

LUNCHMENY

ASIAN CUISINE

VECKA 20

MÅNDAG

A	Wokad kyckling med grönsaker i Kinesisk femkryddor	95:-
B	Wokad biff med grönsaker, citrongräs och citronblad	103:-
C	Anka i röd curry (stark)	115:-
D	Dagens mix av A, B och C	123:-

TISDAG

A	Wokad kyckling, grönsaker, chili i Malaysiskjordnötssås(stark)	95:-
B	Friterade torskfilé, serveras med Singaporechilisås (lite stark)	103:-
C	Wokad strimlad entrecôte med grönsaker i yakinikusås	115:-
D	Dagens mix av A, B och C	123:-

ONSDAG

A	Tom Kha Gai, kycklinggryta med grönsaker i kokosmjölk	95:-
B	Wokad marinerad fläskkarré, grönsaker och friterade risnudlar	103:-
C	Wokade räkor med grönsaker i Mooncakesås (stark)	115:-
D	Dagens mix av A, B och C	123:-

TORSDAG

A	Wokad kyckling med grönsaker i Szechuansås (stark)	95:-
B	Wokad biff med grönsaker, färsk ananas i sötchilisås (lite stark)	103:-
C	Grillad anka, serveras med vitlökkoriandersås	115:-
D	Dagens mix av A, B och C	123:-

FREDAG

A	Wokad kyckling med grönsaker, äggnudlar och cashewnötter	95:-
B	Grillad laxfilé, serveras med Japansk misosås	103:-
C	Wokad ankfilé med grönsaker i Koreansk Bulgogisås (stark)	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:-