

À LA CARTE MENY

小食 VENTERETTER - APPETIZERS

| | | |
|-----|--|------|
| 煮毛豆 | EDAMAME <i>Steamed Edamame</i> | 69,- |
| 腰果 | CASHEWNØTTER <i>Cashew nuts</i> Inneholder: Nøtter | 79,- |
| 虾片 | REKERCHIPS Serveres med søt chilidipp <i>Prawn crackers with sweet chili-dip</i> Inneholder: Skalldyr | 69,- |

前餐 FORRETTER - STARTERS

| | | |
|--------|--|-------|
| 泰辣虾 | THAI LA SCAMPI Grillet scampi på spyd, marinert med thai karri, ingefær og chili. Serveres med frisk thai salat, sesamfrø og søt chilisaus. <i>Grilled prawns skewer served with Thai salad, sesame seeds and sweet chili sauce.</i> Inneholder: Sesam Fisk Skalldyr | 179,- |
| 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 | 199,- |
| 川式青口 | WOKMESTEREN'S BLÅSKJELL  Wokstekt blåskjell på Hongkong vis, med hvitløk, chili og svart soyabønnesaus. <i>Stir-fried mussels in Hong Kong style with garlic, chili and black bean sauce.</i> Inneholder: Hvetemel Bløtdyr Soya Sesam | 169,- |
| 日式煎帶子 | GRILLET KAMSKJELL  Grillet kamskjell, marinert med soyasaus, sake og mirin. Serveres med asparages. <i>Grilled scallops served with asparagus.</i> Inneholder: Bløtdyr | 189,- |
| 天妇罗炸虾 | TEMPURA FORRETT Fritert scampi og grønnsaker på japansk vis. <i>Tempura prawns and vegetables in Japanese style.</i> Inneholder: Egg Skalldyr Hvetemel | 179,- |


点心 DIM SUM – DUMPLING

Dim Sum er en betegnelse for en rekke appetittvekkere småretter som kommer i små porsjoner eller "munnsfuller". vi tilbyr et utvalg av Dim Sum som er dampkokt, pannestekt eller fritert. Dim Sum er småretter som med glede kan deles med andre!

| | | |
|----|--|-------|
| 春卷 | VÅRRULLER 2 stk. sprøstekt vårruller som inneholder svinekjøtt, risnudler, shiitake sopp, asparagesbønner og asiatiske krydder. Serveres med en søt chilisaus. <i>Homemade Spring rolls with pork. Served with sweet chili sauce.</i> Inneholder: Hvetemel Soya Peanøtter Skalldyr Sesam | 129,- |
|----|--|-------|

| | | |
|------|--|-------|
| 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 Skalldyr | 159,- |
| 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: Hvetemel Soya Skalldyr | 159,- |
| 锅贴 | WO TIE 3 stk. pannestekt dumplinger fylt med scampi, svinekjøtt og Kinesisk gressløk. Serveres med worcestershire Sri Racha saus. <i>Pan-fried dumpling with prawn, pork and Chinese chives. Served with a worcestershire Sri Racha sauce.</i> Inneholder: Hvetemel Skalldyr | 129,- |
| 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 Skalldyr | 129,- |
| 炸粉果 | TJA FAN KOH 3 stk. fritert dumplinger fylt med hakket reker, svinekjøtt og koriander. Serveres med sennep chilisaus. <i>Deep-fried dumpling with prawn, pork and coriander with mustard chili sauce.</i> Inneholder: Hvetemel Skalldyr | 129,- |
| 牛肉饺 | AO YUK GAU 3 stk. fritert dumplinger fylt med hakket kalvekjøtt og purreløk. Serveres med sennep chilisaus. <i>Deep-fried dumpling with minced veal and leeks served with mustard chili sauce.</i> Inneholder: Hvetemel | 129,- |
| 三鲜饺 | SAM SIN GAU 3 stk. fritert dumplinger fylt med hakket reker, kamskjell og krabbekjøtt. Serveres med sennep chilisaus. <i>Deep-fried dumpling with minced prawn, scallops and crab served with mustard chili sauce.</i> Inneholder: Hvetemel Skalldyr Bløtdyr | 139,- |
| 点心双拼 | DIM SUM KURV 4 stk. sammensetning av Ha Gau og Siu Mai. Serveres med soya chilisaus. <i>Dim Sum basket with Ha Gau and Siu Mai.</i> Inneholder: Hvetemel Soya Skalldyr | 159,- |
| 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: Hvetemel Soya Peanøtter Skalldyr | 199,- |

