | 16:-/18:- |
| 2. Tofu /friterad soyabönsost | 13:- |
| 3. Krabfish | 13:- |
| 4. Omelett | 13:- |
| 5. Avokado | 14:- |
| 6. Bläckfisk (ika) | 13:- |
| 7. Tonfisk | 16:- |
| 8. Jätteräka | 16:- |
| 9. Taco (8 armad bläckfisk) | 13:- |
| 10. Maki (sjögräsrullad sushi eller sesam) | 13:- |

SUSHI



1. Huset's maki 6 bitar 75:-



2. Huset's Sushitallrik 8 bitar (2 lax, 1 tofu, 1 räka, 1 tonfisk, 3 bitar huset's maki) 110:-



3. Gui Lins Special 10 bitar (5 lax, 5 räkor) 160:-



4. Ichiban Sushi Middag 12 bitar (2 lax, 1 tonfisk, 1 tofu, 1 räka, 1 taco, 6 bitar huset's maki) 160:-



5. Gui Lins Sushi Middag 16 bitar (6 bitar maki, 1 taco, 1 bläckfisk, 1 tofu, 1 hällefile, 2 lax, 2 tonfisk, 2 räkor) 190:-



6. Yakitori (Kycklingspett med teriyakisås, ris och sallad) 120:-



7. Shake (Citronmarinerad lax med sesamolja, ris och sukiyak-sås) 160:-



8. Yakiniku (Brässerad entre-cote med yakinikusås, ris och grönsaker) 150:-



9. Bento Box, Tre rätters (2 makibitar, 2 lax, 1 räka, 2 yakitorispett) 140:-



10. Bento Box, Fyra rätters (2 makibitar, 2 lax, 2 yakitorispett, 2 friterade räkor, Entrecote med yakinikusås) 170:-

11. Tempura (Friterade jätteräkor och grönsaker med sweet-chilisås) 140:-

12. Vegetarisk sushi 10 bitar Tofu, omelett, avokado och maki 120:-



Spicy California roll 10 bitar Gurka, surimi, avokado, majonäs, toppas med chilimajo, chilisås, teriyakisås & rostad lök 139:-



Mango Maki 8 bitar Avokado, mango, toppas med lax, chilimajo & balsamico 135:-



Krispig Laxrulle 10 bitar Kokt lax med sallad, surimi, purjolök & chilimajo 139:-



Tempura Maki 10 bitar Tempura räka, gurka, avokado, toppas med chilimajo 139:-

California roll 4 st/8 st 56:-/112:-

DESSERTER

99. Friterad banan/ananas med glass	60:-
100. Glass med chokladsås/kolasås	55:-
101. Bananasplit	65:-

Starköl

Eriksberg 50 cl	80:-
Norrlandsguld 50 cl	75:-
Mariestad 50 cl	80:-
Höga Kusten 50 cl	75:-
Tsingtao 4,7% 64 cl	105:-

Mellanöl

Carlsberg Hof 33 cl	65:-
---------------------	------

Cider

Päron cider	69:-
-------------	------

Alkoholfritt

Alkoholfri öl 33 cl	45:-
Alkoholfritt vin glas	45:-

Läsk

Coca Cola	33:-
Fanta	33:-
Sprite	33:-
Pepsi Max	29:-
Trocadero	29:-
Hallonsoda	29:-
Loka	29:-
Bubbelvatten	10:-
Lättöl	29:-
Mjölk/Juice	29:-
Kaffe	29:-

Husets vin

	Glas	Flaska
Rött	69:-	259:-
Vitt	69:-	259:-
Rosé	69:-	259:-

Snaps

4 cl 100:- 6 cl 150:-

Vodka, Skåne akvavit, Gammeldansk, Jägermeister, Martini Bianco

Likör

4 cl 100:- 6 cl 150:-

Baileys, Cointreau, Kahlua, Drambuie, Fernet Branca

Rom

4 cl 100:- 6 cl 150:-

Bacardi, Captain Morgan

Cognac

4 cl 100:- 6 cl 150:-

Grönstedts

Whiskey

4 cl 100:- 6 cl 150:-

Johnnie Walker Red Label

Jameson

Jack Daniels

Jim Bean

Black Velvet

Grant's

Tullamore Dew

Famous Grouse

Drinks

4 cl 110:- 6 cl 160:-

Screwdriver

Gin & Tonic

Rom & Cola

White Russian

Black Russian

Irish Coffe

Kaffe Karlsson

Södra järnvägsgatan 44
827 32 Ljusdal
Tel 0651-71 11 50



Restaurang Guilin-nya