



HVETE



MELK



EGG



CASHEW PEANØTTER



SOYA



SULFITT



SKALLDYR



FISK



SELLERI



SENNEP



SESAMFRØ



BLØTDYR



LUPIN



3 RETTERS MENY

499,-KR PR.PERS

ANBEFALT VINPAKKER: 386,-KR PR.PERS (3 GLASS)

FORRETT:

DIM SUM MIX 点心拼盘 (4 STK)

KOKKENS UTVALG AV VÅRE MEST
POPULÆR DUMPLINGS.



HOVEDRETT:

KYLLING GONG BAO 红烧鸡块

DENNE BERØMTE KYLLINGRETTE OPPKALT ETTER DEN
KINESISKE GENERALEN GONG BAO, ER ET "MUST"
I ENHVER KINESISKRESTAURANT. MED EN HVITLØK OG
CHILIPEPPER SAUS OG CASHEW NØTTER.



DESSERT:

FRITERT BANANER 炸香蕉

EN KLASSISK DESSERT, SERVERES MED ISKREM.





6 RETTERS MENY FOR TO ELLER FLERE

MINIMUM 2 PERSONER : 768,-KR PR.PERS

ANBEFALT VINPAKKER: 499,-KR PR.PERS (4 GLASS)

FORRETTER:

DIM SUM MIX 点心拼盘 (6 STK)

KOKKENS UTVALG AV VÅRE MEST
POPULÆR DUMPLINGS.



BABY BACK RIBS 蜜汁小排

SPARERIBS I BARBECUE
SAUS & RISVINEDDIK.



MELLOM RETT:

PEKING AND 酱烤鸭胸

HJEMMELAGET GRILLET ANDEBRYST,
SERVERES MED GRØNNSAKER,
PANNEKAKER OG HOISIN SAUS.



HOVEDRETTER:

SJØMAT CLAY POT 海鲜砂锅煲

KONGEREKER, KAMSKJELL OG BREIFLABB,
WOKET I SZECHUAN PEPPERSAUS.



PEPPERBIFF - CANTONESE STYLE 铁板黑椒牛肉

TYNNE SKIVER AV BIFF INDREFILET I
PEPPERSAUS, OG GRØNNSAKER.



DESSERT:

SJOKOLADEFONDANT MED ISKREM 熔岩巧克力配冰淇淋

SJOKOLADEFONDANT MED ISKREM.





DIM SUM / FORRETTER

CHAR SIU BAO 叉烧包(2 STK) 98,- KR

KINESISK HVETEBOLLER MED GRILLET RIBBE



VÅRRULLER 春卷(2 STK) 129,- KR

HJEMMELAGDE VÅRRULLER MED KYLLING,
SCAMPI, OST. SERVERES MED SØT CHILI DIP.



HA KOW 虾饺(3 STK) 98,- KR

DAMPET DUMPLINGS FYLT MED KONGEREKER.



WONTON 鸡肉虾仁饺(3 STK) 98,- KR

DAMPET DUMPLINGS FYLT MED KYLLING OG REKER.



SIU MAI 烧卖(3 STK) 98,- KR

DAMPET DUMPLINGS FYLT MED SVINEKJØTT OG REKER.



DUCK GYOZA 炸鸭肉饺子(3 STK) 109,- KR

FRYTERT DUMPLINGER,
FYLT MED ANDKJØTT OG VÅRLØK.



PRAWN & CHIVES DUMPLING 98,- KR

韭菜饺子(3 STK)

DAMPET DUMPLINGS FYLT MED RAMSLØK OG REKER.



VEGETAR DUMPLING 素饺子(4 STK) 98,- KR

DAMPET DUMPLINGS FYLT MED GRØNNSAKER.



SIU LOONG BAO 小笼包(3 STK) 98,- KR

DAMPET DUMPLINGS FYLT MED SVINEKJØTT.





DIM SUM / FORRETTER

BABY BACK RIBS 蜜汁小排 139,- KR

BRASERT I ILDFAST FORM,
BARBECUE SAUS & RISVINEDDIK.



BUTTERFLY SCAMPI 蝴蝶虾 139,- KR

TEMPURA KONGEREKER
SERVERES MED SØT CHILI DIP.



DIM SUM MIX 点心拼盘 (6 STK) 179,- KR

KOKKENS UTVALG AV VÅRE TRE
MEST POPULÆR DUMPLINGS.



KYLLING SATAY 沙爹鸡肉串 139,- KR

SERVERES MED PEANØTTER OG SATAY SAUS.



SUPPER

 **TOM YUM KUNG SUPPE 冬阴功汤** 169,- KR

KLASSISK STERK OG SYRLIG THAI SUPPE MED
KONGEREKER OG SITRONGRESS.



 **SZECHUAN HOT & SOUR SOUP 四川酸辣汤** 169,- KR

KLASSISK STERK OG SYRLIG KINESISK
SUPPE MED ANDEKJØTT.



WONTON - SOUP 馄饨汤 169,- KR



WONTON - SUPPE MED SJØGRESS,
VÅRLØK OG KINESISK EDDIK.





HOVEDRETTER

 **SJØMAT CLAY POT 海鲜砂锅** 339,- KR
KONGEREKER, BREIFLABB, KAMSKJELL,
WOK MED SZECHUAN SAUS.


 **SZECHUAN FISK /
SZECHUAN BIFF** 369,- KR /
349,- KR
水煮鱼 / 水煮牛肉
TRADISJONELL OG BERØMTE
RETTEN MED EN SMAK AV SZECHUAN.
RETTEN SERVERES MEDGRØNNESAKER OG
TYNNE SKIVER AV **BREIFLABBFILET / BIFF** PÅ
TOPPEN AV RETTET SAMMEN MED TØRKET CHILI,
SZECHUANPEPPER, HVITLØK OG KORIANDER.


