

MENY

| Köksmästaren Rekommenderar | | | Ankrätter | | |
|----------------------------|--|-------|----------------|---|-------|
| 01. | Eurasia special | 155:- | 76. | Stekt anka med svamp | 169:- |
| 02. | Stekta kinesiska räkor i stark vitlöksås | 185:- | 77. | Friterad anka | 169:- |
| 03. | Szechuen anka | 179:- | 78. | Stekt anka med blandade grönsaker | 169:- |
| 04. | Havets frukter | 155:- | 79. | Eurasia special anka | 179:- |
| 05. | Tre stekta ingredienser | 155:- | | | |
| 06. | Stekta räkor med broccoli i ostronsås | 185:- | Räkrätter | | |
| 07. | Kung-pao oxfile | 219:- | 80. | Friterade räkor | 189:- |
| 08. | Revbensspjäll med paprika och svarta bönor | 135:- | 81. | Stekta räkor med blandade grönsaker | 189:- |
| 09. | Revbensspjäll med sötsursås | 135:- | 82. | Stekta räkor med paprika och svarta bönor | 189:- |
| 010. | Stekt kyckling och räkor i sötsursås | 155:- | 83. | Stekta räkor i chilisås | 189:- |
| 011. | Stekt kyckling och räkor i starksås | 155:- | 84. | Fu-yun räkor | 189:- |
| | | | Fiskrätter | | |
| 012. | Mandarin fiskfile | 139:- | 85. | Friterad fisk | 129:- |
| | | | 86. | Friterad fisk med blandade grönsaker | 129:- |
| Förrätter | | | 87. | Friterad fisk med tomater | 129:- |
| 013. | Friterade lökringar | 55:- | 88. | Friterad bläckfisk | 139:- |
| 014. | Friterad samosa | 55:- | 89. | Stekt bläckfisk med blandade grönsaker | 139:- |
| 015. | Friterade råkchips | 35:- | | | |
| 016. | Friterade bläckfiskringar | 55:- | Grönsaksrätter | | |
| 017. | Pizzabröd med vitlök eller ost | 35:- | 90. | Friterade blandade grönsaker | 129:- |
| | Pizzabröd | 20:- | 91. | Stekta blandade grönsaker | 115:- |
| 018. | Krispiga räkrullar | 75:- | | | |
| 019. | Kycklingspett | 65:- | Fläskrätter | | |
| 40. | Vårrulle (<i>fläsk eller vegetarisk</i>) | 55:- | 92. | Ma-po tofu med fläsk i starksås | 129:- |
| 41. | Friterade kycklingvingar | 55:- | 93. | Stekt fläsk i starksås | 119:- |
| 42. | Grönsakssallad | 55:- | 94. | Stekt fläsk i currysås | 119:- |
| 43. | Räkcocktail | 75:- | 95. | Stekt fläsk med za-tsai | 119:- |
| 44. | Kycklingsoppa med champinjoner | 55:- | 96. | Friterad fläsk | 119:- |
| 45. | Tre ingrediensersoppa | 55:- | 97. | Stekt fläsk med bambuskott och champinjoner | 119:- |
| 46. | Friterad tofu | 65:- | | | |
| 47. | Pekingsoppa | 65:- | | | |
| 48. | Majssoppa med surimi | 65:- | | | |

