

## VENTERETTER

Rekechips <i>SK SU G</i>	79,-
Cashewnøtter <i>CØ</i>	79,-

## FORRETTER

1. Vårrull <i>G, SY</i>	109,-
1 stk hjemmelaget sprøstekt vårrull fylt med oksekjøtt og strimlet grønnsaker, serveres med en frisk salat	
2. Marinert kylling spyd <i>SEM SY G</i>	129,-
2 stk Kylling spyd marinert med teriyaki saus og salat, toppet med sesamfrø	
3. Innbakte Kongereker <i>SK G SY</i>	129,-
2 stk frityrstekte scampi, med salat og sursøt saus	
4. Rekecocktail <i>SK G</i>	159,-
Ferske reker i en seng av salat, serveres med smørbrød	
5. Peking Suppe <i>SY E G</i>	129,-
En sterk og fyldig suppe med strimlet grønnsaker, skinke, og kylling	
6. WonTon Suppe <i>SK G</i>	129,-
Kinesisk dumplings med hjemmelaget scampi og kjøttfarse, serveres i en godt trukket buljong suppe	
7. Tom Yum Gong Suppe <i>SK MK G</i>	139,-
Thai suppe, sterk og syrlig med sitrongress og reker	
8. Innbakt WonTon <i>SK G SY</i>	129,-
Innbakt dumplings med scampi og kjøttfarse, serveres med salat og sursøt saus	

## KJØKKENSJEFENS ANBEFALING

9. Crispy Duck <i>SY G E</i>	2 pers	599,-
En tradisjonell og spennende rett, sprøstekte strimler av and, servert med kinesiske pannekaker, strimler av agurk, vårløk og med den spesielle hoi-sin saus		

(Denne retten er egnet for 4 personer til forrett eller til 2 personer til hovedrett)

**Allergener:** Vi har allergikodet vår meny. Selv om de forskjellige rettene inneholder noen av disse allergenene, er det ofte mulig å lage rettene uten disse. Vennligst informer om dine allergier.

*SK: Skalldyr | E: Egg | FK: Fisk | PN: Peanøtt | Selleri:SR |  
SY: Soya | MK: Melk | SEN: Sennep | SEM: Sesamfrø |  
SO: Svoveldioksid og sulfitt | LU: Lupin | SB: Skjell&Bløtdyr |  
G: Gluten/hvete | NØ:Cashewnøtter | BG :Bygg hvete*

## HOVEDRETTER

### FISK - SKALLDYR

- |   |       |
|---|-------|
| 10. Kung Pow <i>PN SK SB G SY SE</i>  | 269,- |
| Scampi og kamskjell tilberedt med grønnsaker, wokes med hvitløk, ingefær, østerssaus, chili, peanøtter og hvitvin                         |       |
| 11. Scampi Szechuan <i>SK G SY SE</i>   | 269,- |
| En godt krydret rett fra Szechuan kjøkkenet, kongereker tilberedes med assortere grønnsaker, hvitløk og chillisau                         |       |
| 12. Szechuan Hummer <i>SK G SY SE</i>   | 329,- |
| En smakfull rett hvor innbakt hummer og scampi utgjør hovedingrediensene, med friske grønnsaker servert i en nydelig chilisau med hvitløk |       |
| 13. Pang Pang Scampi <i>SK G SY SE</i>  | 269,- |
| Sprø og fritert kongereker serveres med grønnsaker og hvitløk i medium chili – tomatsau   |       |
| 14. Innbakte Kongereker <i>SK G</i>   | 269,- |
| Frityrstekte Scampi, serveres med husets sursøt sau ved siden av  |       |
| 16. Scampi med Cashewnøtter <i>SK NØ G SE SB</i>  | 269,- |
| Marinerte kongereker med grønnsaker trukket i en lys og smakfull sau, serveres med cashewnøtter på toppen                                 |       |
| 18. Innbakt Steinbitfilét <i>FI G</i>   | 249,- |
| Serveres med husets sursøt sau ved siden av   |       |
| 19. Husets Steinbitfilét <i>SB FI SE G SY SB</i>  | 249,- |
| En smakfull rett tilberedes med grønnsaker, østerssaus og en skvett med hvitvin   |       |

