

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 godhetens 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 [wu dào cān] 5 rätter – 5 dishes 695 kr/person

Menyerna går även att få som vegetariska och veganska rätter.

The menus are also available as vegetarian and vegan dishes.

- FÖRRÄTTER | STARTERS -



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

92 kr

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

99 kr

酸辣湯 [suān lá tāng]

Pekingsoppa

Beijing soup

92 kr

前餐

澇黃瓜 [lào huáng guā]

Kin Longs vintersallad på gurka
Kin Long's winter salad with cucumber
89 kr

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

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

燒賣 [shāo mài]

Shao mai-dumplings

Shao mai dumplings

120 kr

水餃 [shuǐ jiǎo] Ångkokta dumplings Steamed dumplings 120 kr

鍋貼 [guō tiē]

Stekta dumplings

Fried dumplings

120 kr



肉類

木須肉 [mù xũ ròu]

Moshi-fläsk

Moshi pork

302 kr

蔥爆牛肉 [cong bào niú ròu]

Biff purjolök

Stir-fried beef with leek

285 kr

日式燒肉飯 [shao ròu fán]
Entrecôte med rostade kryddor
Entrecote with roosted spices
285 kr

干煸牛肉 [gān bian niú ròu]

Knaperstekt biff

Fried crisp beef

285 kr

咕咾肉 [gū lǎo ròu]

Knaperfriterat fläskkött
i äkta sötsur sås

Fried crisp pork in authentic

Chinese sweet and sour sauce
279 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.

580 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. 1700 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
305 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
305 kr

椒塩雞 [jiāo yán jī]

Salt- och pepparstekt kyckling

Salt and pepper fried chicken

265 kr

香菜雞 [xiāng cài jī]
Sprödfriterad kyckling
med koriandersås
Deep-fried crisp chicken
with coriander sauce
285 kr

三杯雞 [sān bei jī]
Trekopps-kyckling
Three cup chicken
285 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
325 kr

酸菜魚片 [suān cài yú piàn]
Fisk med syrad kinesisk kål
Fish with pickled mustard cabbage
325 kr

蔥薑蝦 [cong jiāng xiā]
Råfriterade räkor
med vårlök och ingefära
Deep-fried prawns
with spring onion and ginger
325 kr

菠蘿蝦 [boluo xiā]
Räkor med färsk ananas
i äkta sötsur sås
Prawns with fresh pineapple in authentic
Chinese sweet and sour sauce
325 kr

大蒜蝦 [dà suàn xiā]
Räkor med grönsaker och vitlök
i stark sås

Prawns with vegetables
and garlic in spicy sauce
325 kr



- DESSERTER | DESSERTS -

甜點

冰淇淋 [bīng qí lín]

Glass med rån och chokladsås

Ice cream with wafer and chocolate sauce
95 kr

香蕉冰 [xiāng jiāo bīng]
Friterad banan med glass och sirap

Deep-fried banana

with ice cream and syrup

105 kr

鳳梨冰 [zhà fèng bīng]
Friterad ananas med glass och sirap

Deep-fried pineapple
with ice cream and syrup

105 kr

Friterade risdumplings

med svart sesamfyllning och glass

Deep-fried rice dumplings

filled with sesame, served with ice cream

110 kr

炸圓宵 [zhà uan xiao]

香蕉船 [xiāng jiāo chuán]

Banansplit

Banansplit

110 kr



RESTAURANG KIN LONG

RÅDMANSGATAN 1 | MALMÖ TEL. 040 611 94 04



生





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. 22.00)

Lördag 13.00-24.00 (Köket stänger kl. 22.00)

Söndag 13.00-21.00 (Köket stänger kl. 20.00)