SVINEKJØTT / KYLLING I SURSØT 279,- KR
咕老肉 / 咕老鸡
FRITERT SVINEKJØTT / KYLLINGFILET
MED SUR-SØT SAUS, SERVERES
MED FRISK GRØNNSAKE OG FRUKT.


 **KINESISK BRAISED PORK RIS** 279,- KR
中式卤肉盖浇饭
BRAISED PORK RIS ER ET TRADISJONELT KINESISK RETT.
RETTEN ER EN AV DE MEST KJENT MED GODE SMAK
OG PASSE PERFEKT MED RIS.


 **PANG PANG BIFF 干炸辣牛柳** 339,- KR
FRITERT BIFFSTRIMLER AV INDREFILET I EN SØTLIG
CHILISAUS - EN SPESIALITET FRA SOYA KJØKKENET.


PEPPERBIFF - CANTONESE STYLE 339,- KR
铁板黑椒牛肉
TYNNE SKIVER AV BIFF INDREFILET MED
PEPPERSAUS, OG GRØNNSAKER.


STEKT RIS MED KYLLING 鸡肉炒饭 229,- KR
STEKT RIS MED KYLLING, EGG OG GRØNNSKAER.






PEKING AND 酱烤鸭胸

GRILLET AND SERVERES MED GRØNNSAKER, PANNEKAKER OG HJEMMELAGET HOISIN SAUS.



369,- KR

KYLLING GONG BAO 红烧鸡块

DENNE BERØMTE KYLLINGRETTE OPPKALT ETTER DEN KINESISKE GENERALEN GONG BAO, ER ET "MUST" I ENHVER KINESISKRESTAURANT. MED EN HVITLØK OG CHILIPEPPER SAUS OG CASHEWNØTTER.



279,- KR



KO KO KYLLING 酸辣鸡块

SPRØSTEK KYLLINGSLÅR FILET (BEINFRI) WOK MED GRØNNSAKE OG STERK SURLIG SAUSE.



279,- KR



KAM KOM HOT POT 什锦杂烩煲

DENNE RETTEN BRASERES RÅVARERENE I EN ILDFAST LEIRPANNE MED KYLLING, LAM, BIFF OG KONGEREKER OG GRØNNSAKER I EN TOMATISERT HVITLØK OG CHILIPEPPERSAUS.



359,- KR

CRISPY NUDLER 越南特色干炸面

SPRØSTERTE NUDLER WOKET MED BIFF INDREFILET I EN FYLDIGSHIITAKE & OYSTERSAUS.



279,- KR

WOK UDON NUDLER 鸡肉炒乌冬面

JAPANSKE UDON NUDLER WOK MED KYLLING, PAK CHOI, RØDLØK, BØNNESPIRER, VÅRLØK, SOYASAUS OG RISVIN.



259,- KR

SOYA NUDLER 炸酱面

PANNESTEKT BIFF I SØT SOYABØNNER SAUCE OG GRØNNSAKER SOM TOPPING FOR NUDLER.



259,- KR

SOYA 'S SJØMATTALLERKEN 海鲜拼盘

1/2 HUMMER, BREIFLABB OG KAMSKJELL I HJEMMELAGET ASIATISK HUMMERSAUS.



419,- KR



VEGETAR STEKT RIS 素炒饭

STEKT RIS MED GRØNNSAKER.


159,- KR





 **PANNESTEKT BROKKOLI 蒜蓉西兰花** 168,- KR
PANNESTEKT BROKKOLI MED HVITLØKT
OG VEGETARIANSK SAUS.

  **BUDDHA HOT POT 油豆腐煲** 229,- KR
FRITERT TOFU MED GRØNNSAKER I
SZECHUANSAUS.

 **VEGETAR WOK UDON NUDLER** 219,- KR
素炒乌冬
JAPANSKE UDON NUDLER WOK MED PAK CHOI,
RØD LØK, BØNNESPIRER, VÅRLØK,
SOYASAUS OG RISVIN.

  **MAPO TOFU 素麻婆豆腐** 229,- KR
EN MYK TUFO RETTER MED
GRØNNSAKER I SZECHUANC PEPPER SAUCE.

DESSERT

SJOKOLADEFONDANT 熔岩巧克力 169,- KR
HJEMMLAGET SJOKOLADEFONDANT
MED ISKREM OG FRUKT.

DAGENS KAKE MED ISKREM 159,-KR
当日蛋糕配冰淇淋
DAGENS KAKE MED ISKREM.
SPØRRE EN AV VÅRE SERVIDØR.

JORDBÆRSALAT 草莓巧克力慕斯 169,- KR
JORDBÆRSALAT SERVERES MED HVIT OG MØRK
SJOKOLADEMousse TILSMAKT COINTREAU.

FRITERT BANANER 炸香蕉 159,- KR
EN KLASSISK DESSERT, SERVERES MED ISKREM

 **MANGO SAGO 芒果西米露** 149,- KR
EN MAGISK KOMBINASJON AV FERSK MANGOSAUS
OG TAPIOCA-PERLER. DEN SMAKFULLE DESSERT
MED EN LAV KALORI OG SUNN DESSERT.

