

Kjøkkensjefen anbefaler

The Chef recommends

A. Tonys special **S 199,-**
En sterk og krydret rett fra Malaysia - en rett som var pappa Tonys store favoritt gjennom barndommen. Kylling servert i en original karrisaus med kokosmelk. En rett utenom det vanlige!

B. Gylden kylling **G, E 189,-**
Sprø kyllingfilet innbakt med potet- og hvetemel, stekt i vegetabilisk olje og serveres med en hjemmelaget sitronsaus. Kan også fåes med vår spesielle sursøt saus.

C. Char siew **(G) 199,-**
En rett som fikk 28. Plass i CNNs "50 verdens deiligste matretter" – undersøkelsen i 2011. Opprinnelig fra det kantonesiske kjøkken, men finnes over hele Sørøst-Asia og Japan. Saftig svinekjøtt ovenstekt med honning og deilige krydder. Serveres med en mørk soyasaus og agurk - skikkelig Singapore-style.

D. Ko lo yok **G, E 179,-**
Vår klassiske innbakte svinefilet med sursøt saus. En rett som har drevet oss i 35 år – våre kunder har komplimentert den om og om igjen, smaken er desidert best hos oss!

E. Svinefilet på kinesisk vis 189,-
En litt spicy variant av vår sursøt saus som serveres med ytrefilet av svin eller biff. Toppes med litt fersk paprika og løk – vår gamle nr. 19 og nr. 10.

A. Tony's special **S 199,-**
A hot and spicy dish from Malaysia - father Tony's favorite throughout his childhood. Chicken served in an original curry sauce with a coconut milk base. A dish out of the ordinary!

B. Golden chicken **G, E 189,-**
A crispy chicken filet deep-fried in vegetable oil. Served with our homemade lemon sauce. Can also be served with our special sweet and sour sauce.

C. Char siew **(G) 199,-**
This dish was awarded 28th place in CNN's "World's 50 most delicious foods" readers' poll in 2011. Originally from the Cantonese kitchen, but is found all over South-East Asia and Japan. Tender pork, which is oven-cooked with honey and various different spices. Served with dark soy sauce and cucumber - in the real Singaporean style.

D. Ko lo yok **G, E 179,-**
Our classic sweet and sour pork. A dish that has kept us going for 35 years – our customers have complimented it over and over, the taste is definitely best here!

E. Chinese style pork 189,-
A spicy variation of our special sweet and sour sauce, served with pork or beef sirloin. Topped with some capsicum and onion- one of our good and old dishes.

S Sterkt krydret – Spicy
V Kan fåes som vegetar – Vegetarian option possible
G Inneholder gluten og hvete – Contains gluten and flour
E Inneholder egg – Contains egg
M Inneholder melk – Contains milk

() Kan fåes uten den angitte ingrediensen –
Can be made without the specified ingredient

F. Vår pepper signatur 210,-
En spennende blanding av 14 forskjellige krydder og urter har gitt den retten en unik smak. Biff eller svin ytrefflet servert i en utsøkt peppersaus.

G. Yangzhou-stekt ris V, (E) 189,-
En klassisk stekt ris fra Yangzhou i sør-Kina. Ris woket med Char Siew, kongereker, egg, purre og grønnsaker. En rett som allerede ble verdenskjent i løpet av Qing dynastiet (1754-1825).

H. Sichuanreker S, V 199,-
En tradisjonell og eksotisk saus fra Sichuan provinsen, wokes med utvalgte grønnsaker og kongereker.

I. Grillspyd (G, M) 299,-
Marinert grillspyd med hjemmelaget kremet sjampinjongsaus, serveres med frisk salat og ris.

F. Our peppery signature 210,-
A special mixture of 14 different herbs and spices gives this dish a unique taste. The choice of beef or pork sirloin served in our special pepper sauce.

G. Yangzhou-fried rice V, (E) 189,-
A classic fried rice from Yangzhou. Rice stir fried with Char Siew, king prawns, egg, leek and vegetables. A dish that was already world know during the Qing dynasty (1754-1825).

