

LUNCHMENY

ASIAN CUISINE

VECKA 33

MÅNDAG

A	Sojakaramellisead kyckling, wokad med grönsaker	95:-
B	Wokad biff med grönsaker i sötchilisås(lite stark)	103:-
C	Anka i röd curry (stark)	115:-
D	Dagens mix av A, B och C	123:-

TISDAG

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

ONSDAG

A	Kycklinggryta i Massaman curry med grönsaker(lite stark)	95:-
B	Wokad fläskfilé med grönsaker i svartabönsås	103:-
C	Wokad ankfilé med grönsaker i Mooncakesås(stark)	115:-
D	Dagens mix av A, B och C	123:-

TORSDAG

A	Wokad kyckling med grönsaker i Koreansk bulgogisås(stark)	95:-
B	Wokad biff med grönsaker i Kinesiskgrillsås	103:-
C	Grillad anka med vitlökkoriandersås	115:-
D	Dagens mix av A, B och C	123:-

FREDAG

A	Wokad kyckling med grönsaker i Panengcurrysås(stark)	95:-
B	Grillad laxfilé, serveras med Vietnamesisksås(lite stark)	103:-
C	Wokad strimlad entrecôte, grönsaker i yakinikusås	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 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:-