

套餐 SELSKAPSMENY – SET MENU

Vår selskapsmeny kan fremstå som mektig med mange forskjellige retter. Det er lagt opp på denne måten for at våre gjester kan dele på maten og smake de forskjellige rettene. Derfor ber vi selskapet om å bestille en og samme meny til hele selskapet. Den totale mengden av maten tilsvarer en vanlig 3- eller 4- retters meny per person.

SELSKAPSMENY 1 – SET MENU 1 (Minimum 2 personer)

FORRETT - STARTER:

KIMCHI SKALLDYRSUPPE 韩式海鲜汤

Koreansk suppe med kimchi, kongereke, kamskjell, blåskjell og tofu. Smak litt sterk.

Seafood soup in Korean style with kimchi, prawn, scallop, mussels and tofu.

Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Skalldyr Bløtdyr Fisk

HØVEDRETT – MAIN COURSE:

LUNG HA AO LAU 潮州龙虾牛柳

Marinert indrefilet av okse i skiver og en halv fritert hummer, kongereker, kamskjell, kongeøsterssopp og assorterte grønnsaker i en sataysaus som består av en himmelsk blanding av kinesisk barbequesaus og en liten tøtsj kinesisk soyabønneost, pyntet med koriander.

Loyster, tenderloin, prawns and scallops pan-fried with king oyster mushrooms and vegetables in satay sauce made of Chinese barbeque sauce and fermented bean curd.

Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Peanøtter Sesam Skalldyr Bløtdyr

OCHIBAYAKI 日式照烧煎鸭胸

Grillet andebryst i skiver, med sesongens grønnsaker og serveres med en hjemmelaget teriyaki saus som inneholder ingefær, sake og mirin.

Grilled duck breast and seasonal vegetables in teriyaki sauce.

Inneholder: Sopp Hvetemel Belgfrukt Soya Melk

DESSERT:

TIRAMISU 提拉米苏

Italiensk ostekake med asiatisk vri, smak av ananas, har selskap med frisk frukt.

Italian cheese cake in Asian style with pineapple taste. Served with fresh fruits.

Inneholder: Egg Hvetemel Melk

KUVERTPRIS KR. 420,-

VINFORSLAG

Alte Rebel "L" Riesling Trocken, Grans-Fassians, Mosel, Tyskland (Hvitvin) Kr 679,-

Valpolicella Classico Superiore DOC Ripasso, Accordini, Veneto, Italia (Rødvin) Kr 609,-

Passito Di Noto IGT, Planeta, Sicilia, Italia (Dessertvin glass) Kr 59,-

SELSKAPSMENY 2 – SET MENU 2 (Minimum 4 personer)

FORRETT - STARTER:

THAI BIFFSALAT 泰式牛柳色拉

Lettstekt indrefilet av okse i tynnskiver med en frisk thai vinaigrette som smaksatt med lime, fiskesaus, chili, vårløk og sesamfrø.

Pan-fried sliced tenderloin of beef served with Thai salad, sesame seeds and fish sauce.

Inneholder: Sesam Fisk

MELLOMRETT – SECOND COURSE:

CRISPY DUCK 香酥鸭

Husets soyabraisert and med kinesiske aromatiske krydder. Serveres sprøstekte og fordelt med tilbehør som pannekaker, agurk, vårløk og en hjemmelaget Hoisin saus.

Half crispy duck served with steamed pancakes, sliced cucumber, spring onions and homemade Hoisin sauce.

Inneholder: Hvetemel Soya Peanøtter Skalldyr Sesam

HOVEDRETT – MAIN COURSE:

GRILLET SMØRFLYNDRE 日式煎比目鱼

Grillet smørflyndre, serveres med teriyaki saus og sesongens grønnsaker.

Grilled flounder, served with teriyaki sauce and seasonal vegetables.

Inneholder: Fisk Sopp Hvetemel Belgfrukt Soya

SZE CHIU AP PIN 豉椒鸭片

Pannestekt andebryst i skiver servert med kongeøsterssopp, sugar snaps, squash, løk og paprika i en svartsoyabønne chilisau.

Pan-fried sliced duck breast with king oyster mushrooms and vegetables in black bean chili sauce.

Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Belgfrukt Sesam

SA CHA SAM SIN 沙茶海鲜煲

En skalldyrrett 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

DESSERT:

BLACK AND WHITE SJOKOLADEMOUSSE 黑白巧克力摩丝

Hjemmelaget mørk- og hvit sjokolademousse. Serveres med frisk frukt.

Homemade black and white Chocolate mousse served with fresh fruits.

Inneholder: Egg

KUVERTPRIS KR. 450,-

VINFORSLAG

Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico DOC, Bucci, Marche, Italia (Hvitvin)	Kr 559,-
Alte Rebel "L" Riesling Trocken, Grans-Fassians, Mosel, Tyskland (Hvitvin)	Kr 679,-
Barbaresco DOCG, Reyna, Michele Chiarlo, Piemonte, Italia (Rødvin)	Kr 869,-
Brunello di Montalcino DOCG, Col D'Orcia, Toscana, Italia (Rødvin)	Kr 819,-
Recioto della Valpolicella Classico DOC Acinatico, Accordini, Italia (Dessertvin glass)	Kr 69,-

SELSKAPSMENY 3 – SET MENU 3 (Minimum 4 personer)

FORRETT - STARTER:

DIM SUM COMBO 点心拼盘

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.

