

## Meny – Magnolia

### FÖRRÄTTER

#### BAO

Ångkokta taiwanesiska bröd med varma fyllningar. Serveras med picklad morot/rättika och sesamchili. 89

#### PortabelloBAO

Stekt portabello med sriracha, soja, sockerärter vårlök & koriander (vegansk).

#### TofuBAO

Friterad tofu med kokossås, picklad gurka, vårlök & koriander (vegansk).

#### DuckBAO

Anklår med sichuansås, vitlöksmajonnäs & rädisor.

#### PorkBAO

Långkokt fläksida med hoisinsås, vårlök, picklad gurka & rädisor.

#### SalmonBAO

Bakad lax med sötstark sås, vårlök, krossade jordnötter och koriander.

#### GYOZA

Japanska degknyten med nöt- och fläskfärs, ingefära- och chilivinägrett. 4 st för 85

#### EDAMAMEBÖNOR

Ångkokta edamamebönor med flingsalt. 55 / 85

### HUVUDRÄTTER

#### SASHI

Mirinmarinerad färsk Atlantlax på sallad med svart ris, Hijiki, Goma Wakame, Ginger Wakame (svart, grönt och rött sjögräs), picklade gulbetor, rödkål, rädisor och vår helt oslagbara wasabimajonnäs. 295 (+70 i 3-rättersmenyn)

#### HONG KING KONG

Knaperstekt anka med Sichuanpepparsås, plommonsås, svartkål & ris. 295 (+70 i 3-rättersmenyn)

#### FULL MOON

Panengcurry med kycklinglårfilé & ris. 195

ZEB Stekt portabello (svamp) med Sichuanpepparsås & risnudlar (vegansk). 195

SAL Ugnsbakad Atlantlax med teriyakisås & risnudlar. 210

PAUL Fläskkarré med hoisinsås & ris. 195

PHỞ Vietnamesisk risnudelsoppa. Välj mellan svamp (vegansk) eller Atlantlax. 195

TOO-FOO Panengcurry med friterad tofu & ris. 195

Samtliga varmrätter serveras med varma krispiga grönsaker och garneras med groddar och sesamchili.

#### DESSERTER

CHER Körsbärspannacotta med rostad vit choklad och färska bär. 89

APPIE Äppelpaj med ingefära, digestivecrumble, en kula vaniljglass toppad med rostad kokos.  
110

COCO Kokospannacotta med färska bär (vegansk). 89

BARNMENY À LA FRANCIS Kycklingspett, jordnötssås, ris och gurkstavar (inget nuddar varandra). Vaniljglass med chokladsås till efterrätt. 89

Berätta gärna om du är allergisk eller överkänslig mot någonting.