



*OPENING HOURS*

*Monday 12:00-21:00*

*Tuesday 12:00-21:00*

*Wednesday 12:00-21:00*

*Thursday 12:00-21:00*

*Friday 12:00-22:00*

*Saturday 12:00-22:00*

*Sunday 12:00-21:00*

*Hvidovrevej 277.2650Hvidovre*

*53 86 28 38*

*www.hongsspecial.dk*

  
*Hong Special*  
品粵居  
WOK DIM SUM



— 切 都 和 家 — 样



*order from our homepage*



*follow us on Facebook*



*follow us on instangram*



**101. 蝦餃 4stk. 85KR**

- *Shrimpdumpling*  
Whole shrimp in a translucent wrapper, with shrimp and bamboo shoot
- *Reje dumplings*  
Dumplings med rejer og bambusud I gennemskinnelig indpakning.



**102. 干蒸燒賣 4stk. 85KR**

- *Pork Siu Mai*  
Open-topped dumplings filled with minced pork, shrimp and shiitake mushroom
- *Svinekød Siu Mai*  
Dumplings med åben top fyldt med hakket svinekød, rejer og shiitakesvampe



**103. 叉燒包 3stk. 75KR**

- *Steamed bbq pork buns*  
BBQ pork wrapped in sweet steamed dough
- *Dampet Char siu bolle*  
Dampede bolle med Char siu (bbq svinekød)



**104. 牛肉煎包 3stk. 75KR**

- *Pan-fried buns*  
Pan-fried buns with minced beef and spinach
- *Pandestegte bolle*  
Pandestegte bolle med hakket oksekød og spinat



**105. 韭菜煎餃 3stk. 75KR**

- *Chinese chives and pork dumplings*  
With pork and Chinese chives
- *Dumplings med kinesisk purløg og svinekød*  
Pandestegte dumplings med svinekød og kinesisk purløg



**106. 香茜水晶餃 3stk. 75KR**

- *Shrimp and coriander dumplings*  
Shrimp and coriander in a translucent wrapper
- *Reje og koriander dumplings*  
Dumplings med rejer og koriander I en gennemskinnelig indpakning



**107. 咸水角 3stk. 75KR**

- *Glutinous Rice dumplings*  
Sweet glutinous rice shell filled with savory pork and minced vegetable
- *Glutinøst ris dumplings*  
Sprød risdej fyldt med krydret hakket- svinekød og grøntsager



**108. 芝麻球 3stk. 75KR**

- *Fried sesame balls*  
Fried dough covered with sesame seeds and filled with sweet red bean paste
- *Dybtstegte sesamkugler*  
Dybtstegt dej d kket med sesamfrø og fyldt med sød rødbønne pasta

# 點心 DIM SUM



109. 明蝦餃 3stk.  
75KR

- Fried prawn dumplings  
Crispy wrapper with prawn and bamboo shoot
- Dybstegete reje dumplings  
Sprød indpakning med rejer og bambusskud



110. 蝦多士 4stk.  
75KR

- Prawn toasties  
Deep-fried toasties with shrimp mousse
- Reje toasties  
dybstegete toasties med reje mousse



111. 香煎蘿卜糕 3stk.  
75KR

- Pan-fried radish cake  
Made of grated Chinese radish and dried shrimp
- Kina radisekager  
Pandestegt kage lavet af revet kina radiser og tørrede rejer



112. 素小春卷 8stk.  
58 KR

- mini vegetarian spring rolls
- mini forårsruller(vegetar)  
Med sur sød sauce



113. 網紅大油條 1stk.  
75 KR

- Chinese Savory Dough Stick
- Kinesisk dej stang



114. 蜂巢芋角 3stk  
85 KR

- Fried Taro Dumplings  
Crunchy mashed taro filled with pork, shrimp and minced vegetables
- Taro Dumplings, med svinekød, rejer og hakket grøntsager



115. 百花球 3stk.  
75KR

- Crispy fry flower ball  
Crispy flower ball stuffed with chicken
- Sprøde bider med kylling  
Dybstegete ruller med kylling, med sød sur sauce



