

午餐菜单 LUNSMENY – LUNCH MENU

(Monday – Friday 11:00 – 15:00)

SMÅRETTER – DIM SUM – SUPPE

酸辣汤	PEKING SUPPE Med kyllingkjøtt, shiitake sopp, assorterte grønnsaker og egg. Smak syrlig og sterk. <i>Hot and Sour soup with chicken, vegetables and egg.</i> Inneholder: Egg Sopp Hvetemel Soya Sesam	59,-
雲吞汤	WANTON SUPPE  Pasta fylt med finhakkede kongereker og svinekjøtt. <i>Wanton soup with pork and prawn</i> Inneholder: Egg Hvetemel Soya Reker Sesam	69,-
春卷	VÅRRULLER Sprøstekt vårruller som inneholder svinekjøtt, risnudler, shiitake sopp, aspargesbønner og asiatiske krydder. Serveres med en søt chilisaus. <i>Homemade Spring rolls with pork. Served with sweet chili sauce.</i> Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Belgfrukt Peanøtter Skalldyr Fisk	69,-
水晶虾饺	HA GAU  4 stk. delikate dumplinger med et tynt, nesten gjennomsiktig hvetepastaskinn fylt med saftige reker, serveres dampet med soya chilisaus. <i>Steamed prawn dumpling with soya chili sauce.</i> Inneholder: Hvetemel Soya Reker	69,-
烧賣	SIU MAI 4 stk. dumplinger fylt med hakket svinekjøtt og reker, serveres dampet med soya chillisaus. <i>Steamed dumpling with pork and prawn with soya chili sauce.</i> Inneholder: Egg Hvetemel Soya Reker	69,-
韭菜饺	KOW CHOI GAU  3 stk. fritert dumplinger fylt med hakket aromatisk kinesisk gressløk, scampi og svinekjøtt. Serveres med sennep chilisaus. <i>Deep-fried dumpling with prawn, pork and Chinese chives with mustard chili sauce.</i> Inneholder: Hvetemel Soya Skalldyr Sennep	69,-
炸粉果	TJA FAN KOH 3 stk. fritert dumplinger fylt med hakket scampi, svinekjøtt og koriander. Serveres med sennep chilisaus. <i>Deep-fried dumpling with prawn, pork and coriander with mustard chili sauce.</i> Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Skalldyr Sennep	69,-
点心拼盘	DIM SUM COMBO  En sammensetning av 5 forskjellige kinesisk tapas, vårrull, Ha Gau, Siu Mai, Kow Choi Gau og Tja Fan Koh. Serveres med sennep chilisaus, søt chilisaus og soya chilisaus. <i>Dumpling combo with Spring rolls, Ha Gau, Siu Mai, Kow Choi Gau and Tja Fan Koh.</i> Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Belgfrukt Peanøtter Reker Fisk Sennep	119,-
泰式牛柳色拉	THAI BIFFSALAT  Rosastekt indrefilet av okse i tynnskiver med en frisk thai vinaigrette som smaksatt med lime, fiskesaus, chili, vårløk og sesamfrø. <i>Pan-fried sliced tenderloin served with Thai salad, sesame seeds and fish sauce.</i> Inneholder: Sesam Fisk	119,-





午餐菜单 LUNSMENY – LUNCH MENU

(Monday – Friday 11:00 – 15:00)

VARMRETTETTER – HOT DISHES

Vi graderer Szechuanrettene mellom sterk, medium, eller mild. Sterk varianten er kjempesterk og er forbeholdt dem som er vant til å spise slikt, i tillegg til at det krever en god porsjon seløtillit. Medium varianten er sterkere enn det den gjennomsnittlige nordmann kan tåle, mens i den milde versjonen er maten fortsatt nok sterk for de fleste.

Kantonesiskrettene er som kjent med sin vel balansert smak av krydder og styrker. Disse rettene fås bare i milde versjonen.

