

# INKA CHEF

## MENY ÅPEN SCENE

### FORRETTER

#### *Ceviche nikkey – kr.105*

*Japansk inspirert ceviche. Laks sashimi marinert med sitron, løk, hvitløk, gul chili, vårløk og japanske sauser. Serveres med tynnskåret ingefær, søtpotetpure, wasabi og canchita.*

*A: Fisk, Gluten, Soya, Skaldyr.*

#### *Ceviche tradisjonell – kr.115*

*Frisk ceviche av dagensfisk marinert i tigmelk, gul chili, rødløk, persille og koriander. Serveres med langtidsgrillet søtpotet, salat og canchita.*

*A: Fisk, Selleri*

#### *Peruansk sushi med tuna tartar – kr.85*

*(Causushi)*

*Mandelpotetmos blandet med lime, olivenolje og gul chili, toppet med tunfisktartar, avokado og kalamata oliven.*

*A: Fisk, Egg, Sennep*

#### *Flamberte scampi – kr.95*

*(Langostinos a la Huancaína)*

*Flambert scampi marinert i hvitløk, friske urter og gul chili. Serveres med grillet poteter, kalamata oliven og salsa huancaína. (Peruansk ostesaus).*

*A: Skaldyr, Gluten, Melk*

#### *Flambert champignon – kr.70*

*(Vegetar)*

*Grillet sopp marinert i hvitløksolje, friske urter og chimichurri. Serveres med ruccola, cherry tomat, hummus og balsamico krem.*

*A: Sennep i hummus*

INKA  
CHEF

## HOVEDRETTER

### GRILLMENYER

#### Grillmeny 1 – kr.420

*Helstekt lam med tilbehør*

*Poteter i sennep marinade og ferske urter*

*Frisk salat, brød,*

*Peruansk aioli og chimichurri.*

*A: Sennep, Melk, Gluten, Egg*

#### Grillmeny 2 – kr.460

*Diverse kjøtt (pølser og to andre type kjøtt) med tilbehør*

*Poteter i sennep marinade og ferske urter,*

*Frisk salat, brød,*

*Peruansk aioli og chimichurri.*

*A: Sennep, Melk, Gluten, Egg*

### JULEBORD

#### Julebord 1 – kr.345

*Pinnekjøtt, julepølser, kålrabistappe, poteter og sju.*

*A: Melk, Selleri, Soya*

#### Julebord 2 – kr.425

*Ribbe/pølse/kjøttkaker, poteter, brun saus, surkål, tyttebærsyltetøy*

*A: Gluten, Melk, Selleri, Soya*

#### Julebord 3 – kr.475

*Kombimeny 1 + 2*

*Pinnekjøtt, Ribbe/pølse/kjøttkaker, kålrabistappe, poteter, brun saus, surkål, tyttebærsyltetøy og sju*

*A: Gluten, Melk, Selleri, Soya*

*(Ønsker man en dessert i tillegg til Julebord meny 1, 2 eller 3, for man 30% rabatt på dessert pris)*

**INK/  
CHEF**

We don't make food. We make love!  
[www.inkachef.no](http://www.inkachef.no)

## **Peruansk Julebord** – kr.595

Forrett:

### **Ceviche nikkey**

Japansk inspirert ceviche. Laks sashimi marinert med sitron, løk, hvitløk, gul chili, vårløk og japanske sauser. Serveres med tynnskåret ingefær, søtpotetpure, wasabi og cancha.

A: Fisk, Gluten, Soya, Skaldyr.

Hovedrett: Julebord buffet:

### **Cerdo Chino Agridulce**

Langtidsgrillet svinenakke marinert i asiatiske sauser. Serveres med sukkererter, sesamfrø og tamarindsaus.

A: Sesamfrø, Soya, Gluten.

### **Seco de Cordero**

Langtidsgrillet lam marinert i øl, spinat, hvitløk, koriander og gul chili. Serveres med parmesan og fersk koriander.

A: Gluten, Melk

### **Papas bravas de Arequipa**

Langtidsgrillet poteter i olivenolje, friske urter og aji panca (tørkede rød chili). Serveres med ocopa (peruansk ostesaus)

A: Gluten, Nøtter (Peanøtter) og Melk i ostesaus

### **Rødbet julesalat**

Rødbetsalat med gulrøtter, erter, poteter og mais fra andesfjellene. Det er blandet med peruansk aioli, sitron og persille.

A: Egg og Sennep i aioli.

### **Karamelisert rødkålsalat**

Rødkål karamellisert i wok med sesamfrø. Serveres med stekt mandler og fersk persille

A: Sesamfrø, Nøtter (Mandler)

### **Inkachef salat**

Grønnsalat med quinoa, fetaost, rødløk, cherrytomater og balsamico krem.

A: Melk i fetaost

### **Søtpotetmos**

Langtidsgrillet søtpotet blandet med ferskpresset appelsinjuice og kanel.

### **Tilbehør**

Brod, peruansk aioli og chimichurri

A: Gluten, Egg, Sennep

Dessert: Velg en dessert

**INK/  
CHEF**

We don't make food. We make love!

