

HAR DU ALLERGIER?

IF YOU HAVE ALLERGIES?

Har du allergier, vennligst ta kontakt med servitøren slik at vi sammen kan tilpasse retter etter ditt behov eller tilby et godt alternativ.

Please contact your waiter in case of any allergies: we have noted allergy codes by certain dishes, but it is possible to change your favorite dish to make it suitable for you or offer a good alternative.



GLUTEN (for eksempel hvete, rug, bygg, havre, spelt)
GLUTEN (e.g. wheat, rye, barley, oat, spelt)



NØTTER (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pekannøtt, paranøtt, pistasjenøtt)
NUTS (e.g. almond, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, pistachios)



SKJELL
CRUSTACENA



BLØTDYR (for eksempel kamskjell, snegler, musling, bleksprut)
MOLLUSCS (e.g. Scallops, snails, mussel, squid)



FISK
FISH



EGG
EGG



PEANØTTER
PEANUTS



SOYA
SOY



MELK
MILK



SELLERI
CELERY



SENNEP
MUSTARD



SESAM
SESAME















SULFITT
SULFITES





























LUPIN
LEGUMES

FORRETTER








2. Fritert rekeships og cashewnøtter.    39.-
3. Hjemmelaget vårrull med oksekjøtt. Serveres med sursøtsaus og frisk salat.  59.-
4. Frityrstekt Won- ton med sursøt saus. Pasta- puter med kylling.  59.-
5. Innbakte scampi med sursøtsaus.   69.-
10. Kylling spyd i satay saus. Serveres med frisk salat.     59.-
11. Thai vårrull med kylling. Serveres med sursøtsaus og frisk salat.  59.-

HOVEDRETTER







Stekt nudler/pasta og ris

106. Stekt pasta med biff eller kylling med assorterte grønnsaker.    139.-
107. Stekt nudler med biff eller kylling. Stekt med babymais, purre og løk.    139.-
108. Stekt nudler med scampi og grønnsaker.     159.-
112. Stekt ris med egg, kylling eller biff.    149.-
16. Kway Tiew Pad Thai.     159.-
- Stekt pasta med egg og grønnsaker i tamarinsaus. Velg mellom kylling eller scampi.
18. Kao Pad Kung. Stekt ris med scampi, egg, vårløk og grønnsaker.     159.-
- 18A. Thai stekt ris. Svinefilet med egg og grønnsaker. Sterk!    149.-
- 18B. Indonesisk ris.   169.-
- Stekt ris i gul karrisau med kongereke, kylling, egg, løk, sopp og ananas

Vegetarretter








56. Vegetar grønnsaksrett i hvitløksaus.   119.-
- 57 A. Stekte grønnsaker med tofu i szechuan style. Hot!   129.-
- B. Stekt nuddel med tofu og grønnsaker.   139.-
19. Kang Kiew- Wan Pak Luam Mit.  139.-
- Grønnsaker og tofu med grønnkarrisau i kokosmelk. Sterk!

Kylling










- 58 A. Thai- kylling Karri. 149.-
- Kyllingfilet, sopp, squash, løk, babymais og sitrongress i kjøkkensjefens hjemmelaget aromatiske kokosnøttsaus. Serveres i pot.
- 58 B. Thai Tomyam kylling. 149.-
- Kyllingfilet med løk, squash, chili, vårløk, sopp og fersk sitrongress.
- 58 C. Thai-karri skalldyrrett.    189.-
- Kylling, scampi og blåskjell med løk, champinjong, squash og vårløk i aromatisk kokosnøttsaus.
59. Kylling med cashewnøtter og deilige grønnsaker wokes i szechuan style.    159.-
- Kyllingfilet, sopp, løk og paprika i en aromatisk soyabønne saus.

