

À LA CARTE MENY

小食 VENTERETT – APPETIZERS


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

前餐 FORRETTER – STARTERS

泰辣虾	THAI LA HA 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: Sesamfrø Skalldyr Fisk	179,-
川式青口	ORIENTAL BLÅSKJELL  Wokstekt blåskjell på Hong Kong 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 Soyabønner Sesamfrø	159,-
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,-
泰式牛柳色拉	THAI BIFFSALAT  Rød stekt indrefilet av okse i tynnskiver og salat serveres med en frisk thai vinaigrette som smaksatt med lime, fiskesaus og chili. <i>Light Pan-fried sliced tenderloin of beef served with spicy Thai salad with lime and fish sauce.</i> Inneholder: Sesamfrø Fisk	189,-

点心 DIM SUM - DUMPLING

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

小春卷	VÅRRULLER 2 stk. sprøstekt vårruller som inneholder svinekjøtt, risnudler, sopp, aspargesbønner, kålrabi og asiatisk krydder. Serveres med en søt chilisaus. <i>Homemade spring rolls with pork and vegetables. Served with sweet chili sauce.</i> Inneholder: Hvetemel Soyabønner Peanøtter Skalldyr	109,-
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 Soyabønner Skalldyr	139,-

: SIGNATURETT

VENNLIGST GI BESKJED OM EVENTUELL ALLERGIER

烧賣	SIU MAI		139,-
	4 stk. dumplinger fylt med hakket svinekjøtt og reker, serveres dampet med soya chillisau. <i>Steamed dumpling with pork and prawn with soya chili sauce.</i>		
	Inneholder: Hvetemel Soyabønner Skalldyr		
韭菜餃	KOW CHOI GAU 		119,-
	3 stk. fritert dumplinger fylt med hakket aromatisk kinesisk gressløk, reker og svinekjøtt. Serveres med sennep chilisau. <i>Deep-fried dumpling with prawn, pork and Chinese chives. Served with mustard chili sauce.</i>		
	Inneholder: Hvetemel Skalldyr		
鍋貼	WO TIE 		119,-
	3 stk. pannestekt dumplinger fylt med reker, 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		
炸粉果	TJA FAN KOH		119,-
	3 stk. fritert dumplinger fylt med hakket reker, svinekjøtt og koriander. Serveres med sennep chilisau. <i>Deep-fried dumpling with prawn, pork and coriander served with mustard chili sauce.</i>		
	Inneholder: Hvetemel Skalldyr		
牛肉餃	AO YUK GAU		119,-
	3 stk. fritert dumplinger fylt med hakket kalvekjøtt og purreløk. Serveres med worcestershire Sri-Racha saus. <i>Deep-fried dumpling with minced veal and leeks Served with a Worcestershire Sri Racha sauce.</i>		
	Inneholder: Hvetemel		
三鮮餃	SAM SIN GAU		129,-
	3 stk. fritert dumplinger fylt med hakket reker, kamskjell og krabbekjøtt. Serveres med sennep chilisau. <i>Deep-fried dumpling with minced prawn, scallops and crab served with mustard chili sauce.</i>		
	Inneholder: Hvetemel Skalldyr Bløtdyr		
點心雙拼	DIM SUM KURV 		139,-
	Består av dampet 2 stk. Ha Gau og dampet 2 stk. Siu Mai. Serveres med soya chilisau. <i>Dim Sum basket with Ha Gau and Siu Mai.</i>		
	Inneholder: Hvetemel Soyabønner Skalldyr		
點心四拼	DIM SUM TALLERKEN 4 TYPER  (Minimum 2 personer)	Pris per person	149,-
	Består av fritert vårruller, dampet Ha Gau, fritert Kow Choi Gau, og dampet Siu Mai. Serveres med sennep, søt og soya chilisau. <i>Dim Sum platter with spring rolls, Ha Gau, Kow Choi Gau and Siu Mai.</i>		
	Inneholder: Hvetemel Soyabønner Peanøtter Skalldyr		
點心五拼	DIM SUM TALLERKEN 5 TYPER  (Minimum 2 personer)	Pris per person	179,-
	Består av fritert vårruller, dampet Ha Gau, fritert Kow Choi Gau, dampet Siu Mai og fritert Tja Fan Koh. Serveres med sennep, søt og soya chilisau. <i>Dim Sum platter with spring rolls, Ha Gau, Kow Choi Gau, Siu Mai and Tja Fan Koh.</i>		
	Inneholder: Hvetemel Soyabønner Peanøtter Skalldyr		
點心六拼	DIM SUM TALLERKEN 6 TYPER  (Minimum 2 personer)	Pris per person	209,-
	Består av fritert vårruller, dampet Ha Gau, fritert Kow Choi Gau, dampet Siu Mai, fritert Tja Fan Koh og fritert Ao Yuk Gau. Serveres med sennep, søt og soya chilisau. <i>Dim Sum platter with spring rolls, Ha Gau, Kow Choi Gau, Siu Mai, Tja Fan Koh and Ao Yuk Gau.</i>		
	Inneholder: Hvetemel Soyabønner Peanøtter Skalldyr Bløtdyr		

