Eksotisk Lunsj

Serveres til kl.17
(ikke søndager og helligdager)

L1. Stekt ris m/kylling, egg og grønnsaker *120,-*
L2. Frityrstekt kylling i sur-søt chili saus . . . . . *120,-* (E,G)
L3. Biff chop suey . . . . . *120,-* (SE,G)
L4. Frityrstekt svin i sur-søt saus . . . . . *120,-* (G)
L5. Kylling i karrisaus . . . . . *120,-* (M)
L6. Stekt nudler m/biff og grønnsaker . . . . . *120,-* (E,G)
L7. Vårruller (2stk.) m/ris og saus . . . . . *120,-* (G)
L8. Kylling spidd i peanøtter satay saus *125,-*

Inkludert sprøstekt banan m/is

Kinamat

Forretter

1. Vårruller (2stk) m/kylling, biff, kål, purreløk 80,-
2. Kylling & champignon suppe . . . . . 78,- (SE)
4. Peking suppe (sur og sterk smak) . . . . . 85,- (E,SE,G)
6. Reke salat m / brød & dressing 98,-
7. Sprøstekte kongereker (3 stk) . . . . . 105,- (SK,G)
8. Rekechips . . . . . 60,- (SK,G)
9. Crispy Duck (1/4) m/pannekaker . . . . . 239,- (G,SK)

Hovedretter

12. Oksefilet m/grønnsaker i sur-søt saus 175,-
14. Småbiff m/brokoli i østersaus. . . . . 165,- (SK,G,SE)
16. Biff m/kinesisk peppersaus . . . . . 175,- (G,SE)
18. Strimler av oksefilet i sort peppersaus serveres på varm jernplate . . 210,- (G,SE)
20. Strimler av lammefilet i sort peppersaus serveres på varm jernplate 230,- (G,SE)
23. Frityrstekt kylling m/sur-søt saus og grønnsaker . . . . . 165,- (G,E)
24. Kylling m/cashewnøtter og grønnsaker . . . . . 170,- (G,SE,N)
27. Frityrstekt svinefilet m/sur-søt saus og grønnsaker . . . . . 170,- (G)
33. Innbakt and m/sur-søt saus og grønnsaker . . . . . 210,- (G)

34. Strimler av andkjøtt m/grønnsaker og soyachili . . . . . *210,-* (G,SE)

35. Strimler av andkjøtt m/grønnsaker og soyachili
serveres på varm jernplate . . . . . *235,-* (G,SE)

36. Sprøstekte kongereker m/sur-søt saus og grønnsaker . . . . . *210,-* (G)

37. Kongereker m/cashewnøtter og grønnsaker . . . . . *215,-* (G,SE,N)

40. Kongereker m/grønnsaker og sur-søtchili *210,-*

44. Frityrstekt akkar m/salat og sur-søt saus . . . . . *165,-* (G,E,SK)

66. Frityrstekt akkar m/peppersalt, hvitløk, chili og grønnsaker . . . . *195,-* (G,E,SK)

45. Vegetar Chop Suey . . . . . *145,-* (G,E,SK)

Deluxe Hovedretter

Kombineres med valgfritt kjøtt; kylling, biff, svin eller blandet

10. Chop suey m/grønnsaker i soyasaus . . . . . *165,-* (G,SE)

17. Satay Deluxe m/grønnsaker . . . . . *170,-* (N)

11. Karri Deluxe m/grønnsaker . . . . . *170,-* (M)

48. Stekt ris m/egg, grønnsaker, biff, kylling, svin, reker. . . . . *150,-* (G,SE)

51. Stekte nudler m/grønnsaker, kylling, biff og svin . . . . . *160,-* (E,G)

Norsk Mat

55. 200g norsk indrefilet (G,M,RÅ) m/scampi, champignonsaus
og valgfri pommes frites, kokte poteter eller ris *330,-*

56. Kylling (1/2) m/salat, dressing og pommes frites. *165,-*

57. 170g Chessburger tallerken m/pommes frites *170,-*

58. 200g Pepperstek av norsk indrefilet (G,M,RÅ)
m/valgfri pommes frites, kokte poteter eller ris. *310,-*

59. Grillet laks m/grønnsaker, hollandaisesaus og kokte poteter. . . . *195,-*

60. Hjemmelaget wienersnitzel m/salatdressing, hvitløksmør,
bearnaisesaus og pommes frites. . . . . *175,-* (G,E)

Si-chuan

Litt om Si-chuan retter

Si-chuan er en region som er verdenskjent for fyldige, kraftig krydrede retter. Det tropiske klimaet gjør det viktig å bruke krydder som konserverer maten, så Si-chuan pepper og chili er vanlig.