H. Sichuan prawns S, V 199,-
A traditional and exotic sauce from Sichuan Province, stir-fried with king prawns and selected vegetables.

I. Tenderloin skewer (G, M) 299,-
Marinated tenderloin beef with home-made creamed mushroom sauce served with salad and rice.

S Sterkt krydret – Spicy
V Kan fåes som vegetar – Vegetarian option possible
G Inneholder gluten og hvete – Contains gluten and flour
E Inneholder egg – Contains egg
M Inneholder melk – Contains milk

() Kan fåes uten den angitte ingrediensen –
Can be made without the specified ingredient

Forretter

- 1. Vårull (V), G** 69,-
Den klassisk vårullen som man finner Kina over. Den lages av butterdeig pakket med okse kjøttdeig og grønnsaker, og serveres med en deilig søtsur chilisaus.
- 2. Kyllingsuppe (V, G, E)** 69,-
En deilig og fyldig suppe inspirert av Hong Kongs urbane gater. Suppen er fylt med egg, grønnsaker og kylling.
- 3. Peking-suppe (V, G, S, E)** 69,-
Den kjente syrlige og krydderrike suppen fra Nord-Kina. Suppen er litt sterk og kommer med grønnsaker, egg og kylling.
- 4. Samosa G** 69,-
Et spennende tilslag fra Singapore. Samosaen ble fraktet fra India til Singapore med innvandringen fra Tamil og er kjøtt og potet krydret med karri som er pakket inn i butterdeig. Serveres med en deilig søt chilisaus.
- 5. Frityrstekt Wonton G** 69,-
Svinekjøtt og kongereker pakket i butterdeig, frityrstekt og serveres med vår sursøte saus.
- 6. Kongereke tempura G, E** 69,-
Kongereker innbakt på japansk metode. Luftige, sprø kongereker bakt inn med brødsmuler, serveres med vår kjente sursøte saus.
- 7. Satay Spyd** 69,-
En spennende rett fra Indonesia, men som er godt utbredt i Singapore – hvor de faktisk har et eget satay marked! Marinerte kyllingspyd som serveres med en deilig hjemmelaget peanøttsaus. En favoritt blant hele Lim-familien!

S Sterkt krydret – Spicy
V Kan fåes som vegetar – Vegetarian option possible
G Inneholder gluten og hvete – Contains gluten and flour
E Inneholder egg – Contains egg
M Inneholder melk – Contains milk

Appetizers

- 1. Spring roll (V), G** 69,-
The classic Chinese spring roll found all over China. A spicy wrap with minced meat and vegetables, served with a delicious sweet chili sauce.
- 2. Chicken soup (V, G, E)** 69,-
A delicious and rich soup inspired by Hong Kong's urban streets. Served with egg, greens and chicken.
- 3. Peking soup (V, G, S, E)** 69,-
The well known salty-sour soup from the northern parts of China. Slightly spicy with vegetables, eggs and chicken.
- 4. Samosa G** 69,-
The samosa was brought to Singapore from South India with the immigration of the Tamils, Meat and potato spiced up with curry packed in a crispy shell. Served with a delicious sweet chili sauce.
- 5. Fried Wonton G** 69,-
Minced pork and king prawn packed in Chinese-styled pasta, served with our sweat & sour sauce.
- 6. Tempura prawns G, E** 69,-
King prawn prepared in the Japanese way. Light, crispy king prawns prepared with bread crumbs. Served with our famous sweet and sour sauce.
- 7. Satay Skewes** 69,-
An exciting dish from Indonesia, which is found all over South-East Asia. Marinated chicken skewers with a delicious home-made peanut sauce. A favorite in the Lim-family!

() Kan fåes uten den angitte ingrediensen –
Can be made without the specified ingredient

En komplett aften...

Her vil De finne et utvalg av våre populære retter, sammensatt for deg som vår gjest for å få et perspektiv på hva slags smaker et kinesisk kjøkken har å tilby.

