

SESONGMENY

FORRETT

SASHIMI SALAT

Frisk salat med assortert sashimi og ponzusaus. (F, B, H)

HOVEDRETTER

PANANG NUA

Wokstekt biffstrimler i rød karri tilberedt på thailandsk vis, med phanaeng karri-pasta og kokosmelk. Serveres med kokosris.

ELLER

FLAMBERT ROLL

Maki med avokado, agurk og fritert scampi toppet med flambert laks, chilimajones og teriyakisaus. (F, Sk, H, E)

DESSERT

VALRHONA SJOKOLADEMOUSSE (M)

PRIS PER PERS KR. 380

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-retters meny for hver person.

FORRETTER

CHICKEN NEM OG TOM YUM SUPPE

Fylt med kylling og grønnsaker / Thaisuppe med skalldyr (Sk, Fs, S)

ELLER

SASHIMI SALAT

Frisk salat serveres med assortert sashimi og ponzusaus. (F, B, H)

HOVEDRETTER

AIKAMO

Grillet andebryst i skiver på japansk teriyakisaus. (S, H)

KAENG PHET KUNG

Wokstekt tigerscampi i rød karri tilberedt på thailandsk vis. (Sk, Fs)

KYLLING SATAY

Grillet kylling med peanøttsaus. (P)

DESSERT

BANAN CATSU

Innbakt banan med eksotisk saus og vaniljeis. (M, E, H)

ELLER

PETIT FOURS

4 stk hjemmelagede sjokoladekonfekt. (M, E, H)

PRIS PER PERS KR. 480

Minimum 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.