汤类 SUPPER - SOUP

酸辣汤	BEIJING TONG Szechuan suppe med kyllingkjøtt og assorterte grønnsaker og østerssopp. Smak syrlig og sterk. <i>Hot and Sour soup with chicken, egg and vegetable.</i> Inneholder: Egg Hvetemel Soyabønner Sesamfrø	119,-
韩式海鲜汤	KIMCHI SKALLDYRSUPPE Koreansk suppe med kongereke, kamskjell, blåskjell og tofu. Smak syrlig og litt sterk. <i>Seafood soup in Korean style with prawn, scallop, mussels and tofu.</i> Inneholder: Hvetemel Soyabønner Skalldyr Bløtdyr	139,-
雲吞汤	WAN TAN TONG  Wan Tan fylt med hakket kongereker og svinekjøtt. <i>Wonton with prawn and minced pork.</i> Inneholder: Hvetemel Skalldyr Sesamfrø	129,-

主 菜 HOVEDRETTER – MAIN COURSE

Oriental sitt 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 seløtillit.

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

SKALLDYR RETTER – SEAFOOD

川式什锦海鲜

HAVETS OPPLEVELSER 

309,-

Smørflyndrefilet, kamskjell, kongereker, kongeøsterssopp, og assorterte grønnsaker wokkes i en lun Asiatisk chilisaus.

Mixed seafood of Butter flounder, scallops and prawns. Served with mushrooms and seasonal vegetables in Asian style chili sauce.

Inneholder: Skalldyr Bløtdyr Fisk Sesamfrø

沙茶海鲜煲

SA CHA SAM SIN

309,-

En skalldyrrett som består av smørflyndrefilet, kongereker, kamskjell, blåskjell, østerssopp og grønnsaks-terninger. Serveres i ildfast form med en saus som er laget av kinesisk barbeque chilisaus med Szechuan pepper.

Butter flounder, prawns, scallops, mussels, oyster mushrooms and vegetables in a Chinese style barbeque chili sauce.

Inneholder: Soyabønner Peanøtter Fisk Skalldyr Bløtdyr Sesamfrø

龙虾海鲜煲

HOI SIN POT 

379,-

En skalldyrrett som består av halv hummer, kongereker, blåskjell, kongeøsterssopp, sitron-gress og assorterte grønnsaks-terninger. Serveres i ildfast form med en sursøt chilisaus som er laget av tom-yum saus, kinesisk barbeque chilisaus og soyabønnesaus.

Half lobster, prawns, mussels, mushrooms and vegetables in sweet and sour chili sauce.

Inneholder: Soyabønner Peanøtter Skalldyr Bløtdyr Selleri Sesamfrø

宫保大虾

GONG BAO HA

269,-

En klassisk rett fra Szechuan. Kongereker wokstekt med utvalgte grønnsaker i en chilisaus som er laget av Szechuan pepper, bønnesaus og tørket chili. Toppet med Cashewnøtter.

