

## Asian Cuisine

# Mooncake -- The Menu

## APTITRETARE

### APPETIZERS

<b>Halstrade pilgrimsmusslor på en bädd av sobanudlar, överströdd med sesamfrön och nori</b> <i>Seared scallops on a bed of Soba noodles, sprinkled with sesame seeds and nori</i>	<b>118:-</b>
<b>Halstrade pilgrimsmusslor, serveras med en citrongräs och ingefärssås</b> <i>Seared scallops, served with a lemongrass and ginger flavoured sauce</i>	<b>118:-</b>
<b>Lättgrillad tonfisk under ett täcke av wasabi och sesamfrön, serveras med vår egen sås</b> <i>Lightly Grilled Tuna under a cover of wasabi and sesame seed, served with our sauce</i>	<b>108:-</b>
<b>Sallad på krabba och kräftstjärtar med färsk frukt, serveras med en sötchilisås</b> <i>Crab &amp; Crayfishtail salad, fresh fruit served with a sweet chili sauce</i>	<b>108:-</b>
<b>Knaprig potatisrösti med krabba och räkor, serveras med en chili-aioli</b> <i>Crispy rosti crab and prawn cake, served with a chili-aioli</i>	<b>98:-</b>
<b>Färska rispappersrullar fyllda med strimlad ankfilé, serveras med hoisinsås</b> <i>Fresh rice paper rolls, filled with shredded duck fillet, served with a hoisin sauce</i>	<b>98:-</b>
<b>Friterade vårrullar fyllda med strimlad ankfilé, serveras med en chilisås</b> <i>Deep-fried spring rolls filled with shredded duck fillet, served with a chili sauce</i>	<b>98:-</b>
<b>Malaysisk sallad med strimlad ankfilé, serveras med bankade jordnötter</b>	<b>98:-</b>

*Malay shredded Duck salad,  
served with a smashed peanuts*

**Laxtartar med koriander, wasabi, chili och  
sesamfrön, serveras med en Teryiakisås** 98:-

*Salmon Tartare with coriander, wasabi, chilli and  
sesame seed, served with a Teryiaki sauce*

**Pastaknyten fyllda med ankfärs,  
serveras med en chilisås** 98:-

*Dumplings filled with minced duck meat,  
served with a chili sauce*

**Het thailändsk Yam Nuea sallad med strimlor av  
marinerad oxfilé, thaiselleri, chili och koriander** 95:-

*Spicy Thai Yam Nuea salad with slices of  
marinated beef, Thai celery, chili and coriander*

**Koreanska Tempuraräkor,  
serveras med en Kimchimajonäs** 88:-

*Korean Shrimp Tempura, served  
with a Kimchi mayonnaise*

**Färska rispappersrullar fyllda med kräftstjärtar,  
serveras med hoisinsås** 88:-

*Fresh rice paper rolls, filled with cray fish tails  
served with a hoisin sauce*

**Dim Sum ångade räkknyten,  
serveras med en chilisoja** 88:-

*Prawn dumplings Dim Sum, served  
with a chilli soy*

**Vietnamesiska friterade räk- och citrongräsbollar,  
serveras med koriander och fisksås** 88:-

*Lemongrass spiced Prawnballs, served with coriander  
and fish sauce*

**Vegetarisk sallad,  
serveras med en Asiatisk dressing** 88:-

*Vegetarian sallad,  
served with an Asian dressing*

**Färska vietnamesiska Coi Cuan-rispappersrullar  
fyllda med räkor marinerade i chili och vitlök,  
serveras med en limechilisås** 88:-

*Fresh Vietnamese Coi Cuan rice paper rolls,  
filled with prawns marinated with chili and garlic,  
served with a lime-chili sauce*

**Vietnamesisk mangosallad med koriander, citrongräs  
lime och cashewnötter, med mangochilisås** 85:-

*Vietnamese mango salad with coriander, lemongrass,  
lime and cashew nuts, with a mango chili sauce*

