

## **Xich Lo**

### **Forretter**

Canh Chua 130,-

Vietnamesisk fskesuppe med biter av kveite, galadium, ananas, tamarind og kayangblader.

Tradisjonell vietnamesisk vårrull og rispapirrull 110,-

Gyllenstekt vårrull og fersk rispapirrull, begge med sine såregne smaker og tilhørende dipp med friske urter.

Goi Cá 140,-

Mangosalat, grillet laks, kayangblader og peanøttstrø.

Dampede blåskjell 160,-

Blåskjell dampet med hvitvin, kokosmelk, sitrongress og vietnamesisk urteblad.

Kamskjell 160,-

Kamskjell med kokosvinaigrette med syrlig agurksalat.

Femkrydret oksesalat 150,-

Skivet ytreplet med frisk dressing av ingefær og hvitløk toppet korianderblader.

## **Hovedretter**

Kylling Satay 250,-

Marinert kyllingflét grilles på grillspyd med sauterte grønnsaker.

Serveres med en lun peanøttsaus sautertegrønnsaker og en fyldig peanøttsaus.

Andebryst à la Xích Lô 295,-

Rosastekt og skivet andebryst med sjampignon og østerssopp, dampet pak choi og kjøkkensjefens

ingeførsaus. Husets signaturrett!

Lammecarré 315,-

Grillet lammecarré i spicy tamarindsaus, servert med sauterte grønnsaker

Lam indreflét 315,-

Marinert indreflét av lam serveres med sopp, langstilket broccoli og en nydelig rødvinnsaus tilsatt

stjerneanis.

Okse indreflét BBQ 325,-

Grillet indreflét av okse med sautert choy sum og shiitakesopp og hoisin-basert BBQ-saus med

appelsinzest.

Hjortemedaljonger 325,-

Smørmyke hjortemedaljonger med tamarindsaus og søtpotetpuré.

Serveres med sautert choy sum og shiitakesopp.

Ovnsbakt Havabbor 295,-

Hel, benfri havabbor med sitrongressmarinade.

Serveres med hjemmelaget søt chilisauis og syltet rettich.

Posjert kveite 285,-

Kveiteflét posjert i kokoskraft servert med kremet saus av kokos med koriander.

Ovnsbakt Sjømatpakke 295,-

Foliepakket sjømatpakke av kveite, laks, blåskjell, grønnskjell, scampi og kamskjell med ferske urter og

grønnsaker. Kyrdret med fskesaus, galangan, sitrongress og hvitvin.

Gratinert hummer 395,-

Hel hummer gratinert med ingefærmajones. Serveres med syrlig mangosalat.

Vegetarrett 195,-

Sauterte grønnsaker serveres med syltet rettich, sjøgressalat og syltet kongesopp.

## **Desserter**

Sorbet à la Xích Lô 135,-

Husets sorbet serveres med eksotisk frukt.

Kjøkkensjefens Spesial 135,-

En tradisjonsrik vietnamesisk dessert av banan, søtpotet, peanøtter og tapiocaperler i kokos.

Serveres med vaniljeis.

Pasjonsfrukt Crème Brûlée 135,-

En eksotisk variant av crème brûlée med pasjonsfruktsmak serveres med frisk frukt.

Kafe Crème Caramel 135,-

Kafepudding med karamellsaus, serveres med fersk frukt.

Rispuddingbrûlée 135,-

Rispudding med mangobunn, serveres med tropisk frukt og hjemmelaget iste med bringebær.

Eksotisk Fruksalat 135,-

Fruksalat av tropiske frukter i en aromatisk lake av vanilje, stjerneanis og pasjonsfrukt.

Serveres med limesorbet.

Sjokolademousse 135,-

Sjokolademousse med ingefærkrem og syltet comquat med chili.