

# SELSKAPSMENY

Selskapsmenyen er kombinert av mangfoldige retter som man deler mellom gjestene ved bordet. Den asiatiske tradisjonen innebærer at alle kan dele på maten og smake på de forskjellige rettene, og på denne måten blir det en sosial og uformell ramme rundt selskapet. Menyen tilsvarer en vanlig 3- eller 4-rettens meny for hver person.

## FORRETTER

### **CHICKEN NEM OG TOM YUM SUPPE**

Fylt med kylling og grønnsaker / Thai suppe med skalldyr,  
*Allergener: Skalldyr (scampi), fiskesaus, proteinekstrakt av soya, sennepsfrø*

Eller

### **NEW STYLE SASHIMI SALAD**

Frisk salat serveres med kamskjell, tunfisk, hamachi og laks med husets spesiell saus  
*Allergener: Fisk, bløtdyr (kamskjell), soyabønner, gluten av hvete, sennep*

## HOVEDRETTER

### **AIKAMO**

Grillet ande bryst i skiver på japansk teriyaisaus  
*Allergener: soya, hvete*

### **KAENG PHET KUNG**

Wok-stekt tigerscampi i rød karri tilberedes på thailansk vis  
*Allergener: Skalldyr (scampi), fiskesaus*

### **KYLLING SATAY**

Grillet kylling med peanøttsaus  
*Allergener: Peanøtt*

## DESSERT

### **BANAN CATSU**

Innbakt banan med eksotisksaus og vanilje is  
*Allergener: melk, egg, gluten av hvete*

Eller

### **PETIT FOURS**

4 stk hjemmelaget sjokoladekonfekt.  
*Allergener: Melk, egg, gluten av hvete*

**PRIS P.P. Kr. 480,-**

Min. 2 personer

Selskapsmenyen er for to personer eller flere. Dersom dere kun er to personer, kan dere kun velge to av hovedrettene. For større grupper, må sammensetningen være lik for alle.