

# VECKANS LUNCH

Tis - Fre kl 11:00 - 14.30 130:-

I vår lunch ingår det lättöl/lingondricka och kaffe/te

## TISDAG

### A. Friterade Fläskfileèr

Friterade fläskfileèr med hemgjord sotsursås

### B. Yakiniku

Skivad entrecote i söt sojasmak

### C. Kyckling Basilica

Wokade kyckling med grönsaker i stark, söt sojasmak

### D. Dumplings

8 st vegetariska dumplings

## TORSDAG

### A. Friterade Räkor

Friterade räkor med hemgjord sotsursås

### B. Hong Shao Rou

Mör och saftig sidfläsk bräserad i en söt och smakrik sås

### C. Thai style Kyckling

Wokade kyckling med grönsaker och cashewnötter

### D. Salt & Peppar Tofu

Friterad tofu med Salt & Pepparsmak

## ONSDAG

### A. Hainan Kyckling

Pocherad kyckling med ben. Serveras med ingefära- och salladslökolja

### B. Biff Sichuan

Wokade biff med grönsaker i chilisås

### C. Scampi Sojabönsås

Wokade räkor med paprika och sojabönsås

### D. Auberginer & Tofu

Wokfriterade auberginer och tofu med syrlig vitlökssås

## FREDAG

### A. Friterade Kyckling

Friterade kyckling med hemgjord sotsursås

### B. Char Siu (BBQ pork)

Ugnsgriklad fläskkarré med plommonsås

### C. Scampi 5 Spices

Wokade räkor med grönsaker och fem olika kryddor

### D. Tofu Wok

Wokade grönsaker med tofu

## VECKANS TIPS

### Två små rätter

Kombinera två valfria rätter A-D

140:-

### Biff Ho Fun

Breda risnudlar wokad med biff, vårlök och böngroddar

135:-

### Fyra små rätter

Friterade räkor och fläskfileèr med sotsursås, biff med champinjoner & bambuskott, kyckling med curry

140:-

### Ming Palace anka

Knaprig anka med söt sojasås, champinjoner och bambuskott

165:-

Läsk / loka / juice / mjölk 25:-



Vegetarisk



Stark

jämna veckor