

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. Den totale mengden av maten tilsvarer en vanlig 4- retters meny per person. Menyene er lagt for fire personer eller flere. Dersom dere er mindre enn fire personer, spør gjerne din servitør for hjelp om dere ønsker selskapsmeny.

SELSKAPSMENY I - SET MENU I

Forrett – Starter

Dim Sum Tallerken 点心四拼

Består av vårruller, Ha Gau, Kow Choi Gau, og Siu Mai. Serveres med sennep chilisaus, søt chilisaus og soya chilisaus.

Dim Sum platter with spring rolls, Ha Gau, Kow Choi Gau and Siu Mai.

Inneholder: Hvetemel Soyabønner Peanøtter Skalldyr Sesamfrø

Mellomrett - Second Course

Thai Biffsalat 泰式牛柳色拉

Rød stekt indrefilet av okse i tynnskiver og salat serveres med en frisk thai vinaigrette som smaksatt med lime, fiskesaus og chili.

Light Pan-fried sliced tenderloin of beef served with spicy Thai salad with lime and fish sauce.

Inneholder: Sesamfrø Fisk

Hovedretter – Main Courses

Wokstekt Scampi og Kylling 川式虾球鸡肉

kongereker og kyllingbryst wokstekt med assorterte grønnsaker i en Szechuan peppersaus, smak sterk og syrlig.

Prawns and chicken pan-fried with seasonal vegetables in Szechuan pepper sauce.

Inneholder: Hvetemel Soyabønner Skalldyr Sesamfrø

Ra Dou Chi Ap Pin 辣豆豉鸭片

Pannestekt andebryst i skiver servert med kongeøsterssopp, sukkererter, squash, løk og paprika i en chili svartbønnesaus.

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

Inneholder: Soyabønner Sesamfrø

Sa Cha Biff 沙茶牛肉

Wokstekt biffstrimler med paprika, sukkererter, gulrot, løk og vårløk i en Kinesisk barbequesaus med Szechuan pepper.

Pan-fried strips of beef with paprika, sugar snaps, onion in Chinese spicy barbeque sauce.

Inneholder: Soyabønner Peanøtter Skalldyr Fisk Sesamfrø

Dessert

Oriental 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

Pris per person Kr. 575,-

SELSKAPMENY II - SET MENU II

Forrett - Starter

Dim Sum Tallerken 点心四拼

Består av vårruller, Ha Gau, Kow Choi Gau, og Siu Mai. Serveres med sennep chilisaus, søt chilisaus og soya chilisaus.

Dim Sum platter with spring rolls, Ha Gau, Kow Choi Gau and Siu Mai.

Inneholder: Hvetemel Soyabønner Peanøtter Skalldyr Sesamfrø

Mellomrett - Second Course

Crispy Duck 香酥鴨

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

Crispy duck served with pancakes, sliced cucumber, spring onions and homemade Hoisin sauce.

Inneholder: Hvetemel Soyabønner Peanøtter Skalldyr Sesamfrø

Hovedretter - Main Courses

Havets Opplevelser 川式什錦海鮮

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

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

Inneholder: Skalldyr Bløtdyr Fisk Sesamfrø

Hak Chiu Ao Lau 港式黑椒牛柳

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

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

Inneholder: Hvetemel Soyabønner Peanøtter Skalldyr Sesamfrø

Kam-Kon-Pot 錦江煲

En herlig blanding av kongereker, lammefilet, biffstrimler, kyllingfilet, østerssopp, squash og assorterte grønnsaks-terninger. Serveres i ildfast form med en sterk saus som er laget av Szechuan pepper, soyabønnesaus og tørket chili.

Szechuan hot clay pot with prawns, beef, lamb, chicken, oyster mushrooms and vegetables.

Inneholder: Hvetemel Soyabønner Peanøtter Skalldyr Sesamfrø

Dessert

BLACK & WHITE SJOKOLADEMOUSSE 黑白巧克力摩丝

Serveres med frukter.

Black & White chocolate mousse with fruits.

Inneholder: Egg Melk

Pris per person Kr. 595,-

SELSKAPMENY III - SET MENU III

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

KJØKKENSJEFS SPESIALITET

北京烤鸭 PEKING AND PÅ EKTE PEKINGVIS (4 personer)

- FORRETT:** **DIM SUM TALLERKEN 4 TYPER**
Består av vårruller, Ha Gau, Kow Choi Gau, og Siu Mai.
Serveres med sennep chilisaus, søt chilisaus og soya chilisaus.
Inneholder: Hvetemel Soyabønner Peanøtter Skalldyr Sesamfrø
- MELLOMRETT:** **SPRØSTEKT AND I SMÅ SKIVER MED SKINN OG KJØTT**
Serveres med pannekaker, agurk, vårløk og en hjemmelaget
Hoisin saus.
Inneholder: Hvetemel Soyabønner Peanøtter Skalldyr Sesamfrø
- HOVEDRETT:** **CHEUNG BAO AP**
Wokstekt andestrimler med grønn asparges, shiitake sopp og
Sukker snapes i en sterk saus som er laget av Szechuan
pastasaus og tørket chili.
Inneholder: Hvetemel Soyabønner Sesamfrø
- DESSERT:** **ORIENTAL MANGO PUDDING**
Husets mango pudding, toppet med mango saus, garnert med
frisk frukt
Inneholder: Egg Melk

Pris Kr. 2080,-