Tre retters meny

Til minimum 2 personer

En valgfri forret

Biff med bambusskudd (V, G)

Mør flatbiff med bambusskudd, sjampinjong, purreløk og gulrøtter i en rik god soyasaus

Ko lo yok G, E

Vår klassiske innbakte svinefilet med sursøt saus. En rett som har drevet oss i 35 år – våre kunder har komplimentert den om og om igjen, smaken er desidert best hos oss!

Brennende kjærlighet M

Vaniljeis av Hennig Olsen serveres med en kopp rørte lune bær. En frisk avslutning på kvelden!

Kaffe/Te

330,- per person

A complete evening...

Here you will find a selection of our popular dishes, putting together to give you a perspective of our Chinese cuisines and huge variety of taste.

Three course menu

Minimum 2 persons

One appetizer from our menu

Beef with bamboo shots (V, G)

Pieces of beef with bamboo shots, mushroom, carrots and leek in a dark soya sauce.

Ko lo yok G, E

Our classic sweet and sour pork. A dish that has kept us going for 35 years – our customers have complimented it over and over, the taste is definitely best here!

Heated love M

Vanilla ice cream by Hennig Olsen served with a cup of warm raspberries. A fresh ending to the night!

Coffee/Tea

330,- for each person

S Sterkt krydret – Spicy
V Kan fåes som vegetar – Vegetarian option possible
G Inneholder gluten og hvete – Contains gluten and flour
E Inneholder egg – Contains egg
M Inneholder melk – Contains milk

() Kan fåes uten den angitte ingrediensen –
Can be made without the specified ingredient

Fire retters meny

Til minimum 3 personer

Kongereke tempura G, E

Kongereker innbakt på japansk metode- men finnes i hele Sørøst-Asia. Luftige, sprø kongereker bakt inn med brødsmler, serveres med vår kjente sursøte saus.

Gylden kylling G, E

Sprø kyllingfilet innbakt med potet- og hvetemel, stekt i vegetabilsk olje og serveres med en hjemmelaget sitronsau. Kan også fåes med vår spesielle sursøt saus.

Biff chopsuey (V, G)

En kjent rett fra Guangdong-provinsen i Kina. En blanding av sesongens ferske grønnsaker med biff i en god soyasau.

Ko lo yok G, E

Vår klassiske innbakte svinefilet med sursøt saus. En rett som har drevet oss i 35 år – våre kunder har komplimentert den om og om igjen, smaken er desidert best hos oss!

Ristede banan G, M

Den klassiske desserten som blander den søte og kremet vaniljeisen fra Hennig Olsen med den sprø og varme bananen – en favoritt!

Kaffe/Te

369,- per person

Four course menu

Minimum 3 persons

Tempura prawns G, E

King prawn prepared in the Japanese way. Light, crispy king prawns prepared with bread crumbles. Served with our famous sweet and sour sauce.

Golden chicken G, E

A crispy chicken filet deep fried in vegetable oil. Served with our homemade lemon sauce. Can also be served with our special sweet and sour sauce.

Beef chopsuey (V, G)

A famous dish from the Guangdong province in China. A light mixture of fresh vegetables with beef in a good soy sauce.

Ko lo yok G, E

Our classic sweet and sour port. A dish that has kept us going for 35 years – our customers have complimented it over and over, the taste is definitely best here!

Fried bananas G, M

A classic dessert which mixes the sweet and creamy vanilla ice cream from Hennig Olsen with the crispy and warm banana – a favorite!

Coffee/Tea

369,- for each person

S Sterkt krydret – Spicy
V Kan fåes som vegetar – Vegetarian option possible
G Inneholder gluten og hvete – Contains gluten and flour
E Inneholder egg – Contains egg
M Inneholder melk – Contains milk

() Kan fåes uten den angitte ingrediensen –
Can be made without the specified ingredient

Hovedretter

Våre hovedretter sprer seg over mange regioner. Du kan velge mellom alt fra det klassiske kinesiske kjøkken til de mer spennende rettene fra Sørøst-Asia.

Oksekjøtt

185,-

11. Biff chopsuey **(V, G)**

En kjent rett fra Guangdong-provinsen i Kina. En blanding av sesongens grønnsaker med biff i en god soyasaus.

