

GRUPPEMENYER

LUNSJ SHARING

kr 295/pers.

MAKIFUSION/SUSHI (E/G/SK/F/SF/SO)
Friterte makiruller med laks, scampi og tunfisk. Serveres med tonkatsu, avocado og chili

THAI CHICKEN SATAY (P)

Kokosmarinerte kyllingspyd med nøttedip, koriander og myntesalat

CRISPY DUCK (G [hvetet]/E/SO)

Med thaiurter, husets hoisindip og tynne pannekaker

2 RETTER LUNSJ

kr 285/pers.

STARTERS

MAKIFUSION/SUSHI (E/G/SK/F/SF/SO)
Friterte makiruller med laks, scampi og tunfisk. Serveres med tonkatsu, avocado og chili

ELLER **THAI CHICKEN SATAY** (P)

Kokosmarinerte kyllingspyd med nøttedip, koriander og myntesalat

HOVEDRETTER

CRISPY DUCK (G [hvetet]/E/SO)
Med thaiurter, husets hoisindip og tynne pannekaker

ELLER **GRILLED TUNA** (F/SE/SO/M/E)

Med sjøgress-salat, søt japansk unagi-saus og avocadostuing

MIDDAG SHARING

kr 475/pers.

MAKIFUSION/SUSHI (E/G/SK/F/SF/SO)
Friterte makiruller med laks, scampi og tunfisk. Serveres med tonkatsu, avocado og chili

BAO BUNS (G [hvetet]/E/SE)

Med ribbe, kimchi-saus og grønnsaker

CRISPY DUCK (G [hvetet]/E/SO)

Med thaiurter, husets hoisindip og tynne pannekaker

THAI CHICKEN SATAY (P)

Kokosmarinerte kyllingspyd med nøttedip, koriander og myntesalat

COCOS PANNA COTTA

(G/M/N [hassel, mandler, cashew])

3 RETTER MIDDAG

kr 460/pers.

STARTERS

THAI CHICKEN SATAY (P)

Kokosmarinerte kyllingspyd med nøttedip, koriander og myntesalat

ELLER **MAKIFUSION/SUSHI** (E/G/SK/F/SF/SO)

Friterte makiruller med laks, scampi og tunfisk. Serveres med tonkatsu, avocado og chili

HOVEDRETTER

CRISPY DUCK (G [hvetet]/E/SO)

Med thaiurter, husets hoisindip og tynne pannekaker

ELLER **BEEF THAI WAY** (B/SO/G)

Grillet indrefilet med wok-grønnsaker, østerssopp, ris og østerssaus

ELLER **GRILLED TUNA** (F/SE/SO/M/E)

Med sjøgress-salat, japansk unagi-saus og avocadostuing

DESSERT

COCOS PANNA COTTA

(G/M/N [hassel, mandler, cashew])

VINPAKKE

kr 298/pers.

Von Winning Riesling (hvit) til forrett
Chardonnay (hvit) eller
Pinot Noir (rød) til hovedrett
Muscat de Rivesaltes til dessert

Prosecco (velkomstbobler)

kr 69/glass

3 RETTER VEGETAR/ VEGANSK

kr 395/pers.

STARTER

GRILLET AUBERGINE (SF/SE/SO)

Med ingefær-miso og ristede sesamfrø (VEGANSK)

HOVEDRETT

PAD THAI VEGETAR (SO/E/P)

eller vegansk (SO/P).

Woknudler med grønnsaker, tofu og egg

DESSERT

HUSETS SORBET (VEGANSK)

Vi tilpasser for spesielle ønsker og behov

ALLERGENER

Gluten (G), Melk (M), Egg (E), Soya (SO), Nøtter (N), Peanøtter (P), Lupin (L), Selleri (S), Sennep (SE), Sesamfrø (SF), Sulfitter (SU), Skalldyr (SK), Fisk (F), Bløtdyr (B)
Vennligst si ifra om eventuelle allergier.