



津门一家
RESTAURANT JIN

www.restaurantjin.dk



青花碗

Aftenbuffet

Alle dage kl. 17.00–21.30

Danske Retter:

- 2 slags forretter
- 6 slags kød på grillen
- Fiskeretter og masser af tilbehør
- Stor Salatbar
- Fri isbar
- Kaffe og te

Asiatiske Retter:

- 2 slags supper
- Mongolian barbecue med 4 slags kød
- Stor sushibar
- 20 forskellige kinesiske retter

(Der tages forbehold for udskiftning i sortimentet)

Søndag–torsdag (pr. kuvert)

kr. 138,-

Fredag og lørdag (pr. kuvert)

kr. 158,-

Børn under 12 år ½ pris, Børn under 3 år spiser gratis.

All inclusive

Buffet + husets vin, øl og sodavand ad libitum i 3 timer.

All inclusive skal bestilles af hele bordet.

Pr. kuvert: Alle dage

kr. 299,-



*Ved minimumsbestilling på 4 personer over 3 år spiser fødselaren aftenbuffet for kun 1 kr. (drikkevarer undtaget). Legitimation bedes fremvist.



Luksus menuer

Menu A – min. 2 kuverter

- Suppe: Peking suppe
- Forret: Hjemmelavet kylling på spyd
- Hovedretter: Andesteg med bambusskud og champignon
"Gong bao" oksekød med cashewnødder "stærk"
Indbagt kylling med sur-sød sauce
Indbagte rejer med sur-sød sauce
- Dessert: Is og kaffe

Pris pr. kuvert kr. 198,-

Menu B – min. 2 kuverter

- Suppe: Peking suppe
- Forretter: Små forårsruller
Hjemmelavet kylling på spyd
- Hovedretter: Andesteg med bambusskud og champignon
Stegt oksekød med chilisauce
- Dessert: Is og kaffe

Pris pr. kuvertkr. 178,-

Supper

1. Kyllingesuppe kr. 48,-
 2. Peking suppe "stærk" kr. 48,-
-

Forretter

3. Hjemmelavet luksus forårsrulle (4 stk.)..... kr. 48,-
 4. Hjemmelavede miniforårsruller (8 stk.) kr. 48,-
 5. Japanske indbagte rejer (6 stk.) kr. 48,-
 6. Hjemmelavet kylling på spyd (2 stk.) kr. 48,-
 7. Hjemmelavede tigerrejer på spyd (2 stk.)..... kr. 58,-
-

Hovedretter

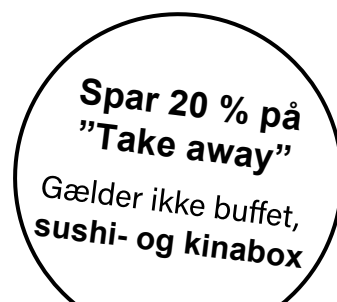
Alle hovedretter serveres med ris

Seafood

8. Indbagte tigerrejer med sur-sød sauce.....kr. 148,-
9. "Gong bao" tigerrejer med cashewnødder "stærk".....kr. 148,-
10. Stegte tigerrejer med grøntsager.....kr. 148,-

And

11. Andesteg med grøntsager kr. 148,-
12. "Gong bao" and med cashewnødder "stærk".....kr. 148,-
13. Andesteg med champignon og bambusskudkr. 148,-



Oksekød

- 14. Stegt oksekød med grøntsagerkr. 138,-
- 15. "Gong bao" oksekød med cashewnødder "stærk".....kr. 138,-
- 16. Stegt oksekød med bambusskud og champignon.....kr. 138,-
- 17. Oksekød i østerssaucekr. 138,-

Kylling

- 18. Stegt kylling med grøntsagerkr. 128,-
- 19. "Gong bao" kylling med cashewnødder "stærk".....kr. 128,-
- 20. Stegt kylling med bambusskud og champignonkr. 128,-
- 21. Stegt kylling i karry.....kr. 128,-
- 22. Indbagt kylling med sur-sød sauce.....kr. 128,-

Svinekød

- 23. Stegt svinekød med grøntsager.....kr. 128,-
- 24. "Gong bao" svinekød med cashewnødder "stærk".....kr. 128,-
- 25. Stegt svinekød med bambusskud og champignon.....kr. 128,-
- 26. Stegt svinekød i karrykr. 128,-