12. Biff med karri saus **S, (V)**

En god blanding av mange forskjellige krydder er hva vi i vesten kaller karri. En kjent krydderblanding som har sin opprinnelse i Sørøst-Asia og India/ Pakistan. Serveres med en lett blanding av sesongens ferske grønnsaker og biff.

13. Biff med østerssaus **(V, G)**

En fyldig saus fra Guangdong-provinsen i Kina, men som fort spredde seg til Vietnam og Thailand. Serveres med fersk brokkoli og flatbiff.

14. Biff med black bean saus **(V, G)**

En tradisjonell kinesisk rett, og faktisk en av de første kjente rettene laget av soyabønner. En fyldig saus av svarte bønner, ferske grønnsaker og biff.

15. Sichuan wok med biff **S, (V, G)**

En tradisjonell og eksotisk saus fra Sichuan provinsen, wokes med utvalgte grønnsaker og biff.

16. Biff med bambusskudd **(V, G)**

Mør flatbiff med bambusskudd, sjampinjong, purreløk og gulrøtter i en rik god soyasaus

S Sterkt krydder – Spicy
V Kan fåes som vegetar – Vegetarian option possible
G Inneholder gluten og hvete – Contains gluten and flour
E Inneholder egg – Contains egg
M Inneholder melk – Contains milk

Main Courses

Our main courses originate in many different regions. You will find a selection starting from our Chinese kitchen and stretching all the way to the spicy South-East Asian dishes.

Beef

185,-

11. Beef chopsuey **(V, G)**

A famous dish from the Guangdong province in China. A mixture of fresh greens with beef in a good soy sauce.

12. Beef with curry **S, (V)**

A mixture of many different spices is what we in the western world call curry. A famous spice mixture which has its origin in South-East Asia and India/ Pakistan. Served with a mixture of fresh vegetables and beef

13. Beef with oyster sauce **(V, G)**

A rich sauce from the Guangdong province of China which quickly spread to Vietnam and Thailand. Served with fresh broccoli, carrots and sliced beef.

14. Beef in black bean sauce **(V, G)**

A traditional Chinese dish and one of the first known dishes made from soy beans. A rich sauce of black bean, fresh vegetables and beef.

15. Beef with Sichuan sauce **S, (V, G)**

A traditional and exotic sauce from Sichuan Province, stir-fried with selected vegetables and beef.

16. Beef with bamboo shoots **(V, G)**

Topside beef with bamboo shoots, mushroom, carrots and leek in a dark soya sauce.

() Kan fåes uten den angitte ingrediensen –
Can be made without the specified ingredient

17. Biff med løk **(V, G)**

Krydret flatbiff wokkes med løk og purreløk. Serveres med en mørk soyasaus.

18. Biff i tomat **(V)**

Mør flatbiff stekes med fersk tomat, løk og purreløk, serveres med hjemmelaget frisk tomat saus.

Kylling

179,-

21. Kylling chopsuey **(V)**

En kjent rett fra Guangdong-provinsen i Kina. En blanding av sesongens ferske grønnsaker med kylling i en lys soyasaus.

22. Kylling med karri saus **S, (V)**

En god blanding av mange forskjellige krydder er hva vi i vesten kaller karri. En kjent krydderblanding som har sin opprinnelse i Sørøst-Asia og India/ Pakistan. Serveres med en lett blanding av ferske grønnsaker og kylling.

23. Kylling med cashewnøtter **(V)**

En populær og mild rett fra Sichuan- provinsen i Kina. Kyllingfilet med hjemme ristede cashewnøtter med sesongens ferske grønnsaker i en lys soyasaus.

24. Kylling i Sichuan saus **S, (V)**

En tradisjonell og eksotisk saus fra Sichuan provinsen, wokkes med kylling og utvalgte grønnsaker.

25. Kylling i black bean saus **(V), G**

En tradisjonell kinesisk rett: en fylldig saus av sorte bønner, ferske grønnsaker og kylling.

26. Kylling Satay **(V)**

En eksotisk marinade som opprinnelig kommer fra Indonesia, og her brukt til å lage en fylldig saus som wokes sammen med ferske grønnsaker og kylling.

