

LUNCHMENY

ASIAN CUISINE

VECKA 16

MÅNDAG

A	Wokad kyckling med grönsaker och cashewnötter	95:-
B	Wokad biff, grönsaker, Shitakisvamp i ostronsås	103:-
C	Anka i röd curry (stark)	115:-
D	Dagens mix av A, B och C	123:-

TISDAG

A	Wokad kyckling med grönsaker och svartaböner	95:-
B	Friterade Torskfilé, serveras med Singapore salsås (lite stark)	103:-
C	Pad Thai, wokad risnudlar med räkor och grönsaker	115:-
D	Dagens mix av A, B och C	123:-

ONSDAG

A	Kycklinggryta med grönsaker i grön curry(stark)	95:-
B	Wokad fläskfilé med grönsaker i vitlöksås	103:-
C	Wokade räkor med grönsaker, cashewnötter i sötsursås	115:-
D	Dagens mix av A, B och C	123:-

TORSDAG

A	Wokad kyckling med grönsaker och mango i sötchilisås	95:-
B	Wokad biff med grönsaker, chili och citrongräs (stark)	103:-
C	Grillad anka med vitlökkoriandersås	115:-
D	Dagens mix av A, B och C	123:-

FREDAG

A	Wokad kyckling med grönsaker i Thaisås (stark)	95:-
B	Grillad laxfilé, serveras med yakitorisås	103:-
C	Wokad strimlad ankfilé, grönsaker, ingefära i hoisinsås	115:-
D	Dagens mix av A, B och C	123:-

VEG

VEGETARISKT

1	Vegetariska vårrullar, plommonsås	88:-
2	Wokade grönsaker, tofu i ostronsås	95:-
3	Grönsaker i röd curry (stark)	100:-

AFFÄRSLUNCH

Friterade Vietnamesiska vårrullar fyllda med kycklingfärs, serveras med en limechilisås

Grillad oxfilé smaksatt med koriander och vitlök, serveras på en bädd av grönsallad

Pralin till kaffet

188:-

Ingår i luncherna: Sallad - Mineralvatten/Lättöl - Kaffe

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