Si-chuan retter

S1. Strimlet biff a la Sichuan . . . . . *180,-* (SE,G,SK)
S2. Strimlet kylling a la Sichuan . . . . . *180,-* (SE,G,SK)
S3. Strimlet lammefilet a la Sichuan . . . . . *230,-* (SE,G,SK)
S4. Kongereker a la Sichuan . . . . . *210,-* (SE,G,SK)

Barnemeny

A. 2 pølser m/pommes frites *80,-*
B. Hamburger (100g) i brød m/pommes frites . . . . . *80,-* (G)
C. Wokstekte nudler m/grønnsaker og kylling . . . . . *80,-* (G,E,SE)
D. Frityrstekt kylling m/pommes frites . . . . . *80,-* (G,E)
E. Biff chop suey . . . . . *80,-* (G)
F. Pommes frites *60,-*

Kombinasjonsretter

(Menyer for større arrangementer lages etter ønske)

Middag for 2 (A) . . . . . *230,- p/pers*

Forrett: Sprøstekte kongereker m/sur-søt saus (SK,G,E)

Strimlet biff i kinesisk peppersaus (S,SE)

Kylling m/cashewnøtter og grønnsaker (S,N)

Middag for 2 (B) . . . . . *220,- p/pers*

Kylling chopsuey (G,SE)

Biff m/grønnsaker i karrisaus

Frityrstekt svinefilet m/sur-søt saus (G)

Vegetar middag for 2 . . . . . *210,- p/pers*

Vegetar vårruller (G)

Grønnsaker i rødkarri og kokosmelk

Chopsuey med tofu (SE)

Middag for 3 . . . . . *270,- p/pers*

Vårruller (G)

Kongereker m/cashewnøtter og grønnsaker (E,SE,N)

Sprøstekt and m/sur-søt saus (G)

Wokstekt biff, kylling, svin og grønnsaker i soyasaus (G,SE)

Sprøstekt banan m/is (G)

Peking and middag for 4 . . . . . *380,- p/pers*

Må bestilles minst 3 dager på forhånd

Forretter

Andkjøtt suppe

3 hovedretter

Dessert og kaffe

Thaimat

Forretter

	T1	Dim Sum (4 forskjellige Thai snacks) *88,-*	(SE,SK,G)
🌶🌶	**T2**	Tom Yam Goong suppe (sterk & syrlig) *98,-*	(SK,F)
	T3	Tom Kha Gai suppe (kylling og kokosmelk) *85,-*	(F)

Hovedretter

🌶	**T4**	Moo Satay (Grillet svinefilet på spidd m/peanøttsaus) . . *190,-*	
🌶	**T5**	Kylling m/grønnsaker i rød karrisaus & kokosmelk *175,-*	(F)
🌶🌶	**T6**	And m/ananas og grønnsaker i rød karrisaus *225,-*	(F)
🌶🌶	**T7**	Oksekjøtt m/grønnsaker i grønn karrisaus. *175,-*	(F)
	T8	Stekt kamskjell & kongereker i hvitløk chili saus *230,-*	(F,SK)
🌶🌶	**T10**	Lammefilet m/grønnsaker i rød karrisaus *235,-*	(F)

Dessert

79. Sprøstekt is m/karamellsaus . . . . . *75,-* (G)
80. Sprøstekte bananer m/sjokoladesaus . . . . . *88,-* (G)
81. Regnbueis m/jordbærsaus *75,-*
83. Sjokoladekake (fri for gluten, melk og laktose) *75,-*
84. Varm eplekake m/jordbærsaus, is og krem *88,-*
85. Bananasplitt m/sjokoladesaus *98,-*
86. Karamellpudding m/karamellsaus *88,-*
87. Sjokoladeis m/Baileys *105,-*
88. Vaniljeis m/eggelikør *105,-*

Kuleis

Sjokolade, vanilje, jordbær og cappuccino is, og bringebær sorbet

1 kule *30,-*
2 kuler *55,-*
3 kuler *65,-*

Drikke

Brus

Coca Cola, Fanta, Sprite,
Cola zero *40,-*
Bonaqua (0.33 flaske) *40,-*

Eplemost (0.33 flaske) *40,-*
Kuli *19,-*
Iste *40,-*

Vermouth/Bitter

Martini Bianco/Rosso 5cl . . . *75,-*
Campari 5cl *75,-*
Gammel Dansk 4cl *75,-*
Jegermeister 4cl *75,-*

Aquavit/Tequila

Arvesølvet 4cl *75,-*
Sierra Tequila 4cl *70,-*

Conac 4cl

De Luze *75,-*
Braastad VSOP *85,-*
Hennesy *110,-*
Bache XO *115,-*
Remy Martin VSOP *130,-*