S Sterkt krydret – Spicy
V Kan fåes som vegetar – Vegetarian option possible
G Inneholder gluten og hvete – Contains gluten and flour
E Inneholder egg – Contains egg
M Inneholder melk – Contains milk

17. Beef with onions **(V, G)**

Seasoned round beef stir-fried with onion and leek in a dark soy sauce.

18. Beef with tomatoes **(V)**

Tender round beef cooked with fresh tomato, onion and leek, served with homemade fresh tomato sauce.

Chicken

179,-

21. Chicken chopsuey **(V)**

A famous dish from the Guangdong province in China. A mixture of fresh vegetables with chicken in a good soy sauce.

22. Chicken with curry **S, (V)**

A mixture of many different spices is what we in the western world call curry. A famous spice mixture which has its origin in South-East Asia and India/ Pakistan. Served with a mixture of fresh vegetables and chicken.

23. Chicken with cashews **(V)**

A popular dish from the Sichuan province in China. Chicken fillet and home-roasted cashews with fresh vegetables served in a light soy sauce.

24. Sichuan chicken **S, (V)**

A traditional and exotic sauce from the Sichuan Province, stir-fried with chicken and selected vegetables.

25. Chicken in black bean sauce **(V), G**

A traditional Chinese dish: A rich sauce of black bean, fresh vegetables and chicken

26. Chicken Satay **(V)**

An exotic marinade originally from Indonesia, which we use as a base to create a rich sauce stir-fried with fresh vegetables and chicken.

() Kan fåes uten den angitte ingrediensen –
Can be made without the specified ingredient

And

210,-

31. Andefilet med bambusskudd **(G)**

Nydelig rett av andefilet og bambusskudd med et rikt utvalg grønnsaker som serveres i en utsøkt spesiell soyasaus.

32. Innbakt andefilet **G**

Innbakt andefilet serveres med ananas, paprika og løk i vår deilige sursøt saus.

Duck

210,-

31. Duck with bamboo shoot **(G)**

A delicious dish of duck filet and bamboo shoot with a rich variety of vegetables served in a special soy sauce.

32. Crispy duck **G**

Deep-fried duck with pineapple, pepper and onions in our outstanding sweet and sour sauce.

Fra havet

210,-

41. Innbakte kongereker **G, E**

En av våre bestselgere, en lett og luftig middag av innbakte kongereker servert i vår nydelige sursøte saus.

42. Kongereker i black bean saus **G**

Kombinasjonen av friske grønnsaker, kongereker litt krydret bønnesaus og vår hemmelige marinade.

43. Kongereker med cashewnøtter

En populær og mild rett fra Sichuan- provinsen i Kina. Kongereker med hjemme ristede cashewnøtter og sesongens ferske grønnsaker i en lys soyasaus.

From the ocean

210,-

41. Deep fried king prawns **G, E**

One of our best sellers, a light and crispy dinner of deep fried king prawns served in our excellent sweet and sour sauce.

42. Prawns in black bean sauce **G**

King size prawns in our spicy black bean sauce with leek, pepper, onions and carrots

43. Prawns with cashews

A popular dish from the Sichuan province in China. King size prawns and home-roasted cashews with fresh vegetables served in a light soy sauce.

Ris & Nudler

51. Ting Hai stektris **(V, E)** 169,-

En lett stekt ris med blanding av kylling, norske reker, egg, purre og grønnsaker.

52. Sprøstekt nudelspinn **(V), G, E** 179,-

Sprøstekte nudler med sesongens ferske grønnsaker, strimlet kylling og Char Siew, serveres i soyasaus.

Rice & Noodles

51. Ting Hai fried rice **(V, E)** 169,-

A mixture with rice, chicken, Norwegian shrimp, eggs, leeks and vegetables.

52. Crispy fried noodles **(V), G, E** 179,-

Crispy fried noodles with fresh vegetables, sliced chicken filet and Char Siew, served in soy sauce.