汤类 SUPPER - SOUP

| | | |
|-------|---|-------|
| 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 Hvetemel Soya Sesam | 139,- |
| 雲吞汤 | WANTON SUPPE  Pasta fylt med finhakkede kongereker og svinekjøtt. <i>Wanton soup</i> Inneholder: Hvetemel Skalldyr Sesam | 139,- |
| 韩式海鲜汤 | KIMCHI SKALLDYRSUPPE Koreansk suppe med kimchi, kongereke, kamskjell, blåskjell og tofu. Smak litt sterk. <i>Seafood soup in Korean style with kimchi, prawn, scallop, mussels and tofu.</i> Inneholder: Hvetemel Soya Skalldyr Bløtdyr | 159,- |
| 日式海鲜汤 | MISO SKALLDYRSUPPE Japansk suppe med kongereke, kamskjell, blåskjell og tofu. <i>Japanese miso soup with seafood and tofu.</i> Inneholder: Soya Skalldyr Bløtdyr | 159,- |


中式主菜 KINESISK HOVEDRETTER – CHINESE MAIN COURSES

Mahayana sitt Kinesisk kjøkken ønsker å fremvise det beste innen Kinesisk tradisjon - blandet med kulinarisk nytenkning. Med unike ingredienser og nye smaker gir oss inspirasjon til å kreere og presentere våre egne retter.

Vi graderer Szechuanrettene mellom sterk, medium, eller mild. Den milde versjonen kjenner man er godt krydret. Den medium varianten er mye sterkere enn det den gjennomsnittlige nordmann er vant til, og den sterke varianten er kjempesterk og er forbeholdt dem som er vant til å spise slikt, i tillegg til at det krever en god porsjon selvtilitt.

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

FISK- OG SKALLDYRRRETTER – FISH AND SEAFOOD DISHES

| | | |
|--------|--|-------|
| 川式什锦海鲜 | HAVETS OPPLEVELSER  Smørflyndre, kamskjell, kongereker, kongeøsterssopp, østerssopp, og assorterte grønnsaker. Serveres i en lun asiatisk chilisaus. <i>Mixed seafood of Flounder, scallops and prawns. Served with mushrooms and seasonal vegetables in Asian style chili sauce.</i> Inneholder: Skalldyr Bløtdyr Fisk Sesam | 319,- |
| 沙茶海鲜煲 | SA CHA SAM SIN En skalldyr rett som består av smørflyndre, kongereker, kamskjell, blåskjell, østerssopp og grønnsaksterninger. Serveres i en ildfast form med saus som laget av kinesisk barbequesaus med Szechuan pepper. <i>A tasty seafood pot with flounder, prawns, scallops, mussels and vegetables in Chinese spicy barbeque sauce.</i> Inneholder: Soya Peanøtter Skalldyr Bløtdyr Fisk Sesam | 319,- |

 : SIGNATURRETTER

VENNLIGST GI BESKJED OM EVENTUELL ALLERGIER

龙虾海鲜煲

HOI SIN POT 

409,-

En skalldyrrett som består av en halv hummer, kongereker, blåskjell, østerssopp, 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 prawns, mussels and vegetables in Chinese spicy sweet and sour sauce.

Inneholder: Soya Peanøtter Skalldyr Bløtdyr Selleri Sesam

姜葱龙虾

HUMMER À LA MAHAYANA  (For 2 personer)

2299,-

1200 gram hummer wokkes på Kinesisk tradisjonelle vis med ingefær, vårløk og østerssaus.

En kjempe populær rett blant Asiater.


Lobster (1200 gram) fried in Chinese style with ginger, scallions and oyster sauce.

This dish must be shared by 2 people.

Inneholder: Hvetemel Skalldyr Sesam

KJØTTRETTER – MEAT DISHES

港式黑椒牛柳

HAK CHIU AO LAU  (fås bare i Kinesisk milde versjonen)

309,-

Marinert indrefilet av okse i tynne skiver, mørnet og wokstekt på Hong kong vis. Serveres med kongeøsterssopp, 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: Hvetemel Soya Peanøtter Skalldyr Sesam

镇江咕老肉

GU LOU YUK  (fås bare i Kinesisk milde versjonen)

239,-

Sprøstekt svinekjøtt med paprika, mango, ananas og løk i en vel balansert klassiske Szechuan vineddiksaus 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

289,-

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 

269,-

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: Soya Peanøtter Skalldyr Sesam

宫保鸡丁

KYLLING GONG BAO


239,-

En klassisk rett fra Szechuan. Kyllingfilet wokstekt med assorterte grønnsaker i en saus som laget av Szechuanpepper, soyabønnesaus og tørket chili. Garneres med cashewnøtter.