## KJØKKENETS SPESIALITETER

21. "Kwai Fei" Pot *SK G SY SB SE SB* 319,-  
Marinert indrefilét av okse, kamskjell og Scampi stekes i wok, med friske grønnsaker og champignon serveres i en ildfast form med chilipepper og hvitløk
22. Szechuan "Tai Ga Fok" *G SY SE* 249,-  
En godt krydret rett, der Biff, Kylling og Svinefilét utgjør hovedingrediensene, serveres med friske grønnsaker i en sterk kinesisk barbeque saus
23. Hoi Sin Pot *SK G SY SB SE* 339,-  
En skalldyr rett av innbakt Hummer, kamskjell og Scampi, serveres med grønnsaker i en ildfast form med en aromatisk sursøt chilisau
24. Teriyaki Beef *SEM G SY SE* 329,-  
Marinerte skiver av oksefilét grilles og serveres med en japansk teriyaki saus med grønnsaker, toppet med sesamfrø
25. Szechuan "Chop Kam" Pot *SK G SY SE SB* 279,-  
En rett som består av scampi, kylling og innebakte svinefilét tilberedes med hvitløk, chili, hvitvin i en varm gryte
26. Thai "Ra Ha" Pot *SK MK SE* 279,-  
Thailandsk rett med kongereker og grønnsaker, sausen er basert på rød thai karry, kokos, hvitløk, chili, sitrongress og lime, serveres i en hot pot
27. Thai "Kai" Pot *MK SE* 279,-  
Thailandsk rett med kylling, sausen er basert på rød thai karry, kokkos, hvitløk, chili, sitrongress og lime, serveres i en hot pot

## KJØTTRETTER

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 28. | <b>Biff "Gong Bao"</b> <i>SY NØ SE G</i>   | 239,- |
|     | En godt krydret rett med marinert biff på kinesisk vis serveres med grønnsaker, cashewnøtter og chilisaus                            |       |
| 29. | <b>Gong Cio Ao Jo Si</b> <i>G SY SE</i>  | 259,- |
|     | En av kjøkkenets spesialiteter. Finstrimlet oksefilét, tørrstekt, serveres med grønnsaksstrimler i en klassisk Szechuan vineddiksaus |       |
| 32. | <b>Biff ChopSuey</b> <i>G SY SE SK SB</i>  | 229,- |
|     | Biff i strimler serveres med friske grønnsaker i en herlig og lett østerssaus  |       |
| 33. | <b>Szechuan Biff</b> <i>G SY SE</i>  | 229,- |
|     | En rett fra Szechuan kjøkkenet, Biff i strimler serveres med assorterte grønnsaker, chilli, og hvitløk i en sterk chilisaus          |       |
| 37. | <b>Kinesisk Pepperbiff</b> <i>G SY SE</i>  | 319,- |
|     | Marinert indrefilét av okse serveres med paprika, løk og assorterte grønnsaker i en godt krydret peppersaus                          |       |
| 38. | <b>Indrefilét med brokkoli</b> <i>G SY SB SE SB</i>  | 319,- |
|     | Saftig indrefilét av okse tilberedes med brokkoli, østerssaus og en skvett med rødvin  |       |
| 39. | <b>Szechuan Indrefilét</b> <i>G SE SY</i>  | 319,- |
|     | En nydelig rett med marinert indrefilét av okse, hvitløk og grønnsaker, serveres med en smakfull chili- og tomatsaus                 |       |
| 40. | <b>Thai "Satay"</b> <i>PN G SY SEM</i>   | 319,- |
|     | Marinert lammefilét eller kyllingfilet i spyd serveres med hjemmelaget thailandsk peanøttsaus med grønnsaker, toppet med sesamfrø    |       |
| 42. | <b>Szechuan Lammefilét</b> <i>G SE SY</i>  | 289,- |
|     | Skiver av lammefilét og assorterte grønnsaker, sterk med hvitløk og chillisaus   |       |
| 43. | <b>Koloyuk</b> <i>G SY</i>   | 239,- |
|     | Innbakte og sprø svinefilét serveres med sursøt saus og grønnsaker   |       |

## KYLLING-AND RETTER

47. Kylling "Gong Bao" *SY NØ G SE* 239,-  
Tilberedes med friske grønnsaker og cashewnøtter i en chillisau, en kjent rett som frister smaksorganene med mange smaker
48. Kylling Cashewnøtter *NØ G SE SB SY* 239,-  
En rett med kyllingfilet, tilberedes i en lys soyasaus med grønnsaker og cashewnøtter på toppen
49. Innbakt kylling *G SY* 239,-  
Sprøstekt innbakt kyllingfilét, serveres med husets egen sursøt saus i egen skål
52. Szechuan Kylling *G SE SY* 239,-  
En godt krydret rett med kyllingbiter, tilberedes med grønnsaker, hvitløk og chilisau
53. Braisert Andebryst *G SE SY* 279,-  
Andebryst skåret i tynne skiver serveres med friske grønnsaker i en nydelig og fylldig østerssaus
54. Innbakt And *G SY* 279,-  
Sprøstekt innbakt and filet serveres med husets sursøt saus i egen skål
56. Peking Duck (4 personer) *E G SY SK SE* 2599,-  
Husets spesialitet! En tradisjonell kinesisk rett, denne retten er laget etter en gammel kinesisk oppskrift og er en ren nytelse
- Forrett: Sprøstekt and i tynne skiver serveres med kinesiske pannekaker, vårløk, agurk og hoi sin saus
- Suppe: Andesuppe- med finsnippet grønnsaker og sopp
- Hovedrett: Anderagu - servert med finstrimlet grønnsaker, serveres på sprøstekte nudler med kjøkkenets spesielle soya-chili saus

(Obs! Peking duck må bestilles en dag i forveien slik at vi kan gjøre alle forberedelser!)

