

En liten bit av asia

KOREANSK, THAI, MALAYSISK INSPIRET RETTER.....



60. Bullkø

Koreansk inspirert rett. Anbefales for deg som liker mat som smaker både søt og litt sterk og karrismak. Serveres med sursøt salat.

Bullkogi (Marinert beef with a lot tast. Little Spicy, garlic, curry, vin, sweet. Must try. With sweet salad.)

61. Papauche 219.- Allergenene: Sesamolje, Soya, Skalldyr, Akkar

Koreansk inspirert rett. Anbefales til deg som liker sterk mat med hvitløk. En wokrett med biff, svin, kylling, kongereker, akkar og grønnsaker.)

Papauche (For you who like food with garlic and spicy. It's a wok mix with beef, pork, chicken, king prawns and vegetables.)

Vi bruker vi rød karri med kokos melk i disse Thairettene. Rettene er litt sterk,

62. Thai karri kylling 189.-

Thai curry chicken with red curry and cocosmilk little spicy.

63. Thai karri biff 189.-

Thai curry beef with red curry and cocosmilk little spicy.

65. Thai karri lam 229.-

Thai curry lamb with red curry and cocosmilk little spicy.

66. Thai karri kongereker 219.- Allergenene: Skalldyr

Thai curry praws with red curry and cocosmilk little spicy.

82. Exsotic 229.- Allergenene: Skalldyr, Soya

Malaysisk inspirert retter. Spyd med kongereker og oksekjøtt med fersk grønnsaker i en god og smakfull saus som er litt sterk med litt søtme.

Should try. Stickers with beef and kingprawns in a lovely spicesous.