

LUNCHMENY

ASIAN CUISINE

VECKA 37

MÅNDAG

A	Wokad kyckling med grönsaker med cashewnötter	105:-
B	Wokad biff med grönsaker, chili och svartabönor (lite stark)	115:-
C	Anka i röd curry (stark)	128:-
D	Dagens mix av A, B och C	138:-

TISDAG

A	Wokad kyckling med grönsaker i Malaysiskjordnötssås	105:-
B	Friterade torskfilé, serveras med basilikamajonnäs (lite stark)	115:-
C	Wokad äggnudlar med räkor och grönsaker i chilisås(stark)	128:-
D	Dagens mix av A, B och C	138:-

ONSDAG

A	Kycklinggryta med grönsaker i mango currysås (lite stark)	105:-
B	Wokad fläskfilé med grönsaker i ingefära-hoisinsås (lite stark)	115:-
C	Wokade räkor med grönsaker och cashewnötter i sojabönsås	128:-
D	Dagens mix av A, B och C	138:-

TORSDAG

A	Wokad kyckling med grönsaker i Singapore chilisås(stark)	105:-
B	Wokad biff med grönsaker i söt sojasås	115:-
C	Grillad anka, serveras med vitlöks-koriandersås	128:-
D	Dagens mix av A, B och C	138:-

FREDAG

A	Wokad kyckling med grönsaker i sötsursås	105:-
B	Grillad laxfilé, serveras med Japansk sesamsås	115:-
C	Wokad ankfilé med grönsaker i Szechuansås(stark)	128:-
D	Dagens mix av A, B och C	138:-

VEG

VEGETARISKT

1	Vegetariska vårrullar, serveras med plommonsås	95:-
2	Wokade grönsaker, tofu och cashewnötter i sesamsojasås	105:-
3	Grönsaker i röd curry (stark)	110:-

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

198:-

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:-