

VECKANS LUNCH

Tis - Fre kl 11:00 - 14.30 135:-

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)

Ugnsgrillad 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

145:-

Biff Ho Fun

Breda risnudlar wokad med biff, vårlök och böngroddar

140:-

Fyra små rätter

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

145:-

Ming Palace anka

Knaprig anka med söt sojasås, champinjoner och bambuskott

170:-

Läsk / loka / juice / mjölk 25:-



Vegetarisk



Stark

jämna veckor