

# 金龍

## RESTAURANG KIN LONG

RESTAURANG KIN LONG slog upp sina portar för första gången 1964, vilket gör den till Malmös äldsta kinarestaurang. Lokalerna har varit desamma sedan starten, och sedan 1983 är det familjen WANG, bestående av pappa Chiu-Ching, mamma Hsui-Pin och sonen Chien, som har stått vid rodret.

Kin Long betyder »den gyllene draken«. Draken är en helig symbol i Kina och, enligt myten, färdmedel för gudbetens gudinna. Den representerar värden som rättvisa, makt och styrka. Restaurang Kin Longs styrka har sedan slutet av 1990-talet varit maten. Som motvikt till de försvenskade inslagen som genom åren har etablerat sig på kinarestaurangernas menyer, har Kin Long låtit sin meny färgas av det genuint kinesiska.

Den bärande idén på Kin Long är att servera kvalitativ mat utan kompromisser. Ur de bästa råvarorna som säsongen har att bjuda ska spännande smaker lockas fram utan onödiga tillsatser. Allting väljs med största omsorg och du som gäst ska mötas av det enkla, det goda och det sinnrika.

Välkommen!

## 套餐

### - AVSMAKNINGSMENY -

*En symfoni av smaker efter kökets komposition*  
Minst 2 personer

### - SAMPLE MENU -

*A symphony of flavors composed by the chef*  
Minimum 2 persons

五道菜 [wū dào cān]  
5 rätter – 5 dishes  
750 kr / person

*Menyerna går även att få som vegetariska och veganska rätter.*

*The menus are also available as vegetarian and vegan dishes.*

### - FÖRRÄTTER | STARTERS -

## 湯

魚丸湯麵 [yú wán tāng miàn]  
Klar nudelsoppa med kinesiska fiskfrikadeller  
Clear noodle soup with Chinese fish quenelles  
95 kr

雲吞湯 [yún tun tāng]  
Won-Tonsoppa  
Wonton soup  
103 kr

酸辣湯 [suān lá tāng]  
Pekingsoppa  
Beijing soup  
95 kr

## 前餐

滷黃瓜 [lào huáng guā]  
Kin Longs vintersallad på gurka  
Kin Long's winter salad with cucumber  
92 kr

拌黃瓜 [bàn huáng guā]  
Kin Longs gurksallad  
Cucumber salad the Kin Long way  
92 kr

拌牛腱 [bàn niú jiàn]  
Oxbringa  
Beef brisket  
129 kr

燒賣 [shāo mài]  
Shao mai-dumplings  
Shao mai dumplings  
125 kr

水餃 [shuǐ jiǎo]  
Ångkokta dumplings  
Steamed dumplings  
125 kr

鍋貼 [guō tiē]  
Stekta dumplings  
Fried dumplings  
125 kr



## 肉類

木須肉 [mù xū ròu]

**Moshi-fläsk**

*Moshi pork*

312 kr

蔥爆牛肉 [cōng bào niú ròu]

**Biff purjolök**

*Stir-fried beef with leek*

298 kr

日式燒肉飯 [shao ròu fán]

**Entrecôte med rostade kryddor**

*Entrecote with roasted spices*

298 kr

干煸牛肉 [gān biān niú ròu]

**Knaperstekst biff**

*Fried crisp beef*

298 kr

咕佬肉 [gū lǎo ròu]

**Knaperfriterat fläskkött**

*i äkta sötsur sås*

*Fried crisp pork in authentic*

*Chinese sweet and sour sauce*

295 kr



## 火鍋

火鍋 [hou guō]

**Hot pot**

*Fondue på klar buljong med olika tillbehör:*

*kyckling, entrecôte, fisk, bläckfisk,  
kinesiska fiskbullar, kinesiska frikadeller,  
blandade grönsaker och diverse dipsåser.*

*För minst två personer.*

**Hot pot**

*Fondue with clear soup base and various  
accompaniments: chicken, entrecote, fish, squid,*