S Sterkt krydret – Spicy

V Kan fåes som vegetar – Vegetarian option possible

G Inneholder gluten og hvete – Contains gluten and flour

E Inneholder egg – Contains egg

M Inneholder melk – Contains milk

() Kan fåes uten den angitte ingrediensen –
Can be made without the specified ingredient

De tradisjonelle norske

61. Innbakt rødspette **G, E 179,-**
Innbakt rødspette serveres med riflet pommes frites, hjemmelagd remulade og frisk salat toppet med vår hjemmelagde dressing. Nam!

62. Wienersnitzel **G, E 179,-**
Innbakt svinesnitzel med riflet pommes frites. Serveres med en frisk salat og vår hjemmelagde dressing.

63. Indrefilet 315,-
Nydelig marinert norsk indrefilet med grønnsaker, kokte poteter, ris eller pommes frites, og valget mellom bearnaisesaus **M**, hjemmelaget kremet sjampinjongsaus **G, M**, eller hjemmelaget kremet peppersaus **G, M**.

64. Stekt kylling 179,-
1/2 kylling med pommes frites, frisk salat og vår hjemmelagde dressing.

The traditional Norwegian

61. Deep fried flounder **G, E 179,-**
Crispy baked in flounder served with pommes frites, a fresh salad with homemade dressing and remoulade. Yummy!

62. Wiener schnitzel **G, E 179,-**
Deep fried pork schnitzel with pommes frites. Served with a fresh salad and our homemade dressing.

63. Tenderloin steak 315,-
Deliciously marinated Norwegian tenderloin steak with steamed vegetable, and a choice of potatoes, rice or pommes frites, in addition to a choice of Béarnaise sauce **M**, homemade creamed mushroom sauce **G, M** or creamed pepper sauce **G, M**.

64. Fried chicken 179,-
1/2 chicken with pommes frites, fresh salad and our homemade dressing.

S Sterkt krydret – Spicy
V Kan fåes som vegetar – Vegetarian option possible
G Inneholder gluten og hvete – Contains gluten and flour
E Inneholder egg – Contains egg
M Inneholder melk – Contains milk

() Kan fåes uten den angitte ingrediensen –
Can be made without the specified ingredient

Barnas område

71. Pølse og rifla påmfri **G** 79,-

En enkel og grei rett som aldri slår feil hos arendalitter! Riflet pommes frites med grillkrydder, servert med wienerpølser.

72. Kjøttkaker **G, M** 79,-

Den tradisjonelle norske retten. Kjøttkaker med hjemmelagd brunsaus og kokte poteter. Serveres med grønnsaker og litt tyttebær hvis ønskelig.

73. Kylling og rifla påmfri 79,-

En klassiker blant de alle minste. Riflet pommes frites med 1/4 frityrstek kylling.

Children's area

71. Sausages with French Fries **G** 79,-

A simple, but famous dish from Arendal! Grooved pommes frites covered with barbecue powder. Served with Wiener sausages.

72. Norwegian meat cakes **G, M** 79,-

A traditional Norwegian dish: Meat cakes in a homemade brown sauce with potatoes. Served with some vegetables and cranberry jam if wanted.

73. Chicken with French Fries 79,-

A classic dish with 1/4 chicken and pommes frites

S Sterkt krydret – Spicy
V Kan fåes som vegetar – Vegetarian option possible
G Inneholder gluten og hvete – Contains gluten and flour
E Inneholder egg – Contains egg
M Inneholder melk – Contains milk

() Kan fåes uten den angitte ingrediensen –
Can be made without the specified ingredient

En søt avslutning

81. Ristede banan G, M 79,-
Den klasiske desserten som blander den søte og kremete vaniljeisen fra Hennig Olsen med den sprø og varme bananen – en favoritt!

82. Eplekake med is G, E, M 85,-
Lun eplekake med en kule Hennig Olsen vaniljeis – kremen av iskrem.

84. Brennende kjærlighet M 89,-
Vaniljeis av Hennig Olsen serveres med en kopp rørte lune bær. En frisk avslutning på kvelden!

85. Banansplitt G, M 95,-
Tre is kuler av Hennig Olsen serveres med en splittet banan, sjokoladesaus, krem, og kjeks. Hvis glutenfri, vennligst si ifra.