Dumpling combo with Spring rolls, Ha Gau, Siu Mai, Kow Choi Gau and Tja Fan Koh.

Inneholder: Egg Sopp Hvetemel Soya Belgfrukt Peanøtter Melk Skalldyr Fisk Selleri Sesam Sennep

MELLOMRETT – SECOND COURSE:

CRISPY DUCK 香酥鸭

Husets soyabraisert and med kinesiske aromatiske krydder. Serveres sprøstekte og fordelt med tilbehør som pannekaker, agurk, vårløk og en hjemmelaget Hoisin saus.

Half crispy duck served with steamed pancakes, sliced cucumber, spring onions and homemade Hoisin sauce.

Inneholder: Hvetemel Soya Peanøtter Skalldyr Sesam

HOVEDRETT – MAIN COURSE:

HOISIN POT 龙虾海鲜煲

En skalldyrrett som består av en halv hummer, kongereker, kongekrabber, blåskjell, shiitake sopp, sitrongress og assorterte grønnsaker. Serveres i en ildfast form med en sursøt chilisaus som er en god kombinasjon av tom-yum og kinesisk barbequesaus.

A lobster pot with Kamchatka-crab, prawns, mussels and vegetables in Chinese spicy sweet and sour sauce.

Inneholder: Sopp Soya Peanøtter Skalldyr Bløtdyr Selleri Sesam

KAM KON POT 锦江煲

En herlig blanding av kongereker, lammefilet, oksefilet og kyllingfilet med shiitake sopp, østerssopp, squash, og assorterte grønnsaker. Serveres i en ildfast form med Szechuan chili og soyabønnesaus.

Classic Szechuan hot pot mixed with prawns, sirloin of lamb, tenderloin and chicken.

Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Belgfrukt Peanøtter Skalldyr Sesam

GYUNIKU TERIYAKI 日式照烧煎牛柳

Grillet indrefilet av okse, med sesongens grønnsaker serveres med en hjemmelaget teriyaki saus som inneholder ingefær, sake og mirin.

Grilled tenderloin and seasonal vegetables in teriyaki sauce.

Inneholder: Sopp Hvetemel Belgfrukt Soya Melk

DESSERT:

MANGO PUDDING 芒果布丁

Husets mango pudding, toppet med mango saus, garnert med frisk frukt.

Homemade mango pudding served with mango sauce and fresh fruits.

Inneholder: Egg Melk Fløte

KUVERTPRIS KR. 490,-

VINFORSLAG

Alte Rebel "L" Riesling Trocken, Grans-Fassians, Mosel, Tyskland (Hvitvin)	Kr 679,-
Fabien Coche Meursault "Le Luchets", Burgund, Frankrike (Hvitvin)	Kr 829,-
Amarone della Valpolicella Classico DOC, Acinatico, Accordini, Veneto, Italia (Rødvin)	Kr 989,-
Jean Grivot Vosne-Romanee, Burgund, Frankrike (Rødvin)	Kr 1109,-
Passito Di Noto IGT, Planeta, Sicilia, Italia (Dessertvin glass)	Kr 59,-

 **KJØKKENSJEFENS ANBEFALING**

VENNLIGST GI BESKJED OM EVENTUELL ALLERGIER

SELSKAPSMENY 4 – SET MENU 4

(OBS! Peking And må bestilles 2 dager i forveien)

KJØKKENSJEFS SPESIALITET

北京烤鸭

PEKING AND PÅ EKTE PEKINGVIS (for 4 personer)

- FORRETT: DIM SUM COMBO**
Består av 5 forskjellige kinesisk tapas, vårrull, Ha Gau, Siu Mai, Kow Choi Gau og Tja Fan Koh. Serveres med sennepsaus, søt chilisaus og chilisoysaus.
Inneholder: Egg Sopp Hvetemel Soya Belgfrukt Peanøtter Melk Skalldyr Fisk Selleri Sesam Sennep
- MELLOMRETT: SPRØSTEKT AND I SMÅ SKIVER MED SKINN OG KJØTT**
Serveres med pannekaker, agurk, purre løk og en hjemmelaget hoisin saus som inneholder sesamfrø og peanøtter.
Inneholder: Hvetemel Soya Peanøtter Skalldyr Sesam
- HOVEDRETT: CHEUNG BAO AP**
Wokstekt andestrimler med assorterte grønnsaker i en sterk saus som laget av Szechuan pastasaus og tørket chili.
Inneholder: Hvetemel Soya Sesam
- DESSERT: MANGO PUDDING**
Husets mango pudding, toppet med mango saus, garnert med frisk frukt.
Inneholder: Egg Melk

PRIS KR. 1880,-

VINFORSLAG

Steinberger Riesling Trocken Crescentia, kloster Eberbach, Rheingau, Tyskland (Hvitvin)	Kr 609,-
Thomas Morey Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot, Burgund, Frankrike (Hvitvin)	Kr 959,-
Le Stanze IGT, Poliziano, Toscana, Italia (Rødvin)	Kr 969,-
Jean Grivot Nuits-St-Georges "Lavieres", Burgund, Frankrike (Rødvin)	Kr 1299,-
Recioto della Valpolicella Classico DOC Acinatico, Accordini, Italia (Dessertvin glass)	Kr 69,-