

PREMIUM 4 RETTERS DELE MENY (min. 2 personer)

FORRETT:

kr 410,- pr person

Crispy Duck

Andefilet serveres med kinesiske pannekaker, agurk, gulrot, purreløk og egen komponert Hoisin saus

Allergen: hvete i pannekaker, skalldyr innhold i saus

HOVEDRETTER:

Mongolsk Biff (spicy)

Marinert okse ytrefilet i tynne skiver, wokstekt med palermo paprika, squash, rødløk og bambusskudd. Serveres med smaksrik Mongolsk BBQ saus og ris

Allergen: fisk i saus

Sjømat-Pot (spicy)

En rykende varm gryte som består av scampi, kamskjell, panert steinbitfilet, bambusskudd, asparges, paprika, chayote og rødløk.

Serveres i en sur-søt bønne chili saus. Ris ved siden av.

Allergen: fisk, skalldyr, soya og hvete i saus

DESSERT:

Frisk fruktsalat serveres med Bringebær og Mango sorbet

Allergen: spor av melk og nøtter

KJØKKENSJEFENS ANBEFALING AV 3 RETTERS MIDDAG

3 RETTERS MED CRISPY DUCK

kr 390,-

TomYum Tofu Suppe

Vegetarisk rød karri og kokosmelk suppe med stekt Tofu, sopp, bambusskudd, bønnespirer og koriander

Allergen: soya i Tofu, skalldyr og sennep i saus

Crispy Duck

Andefilet serveres med kinesiske pannekaker, agurk, gulrot, purreløk og egen komponert Hoisin saus

Allergen: hvete i pannekaker, skalldyr innhold i saus

Hjemmelaget Mango og kokospudding

Allergen: melk

3 RETTERS MED SJØMAT-POT

kr 390,-

Stekte Kamskjell

3 stk kamskjell stekt med hvitløk og risnudler

Allergen: skalldyr

Sjømat-Pot (spicy)

En rykende varm gryte som består av scampi, kamskjell, panert steinbitfilet, bambusskudd, asparges, paprika, chayote og rødløk.

Serveres i en sur-søt bønne chili saus. Ris ved siden av.

Allergen: fisk, skalldyr, soya og hvete i saus

Sprøstekt Wonton pasta fylt med Mango, servert med Vanilje is

Allergen: hvete, egg, melk

3 RETTERS MED SVINERIBBE

kr 390,-

Hjemmelaget Dumpling

3 stk hjemmelaget stekte Dumpling, fylt med finhakket svinekjøtt og grønnsaker, serveres med soya-chilisaus

Allergen: hvete, soya

Langtidsbraisert Svineribbe

Mør og saftig svineribbe serveres i rykende varm jerngryte med en appetittvekkende Soya-og anis saus, potet, brokkoli og gulrot. Ris ved siden av.

Allergen: hvete, soya

Hjemmelaget Mango og kokospudding

Allergen: melk

3 RETTERS MED BIFF

kr 360,-

Sprøstekte Wonton

4 stk Wonton pasta fylt med reker og finsnittet grønnsaker

Allergen: hvete, skalldyr, egg, melk

Mongolsk Biff (spicy)

Marinert okse ytrefilet i tynne skiver, wokstekt med palermo paprika, squash, rødløk og bambusskudd. Serveres med smaksrik Mongolsk BBQ saus og ris

Allergen: fisk i saus

Hjemmelaget Ingefær Creme Brulee

Allergen: melk, egg

3 RETTERS VEGETARISKE

kr 340,-

Vegetariske Vårruller

2 stk sprøstekte vårruller fylt med bønnespirer, reddiker, gulrot, kål og koriander, serveres med Hjemmelaget mango saus

Allergen: hvete, egg, melk

MeiWei Vegetar-pot

En rykende varm gryte med ris i bunnen. Toppet med wokstekt Tofu, bambusskudd, aspargesbønner, paprika og bønnespirer i en smaksrik asiatisk saus.