86. Hennig Olsen M
Kremen av isen. Velg mellom sjokolade, vanilje og/ eller jordbær. Serveres med sjokoladesaus. Nam! Hvis glutenfri, vennligst si ifra.

Enkelt kule: 39,-

To kuler: 59,-

A sweet finale

81. Fried bananas G, M 79,-
A classic dessert, which mixes the sweet and creamy vanilla ice cream from Hennig Olsen with the crispy and warm banana – a favorite!

82. Apple pie G, E, M 85,-
Warm apple pie with a scoop of Hennig Olsen vanilla ice cream.

84. Heated love M 89,-
Vanilla ice cream by Hennig Olsen served with a cup of warm raspberries. A fresh ending to the night!

85. Banana split G, M 95,-
A banana cut in half with three scoops of ice cream. Served with chocolate sauce, whipped cream and crispy wafer, if gluten free, please let us know.

86. Hennig Olsen M
Choose between chocolate, vanilla and/or strawberry ice cream served with chocolate sauce. Yummy! If gluten free, please let us know.

One scoop: 39,-

Two scoops: 59,-

S Sterkt krydret – Spicy
V Kan fåes som vegetar – Vegetarian option possible
G Inneholder gluten og hvete – Contains gluten and flour
E Inneholder egg – Contains egg
M Inneholder melk – Contains milk

() Kan fåes uten den angitte ingrediensen –
Can be made without the specified ingredient

Lunsjmeny

115,-

Kylling chopsuey (V)

En blanding av sesongens ferske grønnsaker med kylling i en lys soyasaus.

Kylling med karri saus S, (V)

En smakfull saus med en lett blanding av sesongens ferske grønnsaker og kylling.

Kylling med cashewnøtter (V)

Kyllingfilet m/ sesongens ferske grønnsaker i en mild soyasaus. Toppes m/ cashewnøtter

Biff chopsuey (V, G)

En blanding av sesongens ferske grønnsaker med biff i en god soyasaus.

Biff med karri saus S, (V)

En smakfull saus med en lett blanding av sesongens ferske grønnsaker og biff.

Biff med østerssaus (V, G)

En fylldig saus med fersk brokkoli og flatbiff.

Ko lo yok G, E

Vår klassiske innbakte svinefilet med sursøt saus.

Ting Hai stektris (V, E)

En lett stekt ris med blanding av kylling, norske reker, egg, purre og grønnsaker.

Innbakt rødspette G, E

Innbakt rødspette serveres m/ chips og en salat med hjemmelagde dressing and remulade

Vårull med ris og sursøt saus (V)

Vår klassiske vårullen med storfe kjøttdeig serveres med ris og hjemmelaget sursøt saus.

S Sterkt krydret – Spicy
V Kan fåes som vegetar – Vegetarian option possible
G Inneholder gluten og hvetet – Contains gluten and flour
E Inneholder egg – Contains egg
M Inneholder melk – Contains milk

Lunch menu

115,-

Chicken chopsuey (V)

A mixture of fresh vegetables with chicken in a good soy sauce.

Chicken curry S, (V)

A famous spice sauce with a mixture of fresh vegetables and chicken.

Chicken with cashew nuts (V)

Chicken filet and home-roasted cashews with fresh greens in a light soy sauce.

Beef chopsuey (V, G)

A mixture of fresh vegetables with beef in a good soy sauce.

Beef curry S, (V)

A famous spice sauce with a mixture of fresh vegetables and beef.

Beef with oyster sauce (V, G)

Served with broccoli, carrots and sliced beef.

Ko lo yok G, E

Our classic sweet and sour pork.

Ting Hai fried rice (V, E)

Fried rice with chicken, Norwegian shrimp, eggs, leeks and vegetables

Deep fried flounder G, E

Baked in flounder served with pommes frites, salad with homemade dressing and remoulade.

Spring rolls (V)

Our classic spring roll with minced beef and served with rice and homemade sweet sour sauce.

() Kan fåes uten den angitte ingrediensen –
Can be made without the specified ingredient