

LUNCHMENY

ASIAN CUISINE

VECKA 25

MÅNDAG

A	Wokad kyckling, grönsaker, mango i sötchilisås(lite stark)	90:-
B	Wokad biff med grönsaker i vitlökssås	98:-
C	Anka i röd curry (stark)	110:-
D	Dagens mix av A, B och C	118:-

TISDAG

A	Wokad kyckling med grönsaker i Szechuansås(stark)	90:-
B	Friterade torskfilé, serveras med sesamchilisås(lite stark)	98:-
C	Wokade räkor med grönsaker i sojasås	110:-
D	Dagens mix av A, B och C	118:-

ONSDAG

A	Grillad kycklingfilé, serveras med currysås(lite stark)	90:-
B	Wokad fläskfilé med grönsaker i Mooncakesås(stark)	98:-
C	Wokad strimlad ankfilé med grönsaker och shitakisvamp	110:-
D	Dagens mix av A, B och C	118:-

TORSDAG

A	Wokad kyckling med grönsaker, ingefära och citrongräs	90:-
B	Grillad laxfilé, serveras med chilihoisinsås(lite stark)	98:-
C	Friterade vårrullar av räkor, serveras med kimchimajonnäs	110:-
D	Dagens mix av A, B och C	118:-

FREDAG

A	Midsommar Stängt!!	90:-
B	Midsommar Stängt!!	98:-
C	Midsommar Stängt!!	110:-
D	Midsommar Stängt!!s	118:-

VEG VEGETARISKT

1	Vegetariska vårrullar , plommonsås	82:-
2	Wokade grönsaker, tofu i ostronsås	90:-
3	Grönsaker i röd curry (stark)	95:-

AFFÄRSLUNCH

Friterade Vietnamesiska vårrullar fyllda med kycklingfärs, serveras med limechilisås
Grillad oxfilé smaksatt med koriander och vitlök, serveras på en bädd av grönsallad
Pralin till kaffet

188:-

Ingår i luncherna: Sallad - Apelsinjuice/Mineralvatten/Lättöl - Kaffe

Läsk	15:-	Cappuccino/Latte	25:-
Ramlösa	15:-	Enkel espresso	20:-
Mellanöl	35:-	Dubbel espresso	25:-
Starköl 33 cl	42:-	Mintchoklad	5:-