Ris og nudler

- 27. Stegte ris med tigerrejer (eller kylling).....kr. 138,-
- 28. Stegte ris med grøntsager.....kr. 98,-
- 29. Stegte nudler med tigerrejer (eller kylling).....kr. 138,-
- 30. Stegte nudler med grøntsager.....kr. 98,-

Børnemenuer

(gælder kun for børn under 12 år)

- 31. 4 stk. Indbagte rejer med pommefriteskr. 48,-
- 32. kylling nuggets med pommefriteskr. 48,-
- 33. 2 stk. kyllingespyd med pommefrites.....kr. 48,-



Dessurter

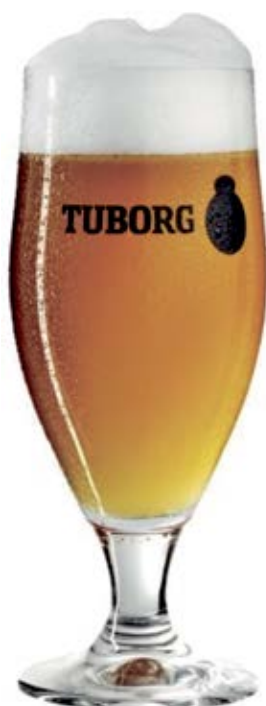
- 34. Vaffel med is kr. 48,-
- 35. Is med chokoladesauce kr. 38,-

Øl og vand

Fadøl	25 cl.	35,-
Fadøl	50 cl.	55,-
Fadøl	75 cl.	75,-
88. Kinesisk øl	33 cl.	45,-
89. Japansk øl, Sapporo	65 cl.	65,-
90. Coca Cola / Sprite / Fanta / Dansk vand.....	25 cl.	30,-
Coca Cola / Sprite / Fanta / Dansk vand.....	50 cl.	45,-
Coca Cola / Sprite / Fanta / Dansk vand.....	75 cl.	60,-
91. Juice	1/4 ltr.	30,-
92. Juice	1/2 ltr.	45,-
99. Isvand i glas	50 cl.	15,-
991. Isvand i kande.....		30,-

Varme drikke

93. Kaffe & The pr. kop.....		18,-
94. Irish Coffee		48,-



Månedens vin:

Stony Creek

Shiraz, Australien

Denne Shiraz er dyb sort med herlig ekspressiv duft af blomster, sorte kirsebær og lidt friskkværnet peber. Smagen balancerer med harmonisk cremet struktur og lang fylde med en hel palet af frugtaromaer.

pr. flaske **218,-**



Husets vine

Rødvin

101. Rosario Estate, Cabernet Sauvignon Chile

Vinen fremstår med en flot rød farve, duften er frisk med Cabernet Sauvignon druens karakteristiske solbær og varme.

Pr.glas..... 50,-

1/2 flaske 108,-

Pr. flaske 198,-



Hvidvin

102. Rosario Estate, Sauvignon Blanc

Viña Tarapacá, Central Valley, Chile

Har en klar, lys farve med grønne reflekser, smagen er tør megen frugt, afsluttet af Sauvignon Blanc-druens karakterfulde, frugtrige bouquet.

Pr.glas..... 50,-

1/2 flaske 108,-

Pr. flaske 198,-



Rosèvin

103. Casal Mendes Rosé, Portugal

En frisk, liflig og let perlende.

Pr. flaske..... 198,-



Hvidvine

104. Riesling Charles Sparr, Frankrig

Smagen har blød fylde og god struktur. Her er noter af citrus og moden ananas i baggrunden. En dejlig friskhed giver en vin med lang eftersmag.

1/2 flaske..... 148,-

Pr. flaske.....228,-



105. Viña Tarapacá, Sauvignon Blanc Maipo Valley, Chile

Har en blank, lys farve med grønne reflekser. Smagen er tør, forfriskende liflig med dejlig frugt i den lange eftersmag, bouqueten blomstrende frugtfyldt.

Pr. flaske 208,-



106. Château de Maligny “Carré de César” Chablis, Frankrig

Fremstår med en lys farve med grønne reflekser, smagen er karakterfuld, velafbalanceret med fine nuancer og en dejlig ”blomstrende” bouquet.

Pr. flaske288,-



Rødvine

107. Château La Commanderie Queyret, Frankrig

Har en smuk, rød farve. Smagen er behagelig krydret, velafbalanceret med god fylde, afsluttet af den delikate bouquet med dejlig frugt.

Pr. flaske 198,-



108. Côtes du Rhône Villages, Passion d'Anselme, Frankrig

Smagen er velbalanceret med røde bær, læder og lidt sødme fra fadlagringen.