Allergen: soya

Frisk fruktsalat serveres med Bringebær og Mango Sorbet

Allergen: spor av melk og nøtter

VINPAKKE ANBEFALT AV HOVMESTER:

1 glass Von Winning Riesling - Tyskland

kr 280,-

1 glass Ripasso Superiore – Italia

4 cl valgfri av Bache Gabrielsen cognac / likører / dessert vin

Allergen: gluten og sulfitt

FORRETTER:

Dim Sum Combo (for 2 personer)

kr 225,-

En kombo av vårrull, 2 stekte kamskjell med risnudler, 2 sprøstekte Wonton fylt med reker og 2 stekte Dumpling med svinekjøtt. Serveres med edamame bønner, soya og sur-søt chilisaus

Allergen: hvete, egg, skalldyr, soya i saus

FORRETTER:

Edamame Snacks Edamame bønner med chili og blomsterpepper	kr 50,-
Sprø Rekechips Snacks	kr 50,-
Hjemmelaget Sprø puffet ris snacks Karamellisert puffet ris snacks med peanøtter og sesamfrø Allergen: peanøtter	kr 70,-
Hjemmelaget Bun med Char Siu 3 stk saftig Buns fylt med honning BBQ marinert Svinekjøtt (Char Siu) Allergen: hvete	kr 80,-
Hjemmelaget Bun med Biff 3 stk smakfull Buns fylt med biff og finsnittet grønnsaker Allergen: hvete	kr 80,-
Sprøstekte Wonton 4 stk Wonton pasta fylt med reker og finsnittet grønnsaker Allergen: hvete, skalldyr, egg, melk	kr 80,-
Hjemmelaget Dumpling 3 stk hjemmelaget stekte Dumpling, fylt med finhakket svinekjøtt og grønnsaker, serveres med soya-chilisaus Allergen: hvete, soya	kr 80,-
Klassiske Vårruller 2 stk sprøstekte vårruller fylt med biff, kål, gulrot og purreløk, serveres med hjemmelaget sur-søt chili saus Allergen: hvete, egg, melk	kr 80,-
Vegetariske Vårruller 2 stk sprøstekte vårruller fylt med bønnespirer, reddiker, gulrot, kål og koriander, serveres med Hjemmelaget mango saus Allergen: hvete, egg, melk	kr 80,-
TomYum Tofu Suppe Vegetarisk rød karri og kokosmelk suppe med stekt Tofu, sopp, bambusskudd, bønnespirer og koriander Allergen: soya i Tofu, skalldyr og sennep i saus	kr 80,-
Grillspyd Duo 1 stk grillspyd av honning BBQ marinert Svinekjøtt (Char Siu), 1 stk grillspyd av Kylling Satay, serveres med en frisk syltig salat Allergen: peanøtter og soya i marinaden	kr 80,-
Stekte Kamskjell 3 stk kamskjell stekt med hvitløk og risnudler Allergen: skalldyr	kr 100,-
Crispy Duck Salat Sprøstekt and servert med salat og frisk syltig dressing Allergen: skalldyr innhold i saus	kr 115,-

HOVEDRETTER:

Crispy Duck

kr 250,-

Andefilet serveres med kinesiske pannekaker, agurk, gulrot, purreløk og egen komponert Hoisin saus

Allergen: hvete i pannekaker, skalldyr innhold i saus

Grillet Andefilet flambert med kinesisk ØL (Tsingtao)

kr 250,-

Soya marinert Grillet Andefilet flambert med kinesisk ØL. Wokstekte grønnsaker av chayote, rødløk, sukker snaps, bambusskudd og paprika. Serveres med ris

Allergen: hvete i øl og soya saus

Teppanyaki Hjortemedaljong

kr 250,-

Soya marinert hjortemedaljong med en Whisky flambert Koreansk BBQ Saus.

Wokstekte grønnsaker av sopp, asparges, palermo paprika og rødløk.

Serveres med ris

Allergen: sulfitt i whisky, soya i saus

Bento Box

kr 250,-

En kombo med 4 smaksretter bestående av Salat, Vårull, Panert steinbitfilet med Sichuan saus, Kylling Satay og ris

Allergen: hvete, fisk, peanøtter, soya i saus

Langtidsbraisert Svineribbe

kr 240,-

Mør og saftig svineribbe serveres i rykende varm jerngryte med en

appetittvekkende Soya-og anis saus, potet, brokkoli og gulrot. Ris ved siden av.

Lammefilet med Aromatisk Soya Saus

kr 210,-

Lammefilet i skiver, wokstekt med paprika, squash, rødløk

og bambusskudd. Serveres med en aromatisk asiatisk soya saus og ris.

Allergen: fisk og soya i saus

Lam a La Mala (spicy)

kr210,-

Wokstekte lammefilet i skiver med paprika, bambusskudd, chayote og rødløk i en fyldig Mala blomsterpepper saus. Serveres med ris.