60. **Kylling og scampi Pot.**    189.-
Kyllingfilet og fersk scampi serveres i en ildfastform med assorterte grønnsaker stekt i en kraftfull, svært varm panne, i en av kjøkkensjefens hjemmelagde kryddersaus.
61. **Kyllingfilet i szechuan style Hot!**   149.-
Serveres med assorterte grønnsaker i en aromatisk hot marinade.
62. **Kyllingfilet med satay saus. Serveres med assorterte grønnsaker.**    149.-
63. **Kyllingfilet og biff woK.**   179.-
En deilige grønnsakswok med strimlet kyllingfilet og indrefilet av biff i szechuan saus
9. **Pad Prew Wan.**  159.-
Fritert kylling i sursøtsaus med grønnsaker.
10. **Pad Paneng.** 169.-
Kylling eller biff i paneng karrisaus med grønnsaker. Sterk!
11. **Khai Ob Sabparrod.**  159.-
Stekt kylling med sursøt saus, cashewnøtter og grønnsaker.
- Biff**
- 64A. **Thai- biff Karri.** 169.-
Indrefilet av okse, sopp, paprika, babymais og løk i kjøkkensjefens hjemmelagde aromatiske kokosnøttsaus, serveres i Pot, ildfast form.
- 64B. **Biff i szechuan style. Hot!**   159.-
Indrefilet av okse serveres med squash, sopp, løk, paprika, sukkererter og asparges i sterk szechuan saus.
65. **Biff med cashewnøtter og deilige ferske grønnsaker.**    169.-
Indrefilet av okse, sopp, løk, paprika, sukkererter og asparges i en krydderfull saus.
66. **Chop Suey Spesial.**     199.-
Biff, kylling og scampi med grønnsaker wokket i en smakfull østersaus
- 67A. **Ciao Tsow.**   199.-
Strimlet oksekjøtt med løk i en nydelig kinesisk peppersaus.
- 67B. **Au Larm (Krydret oksegryte) Anbefales!**   189.-
Kjøttet mørnes ved hjelp av lokale krydder- tørket mandarinblad, hvitløk, stjerneanis, szechwanpepperkorn, i en kraftig kremet krydderfull hjemmelaget saus.
- 67C. **Biff karri i en frisk salatseng.** 199.-
Oksekjøtt av indrefilet i tynne skiver, gnid inn med salt, hvitløk og chili, wokes i karrisaus. Oksekjøttet blir lagt i en salatseng med løk og tomatskiver, serveres med friske sitronskiver.
69. **Pad Kra Pao.**   179.-
Kyllingfilet stekt med grønnsaker i hvitløkssaus

Svinekjøtt

68. **Frityrstekt svin med sursøtsaus.**  149.-
Fritert svinekjøtt stekt med paprika, løk og gullerøtter i hjemmelaget sursøt saus.
- 68A. **Marinert svinekjøtt i sataysaus stekt med løk og grønn paprika.**     149.-
- 68B. **Krydret svinegryte.**   169.-
Svinegryte med asiatisk krydderi. Hvitløk og rødløk i en kraftig kremet hjemmelaget saus.

And: *Kjøkkensjefens spesialiteter*



















75. **Stekt andebryst marinert på asiatisk vis.**    199.-
Stekt and i kjøkkensjefens hjemmelagde østersaus med et utvalg grønnsaker
76. **Peking and.**    199.-
And i skiver, serveres med forskjellige grønnsaker i en smakfull hjemmelagd hoi-sin saus.
77. **Stekt andebryst med hjemlaget appelsin- og sitronsau.**    199.-
Andebryst, fersk sjampinjong og bambusskudd i en deilig frisk sursøt saus
14. **Ped Pad Prik-Kaeng.** 199.-
Stekt and med grønnsaker i en aromatisk karrisaus. Sterk.

Skalldyr og fisk: *Kjøkkensjefens spesialiteter*

70. **Frityrstekt scampi med sursøtsaus.**   159.-
Marinert fersk scampi, serveres med paprika, løk og gullerøtter i sursøt saus.
72. **Tiger-scampi asian style.**      189.-
Serveres med babymais, vårløk og paprika, wokes i chilisaus, østerssaus, ingefær og hvitløk.
73. **Skalldyrrett.**      189.-
Består av ferske konge reker, kamskjell, ananas, babymais, asparges, løk, paprika i en sursøt chilisaus.
74. **Szechuan chilipepper Pot.**     199.-
Serveres i ildfast form som består av scampi, blåskjell, kamskjell og ferske grønnsaker, i en aromatisk hvitløk-chilipeppersaus eller i en smakfull saus.
- 12A. **Pad Kra Pao Kung.**     189.-
Stekte kongereker med hvitløk saus og assorterte grønnsaker.
- 12B. **Kung Pad Kratiam Prik Thai.**     189.-
Stekte kongereker, kamskjell, blåskjell og grønnsaker i hvitløk- og søt chilisaus.
13. **Indonesia karri.**  189.-
Kongereker i en kremet krydderfull hjemmelaget indonesisisk karrisaus.
400. **Pannestekt laksefilet Szechuan style.**    159.-
Pannestekt laksefilet med grønnsaker i szechuan saus.

***ALLE HOVEDRETTENE SERVERES MED DAMPET RIS!**

FRA GRILLEN

301. **Pepperstek av indrefilet m. Peppersaus.**    199.-
302. **Biff av indrefilet m. Bèarnaisesaus.**    199.-
309. **Biffsnadder.** Biffkjøtt i strimler. ananas, småløk, sjampinjong og bèarnaise.    199.-
319. **Svinkoteletter på asiatisk vis.**      
Marinerte svinekoteletter stekt med løk, sopp, paprika i hoi-sin saus. 149.-
320. **Lammekoteletter m. Peppersaus.** Servert med småløk, sopp og paprika.    189.-

*** VELG MELLOM POMMEFRITES ELLER RIS!**

