

For å sikre kvaliteten og minske ventetiden, kjører vi en redusert meny på 17.mai

Hovedrettene følger med kokt ris og kan byttes til hvitløkstekt ris til 35,-

FORRETTER

2. Dim Sum Kurv ... 88,-

Frityrstekt vårrull, Siu Mai og wonton. Chili-fiskesaus 🌶️

Allergener: hvetemel, skalldyr

9. Seafood Trio ... 138,-

Innbakt sjømat med villreke, breiflabb og kamskjell. Salat og chili-plomme dip 🌶️

Allergener: hvetemel, skalldyr, fis



HOVEDRETTER

JAPANSK

165. Tempura-kongereke Maki ... 158,-

8 biter med fritert kongereker, avokado og sesamfrø. Hvitløksmajones

Allergener: hvetemel, skalldyr, egg, sesamfrø

63. Sushi Set ... 298,-

4 biter laks-nigiri , 8 biter tempura-kongereke maki, 8 biter laks maki med chilimajones. 🌶️

Allergener: skalldyr, egg, fisk, sesamfrø

KJØTT OG FJØRFE

25. Slow-cooked Biff ... 285,-

Marinert og langtidstekt. Kjøttet er saftig, mørt, aromatisk og simpelthen nydelig på smak.

Serveres med wokede grønnsaker, kantonesisk peppersaus 🌶️ eller sterk szechuansaus 🌶️

Allergener: soya

28. Orient Miks Wok ... 265,-

Biff, and, kylling, villreker og sesongens grønnsaker wokstekt i en mild østerssaus

Allergener: skalldyr, soya

36. Innbakt Svinefilet med Hjemmelaget Sursøt Saus ... 245,-

Sprø og saftig. En alle tiders favoritt og klassiker du vil elske!

Allergener: hvetemel, egg

37. Langtidstekt Svineribbe à la Macau ... 275,-

Lang tid og lav temperatur gjør svinekjøttet mørt og godt. Serveres med barbequesaus og salat.

Allergener: egg, selleri

30. Innbakt Kylling med salat og chili-plomme dip 🌶️ ... 258,-

Allergener: hvetemel

32. Grillet Kyllingbryst med Sesongens Grønnsaker ... 268,-

Velg mellom fyldige gulkarrisaus 🌶️ eller aromatiske rødkarrisaus (34) 🌶️

Allergener: kokosmelk

39. Malaysisk Grillspyd av Lam og Kylling ... 268,- 🌶️

Serveres med salat og fyldige hjemmelaget sataysaus tilsmakt med peanøtt

Allergener: hvetemel, peanøtter, soya

88. Frityrstekt Andebryst med Sursøt Saus .. 348,-

And med sprø skinn. Serveres med salat

Allergener: hvetemel

FISK OG SKALLDYR

42. Seafood Trio... 285,-

Tre av vår beste stelselgende sjømat: villreker, breiflabb og kamskjell, innbakt og serveres med salat og sur-søt saus. Allergener: hvetemel, skalldyr, fisk

101. XO Breiflabb med Kamskjell ... 288,- 🌶️

Breiflabbfilet, villreke og kamskjell stekt i spicy og skalldyrbasert XO-saus.
Allergener: skalldyr, fisk

KOMBINASJON

45. Langtidstekt Biff med Peppersaus 🌶️ Allergener: hvetemel, egg, soya
Innbakt Svinefilet med Sursøt Saus
Hvitløkstekst Ris ... 275,-

133. Mixed Grill ... 318,- Allergener: hvetemel, skalldyr, peanøtter, soya

- Honningglassert spyd med kylling, biff og villreke
- Urtemarinert lammefilet
- Svinefilet à la thai
- Marinert grønnsaker
- Hvitløkstekst ris
- Husets sataysaus 🌶️ og chili-plomme dip 🌶️

136. Orient Special ... 368,- per person (min. 2 personer)

Dim Sum med frityrstekt vårrull og wonton. Chili-fiskesaus 🌶️
Innbakt villreke med sursøt saus
Grillspyd av lam med sataysaus 🌶️
Grillet indrefilet av okse med peppersaus 🌶️
Sjømat med szechuansaus på ristede skål
Grillet Peking andebryst med tyttebærpuré
Allergener: hvetemel, skalldyr, fisk, peanøtter, soya

VEGETAR

79. Wokstekst Grønnsaker med cashewnøtter ... 210,- Allergener: soya, nøtter

SIDE DISH

Kokt ris ... 30,- Hvitløkstekst ris ... 65,-

BARNEMENY

81. Innbakt Kyllingfilet med sursøt saus og pommes frites ... 95,- Allergener: hvetemel
82. Pølse og pommes frites ... 88,- Allergener: hvetemel
84. Kuleis ... 1 kule ... 35,- 2 kuler ... 60,- 3 kuler ... 80,-

DESSERT

91. Innbakt Banan med is ... 98,- Allergener: hvetemel, egg, melk

93. Matcha Panna Cotta ... 95,- Allergener: melk
Matcha, japansk grønn te som blir malt om til pulver. En forfriskende asiatisk vri på italiensk klassiker

94. Sjokolade Fondant ... 120,- Allergener: hvetemel, egg, melk
Serveres med vaniljeis og bjørnebær coulise