


Pak Ka

Dr. Tværgade 30, Kbh. K.
Tlf.: 33 15 16 07



Pak Ka har til huse på hjørnet af Dr. Tværgade og Borgergade, hvor der før lå en japansk restaurant, derfor er lokalet anderledes lyst og enkelt indrettet. Men som det er tilfældet på alle de andre Kinarestauranter, flyder muzakken i en lind strøm fra højtalerne.

Som forret er der, om  1 begrænset, mulighed for at spise dim sums. For 98 kr. for to personer får man et udvalg bestående af friturestegte miniforårssruller, karrypuder, dampede rejer i risdejssvøb (har kau), og dumplings med svinekød (shui mai). Udmærkede dim sums uden at være byens bedste.

Af lutter nysgerrighed bestilte vi derefter abalone i

grønt med østerssauce til 198 kr. Abalonerne, som er en havsnegl, viste sig at være af fast, lidt gummiagtig konsistens, med svag smag af skaldyr og måske en anelse røget – noget i retning af kammuslinger. Skaldyrene virkede, som om de havde været frosne eller på anden måde konserveret – en spiselig, men ikke videre interessant ret. Vi sprang den obligatoriske and over og prøvede i stedet oksemørbrad på spyd med rød peber, løg og sort bønnesauce serveret på varm jerntallerken til 120 kr. Kødet var godt og mørt og rødt, saucen ganske velsmagende, men måske en anelse anonym.

Tsingtao: 29 kr.