Classic Szechuan spicy prawns and vegetables tops with cashew nuts.

Inneholder: Hvetemel Skalldyr Soyabønner Nøtter Sesamfrø

姜葱龙虾

HUMMER À LA ORIENTAL  (For 2 personer)

1799,-

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 Sesamfrø

KJØTT RETTER – MEAT

潮州龙虾牛柳

ORIENTAL LUNG HA AO LAU  (Fås bare i Kinesisk milde versjon) **399,-**

En halv fritert hummer wokstekt med marinert indrefilet av okse i skiver, kongereker, kamskjell, kongeøsterssopp, grønn asparges og grønnsaks-terninger i en sataysaus som er laget av Trien-Chau saus, kinesisk barbeque chilisau og tilsmakt med kinesisk soyabønne ost og koriander.

Lobster, tenderloin of beef, prawns and scallops pan-fried with king mushrooms and vegetables in sate Trien-Chau sauce.

Inneholder: Hvetemel Peanøtter Skalldyr Bløtdyr Sesamfrø

海皇鸭片

HOI WONG AP PIN **299,-**

Andebryst i skiver wokstekt med kongereker, kamskjell, østerssopp og grønnsaks-terninger i en søtlig chili saus som er laget av hoisin saus, tomatsaus, soyabønnesaus og tørket chili. *Sliced duck breast, prawns, scallops, king mushrooms, oyster mushrooms and vegetables in sweet soya bean chili sauce.*

Inneholder: Hvetemel Soyabønner Skalldyr Bløtdyr Sesamfrø

港式黑椒牛柳


HAK CHIU AO LAU  (Fås bare i Kinesisk milde versjon) **289,-**

Marinert indrefilet av okse i skiver, mørnet og wokstekt på Hong Kong vis. Serveres med østerssopp, paprika, aspargesbønner, løk, og babymais i en saus som er laget av sort pepper, soyabønnesaus, kinesisk barbequesaus og worcestershire saus.

Pan-fried tenderloin of beef in Hong Kong style with vegetables and black pepper sauce.

Inneholder: Hvetemel Soyabønner Peanøtter Skalldyr Fisk Sesamfrø

镇江咕老肉

GU LOU YUK  (Fås bare i Kinesisk milde versjon) **219,-**

Sprøstekt svinekjøtt serveres 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 black vinegar chili sauce.

Inneholder: Hvetemel Soyabønner Sesamfrø

马来西亚羊柳

MALAYSISK LAMMEFILET **259,-**

Lam mørbrad 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 Sesamfrø

宫保鸡

KYLLING GONG BAO **219,-**

En klassisk rett fra Szechuan. Kyllingfilet wokstekt med utvalgte grønnsaker i en chilisau som er laget av szechuanpepper, bønnesaus og tørket chili. Toppet med Cashewnøtter.

Classic Szechuan spicy chicken with cashew nuts.

Inneholder: Hvetemel Soyabønner Nøtter Sesamfrø

酥炸羊肋骨

SOYABRAISERT LAMMESPARERIBS (Fås bare i Kinesisk milde versjon) **239,-**

Langtidsstekt benfri lammeside med kinesiske aromatiske krydder. Serveres frityrstekt med hjemmelaget hoisin saus tilsmakt szechuanpepper.

Deep-fried boneless spareribs of lamb with homemade spicy Hoisin sauce.

Inneholder: Hvetemel Soyabønner Sesamfrø

泰式海鲜牛柳

WOK-BRAISERT SJØMAT OG INDREFILET (Fås bare i Kinesisk milde versjon) **299,-**

Indrefilet av okse i skiver, kongereker og kamskjell wok-braisert med sukkererter, kongeøsterssopp og grønnsaker i en thai inspirert chilisau med kinesisk urter.

Tenderloin of beef and seafood in Thai inspired spicy sauce.