[www.inkachef.no](http://www.inkachef.no)

## TAPAS

### Peruanske tapas / Meny 1 – kr.385

#### *Peruansk sushi med tuna tartar*

*(Causushi)*

*Mandelpotetmos blandet med lime og gul chili, toppet med tunfisktartar, avokado og kalamata oliven.*

*A: Fisk, Egg, Sennep*

#### *Flamberte scampi*

*(Langostinos a la Huancaína)*

*Flambert scampi marinert i hvitløk, friske urter og gul chili. Serveres med kalamata oliven og salsa huancaína. (Peruansk ostesaus).*

*A: Skalldyr, Melk, Gluten*

#### *Papas bravas de Arequipa*

*Langtidsgrillet poteter i olivenolje, friske urter og pankachili.*

#### *Peruansk Kylling*

*(Seco de Pollo)*

*Langtidsstekt kyllingklubber marinert i spinat, hvitløk, koriander og gul chili. Servers med koriander ris, karamelliserte grønnsaker og salsa criolla.*

#### *Grønn risotto*

*(Pachamamas ris)*

*Koriander risotto med erter og karamelliserte grønnsaker. Serveres med parmesan og ferske urter.*

*A: Melk i parmesan*

#### *Inkachefs salat*

*Spinatsalat med balsamico krem. Serveres med fetaost, oliven, rødløk og cherrytomater.*

*A: Melk i fetaost*

#### *Tilbehør*

*Brød og peruansk aioli.*

*A: Gluten, Egg, Sennep.*

**INK/  
CHEF**

We don't make food. We make love!

[www.inkachef.no](http://www.inkachef.no)

## **Peruanske tapas / Meny 2** – kr.495

### **Peruansk sushi med krabbe tartar**

(Causushi)

Mandelpotetmos blandet med lime og gul chili, toppet med krabbetartar, kokt egg og kalamata oliven.

A: Skalldyr, Egg, Sennep

### **Choritos a la chalaca**

Blåskjellene serveres i halve skjell og blandes med lime juice, persille, gul chili og hakkede løk og tomater.

A: Bløtdyr

### **Papas bravas de Arequipa**

Langtidsgrillet poteter i olivenolje, friske urter og pankachili.

### **Kyllingvinger i tamarind saus**

Grillet kyllingvinger marinert i asiatiske sauser. Serveres med gressløk, sesamfrø og tamarind saus.

A: Skalldyr, Soya, Gluten, Sesamfrø

### **Flambert svinnenakke**

(Lomo saltado de cerdo)

Flambert svinnenakke i wok med ingefær, hvitløk, chili og persille. Serveres med wokede asiatiske grønnsaker, løk og paprika.

A: Gluten, soya, skalldyr

### **Stekt ris med pølser**

(Arroz chaufa)

Stekt ris med asiatiske sauser, sesongbasert grønnsaker, pølser, paprika, vårløk, ingefær og omelett.

A: Skalldyr, Soya, Gluten, Egg

### **Champignon salat**

(Vegetar)

Grillet sopp marinert i hvitløksolje, friske urter og chimichurri. Serveres med isbergsalat, ruccola, cherry tomater og balsamico.

### **Tilbehør**

Brød, peruansk aioli og chimichurri.

A: Gluten, Egg, Sennep

**INK/  
CHEF**

We don't make food. We make love!

[www.inkachef.no](http://www.inkachef.no)

## **PLATERT HOVEDRETTER**

### **Svinenakke i chimichurri – kr.240**

*(Lomito de cerdo a la parrilla)*

*Langtidsgrillet svinenakke marinert i øl, chimichurri, hvitløk og gul chili. Serveres med grillet poteter, karamellisert grønnsaker med friske urter.*

*A: Gluten i øl.*

### **Langtidsgrillet lam – kr.260**

*(Seco de Cordero)*

*Langtidsgrillet lam marinert i peruansk pesto (øl, spinat, hvitløk, koriander og gul chili). Serveres med selleripure, peruansk rødbeter salat og parmesan på toppen.*

*A: Gluten, Melk, Selleri*

### **Quinoa panert torsk – kr.250**

*(Torsk Andino)*

*Quinoa panert torsk stekt i smør og soyasaus. Serveres med potet/blomkål stappe og karamelliserte grønnsaker.*

*A: Melk, Soya*

### **Stekt ris med sjømat – kr.240**

*(Chaufa de mariscos)*

*Stekt ris med asiatiske sauser, sesongbasert sjømat, sprø bacon, paprika, gressløk, ingefær og omelett.*

*A: Skalldyr, Soya, Gluten, Egg*

### **Stekt ris med grønnsaker – kr.230**

*(Chaufa de verduras)*

*Stekt ris med asiatiske sauser, flambert champignon og sesongbasert grønnsaker, gressløk, ingefær og omelett.*

*A: Skalldyr, Soya, Gluten, Egg*

### **Vegetar lasagne – kr.220**

*(Verduras gratinadas)*

*Rustikk lasagne med langtidsgrillet grønnsaker, mozzarella, friske urter, chimichurri, og parmesan.*

### **Peruansk gryte – kr.245**

*INKAchef spesial gryte med ris, poteter eller potetstappe, brød & chimichurri, salat*

*A: Melk i potetstappe, Gluten i brød.*

**INKA  
CHEF**

*We don't make food. We make love!*

[www.inkachef.no](http://www.inkachef.no)

## **DESSERT**

### **Riskrem – kr.95**

*Riskrem med jordbær saus. Toppet med granateple*

A: Melk.