## VEGETAR RETTER

59. Vegetar Pot *G SY SB SE* 219,-  
En vegetar rett bestående av husets friske grønnsaker,  
serveres i en smakfull kinesisk bønnesaus, i en varm gryte
60. Szechuan Vegetar *G SY SB SE* 219,-  
En velsmakende og sterk rett med grønnsaker woket med hvitløk og chili

## STEKT RIS/NUDLER

63. Chao Fan *SK E SY* 199,-  
Stekt ris med grønnsaker, kylling, reker, egg og skinke
64. Chao Mien *G SY E* 199,-  
Stekte kinesiske nudler med grønnsaker, serveres enten med biff eller kylling

## KONTINENTALE RETTER

67. Husets indrefilét *G SK E MK* 369,-  
Indrefilét av okse, medium stek, serveres med bakt potet, peppersaus  
og en frisk salat toppet med reker
68. Husets Schnitzel *G* 249,-  
Serveres med en frisk salat og pommes frites
69. Grillet Kylling *G* 249,-  
1/2 grillet kylling serveres med salat og pommes frites
70. Stekt Ørret *SB G* 279,-  
Fersk ørret serveres med, bakt potet, rømme og salat toppet med reker

## BARNEMENY

72. Stekt ris med grønnsaker, kylling, reker, egg og skinke *SKESY* 129,-
73. Stekte nudler med kylling og grønnsaker *GESY* 129,-
74. Pølser med pommes frites *G* 129,-
75. Grillet kylling lår med pommes frites *G SY* 129,-

(Barnemenyen er kun for barn under 12 år)

## KOMBINASJONSRETTER

77. Fire retters meny *GSYNØSEMK*

Forrett Vårull, hjemmelaget, serveres med salat

Hovedretter Koloyuk, innbakte svinefilét med sursøt saus

Biff "Gong Bao" strimlet biff med chilisaus og cashewnøtter

Dessert Stekt banan, serveres med iskrem og krem

(Minst to personer, pris per person) 379,-

78. Tre retters meny *GSYSKSENØ*

Forrett Peking suppe, sterk og skarp med strimlet kjøtt og grønnsaker

Hovedretter Innbakte kongereker, serveres med sursøt saus

Kylling "Gong Bao" strimlet kylling med chillisaus og cashewnøtter

(Minst to personer, pris per person) 399,-

## DESSERTMENY

- |   |       |
|---|-------|
| 80. Stekt banan <i>G MK</i>   | 129,- |
| Frityrstekt banan serveres med iskrem og krem   |       |
| 81. Husets Eplekake <i>G MK</i>   | 129,- |
| Varm åpen eplekake serveres med iskrem og krem  |       |
| 82. Tempura iskrem <i>G MK</i>  | 155,- |
| Innbakt iskrem serveres med eksotiske frukter   |       |
| 83. Asiatisk dessert  | 155,- |
| Kokkens sammensetning av mango og kokos sorbet med asiatiske frukter som lychee og stjernefrukt |       |
| 84. Pistaccho <i>G MK PN</i>  | 155,- |
| Nydelig pistasj iskrem serveres med baileys, toppet med krem og pistasjnøtter                   |       |
| 85. BananaSplit <i>G MK</i>   | 129,- |
| Vanilje, sjokolade og jordbær iskrem serveres med banan, toppet med krem og sjokoladesaus       |       |
| 86. Barnas iskrem <i>G MK</i>   | 99,-  |
| Vanilje, jordbær og sjokolade iskrem toppet med sjokoladesaus                                   |       |



## DRIKKEMENY

Mineralvann (Coca Cola, Cola Zero, Pepsi Max, Solo, 7up free, Farris, Farris grønn, eplemost)	52,-
Pils 0.5 <i>GB</i>	89,-
Pils 0,33 <i>GB</i>	79,-
Tsing Tao (kinesisk øl) Kirin (Japansk øl) <i>GB</i>	99,-
Munkholm (alkoholfri øl) <i>GB</i>	59,-
Somersby Cider	99,-

## KAFFEMENY

Kinesisk Te, Lipton Te	49,-
Kaffe	49,-
Espresso	49,-
Dobbel Espresso	59,-
Cappuccino <i>MK</i>	59,-
Caffe Latté <i>MK</i>	59,-
Caffe Mocca <i>MK</i>	59,-
Americano	59,-