116. 豉汁排骨  
75KR

- Steamed spareribs  
With black bean sauce
- Dampede spareribs  
Med sort bønnesauce



117. 豉汁鳳爪  
75KR

- Steamed Chicken feet  
With black bean sauce
- Dampede kyllingefødder  
Med sort bønnesauce



118. 酥炸小排骨  
75KR

- Fried spareribs
- Dybstegete spareribs  
Med marinerede spareribs



119. 黑椒牛仔骨  
75KR

- Black pepper calv ribs
- Kalve ribben I sort pebersauce



120. 柱侯金錢肚  
75KR

- Braised beef tripe in chu hou sauce
- Braiseret oksemave I chu hou sauce

# 點心 DIM SUM



121. 鮮蝦腸粉 85KR

- Shrimp noodle rolls  
shrimp wrapped in a rice noodle sheet with soy sauce
- Risnudleruller med rejer  
Dampede hele rejer indpakket i risnudle papir



122. 叉燒腸粉 75KR

- Bbq pork noodle rolls  
bbq pork wrapped in a rice noodle sheet with soysauce
- Risnudleruller med Char siu  
Dampede bbq svinekød i risnudle papir



123. 牛肉腸粉 75KR

- Beef noodle rolls  
beef wrapped in a rice noodle sheet with soy sauce
- Risnudleruller med oksekød  
Dampede oksekød i risnudle papir



124. 紅米腸粉 3stk 95KR

- Red Rice Roll with shrimp
- Rød ris rulle med rejer



125. 陳皮牛肉球 3stk.  
75KR

- Steamed beef meatballs  
Meatballs with beef and tangerine peel
- Dampede kødboller med oksekød



126. 雞肉燒賣 4stk.  
85KR

- Chicken siu Mai  
open-toppen dumplings filled with chicken and shiitake mushroom
- Kylling Siu Mai  
Dumplings med åbentop fyldt med kylling og shiitakesvampe



127. 酥皮蛋撻 3stk  
85KR

- Egg Tart
- Kinesisk æggetærte

# 點心 DIM SUM



128. 紅豆酥 3stk. 75KR

- Red bean puffs  
Red bean paste wrapped in a flaky pastry crust
- Kinesisk flaget Rødbønne kager  
Sprød butterdej med sød rødbønnefyld.



129. 叉燒酥 3stk. 75KR

- Bbq pork puffs  
Bbq pork filling wrapped in a flaky pastry crust
- Kinesisk flaget Char Siu kager  
Sprød butterdej med sød bbq svinekød



130. 鮮竹卷 3stk. 75KR

- Steamed beancurd roll in oyster sauce  
Pork, shrimp and veggie rolled in beancurd sheets
- Dampede bønnetofu ruller i østersauce  
Med svinekød, rejer og grøntsager



131. 糯米雞 1stk. 85KR

- Sticky rice in lotus leaf  
Pork, chicken, sausage and shiitake mushroom
- Klistrede ris i lotusblade  
Med svinekød, kylling, pølse og shiitake svampe



132. 韭菜盒子 3stk. 75KR

- Fried Chinese leeks Pockets(vegetarian)  
Fried dumplings stuffed with leeks and egg
- Dumplings med kinesisk purløg og æg(vegetar)

# 點心 DIM SUM



133. 小籠包 4stk.  
85KR

·Soup dumplings  
Filled with pork  
·Suppe dumplings  
Med svinekød



134. 凉拌小黄瓜  
55KR

·Cold cucumber salad  
Thinly sliced cucumber mixed  
in a flavorful dressing  
·Kold agurksalat (vegetar)  
Skåret agurk blandet i en  
hjemmelavet dressing



137. 水晶素餃 3stk  
75KR

·Vegetarian dumplings  
·vegetar dumplings



139. 富貴鷄包 75KR

·Steamed chicken buns  
·Dampede kylling bao



138. 鴨絲春卷 3stk 75KR

·spring Rolls with duck  
·forårsrulle med and

# 汤粉面飯 Suppe, nudler og ris



201. 酸辣湯  
55KR

·Hot and sour soup  
With vegetables and duck  
·Sur og stærk suppe  
Med blandet grøntsager og  
andekød