Allergen: soya i saus

Biff-Pot med Østerssaus

kr 210,-

En rykende varm gryte med ris i bunnen. Toppet med wokstekt biff, squash, paprika og champignon i en deilig Østerssaus.

Allergen: soya og bløtdyr i saus

Biffstrimler med Ingefær Sursøt Chili saus

kr 210,-

Sprø og møre biffstrimler med paprika, sukkererter i en hjemmelaget Ingefær Sursøt Chili saus. Serveres med ris.

Allergen: egg, potetmel

Mongolsk Biff (spicy)

kr 210,-

Marinert okse ytrefilet i tynne skiver, wokstekt med paprika, squash, rødløk og bambusskudd. Serveres med smaksrik Mongolsk BBQ saus og ris.

Allergen: fisk og soya i saus

Sjømat-Pot (litt spicy) kr 230,-

En rykende varm gryte som består av scampi, kamskjell, panert steinbitfilet, bambusskudd, sopp, asparges, paprika, chayote og rødløk.

Serveres i en sur-søt bønne chili saus. Ris ved siden av.

Allergen: fisk, skalldyr, hvetemel på panert steinbit

Sprø Scampi kr 190,-

Panerte scampi serveres med en syrlig salat og hjemmelaget mango og

sur-søt dipp. Ris ved siden av.

Allergen: hvete, bløtdyr, sulfitter

Panert Steinbitfilet i Sichuan Saus (spicy) kr 190,-

Panert steinbitfilet med wokstekte bambusskudd, asparges, champignon og paprika. Serveres med middels sterk Sichuan saus og ris.

Allergen: hvete, fisk, spor av peanøtter i saus

Kyllingfilet i Hvitløk Soya Chili Saus (litt spicy) kr 190,-

En autentisk og velkjent rett fra Sichuan: Wokstekt Kyllingfilet i fyldig hvitløk og soya chili saus. Serveres med paprika, squash, bambusskudd, gulrot og ris.

Allergen: soya og hvete i saus

Kylling Satay kr 190,-

Wokstekt kyllingfilet i en fyldig Satay saus med ananas, paprika, chayote og sukkererter. Serveres med ris.

Allergen: peanøtter i saus

Kylling Gong Bao (spicy) kr 190,-

Kyllingfilet wokstekt med rødløk, paprika, squash, bambusskudd og champignon, toppet med peanøtter. Krydret med Sichuanpepper og tørket chili. Ris ved siden av.

Allergen: peanøtter, soya

Kylling i Rød Karri (spicy) kr 190,-

Rød karrigryte med kylling, ananas, rødløk, sukkererter, paprika og aspargesbønner i en fyldig saus basert på asiatisk basilikum, lime, karri og kokosmelk.

Ris ved siden av.

Allergen: fisk i kraften

Stekte Nudler med Havets Delikatesser kr 200,-

Stekte nudler med scampi, kamskjell, bønnespirer, aspargesbønner, paprika og rødløk. Servert i en middels sterk soya woksau.

Allergen: hvete, fisk, skalldyr, soya

Stekte Nudler med Char Siu (litt spicy) kr 185,-

Nudler stekt med bønnespirer, paprika, aspargesbønner og rødløk i en smaksrik asiatisk saus. Toppet med honning BBQ marinert svinekjøtt (Char Siu).

Allergen: hvete, soya

Stekte Nudler med Kylling i en deilig Peanøtter saus kr 185,-

Stekte nudler med kylling, paprika, sukker snaps, bønnespirer og rødløk i

En deilig Peanøtter Saus. Toppet med sprøstekt løk.

Allergen: hvete, peanøtter

MeiWei Vegetar-pot kr 185,-

En rykende varm gryte med ris i bunnen. Toppet med wokstekt Tofu, paprika bambusskudd, aspargesbønner, og bønnespirer i en smaksrik asiatisk saus.

Allergen: soya

DESSERT:

Frisk fruktsalat serveres med bringebær og mango sorbet	kr 80,-
Allergen: spor av melk og nøtter	
Hjemmelaget Ingefær Creme brulee	kr 80,-
Allergen: melk, egg	
Fryrsteekte banan med vanilje is	kr 80,-
Allergen: hvete, melk, egg, spor av nøtter i is	
Sprøstekt Wonton pasta fylt med Mango, servert med Vanilje is	kr 80,-
Allergen: hvete, egg, melk	
Hjemmelaget Mango og kokospudding	kr 80,-
Allergen: melk	
En kule med vanilje is	kr 38,-
Allergen: hvete, egg, melk	