Classic spicy Szechuan chicken with vegetables and cashew nuts.

Inneholder: Hvetemel Soya Nøtter Sesam

豉椒鸭片

SZE CHIU AP PIN  (fås bare i Kinesisk milde versjonen)

299,-

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


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

Inneholder: Hvetemel Soya Sesam


 : SIGNATURETTER


VENNLIGST GI BESKJED OM EVENTUELL ALLERGIER

脆炸羊排 **CRISPY LAM LAM** *(fås bare i Kinesisk milde versjonen)* **279,-**
Soyamarinert, crispy, benfritt lammeside med en hjemmelaget Hoisin saus tilsmakt med Szechuanpepper. Serveres med tradisjonelle syrlig kålrot.
Soya marinated, crispy, boneless ribs of lamb with spicy Hoisin sauce. Served with traditional acidic rutabaga.
Inneholder: Hvetemel Melk Soya Sesam

香酥鸭 **CRISPY DUCK**  *(1/2 and for 2 personer)* **539,-**
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

KJØTT- OG SKALLDYRRETTER – MEAT AND SEAFOOD MIXED

锦江煲 **KAM KON POT**  **309,-**
En herlig blanding av kongereker, lammefilet, oksefilet og kyllingfilet med østerssopp, squash, og assorterte grønnsaker. Serveres i en ildfast form med Szechuan chilipepper og soyabønnesaus.
Classic Szechuan hot pot mixed with prawns, sirloin of lamb, beef and chicken.
Inneholder: Hvetemel Soya Peanøtter Skalldyr Sesam

潮州龙虾牛柳 **LUNG HA AO LAU**  *(fås bare i Kinesisk milde versjonen)* **439,-**
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.
Lobster, tenderloin of beef, prawns and scallops pan-fried with king oyster mushrooms and vegetables in Satay sauce made of Chinese barbecue sauce and bean curd.
Inneholder: Hvetemel Soya Peanøtter Skalldyr Bløtdyr Sesam

海皇鸭片 **HOI WONG AP PIN** **299,-**
Andebryst i skiver wokstekt med kongereker, kamskjell, kongeøsterssopp og assorterte grønnsaker i en chilisau som laget av Hoisin saus, soyabønnesaus og tørket chili.
Sliced duck breast, prawns, scallops, king oyster mushrooms, shiitake mushrooms and vegetables in soya bean chili sauce.
Inneholder: Hvetemel Soya Skalldyr Bløtdyr Sesam

泰式虾球鸡肉 **WOK-BRAISERT SCAMPI OG KYLLINGFILET** *(fås bare i Kinesisk milde versjon)* **269,-**
kongereker og kyllingfilet wok-braisert med kongeøsterssopp, babymais, sukker snaps og gulrot i en thai inspirert chilisau med Kinesisk urter.
Prawns and chicken wok braised with king oyster mushrooms and seasonal vegetables in a Thai inspired chili sauce.
Inneholder: Skalldyr Sesam

STEKT RIS OG NUDELSUPPE – FRIED RICE AND NOODLE SOUP

海鲜鸡肉炒饭 **HOI SIN STEKT RIS** **249,-**
Husets stekt ris med kongereker, kyllingfilet, egg og grønnsaker
Fried rice with prawns, chicken, egg and vegetables.
Inneholder: Skalldyr Egg

港式海鲜汤面 **NUDELSUPPE MED SKALLDYR** **259,-**
Nudelsuppe med kongereker, kamskjell og grønnsaker.
Seafood noodle soup with vegetables in Hong Kong style.
Inneholder: Hvetemel Skalldyr

