

Kinesisk nyttårsmeny

Kinesisk Agurksalat

Agurksalat med rød chiliolje, hvitløk, koriander, vineddik, chili og sesam

Cong You Ji

Kylling med ingefær og vårløk

Dim Sum

1. *Popcorn Scampi, innbakt scampi med mangomajones*
2. *Moneybag, fritert dumplings fylt med finhakket oksekjøtt*
3. *Ham soi kok, fritert risbolle med hjort*

x x x x

Crispy Duck

Serveres med dampede pannekaker, grønnsaker og hjemmelaget hoisinsaus.

x x x x

NB: Om man er 2 personer må man velge mellom 2 av rettene under

Dampet Seabass

Dampet seabass med vårløk, ingefær, chili og koriander. Serveres med Lee Kum Kee soyasaus

Biff Hot Pot

Indrefilet av okse med aromatisk chilisaus, aubergine, sopp, gresskar, løk og chayote

Kylling Gongbao

Med sesongens grønnsaker og cashewnøtter

x x x x

Dinner Surprise Dessert

Asiatisk Tiramisu, Matcha Hvitsjokoladefondant, Mochi is, Søte overraskelser, Fritert Banan, Honningmelon, Cantelope, Ananas, Vaniljeis og Mango- og pasjonsfruktsorbet

Pris per person Kr. 748,-
Minimum 2 personer

ALLERGENER:

Skalldyr, Bløtdyr, Peanøtt, Soya, Sesam, Hvetemel, Egg, Melk, Fisk, Sulfitt