### **Søtpotetmousse med kokoskrem – kr.95**

*Mousse av langtidsgrillet søtpotet. Toppet med kokoskrem, smuldret kjeks og skogsbær.*

A: Gluten i kjeks

### **Sjokolademousse – kr.105**

*Luftig og fløyelsaktig krem av sjokolade som smelter i munnen. Toppet med skogsbær.*

A: Melk, Egg

### **Maka brulee – kr.115**

*Fusjon creme brulee med maka mel smeltet i flotte med vaniljestang og karamellisert sukker. Toppet med rød skogsbær.*

A: Melk, Egg

### **Multekrem – kr.105**

*Deilige multer sammen med myk, pisket krem og smuldret kjeks.*

A: Melk

## **SERVERING**

*Ved buffet: Kostnad for servitører kommer i tillegg*

*Ved plattering: Kostnad for servitører og kokker kommer i tillegg*

*PERSONELL m/priser per time. Minst 4 timer (eks.moms)*

*Servitør – kr. 300,-*

*Hovmester – kr.450,-*

*Kokk – kr.450,-*

*Chef – kr.550,-*



*We don't make food. We make love!*

[www.inkachef.no](http://www.inkachef.no)

**Kornslag\* som inneholder gluten:**

Dette inkluderer hvete, rug, bygg, havre, spelt, korasanhvete o.l. Disse kornslagene finner du ofte i mat som inneholder mel, slik som krutonger, brød og bakervarer, kaker, couscous, bearbeidede kjøtt- og fiskeprodukter, sauser og supper.

**Skalldyr:**

Dette inkluderer krabbe, hummer, reker, krill, kreps og scampi o.l. Skalldyr finner du ofte i salater. Disse ingrediensene kan også finnes i skalldyr- og fiskeretter, i wokretter, sauser og lignende til bruk i thairetter.

**Egg:**

Egg finner du ofte i kaker, majones, sufflé, pasta, pai'er, noen kjøttprodukter, sauser, desserter og matvarer som er penslet med egg.

**Fisk:**

Fisk finner du ofte i skalldyr og fiskeretter, leverpostei, salatdressinger, tapenade, buljong og i Worcestersaus.

**Peanøtter:**

Peanøtter finner du ofte i kjeks, kaker, desserter, sjokolader, iskrem, peanøttolje, peanøttsmør, asiatiske og orientalske retter.

**Soya:**

Soya finner du i tofu, miso, tempeh, soyasaus, soyadrikker og soyamel o.l. Soya brukes også i noen desserter, iskrem, kjøtt- og fiskeprodukter, sauser, supper og vegetarprodukter.

**Melk:**

Melk finner du i smør, ost, fløte, iskrem, desserter, melkepulver, yoghurt, bakverk, supper og sauser o.l. Noen matvarer er penslet med melk.

**Nøtter\*:**

Dette inkluderer mandler, hasselnøtter, valnøtter, kasjunøtter, pekannøtter, pistasienøtter, paranøtter og macadamianøtter. Du finner ofte nøtter i brød, kjeks, småkaker, desserter, iskrem, sjokolade, marsipan, nøtteoljer og sauser. Ulike typer nøtter brukes i asiatiske retter.

**Selleri:**

Dette inkluderer stangselleri (stilkselleri), samt blader, frø og rot (knoll) av selleriplanten. Selleri finner du ofte i krydder og krydderblandinger, salater, noen bearbeidede kjøtt og fiskeprodukter, supper, dressinger og buljong.

**Sennep:**

Dette inkluderer sennep, sennepspulver og sennepsfrø. Du finner ofte sennep i bearbeidede kjøttprodukter, curryretter, marinader, salatdressinger, sauser og supper.

**Sesamfrø:**

Sesamfrø finner ofte du i brød, vegetarretter, godteri, knekkebrød, kjeks, hummus, sesamolje, sesammel og tahini (sesampasta).

**Svoveldioksid og sulfitter:**

Sulfitt brukes ofte til konservering av frukt og grønnsaker (inklusive tomat), og i noen kjøttprodukter, så vel som i brus, juice, vin og øl.

**Lupin:**

Dette inkluderer lupinfrø og lupinmel, og kan finnes i noen typer brød, bakervarer, mel, vegetarprodukter og pasta.

**Bløtdyr:**

Dette inkluderer muslinger, snegler, blekksprut, blåskjell, kamskjell, østers, hjerteskjell, kråkeboller, akkar, kalamari, sjøsnegler o.l. Du finner ofte bløtdyr som en ingrediens i fiske- og skalldyrkraft, i supper, marinader, sauser og i fisk- og sjømatkrydder.



We don't make food. We make love!

[www.inkachef.no](http://www.inkachef.no)