Likør 4cl

Eggelikør *65,-*
St. Hallvard *75,-*
Sambucca *80,-*
Cointreau *85,-*
Baileys *75,-*
Tia Maria *75,-*
Drambuie *85,-*

Whisky 4cl

Jamsson *90,-*
Famous Grouse *85,-*
Ballentines *90,-*
Chivas Regal 12XO *98,-*

Vodka 4cl

Smirnoff *75,-*

Rom 4cl

Bacardi *75,-*

Sherry/Portvin 5cl

Amontillado (tørr) *70,-*
Dry Sack (h. tørr) *70,-*
Fiin gammel (søt) *70,-*

Gin 4cl

Beefeater/Gordon Dry *75,-*

Long Drinks

Fjellbekk *95,-*
Margarita *95,-*
Snow Ball *95,-*
Brandy Fino *95,-*
San Fransisco *95,-*
Dry Martini *95,-*
Gin Tonic *95,-*
Irish Coffee *98,-*
Kaffe Baileys *90,-*

Kaffe

Dobbel espresso *30,-*
Cafe Latte *38,-*
Cappuccino *38,-*
Iskaffe *38,-*
Kaffe *30,-*
Kakao m/krem *35,-*
Te/kinesisk te. *30,-*

Øl

Heineken 0,5l fatøl *73,-*
Sing Ha Thailand, flaske *73,-*
Tiger Signapore, flaske *73,-*
Corona flaske *73,-*
Tsingtao Kina, flaske. *73,-*
Aas uten alkoholfritt *40,-*
Clausthaler alkoholfritt *40,-*

Rødvin

Amarone Capitel de Roari Italia *450,-*

Dyp rubinrød farge. Aromatisk, kraftig duft av modne kirsebær, tørket frukt, fiken, kaffe og mørk, bitter sjokokolade. Fyldig vin med stor fruktkonsentrasjon, moden tanninstruktur og en flott friskhet. Pen balansert vin som holder sine 15% med stil. Lang, myk ettersmak. (nr.61917)

Pirosso Primitivo Italia *265,-*

Mørk fiolett på farge. Duft av modne skogsbær med en innbydende aroma av moreller. Fyldig vin, med et hint av fruktsødme som modne skogsbær i nese og munn, fin friskhet, samt ren fruktig stil med en flott balanse. Safig og lang ettersmak. (nr.63223)

Cotes du Rhone, Reserve de Làbbe Frankrike *270,-*

Rubinrød farge. Aromaer av røde bær (solbær, kirsebær og bjørnebær) og krydder. Bra frukt og syre i munnen. Lang ettersmak. (nr. 63244)

Reserva do Paco Portulgal *245,-*

Et glass *73,-*

Vinen har en moden rubinrød farge med en liten mursteinsrød rand. Moden, fruktig aroma av moreller, plommer, svisker og et krydderpreg i bakgrunnen. Det er en middels fyldig vin, med moden frukt i munnen, bløte tanniner og integrert syrefriskhet. Rund og behagelig ettersmak. (nr. 62570)

Hvitvin

Chablis Jean Beligny Frankrike *380,-*

Lys strågul farge med noe grønnskjær i kanten. Aromatisk duft av grønn friske epler, sitrus og en fremtredende kalkmineralitet. Tørr vin med en utpreget syre-friskhet og flott mineralitet i munnen også. Pent balansert vin med en lang og frisk avslutning. (nr.63032)

Chardonnay delle Venezie Italia *260,-*

Klar, lys gul farge. Modne epler på duft, men også noe sødmepreget aroma. Dette er en ren, ung og frisk hvitvin med god balanse mellom frikt og syre. (nr. 61074)

Von Buhl Riesling QbA Trocken Tyskland. *280,-*

Et glass *73,-*

Ren, fruktig og sjarmerende vin som viser karakteren av Pfalz medgodsyre og mineralitet. Vinen er tørr og klassisk med fersken, blomster og epler på duft. Frisk, balansert og krisp vin med eple-og limearomaer og distinkt meineralitet i munnen.

Rosévin

Vigne Nuove Cerauolo Rose Italia *299,-*

Dyp rosa farge. Middelsnaromatisk duft av kirsebær, villbringebær, markjordbær og et fint blomsterpreg. Tørr vinn med fin frisket,fruktig stil og en behagelig rund avslutning.

Musserende vin

Perelada Cava Brut Reserva N.V. *290,-*

Vinnen har meget behagelig ”mousse” med små og delikate perler. Kombinasjon av frukt og blomster i nesen, kompleks og allikevel lett tilgjengelig. (nr.60859)

Contarini Prosecco Treviso Brut Italia *270,-*

Lys strågul farge med noen grønne toner, dempede bobler, delikat, frisk og fruktig. (nr. 63357)