

# GRUPPEMENY

Hele gruppen velger  
enten 3 retter ( gjerne ulike)  
eller CHEF'S TASTING

## 3 RETTER CRISPY DUCK MENY

kr 518/pers.

### SUSHI (F/SO/SE/SK)

Laks nigiri, tuna maki punk,  
makifusion scampi.

### CRISPY DUCK (G[hvete]/SO/SF/L)

Andesalat med lychee og mango.

### SWEET MAKIFUSION (G/SF)

Fried søtrismaki med kokos,  
banan, jordbær og sjokolade.  
Spises med pinner.

## 3 RETTER BEEF MENY

kr 509/pers.

### SUSHI (F/SO/SE/SK)

Laks nigiri, tuna maki punk,  
makifusion scampi.

### BEEF THAI WAY (SO/SF)

Grillet indrefilet med grønnsaker,  
østerssopp, sesamsaus og ris.

### SWEET MAKIFUSION (G/SF)

Fried søtrismaki med kokos,  
banan, jordbær og sjokolade.  
Spises med pinner.

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 opplys om eventuelle allergier.

## ASIATISK LIDENSKAP FRA HJERTET I NYDALEN

KITCH'N BAR  
**xeast**  
22 23 40 40  
post@xeast.no

## 3 RETTER SALMON TERIYAKI MENY

kr 469/pers.

### SUSHI (F/SO/SE/SK)

Laks nigiri, tuna maki punk,  
makifusion scampi.

### SALMON TERIYAKI (G/F/SO/SK/P)

Med thai chili, asparges, eplepuré,  
sopp, stekt ris og nori.

### SWEET MAKIFUSION (G/SF)

Fried søtrismaki med kokos,  
banan, jordbær og sjokolade.  
Spises med pinner.

## 3 RETTER VEGETAR/ VEGANSK MENY

kr 398/pers.

### MAKIFUSION VEGETAR (M/G/SF/SO)

Crispy makisushi med avocado,  
urter, stekt hvitløk og sesamsaus.  
Vegansk.

### PAD THAI

Woknudler med koriander, nøtter og  
chili. Valgfritt vegetar med tofu/egg  
(SO/E/P) eller vegansk med tofu (SO/P).  
Glutenfri.

**SORBET** Vegansk.

## CHEF'S TASTING MIDDAG

kr 568. Min. 4 pers.

### WOKFLAMED EDAMAME (SO/M)

Smørstekte edamamebønner med  
togarashi. Kan serveres vegansk.

### SUSHI (F/SO/SE/SK)

Laks nigiri, tuna maki punk,  
makifusion scampi.

### DUCK SALAD (F/B/SO/SF)

Andesalat med lychee og mango.

### CHICKEN SATAY (P/SF)

Marinerte kyllingspyd med  
tamarind, curry, peanøtter og salat.

### BEEF THAI WAY (SO/SF/G)

Grillet indrefilet med grønnsaker,  
østerssopp, sesamsaus.

### SWEET MAKIFUSION (G/SF)

Fried søtrismaki med kokos,  
banan, jordbær og sjokolade.  
Spises med pinner.

## CHEF'S TASTING LUNSJ

kr 349. Min. 4 pers.

### MAKIFUSION (F/SO/SE/SK)

Crispy makisushi med laks, scampi,  
tunfisk, chili og unagisau/ sesammayo.

### DUCK SALAD (F/B/SO/SF)

Andesalat med lychee og mango.

### PORK BAO BUNS (G [hvete]/SF/SO)

Med sprø svineribbe, kimchi  
og urter.

### CHICKEN SATAY (P/SF)

Marinerte kyllingspyd med  
tamarind, curry, peanøtter og salat.

**SORBET** Vegansk.

#xeastoslo  
facebook.com/xeastoslo  
instagram.com/xeastoslo