203. 雲吞湯  
55KR

·Wonton Soup  
Soup served with wonton  
filled with prawn and greens  
from the season  
·Wonton suppe  
Med wonton fyldt med rejer  
og severet med grønt fra  
sæsonen



204. 雲吞撈面  
138KR

·Wonton lo mein  
Noodles in homemade  
flavorful sauce served  
with wonton and greens  
from the season  
·Wonton lo mein  
Nudler i hjemmelavet  
smagfuld sauce serveret  
med wonton og grønt fra  
sæsonen



205. 牛腩撈面  
148KR

·Beef brisket Lo mein  
Noodles in homemade  
flavourful sauce served with  
beef brisket  
·Oksebryst lo mein  
Nudler i hjemmelavet smagfuld  
sauce serveret med oksebryst



206. 廣州炒飯  
138KR

·Fried rice  
(Guangzhou style)  
With vegetables and char siu  
(bbq pork)  
·Stegte ris -Guangzhou  
style  
Med hakket grøntsager og  
char siu(bbq svinekød)



207. 干炒牛河  
138KR

·Stir-fry rice noodles  
with beef  
Wide, flat rice noodles stir-  
fried with tender beef and  
veggie in a flavorful sauce  
·Stegte risnudler med  
oksekød  
Hjemmelavet brede og flade  
risnudler stegt med mørt  
oksekød og grønt

中国美食·美味经典  
Chinese food · Delicious classic

汤粉面饭  
Suppe, nudler og ris



208. 干炒牛肉面  
(可换鸡肉) 138KR

- Stir-fry noodles with beef (or chicken)  
Thin noodles stir-fried with beef and veggie in a flavorful sauce
- Stegte nudler med oksekød (eller kylling)  
Tynde nudler stegt med oksekød og grønt



209. 什锦炒底面  
158KR

- All in all pan-fried noodles  
Pan-fried noodles topped with oyster sauce, seafood, chicken and beef
- Stegte nudler med kød og seafood mix  
Pandestegt nudler toppet med østersauce, skaldyr, kylling og oksekød.



210. 雪菜鸭丝米粉  
138KR

- Stir-fry noodles with duck  
Thin rice noodles stir-fried with duck and pickled veggie
- Stegte ris nudler med and  
Tynde risnudler stegt med and og syltet grøntsage



211. 星州炒米粉 138KR

- Stir-fry noodles (Singapore-style)  
Thin rice noodles stir-fried with curry seasoning, pork, prawn and veggie
- Stegt stegt risnudler - singapore style  
Tynde risnudler stegt med karrykryderi, bbq svinekød, rejer og grønt



212. 皮蛋瘦肉粥 85KR

- Rice porridge with pork and century egg
- Kinesisk grød med svinekød og tudsindårsæg

热炒  
Hot meal/Varme retter



301. 八珍豆腐煲 208KR

- Tofu pot with mixed seafood  
Tofu, chicken, beef and seafood all cooked together in a hot pot with a flavorful broth
- Tofu gryde med skaldyr mix  
Tofu, kylling, oksekød og skaldyr i kogt i en varm gryde med en smagfuld sovs



302. 和味牛腩 208KR

- Stewed beef brisket  
with chinese radish stewed in chu hou sauce
- Stuvet oksebryst  
Med kinesisk radise stuvet i chu hou sauce



303. 孜然羊肉 208KR

- Cumin lamb  
Stir-fried lamb seasoned with cumin
- Tørstegt lammekød gryderet med Spidskommen



304. 干锅肥肠 208KR

- Griddles pig intestine spicy pot  
Stir-fried pig intestine in hot and spicy sauce
- Tørstegt svinetarm -sichuan style  
Stærkt, med grøntsager

热炒  
Hot meal/Varme retter



305. 魚躍龍門  
時價/Current Price

- Deep fry fish in sweet sour sauce (whole) (需預定/order in advance/forudbestilles)
- Deep-fried red fish in sweet and sour sauce
- Dybtstegt hele rød fisk i sursød sauce



306. 姜葱爆龍蝦  
時價/Current Price

- Ginger Scallion infused lobster (需預定/order in advance/forudbestilles)
- Deep-fried and stir-fried seasonal lobster infused with ginger and scallion
- Hummer med ingefær forårsløg