- 沙茶海鲜煲** **SA CHA SAM SIN** **199,-**
En skalldyr rett som består av kongekrabber, kongereker, kamskjell, blåskjell, shiitake sopp, østerssopp og grønnsaksterninger. Serveres i en ildfast form med saus som laget av kinesisk barbequesaus, hvitløk, chili og tørkede reker.
A tasty seafood pot with Kamchatka-crab, prawns, scallops, mussels and vegetables in Chinese spicy barbeque sauce.
Inneholder: Sopp Hvetemel Peanøtter Skalldyr Bløtdyr Fisk Sesam
- 川式什锦海鲜** **HAVETS OPPLEVELSER**  **199,-**
Smørflyndre, kongekrabbe, kamskjell, kongereker, kongeøsterssopp, shiitake sopp, østerssopp, og assorterte grønnsaker. Serveres i en lun asiatisk chilisau.
Mixed seafood of Black cod, Kamchatka-crab, scallops and prawns. Served with three different mushrooms and seasonal vegetables in Asian style chili sauce.
Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Skalldyr Bløtdyr Fisk Sesam
- 港式黑椒牛柳** **HAK CHIU AO LAU**  **(fås bare i milde versjonen)** **189,-**
Marinert indrefilet av okse i tynne skiver, mørnet og wokstekt på Hong kong vis. Serveres med shiitake sopp, paprika, aspargesbønner, løk, vårløk og minimais i en saus som er laget av sort pepper, kinesisk barbequesaus og worcestershire saus.
Pan-fried tenderloin of beef in Hong Kong style with vegetables and black pepper sauce.
Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Belgfrukt Peanøtter Skalldyr Fisk Sesam
- 镇江咕老肉** **GU LOU YUK**  **(fås bare i milde versjonen)** **169,-**
Sprøstekt svinekjøtt med paprika, mango, ananas og løk i en vel balansert klassiske Szechuan vineddikksausen og tørket chili.
Deep fried pork with paprika, mango, pineapple and onion in a classic Szechuan vinegar chili sauce.
Inneholder: Hvetemel Soya Sesam
- 马来西亚羊柳** **MALAYSISK LAMMEFILET** **169,-**
Ytrefilet av lam i skiver, wokstekt med mango, ananas, sitrongress og assorterte grønnsaker i en saus basert på karri, kokosmelk og peanøttsaus. Peanøtter og sesamfrø på toppen.
Sirloin of lamb in Malaysian style with curry, peanut sauce, coconut and lemon grass.
Inneholder: Peanøtter Sesam
- 沙茶牛肉** **SA CHA BIFF**  **169,-**
Wokstekt okseskiver med paprika, sukker snaps, gulrot, løk og vårløk i en Kinesisk barbequesaus med chili og tørkede reker.
Pan-fried strips of beef with paprika, sugar snaps, onion in Chinese spicy barbeque sauce.
Inneholder: Hvetemel Soya Belgfrukt Peanøtter Skalldyr Fisk Sesam

官保鸡丁	KYLLING GONG BAO En klassisk rett fra Szechuan. Kyllingfilet wokstekt med assorterte grønnsaker i en saus som laget av Szechuanpepper, soyabønnesaus og tørket chili. Garneres med cashewnøtter. <i>Classic spicy Szechuan chicken with vegetables and cashew nuts.</i> Inneholder: Hvetemel Soya Cashewnøtter Sesam	169,-
豉椒鸭片	SZE CHIU AP PIN  (fås bare i milde versjonen) Pannestekt andebryst i skiver servert med kongeøsterssopp, sukker snaps, squash, løk og paprika i en svartsoyabønne chilisau. <i>Pan-fried sliced duck breast with king oyster mushrooms and vegetables in black bean chili sauce.</i> Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Belgfrukt Sesam	189,-
锦江煲	KAM KON POT  En herlig blanding av kongereker, lammefilet, oksefilet og kyllingfilet med shiitake sopp, østerssopp, squash, og assorterte grønnsaker. Serveres i en ildfast form med Szechuan chilipepper og soyabønnesaus. <i>Classic Szechuan hot pot mixed with prawns, sirloin of lamb, beef and chicken.</i> Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Belgfrukt Peanøtter Skalldyr Sesam	189,-
香酥鸭	CRISPY DUCK  (1/2 and for 2 personer) Husets soyabraisert and med kinesisk aromatiske kryddere. Serveres sprøstekte og har dampet pannekaker, agurk, purre løk og en hjemmelaget hoisin saus som inneholder sesamfrø og peanøtter. <i>Half crispy duck served with steamed pancakes, sliced cucumber, spring onions and homemade Hoisin sauce.</i> Inneholder: Hvetemel Soya Peanøtter Skalldyr Sesam	419,-

VEGETARRETT – VEGETARIAN DISHES

素春卷	VEGETAR VÅRRULLER Sprøstekt vårruller som inneholder gulrot, hodekål og asiatiske krydder. Serveres med en søt chilisau. <i>Homemade vegetarian Spring rolls with carrot and cabbage.</i> <i>Served with sweet chili sauce.</i> Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Belgfrukt Peanøtter Sesam	59,-
什锦蔬菜煲	MAHÂYÂNA POT Wokstekt sesongens grønnsaker og tofu, serveres i en ildfast form med en Szechuan chilisau som inneholder hvitløk og ingefær. <i>Stir-fried seasonal vegetables and tofu with Szechuan Chili sauce, servers in clay pot.</i> Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Belgfrukt Peanøtter Sesam	129,-