

LUNCHMENY

ASIAN CUISINE

VECKA 20

MÅNDAG

A	Wokad kyckling med grönsaker och citrongräs	98:-
B	Wokad fläskfilé med grönsaker, chili och vitlök (lite stark)	108:-
C	Anka i röd curry (stark)	120:-
D	Dagens mix av A, B och C	130:-

TISDAG

A	Wokad kyckling, grönsaker, cashewnötter i Thai chilisås (stark)	98:-
B	Friterade torskfilé, serveras med kimchimajonnäs (lite stark)	108:-
C	Wokade räkor med grönsaker, friterade risnudlar i sojasås	120:-
D	Dagens mix av A, B och C	130:-

ONSDAG

A	Wokad kyckling med grönsaker i sojabönsås	98:-
B	Wokad biff med grönsaker i Szechuansås (stark)	108:-
C	Friterade vårrullar av räkor med mynta chilisås (lite stark)	120:-
D	Dagens mix av A, B och C	130:-

TORSDAG

A	Wokad kyckling med grönsaker, basilika och chili (stark)	98:-
B	Wokad fläskfilé med grönsaker och Shitaki svamp i ostronsås	108:-
C	Grillad anka med vitlökkoriandersås	120:-
D	Dagens mix av A, B och C	130:-

FREDAG

A	Wokad kyckling, grönsaker, risnudlar i starksötsås (stark)	98:-
B	Grillad laxfilé, serveras med teriyakisås	108:-
C	Wokad ankfilé, grönsaker, ingefära, chili i söt sojasås (lite stark)	120:-
D	Dagens mix av A, B och C	130:-

VEG

VEGETARISKT

1	Vegetariska vårrullar, plommonsås	92:-
2	Wokade grönsaker, tofu och cashewnötter i sesamsojasås	100:-
3	Grönsaker i röd curry (stark)	105:-

AFFÄRSLUNCH

Friterade Vietnamesiska vårrullar fyllda med räkfärs, 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:-