

Asiatiska köket

Förrätter

1. Vårullar 48:-
2. Vegetariska vårullar 48:-
3. Sichuansoppa (stark) 48:-
4. Räkor och sparrissoppa 48:-

Varmrätter

5. Chow Fun 105:-
(Risnudlar med grönsaker, ägg, kyckling, biff och räkor)
6. Chow Mien 105:-
(Äggnudlar med grönsaker, ägg, kyckling, biff och räkor)
7. Kyckling Satay 105:-
(Kycklingspett med jordnötssås)
8. Wokad ryggbiff i skivor med färsk chili 145:-
9. Massaman Gai 105:-
(Kyckling med massamancurry, potatis, rödlök och jordnötter i kokosmjölk)
10. Gaeng Karee Gai 105:-
(Kyckling med rödlök, röd curry och Thaibasilika i kokosmjölk)
11. Gaeng Keow Gong 145:-
(Tigerräkor och mussor med röd lök, röd curry, Thaibasilika i kokosmjölk)
12. Stekt revben 125:-
13. Crispy pork 125:-
- 13a Grillat fläskkött med Pekingsås (stark) 125:-
(Rostad vitlök och ingefära och chili i sötsur sås)
14. Cha Siu 125:-
(Fläskkött i ChaSiu marinad)
15. Knaprig anka med ananas 135:-
16. Knaprig anka med pekingsås (stark) 135:-
17. Knaprig anka med apelsinsås 135:-
18. Krispiga tigerräkor med apelsinsås 145:-
19. Lamm Tie Ban 165:-
(Wokat lammkött med färsk lök) serveras på hett gjutjärn
20. Wild Ginger räkor 145:-
(Välldoftande tigerräkor med citrongräs, vitlök och ingefära)
- 20a Wokade tigerräkor med melon 145:-
21. Wild Ginger Tie Ban 165:-
(Wokad oxfilé, fläskfilé, kycklingfilé, räkor och färska grönsaker) serveras på hett gjutjärn
22. Biff med bambu och champinjoner 95:-
23. Si chuan-biff (stark) 95:-
24. Kyckling med grönsaker 95:-
25. Si Chuan-kyckling (stark) 95:-
26. Friterad kycklingfilé i bitar 95:-
27. Kyckling med cashewnötter 95:-
28. Si Chuan-räkor (stark) 115:-
29. Friterade räkor med sötsur sås 115:-
- 29a Wokad fiskfilé med cashewnötter (stark) 95:-

Vegetariska rätter

30. Wokade grönsaker 95:-
31. Friterad tofu med grönsaker i jordnötssås 95:-
32. Wokade nudlar med grönsaker 95:-

Barnmeny

39. Köttbullar med lingon 65:-
40. Kycklingfilé (100 g) 65:-
41. Fläskfilé (100 g) 75:-
42. Ryggfilé (100 g) 85:-
43. Oxfilé (100 g) 95:-
(serveras med brunsås eller bearnaisesås och pomes frites)
44. Kyckling med grönsaker 65:-
45. Friterad kycklingfilé i bitar (sötsur sås) 65:-
46. Biff med bambu och champinjoner 65:-
47. Friterade räkor (sötsur sås) 75:-

Europeiska köket

Förrätter

48. Vitlöksbröd 48:-
49. Räksallad med toast 58:-
50. Gratinerade sniglar 68:-
- 50a Räktoast 58:-

Varmrätter

Välj sås och potatis till din varmrätt:

Potatis: Idaho-potatis eller pomes frites

Sås: Bearnaisesås, grönpepparsås, rödvinssås, madeirasås eller barbecuesås

51. Kycklingfilé med lökringar 125:-
52. Fläskfilé med lökringar 135:-
- 52a Schnitzel med ärtor 125:-
53. Ryggfilé med lökringar 145:-
- 53a Entrecote med lökringar 145:-
54. Oxfilé med lökringar 155:-
- 54a Wienerschnitzel (kalvfilé) 165:-
(Med ansjovis på citron, ärtor)
- 54b Zigeunerschnitzel (kalvfilé) 165:-
(Med paprika och tomatås)
55. Rödspätta Öresund 115:-
(Med bearnaisesås, räkor och sparris)
57. Fransk krögarpenna 165:-
(Oxfilé, fläskfilé, lök, paprika, ägg, bearnaisesås på hett gjutjärn)
58. Black & White 145:-
(Oxfilé, fläskfilé, bearnaisesås, barbecuesås, sparris och räkor)
59. Baconlindad Oxfilé 165:-
(Med bearnaisesås och lökringar)

Plankstek

Serveras med bearnaisesås

Garnering: räkor och sparris

60. Spätta 135:-
61. Fläskfilé 155:-
62. Ryggfilé 165:-
63. Oxfilé 175:-
- 63a Laxfilé med hummersås 165:-
räkor och sparris
- 63b Bergtunga med hummersås 175:-
räkor och sparris

Efterrätter

64. Tryffel 18:-
65. Glass (med chokladsås och maräng) 38:-
66. Friterad Camembert 58:-
(med hjortronsylt och persilja)
67. Pannacotta (med bärsås) 48:-
68. Päron i Cognac (med grädde) 68:-