Pr. flaske 198,-



109. Poggio al Casone, Chianti Superiore DOCG, Castellani, Italien.

tør, behagelig krydret, bouqueten er intens frugtfyldt og blomstrende.

Pr. flaske 218,-



110. Marqués del Atrio Crianza, Spanien

En intens og vedvarende vin, der viser flot balance mellem brugen af egetræ og den friske frugt.

Pr. flaske 208,-



Rødvine

111. Hayes Ranch, Cabernet Sauvignon, Wente Vineyards, Californien

I munden er vinen medium .fyldig med bløde modne tanniner og en balanceret eftersmag. Der fornemmes en anelse krydderi fra fadlagringen.

Pr. flaske..... **218,-**



112. Viña Tarapacá, Carmenère, Chile...

Der anes også lidt hvid chokolade og friske krydderurter. Smagen er fyldig med en let krydret kant. En vel balanceret vin med godt bid i eftersmagen. **218,-**



113. Viña Tarapacá Reservado Cabernet Sauvignon/ Merlot, Maipo Valley, Chile

Rubinrød farve med gyldne toner, smagen er tør, velfbalanceret med dejlig fylde. Bouqueten frugtrig med "egetræets" fine aroma.

Pr. flaske. . . **248,-**



114. Changyu Noble Dragon red wine, Kina

Farven er dybrød. Bouquet'en er udtalt frugtig med solbær, noter af eg, tørrede druer og en smule røg. Vinen er fyldig med bløde tanniner. En rund og blød vin med en elegant afslutning, der beviser, at man godt kan lave vin i Kina.

Pr. flaske **218,-**



Rødvine

115. Homestead Range Pinotage, Sydafrika

Smagen af jordbær og sorte kirsebær efterfølges af hints af modne, saftige hindbær. I eftersmagen dominerer velintegrerede egetræsnoter med spændende tanniner.

Pr. flaske..... **218,-**



116. Milton Park, Shiraz, Thorn-Clarke, Australien

God rød farve i glasset med en duft af sorte blomster, brombær og en anelse krydderi. Smagen er herlig saftig med sorte bær, tanniner der er bløde og modne, samt en god luftighed i frugten.

Pr. flaske..... **218,-**



117. Amarone della Valpolicella Classico DOC, Fabiano, Italien.

Smagen er tør og velbalanceret med en meget intens kerne af moden frugt og en typisk bitter afslutning.

En Amarone i den gode klassiske stil..... **598,-**



118. Barolo DOCG, Vigneto Cerequio Beni di Batasiolo, Italien ..

Smagen er intens med sorte kirsebær og tætte tanniner. Utrolig balance mellem frugten, fadet og tanninen. . . . **698,-**





Diverse drikkevarer

119. Camus Cognac V.S.....	2 cl.48,-
120. Camus Cognac V.S.O.P.....	2 cl.48,-
121. Camus Cognac X.O	2 cl.58,-
122. London Dry Gin.....	2 cl.48,-
123. Smirnoff Vodka	2 cl.48,-
124. Rom	2 cl.48,-
125. Bailey's Irish Cream	2 cl.48,-

COCKTAILS & APERITIFS

126. Kir	kr. 35,-
127. Martini Dry.....	kr. 35,-
128. Gin & Lime	kr. 40,-
129. Rom & Cola	kr. 40,-

Lokale øl

 FANØ BRYGHUS



Ølkort - Pris 55 kr. for 50 cl



Fanø Vadehav

Fanø Vadehav er en skøn mørk Brown Ale. Øllen er skabt til aftenstunderne ved Vadehavet, dette unikke naturfænomen som er selve Fanøs sjæl. Fanø Vadehav er mørk, kraftig og diskret krydret i sin smag, der giver varmen. 6,5 %



Fanø Rav

Fanø Rav er vores pilsnertype, der har fået sit navn efter den lokale "ædelsten", og ligesom denne, er øllet gyldent og ufiltreret. Smagen er frisk, fyldig, men ret tør og let aromatisk som den lokale humor. 4,6 %



Fanø Lynghvede

Fanø Lynghvede er en frisk hvedeøl brygget med appelsinskal, lyng, kamille og meget mere. Øllen er ufiltreret, livligt skummende, en anelse tør og aromatisk og med et flot gyldent skær. En forfriskende og diskret krydret øl, der er en direkte hyldest til den lyngklædte hede, og som kan få selv en Sønderhoning til at danse! 5,0 %