307. 麻辣全家福 228KR

- Stir-fried spicy pot sichuan style
- Spicy pot consisting of bbq pork, pig intestine, cow stomach, bean sprout, lotus root, scallop, prawn and squid in mala sauce
- Staerkt wok gryde sichuan style
- Bbqsvinekød, svinetarm, ko mave, bønnespire, lotusrod, kammusling, rejer og blæksprutte i malasauce



308. 麻婆豆腐 158KR

- Mapo tofu
- Tofu, minced- beef and vegetable braised in spicy chili- and bean-based sauce
- Mapo tofu
- Hakket oksekød og grøntsager braiseret i krydret chili- og bønnebaseret sauce

热炒  
Hot meal/Varme retter



309. 菠蘿咕嚕肉 208KR

- Deep-fry pork in sweet and sour sauce
- Along with pineapple chunks, creating a delicious blend of flavors
- Ananas og svinekød i hjemmelavet sur sød sauce



310. 鐵板姜葱羊 208KR

- Teppan lamb with ginger and scallion
- Tender lamb cooked in high heat with ginger and scallion served on a sizzling iron plate.
- Teppan lamb med ingefær og forårsløg
- Mørt lam tilberedt ved høj varme med ingefær og forårsløg serveret på en varm stålpfade



311 A. 鐵板牛仔骨 (kalveribben) 208KR  
311 B. 鐵板牛肉 (beef) 208KR

- Teppan (311A Beef ribs/311B Beef) seasoned with black peber served on a sizzling hot iron plate.
- Teppan (311A kalveribben/311B Oksekød)
- Krydret med sort peber sauce serveret på en varm stålpfade



312. 招牌烤鴨 218KR

- Signature roast duck (with bone)
- It's known for it's crispy skin and tender meat served with rice.
- Signatur Hong's special and -kanto style (med ben)
- Kendetegnet ved dens tynde, sprøde skind og mørt kød. Serveres med ris



313. 招牌烤鴨(無骨) 258KR

- Signature roast duck (without bone)
- Roasted duck without bone, served with thin pancakes, sauce and thinly sliced scallions and cucumbers.
- signatur Hong's special and -kanto style (uden ben)
- Serveres med tynde pandekager, sauce og tyndtskåret forårsløg og agurk



**315. 椒鹽大蝦 208KR**

- Salt and pepper prawn  
Stir-fried prawn with salt and pepper seasoning.
- Tørstegte rejer med salt og peber



**316. 鐵板燒鮮魷 208KR**

- Teppan squid in black bean sauce  
Squid seasoned in black bean sauce served on a sizzling hot iron plate
- Teppan blæksprutte i sort bønnesauce  
Serveres på en varm stålplade



**318. 椒腐通心菜 168KR**

- Stir-fry water spinach  
With fermented bean curd, chili and garlic
- Sauteret vandspinat  
Med fermenteret tofu, chili og hvidløg



**319. 蒜蓉炒時菜 168KR**

- Stir-fry seasonal greens with minced garlic
- Sauteret grønt fra sæsonen  
Med hakket hvidløg

**热炒**  
Hot meal/Varme retter



**321. 品粵居百花鴨 318KR**

- Signature boneless roast duck combo  
sliced boneless roast duck together with shrimp filling, served with thin pancakes, sauce and thinly sliced scallions and cucumbers.
- Signatur Hong's special and med rejefyld  
Serveres med salat, tynde pandekager, tyndskåret agurk, forårsløg og to slags sauce



**322. 清蒸鱸魚 288KR**

- Steamed sea bass  
Flavoured lightly with soy sauce, thinly sliced ginger and scallion which highlight the fish's natural flavours.
- Dampede havbars  
Med sojasovs, ingefær i tynde strimler og forårsløg, som fremhæver fiskens naturlige smag.



