

## LUNCHMENY

## ASIAN CUISINE

## VECKA 24

## MÅNDAG

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

## TISDAG

A	Wokad kyckling, grönsaker i Kinesiskung-paosås(stark)	95:-
B	Friterade torskfilé, serveras med chilyoghurtsås(lite stark)	103:-
C	Wokade risnudlar med räkor och grönsaker	115:-
D	Dagens mix av A, B och C	123:-

## ONSDAG

A	Kycklinggryta med grönsaker i Massaman curry(lite stark)	95:-
B	Wokad fläskfilé med grönsaker och cashewnötter	103:-
C	Friterade vårrullar av räkor, serveras med Vietnamesisksås	115:-
D	Dagens mix av A, B och C	123:-

## TORSDAG

A	Wokad kyckling med grönsaker i Koreansk bbqsås(stark)	95:-
B	Wokad biff med grönsaker och currypulver (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 och ingefära	95:-
B	Grillad laxfilé, serveras med senap-majonnäs (lite stark)	103:-
C	Wokad ankfilé med grönsaker, chili i hoisinsås(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:-