Inneholder: Skalldyr Bløtdyr Sesamfrø

川式虾球鸡肉	WOKSTEKT SCAMPI OG KYLLING (Fås bare i Kinesisk milde versjon) 249,-
	kongereker og kyllingbryst wokstekt med assorterte grønnsaker i en Szechuan peppersaus, smak sterk og syrlig. <i>Prawns and chicken pan-fried with seasonal vegetables in Szechuan pepper sauce.</i> Inneholder: Hvetemel Soyabønner Skalldyr Sesamfrø
沙茶牛肉	SA CHA BIFF  239,-
	Wokstekt biffstrimler med paprika, sukkererter, gulrot og løk i en kinesisk barbequesaus med chili og tørkede reker. <i>Pan-fried strips of beef with paprika, sugar peas and onion in Chinese spicy barbeque sauce.</i> Inneholder: Soyabønner Peanøtter skalldyr Sesamfrø
棒棒牛肉	PANG PANG BIFF 239,-
	Wokstekt biffstrimler med paprika og løk i en soyabønnesaus med tørket chili. <i>Pan-fried strips of beef with paprika and onion in soya bean chili sauce.</i> Inneholder: Hvetemel Soyabønner Sesamfrø
辣豆豉鸭片	RA DOU CHI AP PIN  (Fås bare i Kinesisk milde versjon) 279,-
	Pannestekt andebryst i skiver servert med kongeøsterssopp, sukkererter, squash, løk og paprika i en svartbønne chilisau. <i>Pan-fried sliced duck breast with king oyster mushrooms and vegetables in a black bean chili sauce.</i> Inneholder: Hvetemel Soyabønner Sesamfrø
锦江煲	KAM-KON-POT 299,-
	En herlig blanding av kongereker, lammefilet, biffstrimler og kyllingfilet med østerssopp, squash og assorterte grønnsaks-terninger. Serveres i ildfast form med en sterk sausen som er laget av szechuan pepper, soyabønnesaus og tørket chili. <i>Szechuan hot clay pot with prawn, beef, lamb and chicken.</i> Inneholder: Hvetemel Soyabønner Peanøtter Skalldyr Sesamfrø
香酥鸭	CRISPY DUCK  (1/2 And for 2 personer) 509,-
	Husets soyabraisert and med kinesiske aromatiske krydder. Serveres sprøstekte og fordelt med tilbehør som pannekaker, agurk, vårløk og en hjemmelaget Hoisin saus. <i>Crispy duck served with pancakes, sliced cucumber, and spring onions with Hoisin sauce.</i> Inneholder: Hvetemel Soyabønner Peanøtter Skalldyr Sesamfrø
STEKT NUDLER – FRIED NOODLES	
牛肉炒面	STEKT NUDLER MED BIFF 209,-
	Stekt nudler med biffkjøtt og assorterte grønnsaker. <i>Fried noodles with beef and vegetables.</i> Inneholder: Hvetemel Sesamfrø
鸡肉炒面	STEKT NUDLER MED KYLLINGFILET 209,-
	Stekt nudler med kyllingfilet og assorterte grønnsaker. <i>Fried noodles with chicken and vegetables.</i> Inneholder: Hvetemel Sesamfrø

VEGETARRETT – VEGETARIAN DISHES

什锦蔬菜煲	BUDDHA 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, served in clay pot.</i> Inneholder: Hvetemel Soyabønner Sesamfrø	209,-
茄子煲	ORIENTAL AUBERGINE POT  (Fås bare i Kinesisk milde versjon) Wokstekt aubergine med kongeøsterssopp og østerssopp, serveres i en ildfast form med en svartsoyabønne chilisaus. <i>Stir-fried eggplant with different mushrooms in a black bean chili sauce.</i> Inneholder: Hvetemel Sesamfrø	209,-
上海青菜	SHANGHAI PAK CHOI  Wokes på østens tradisjonell vis, med hvitløk. <i>Stir-fried Shanghai Pak Choi in Asian style with garlic.</i> Inneholder: Sesamfrø	199,-

TILBEHØR – SIDE ORDER

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