 : SIGNATURETTER

VENNLIGST GI BESKJED OM EVENTUELL ALLERGIER

VEGETARRETT – VEGETARIAN DISHES

| | | |
|--------|---|-------|
| 素春卷 | VEGETAR VÅRRULLER Sprøstekt vårruller med grønnsaker og asiatiske krydder. Serveres med søt chilisaus. <i>Homemade vegetable Spring rolls , served with sweet chili sauce.</i> Inneholder: Hvetemel | 119,- |
| 天妇罗炸蔬菜 | TEMPURA VEGETAR FORRETT Fritert grønnsaker på japanske vis. <i>Tempura vegetables in Japanese style.</i> Inneholder: Hvetemel Egg | 139,- |
| 日式炸豆腐 | TEMPURA TOFU Fritert soyabønner-pudding, serveres med tempura saus. <i>Tempura tofu with tempura sauce.</i> Inneholder: Hvetemel Soya | 139,- |
| 什锦蔬菜煲 | MAHÂYÂNA POT Wokstekt sesongens grønnsaker og tofu, serveres i en ildfast form med en Szechuan chilisaus som inneholder hvitløk og ingefær. <i>Stir-fried seasonal vegetables and tofu with Szechuan Chili sauce, servers in clay pot.</i> Inneholder: Hvetemel Soya Peanøtter Sesam | 239,- |
| 茄子煲 | AUBERGINE POT  (Fås bare i milde versjonen) Wokstekt aubergine med kongeøsterssopp og østerssopp, serveres i en ildfast form med en svartsoyabønne chilisaus. <i>Stir-fried eggplant with mushrooms in a black bean chili sauce.</i> Inneholder: Hvetemel Soya Sesam | 239,- |
| 上海青菜 | SHANGHAI PAK CHOI  Wokes på østens tradisjonell vis, med hvitløk. <i>Stir-fried Shanghai Pak choi with garlic.</i> Inneholder: Sesam | 219,- |
| 天妇罗炸蔬菜 | TEMPURA VEGETAR HOVEDRETT Fritert grønnsaker på japanske vis. <i>Tempura vegetables in Japanese style.</i> Inneholder: Hvetemel Egg | 239,- |

TILBEHØR – SIDE ORDER

| | | |
|-----|---|------|
| 炸馒头 | MAN TAO Fritert kinesisk hveteboller med kondensert melk som dipp. <i>Deep-fried Chinese wheat bun.</i> Inneholder: Hvetemel Melk | 79,- |
|-----|---|------|

日式主菜 JAPANSK HOVEDRETTER – JAPANESE MAIN COURSES

| | | |
|-------|--|--------------|
| 吉列牛排 | GYU-KATSU  | 329,- |
| | <p>Innbakt sprøstekt indrefilet av okse med japansk barbequesaus. Serveres med tradisjonell syrlig kålrot. <i>Deep-fried tenderloin of beef with Japanese barbeque sauce. Served with traditional acidic rutabaga.</i></p> <p>Inneholder: Egg Hvetemel Soya Melk</p> | |
| 照烧煎牛柳 | GYUNIKU TERIYAKI | 329,- |
| | <p>Grillet indrefilet av okse, med sesongens grønnsaker og serveres med en hjemmelaget teriyaki saus som inneholder ingefær, sake og mirin. <i>Grilled tenderloin of beef and seasonal vegetables in teriyaki sauce.</i></p> <p>Inneholder: Hvetemel Soya</p> | |
| 照烧煎鸭胸 | OCHIBAYAKI  | 299,- |
| | <p>Grillet andebryst i skiver, med sesongens grønnsaker og serveres med en hjemmelaget teriyaki saus som inneholder ingefær, sake og mirin. <i>Grilled duck breast and seasonal vegetables in teriyaki sauce.</i></p> <p>Inneholder: Hvetemel Soya</p> | |
| 照烧烤串 | KUSHIYAKI | 289,- |
| | <p>Grillspyd med indrefilet av okse og kylling, med kongeøsterssopp og sesongens grønnsaker og serveres med en hjemmelaget teriyaki saus som inneholder ingefær, sake og mirin. <i>Grilled skewer of tenderloin and chicken with king oyster mushrooms and seasonal vegetables in teriyaki sauce.</i></p> <p>Inneholder: Hvetemel Soya</p> | |
| 煎比目鱼 | GRILLET SMØRFLYNDRE  | 299,- |
| | <p>Grillet smørflyndre, serveres med teriyaki saus og sesongens grønnsaker. <i>Grilled flounder, served with teriyaki sauce and seasonal vegetables.</i></p> <p>Inneholder: Hvetemel Soya Fisk</p> | |
| 天妇罗炸虾 | TEMPURA HOVEDRETT | 289,- |
| | <p>Fritert scampi og assorterte grønnsaker serveres med en hjemmelaget tempura saus som inneholder soyasaus, reddik og ingefær. <i>Tempura prawns and vegetables as Main course with tempura sauce.</i></p> <p>Inneholder: Egg Hvetemel Soya Skalldyr</p> | |