| | | | | |
|--|--|-------|----------------------------|--|
| 49. | Majssoppa med kyckling | 55:- | | |
| 50. | Sparrissoppa med surimi | 65:- | Kontinentala rätter | |
| 51. | Grönsakssoppa | 55:- | 20. | Filéstek 199:- |
| 52. | Ägg och tomatsoppa | 55:- | 21. | Pepparstek 219:- |
| | | | 22. | Grönpepparstek 219:- |
| Middag för två 519:- | | | 23. | Entrecote med persiljesmör 179:- |
| Förrätt: Vårulle eller Pekingsoppa | | | 24. | Entrecote med lök 179:- |
| Varmrätt: Kung-pao kyckling med jordnötter, friterade räkor med sötsursås, stekt oxfilé med paprika och svarta bönor | | | 25. | Kinesisk biffstek 229:- |
| Dessert: Vaniljglass med friterad banan eller ananas och kaffe eller te | | | 27. | Black & White 209:- |
| | | | 28. | Spaghetti med köttfärssås 115:- |
| | | | 29. | Fläskfilé med bearnaisesås 179:- |
| | | | | |
| 38. Middag för en 249:- | | | Barnmatssedel | |
| Förrätt: Vårulle eller kycklingsoppa | | | 30. | Pommes frites 35:- |
| Varmrätt (välj en bokstav) | | | 31. | Korv med pommes frites 75:- |
| A: Stekt biff med bambuskott och champinjoner | | | 32. | Friterad kycklingfilé med pommes frites 75:- |
| B: Friterad fläsk | | | 33. | Spaghetti med köttfärssås 75:- |
| C: Stekt kyckling i currysås | | | 34. | Köttbullar med pommes frites 75:- |
| D: Stekta räkor med blandade grönsaker | | | 35. | Barnpizza 69:- |
| E: Friterad fisk eller kyckling | | | 36. | Kinesiska barnrätter 79:- |
| Dessert: Vaniljglass med friterad banan eller ananas och kaffe eller te | | | 37. | Hamburgertallrik 75:- |
| | | | | |
| 39. Fyra små rätter 148:- | | | Ris och Äggnudlar | |
| Stekt biff med bambuskott, | | | 98. | Stekt ris med kyckling 115:- |
| Stekt kyckling i currysås Friterade räkor, | | | 100. | Stekt ris special 119:- |
| Friterad fläsk eller kyckling | | | 101. | Stekt ris med blandade grönsaker 115:- |
| | | | 102. | Nasigoreng 117:- |
| Kycklingrätter | | | 103. | Stekta äggnudlar med biff 115:- |
| 53. | Stekt kyckling med cashewnötter | 119:- | 104. | Stekta äggnudlar med kyckling 115:- |
| 54. | Stekt kyckling med ananas | 119:- | 105. | Stekta äggnudlar med blandat kött 119:- |
| 55. | Stekt kyckling i currysås | 119:- | | |
| Dessert | | | | |
| 56. | Stekt kyckling med bambuskott och champinjoner | 119:- | 106. | Vaniljglass med rån 52:- |
| 57. | Friterad kyckling | 119:- | 107. | Vaniljglass med valfri sås 52:- |
| 58. | Stekt kyckling med blandade grönsaker | 119:- | 108. | Vaniljglass med lychee 59:- |
| 59. | Stekt kyckling i starksås | 119:- | 109. | Vaniljglass med cocktail frukt 59:- |
| 60. | Friterad kycklingfilé med BBQ sås | 119:- | 110. | Friterad banan med vaniljglass 65:- |
| 61. | Friterad kycklingfilé med Manchuriansås | 119:- | 111. | Friterad ananas med vaniljglass 65:- |
| 62. | Kung-pao kyckling | 135:- | 112. | Valfri fruktglass |
| | | | | Ananas 62:- |
| | | | | Apelsin eller citron 52:- |

| | | | |
|--|-------------------|--|-------------|
| | | Kakao eller mango | 55:- |
| | Biffrätter | 113. Vaniljglass med jordgubbar och | |
| 63. Stekt biff med ananas | 129:- | grädde | 69:- |
| 64. Stekt biff med bambuskott | 129:- | | |
| 65. Stekt biff med bambuskott och | | <i>Ris ingår i alla kinesisk rätter</i> | |
| champinjoner | 129:- | <i>Valfri sås: BBQ, curry, jordnöt, stark, sötsur</i> | |
| 66. Stekt biff med za-tsai | 129:- | <i>eller vitlöksås</i> | |
| 67. Stekt biff i currysås | 129:- | | |
| 68. Stekt biff med lök | 129:- | | |
| 69. Stekt biff med purjolök | 129:- | | |
| 70. Stekt biff i BBQ sås | 129:- | | |
| 71. Stekt biff med paprika och svarta | | | |
| böner | 129:- | http://www.eurasia.se | |
| 72. Stekt biff med blandade grönsaker | 129:- | tryckt i februari 2013 | |
| 73. Stekt biff med starksås | 129:- | | |
| 74. Stekt biff med broccoli i ostronsås | 129:- | Restaurang Eurasia Umeå 歐亞飯店 | |