

De Klassiske kinesiske matretter

20. Lykkefamilien 209.- Allergenene: Soya, peanøtter, Skalldyr

En klassiker som alle bør prøve. Det er en wokmix av 3 type kjøtt av biff, svin, kylling som wokes sammen med forskjellige grønnsaker, små reker og peanøtter. Mild soyasaus smak. **Happy Family – a wokmix with beef, pork, chicken, vegetables, small shrimps and peanuts in soyasouce.**



21. Biff Chopsuey 178.- Allergenene: Soya

Beef Chopsuey

22. Biff med løk på kinesiskvis 178.- Allergenene: Soya

Beef with onion

23. Biff med bambusskudd & champignon 178.- Allergenene: Soya

Beef with bamboo shoots and mushroom

24. Ma – La biff 178.- Allergenene: Soya

(Sterk, krydrett med pepper og SiChuan saus)

Ma-La Beef - Spicy, with peber and SiChuan sauce

29. Svinefilet Chopsuey (Lys) 178.-

Pork Chopsuey

30. Innbakt & fritert svinefilet med sursøt saus 178.- Allergenene: Hvetemel

Deep fried pork with sweet sour sauce

32. Svinefilet i sursøtchilli (Sterk) 178.- Allergenene: Soya

Pork in sweet sour chilli (Spicy)

34. Kylling Chopsuey (Lys) 178.-
Chicken Chopsuey

35. Kylling med ananas i sursøtsaus 178.-
Chicken with pineapple in sweet sour sauce

36. Kylling i karri 178.-
Chicken in green curry

37. Kylling i Sate (Fyldig, litt sterk) 178.-
Allergenene: Soya
Chicken in Barbeque

38. Kylling med Cashewnøtter 198.-
Allergenene: Soya
Chicken with cashewnuts in soyasauce

71. Biff i chilli & hvitløk (Sterk) 188.-
Beef in chilli and garlic (Spicy)

72. Kylling i chilli & hvitløk (Sterk) 188.-
Chicken in chilli and garlic (Spicy)

73. Svinefilet i chilli & hvitløk (Sterk) 188.-
Pork in chilli and garlic (Spicy)



41. Husets and 229.- Allergenene: Soya, Hvetemel, Sesamolje
(Marinert og sprøstekt and, oppskjært og lagt på grønnsakbed. Anbefales!)
Crispy Duck