<p><b>Fillipinsk Pasayan sallad med räkor, avokado och limejuice, smaksatt med sweetchilisås</b>  <i>Filipino Pasayan salad with prawns, avocado and limejuice, blended with sweet chili sauce</i></p>	85:-
<p><b>Grillad marinerad oxfilé, serveras med lime och koriander på lálôtblad</b>  <i>Grilled beef Indochine on Lálôtleaves</i></p>	85:-
<p><b>Friterade Won Tons fyllda med marinerad lax och mozzarella, serveras med en yoghurtsås smaksatt med färska örter</b>  <i>Deep-fried Won Tons filled with marinated salmon and mozzarella, served with a yoghurt sauce flavoured with fresh herbs</i></p>	78:-
<p><b>Friterade vietnamesiska Cha Gio-vårrullar fyllda med kryddig räkfärs, serveras med limechilisås</b>  <i>Deep-fried Vietnamese Cha Gio spring rolls filled with piquant prawns, served with a lime-chili sauce</i></p>	78:-
<p><b>Thailändsk Lab Gai sallad med het kycklingfärs med chili, serveras på isbergssallat och toppad med koriander</b>  <i>Thai Lab Gai salad with hot minced chicken mixed with chili, served on iceberg lettuce topped with coriander</i></p>	78:-
<p><b>Dim Sum ångade grönsaksknyten, serveras med en söt sojasås</b>  <i>Vegetarian Dim Sum, served with a sweet soy sauce</i></p>	78:-
<p><b>Szechuanpeppar wokad bläckfisk smaksatt med vitlök</b>  <i>Szechuan stir fried squid seasoned with garlic</i></p>	78:-
<p><b>Vegetarisk Tempura med säsongens grönsaker, serveras med en wasabisås</b>  <i>Vegetarian Tempura with seasonal vegetables, served with wasabi sauce</i></p>	75:-
<p><b>Stekta Gow Chee pastaknyten fyllda med fläsk blandat med vårlök, serveras med en vinägrett på soja och ingefära</b>  <i>Pan-fried Gow Chee filled with a mixture of pork and spring onion, served with a vinaigrette of ginger and soya sauce</i></p>	75:-
<p><b>Vegetariska knyten, lättstekt Gow Chee, serveras med en ingefära- &amp; sojavinaigrette</b></p>	65:-

*Gow Chee pan fried vegetarian Dumplings,  
served with a ginger&soy vinaigrette*

**Hemmagjorda kinesiska vårrullar med grönsaksfyllning,  
serveras med plommonsås** **60:-**  
*Homemade Chinese spring rolls filled with  
vegetables, served with plum sauce*

Fråga gärna om du önskar ett vegetariskt alternativ / *Vegetarian alternatives available upon asking*

Våra räkor har ASC märkning / *Our shrimps carries the ASC logo*

## **SOPPOR**

### *SOUPS*

**Won Ton-soppa, hemmagjorda pastaknyten fyllda  
med räkor, fläsk och vårlök i kycklingbuljong** **85:-**  
*Won Ton soup, homemade dumplings filled with  
prawns, pork and spring onion in chicken broth*

**Tom Yum, het och syrlig soppa med räkor och  
thailändska kryddor** **89:-**  
*Tom Yum soup, spicy and sour soup with prawns  
and Thai spices*

**Kokos och majssoppa, med grön chilli,  
basilika och nudlar, smaksatt med Yakitori sås** **90:-**  
*Sweet Corn and Coconut soup, with green chilli,  
basil and noodles, flavoured with Yakitori sauce*

**Pekingsoppa, kryddig och syrlig med strimlad  
anka och kyckling, shiitakesvamp och chili** **98:-**  
*Peking soup, spicy and sour with sliced duck  
and chicken, shiitake mushrooms and chili*

**Het Kambodjansk skaldjursoppa med smak av  
ingefära, chili och koriander** **125:-**  
*Cambodian spicy seafood soup, flavours of chilli,  
ginger and coriander*

## **KÖTT**

### *MEAT*

**Mustig "Daosi" oxfilé kryddad på sydkinesiskt vis,  
wokas med lök, paprika, svarta bönor och chilipeppar** **188:-**  
*"Daosi" beef wok South China style with black beans,  
peppers, onions and chili*

**Ostronsås wokad oxfilé med sparris och chili,** **188:-**  
*Oyster sauce stir fried beef fillet with asparagus,  
and chili*

<p><b>Strimlad oxfilé wokad med vitlök, shiitakesvamp och säsongens grönsaker i ostronsås</b>  <i>Sliced beef stir fried with garlic, shiitake mushrooms and in-season vegetables in oyster sauce</i></p>	188:-
<p><b>Szechuanbiff wokad tillsammans med lök och paprika i stark chilisås</b>  <i>Szechuan beef stir fried with onions and peppers in a hot chili sauce</i></p>	188:-
<p><b>Strimlad marinerad Mu Shu biff wokad med kinesisk svamp och böngroddar, serveras med mandarinpannkakor, gurka och purjolök</b>  <i>Mu Shu beef served with mandarin pancakes, cucumber and spring onion</i></p>	195:-
<p><b>Grillad oxfilé smaksatt med koriander och vitlök, serveras på en bädd av grönsaker wokad med en vitlöks- och sojabönsås</b>  <i>Grilled fillet of beef flavoured with coriander and garlic, served on a bed of vegetables, stir fried with a garlic and soybean sauce</i></p>	218:-
<p><b>Tempurafriterade lammkotletter, serveras med koreansk sötstark barbequesås</b>  <i>Tempura fried lamb chops, served with a sweet and spicy Korean barbeque sauce</i></p>	228:-
<p><b>Grillad "Char Siu" kalventrecôte på Hong Kong vis, serveras med hoisin och ingefärssås på en sesammarinerad gurkbädd</b>  <i>Barbequed Char Siu veal entrecôte Hong Kong style, served with hoisin and ginger sauce on a bed of sesame marinated cucumbers</i></p>	238:-