**323. 雞肉炒什菜 198KR**

- Stir fry chicken with seasonal Greens
- Kylling wok med grønt fra sæsonen



**324. 牛肉炒什菜 198KR**

- Stir fry beef with seasonal Greens
- Oksekød wok med grønt fra sæsonen



# 饮品/ Drink/Drikkevare 39kr.pr.person

中国茶/traditional Chinese tea/ Kinesisk te

## 801. 英红九号

- “Ying Hong 9” is high-quality Chinese black tea, known for its rich flavour with notes of chocolate, honey and a hint of woodiness. It helps provide antioxidants and a gentle energy boost.
- "Ying Hong 9" er en høj kvalitets kinesisk sort te, kendt for sin rige smag med hint af chokolade, honning og et strejf af træagtighed. Den hjælper med at levere antioxidanter og en mild energiforøgelse.

## 802. 铁观音

- "Tie Guan Yin" is a popular type of oolong tea, known for its unique flavour with a slight sweetness and orchid-like aroma, highly regarded in Chinese culture.
- er en populær type oolong te, kendt for sin unikke smag med en let sødme og en orkid lignende aroma, højt værdsat i kinesisk kultur.

## 803. 护肝茶

- hepatoprotective tea is a herbal tea that helps with liver detoxification with a mildly sweet and earthy flavour.
- leverbeskyttende te er en urtete, der hjælper med at rense leveren med en mildt sød og jordagtig smag.

## 804. 杭白菊

- "Hang bai ju" is a white tea made of sundried chrysanthemum flower buds and leaves. It has a delicate, slightly floral and mildly sweet flavour. It helps reduce inflammation, aiding in digestion and relaxation.
- "Hang bai ju" er en hvid te lavet af soltørrede krysantemum blomsterknopper og blade. Den har en delikat, let floral og mildt sød smag. Den hjælper med at reducere inflammation, fremmer fordøjelsen og afslapning.

## 805. 普洱茶

- "Pu er cha" is fermented Chinese tea with an earthy flavour, known for potential health benefits like aiding digestion and providing antioxidants
- "Pu er cha" er en fermenteret kinesisk te med en jordagtig smag, kendt for potentielle sundhedsmæssige fordele såsom at fremme fordøjelsen og levere antioxidanter.

## 806. 茉莉花茶

- Jasmine tea is a scented tea with a delicate floral aroma and a mildly sweet taste. It can potentially reduce stress and provide antioxidants.
- Jasmin te er en duftende te med en delikat floral aroma og en mildt sød smag. Den kan potentielt reducere stress og levere antioxidanter.

## 果汁

- Juice (medium) 48 kr.
901. - 橙汁/ orange juice/ appelsin juice
902. - 苹果汁/ apple juice/ æble juice

## 汽水

- Soda (medium) 45 kr.
903. - Fanta
904. - coca cola
905. - Cola zero
906. - Sprite

## 907. 绿茶菌

Green Kombucha (cold)/ Grøn Kombucha (kold) 38 kr.

## 909. 自制冰红茶

homemade iced tea/hjemmelavet iste (medium) 50 kr.

## 910. 红葡萄酒

House wine (red wine) Gl. 68kr /Btl. 319kr

## 911. 白葡萄酒

House wine (white wine) Gl. 68kr /Btl. 319kr

## 912. 生鲜啤酒

Draft beer/Fadøl 65 kr.

## 青岛啤酒

- Qing dao beer/ Qingdao øl (330 ml)
913. - Lager 48 kr.
914. - IPA 53 kr.

## 916. 自来水

bottle tapwater/ kande vand 30 kr.

## 矿泉水

- mineral water/mineralvand (Ramløse 330ml) 35 kr.
917. - With gas/ Med brus
918. - Without gas/Uden brus

## 额外的 /Extra

919. 酱/ sauce + 10 kr.
920. 薄饼/ thin pankaes/tynde mad pandekagr ( 10 pc.) + 20 kr.
921. 米饭/ rice/ ris + 20 kr.
922. 沙拉菜/ Salad/ hjerte salat + 20 kr.
923. 环保袋/ sustainable bag/lovpligtig pose + 5 kr.
924. 虾片/ Shrimp chips/rejchips +20 kr.
925. 汾酒 小杯 42% Shot Rice wine 42% 59 kr.
926. 汾酒 小杯 53% Shot Rice wine 53% 69 kr.