*Chinese fish balls, Chinese quenelles,  
mixed vegetables and various dips.*

*Order for a minimum of 2 people.*

650 kr per person

## 鴨雞肉

北京烤鴨 [běi jīng kǎo yā]

**Pekinganka**

*Beijing roast duck*

*Beräknas räcka till 3-4 personer.*

*Förbeställning två dagar i förväg.*

*For 3-4 people.*

*Pre-order two days in advance.*

1850 kr

紅燒鴨 [hóng shāo yā]

**Anka i sojasås med shiitake,**

**bambuskott, vattenkastanj,**

**vitlök och ingefära**

*Duck in soy sauce with shiitake,*

*bamboo shoots, water chestnut,*

*garlic and ginger*

320 kr

糖醋鴨 [táng cù yā]

**Stekt anka med färsk ananas**

**i äkta sötsur sås**

*Fried duck with fresh pineapple*

*in authentic Chinese sweet and sour sauce*

320 kr

椒鹽雞 [jiāo yán jī]

**Salt- och pepparstekst kyckling**

*Salt and pepper fried chicken*

285 kr

香菜雞 [xiāng cài jī]

**Sprödfriterad kyckling**

**med koriandersås**

*Deep-fried crisp chicken*

*with coriander sauce*

295 kr

三杯雞 [sān bei jī]

**Trekopps-kyckling**

*Three cup chicken*

298 kr

## 素食

**Vegetariskt / Veganskt**

*Vegetarian / Vegan dishes*

*Vi har ett stort utbud av såväl vegetariska  
som veganska maträtter.*

*90% av vår meny kan fås vegetarisk/vegansk.*

*We have a large variety of vegetarian  
as well as vegan dishes.*

*90% of our menu can be made vegetarian/vegan.*



## 海鮮

紅燒魚 [hóng shāo yú]

Fisk i sojareduktion

*Fish in soy sauce reduction*

345 kr

酸菜魚片 [suān cài yú piàn]

Fisk med syrad kinesisk kål

*Fish with pickled mustard cabbage*

345 kr

蔥薑蝦 [cōng jiāng xiā]

Råfriterade räkor

med vårlök och ingefära

*Deep-fried prawns*

*with spring onion and ginger*

345 kr

糖醋蝦 [táng cù xiā]

Räkor med färsk ananas

i äkta sötsur sås

*Prawns with fresh pineapple in authentic*

*Chinese sweet and sour sauce*

345 kr

大蒜蝦 [dà suàn xiā]

Räkor med grönsaker och vitlök

i stark sås

*Prawns with vegetables*

*and garlic in spicy sauce*

345 kr



## - DESSERTER | DESSERTS -

## 甜點

冰淇淋 [bīng qí lín]

Glass med rån och chokladsås

*Ice cream with wafer and chocolate sauce*

98 kr

香蕉冰 [xiāng jiāo bīng]

Friterad banan med glass och sirap

*Deep-fried banana*

*with ice cream and syrup*

110 kr

鳳梨冰 [zhà fēng bīng]

Friterad ananas med glass och sirap

*Deep-fried pineapple*

*with ice cream and syrup*

110 kr

炸圓宵 [zhà uan xiao]

Friterade risdumplings

med svart sesamfyllning och glass

*Deep-fried rice dumplings*

*filled with sesame, served with ice cream*

120 kr

香蕉船 [xiāng jiāo chuán]

Banansplit

*Bananasplit*

120 kr



## RESTAURANG KIN LONG

RÅDMANSGATAN 1 | MALMÖ

TEL. 040 611 94 04

# 養生飲食

VÄLKOMMEN! WELCOME!

歡迎光臨!

## ÖPPETTIDER

Onsdag - Torsdag 17.00-23.00

(Köket stänger kl. 22.00)

Fredag 17.00-24.00

(Köket stänger kl. 23.00)

Lördag 13.00-24.00

(Köket stänger kl. 23.00)

Söndag 15.00-22.00

(Köket stänger kl. 21.00)