# FÅGEL

## POULTRY

<b>Wokad kyckling med cashewnötter och säsongens grönsaker på traditionellt thailändskt vis</b> <i>Stir fried chicken with cashew nuts and in-season vegetables made in traditional Thai style</i>	<b>160:-</b>
<b>Szechuankyckling wokad tillsammans med säsongens grönsaker i stark chilisås</b> <i>Szechuan chicken stir fried with seasonal vegetables in a hot chili sauce</i>	<b>160:-</b>
<b>Wokad kyckling med grönsaker i en krämig malaysisk jordnötssås, smaksatt med vitlök och chili</b> <i>Stir fried chicken with vegetables in a rich Malay peanut sauce flavoured with garlic and chili</i>	<b>160:-</b>
<b>Vietnamesisk sojakaramelliserad kyckling med ingefära och chili, serveras med vitlökfrästa grönsaker</b> <i>Chicken caramelisé Vietnamienne with fresh ginger and chili, served with garlic, braised in-season vegetables</i>	<b>160:-</b>
<b>Grillat ankbröst i röd curry med kokosmjölk, ananas, körsbärstomater och thailändsk basilika</b> <i>Grilled duck in a red curry sauce with coconut milk, pineapple, cherry tomatoes and Thai basil</i>	<b>208:-</b>
<b>Grillad anka smaksatt med koriander och vitlök, serveras på en bädd av grönsaker wokade med en vitlöks- och sojabönsås</b> <i>Grilled duck flavoured with coriander and garlic, served on a bed of vegetables stir fried with a garlic and soy bean sauce</i>	<b>218:-</b>
<b>Pekinganka, serveras med mandarinpannkakor, stavar av gurka &amp; purjolök, tillsammans med hoisinsås</b> <i>Grilled duck, served Peking style, with steamed mandarin pancakes and sticks of cucumber and spring onion, along with hoisin sauce</i>	<b>238:-</b>
<b>Mu Shu anka, strimlad wokad med Szechuansås, serveras med salladsblad som tillbehör</b> <i>Duck Mu Shu, shredded stir fried Szechuan, served with leaves of lettuce on the side</i>	<b>268:-</b>
<b>Knaperstekt ginmarinerat ankbröst, kryddad med Szechuanpeppar, serveras med en tamarindchiliglaze</b> <i>Drunken Szechuan duck, served with a Tamarindchiliglaze</i>	<b>268:-</b>

# FISK OCH SKALDJUR

## FISH AND SEAFOOD

<b>Pad Thai Goong, stekta risnudlar med böngroddar, ägg, grönsaker och räkor</b> <i>Pad Thai Goong, stir fried rice noodles with bean sprouts, egg, vegetables and prawns</i>	<b>155:-</b>
<b>Vietnamesisk fiskfilé wokad med ingefärssås,</b> <i>Stir fried Vietnamese fillet of fish with ginger sauce</i>	<b>175:-</b>
<b>Räkor wokade tillsammans med färsk ananas och rostade cashewnötter i sötsursås</b> <i>Prawns stir fried with fresh pineapple and roasted cashew nuts, served with a sweet and sour sauce</i>	<b>195:-</b>
<b>Wokade räkor i vitlökssås, serveras med broccoli, sockerärter och kinesiska grönsaker</b> <i>Stir fried prawns in garlic sauce, served with broccoli, sugar snaps and Chinese vegetables</i>	<b>195:-</b>
<b>Grillade, honung &amp; citron glaserade skaldjursspett, serveras med pesto gjord på thailändsk basilika</b> <i>Barbequed seafood skewer with a honey- and lemon glazing, served with pesto of Thai basil</i>	<b>218:-</b>
<b>Friterade tempuraräkor med wasabisås</b> <i>Deep-fried tempura prawns with wasabi sauce</i>	<b>228:-</b>
<b>Wokade pilgrimsmusslor, stora räkor och bläckfisk med vitlök och chili på Taiwanesiskt vis</b> <i>Taiwanese seared scallops, prawns and squid with garlic and chili, served on a bed of vegetables and sprinkled with spring onion and coriander</i>	<b>228:-</b>
<b>Wokad marulksfilé serveras med laksacurry ovanpå friterade nudlar</b> <i>Stir fried monkfish with laksa curry on a bed of noodles</i>	<b>238:-</b>
<b>Gösfilé på kinesiskt vis, ångbakas under ett täcke av ingefära och vårlök</b> <i>Steambaked pike-perch fillet chinese style, prepared under a cover of ginger and spring onions</i>	<b>258:-</b>

Våra räkor har ASC märkning / Our shrimps carries the ASC logo