

FOODiE

À la carte menu



SICHUAN

Sichuan is not only the panda's hometown but also the capital of gastronomy in China. Sichuan cuisine is one of the four major cuisines of China, and is the most distinctive and popular.

Originating in the Sichuan region, the food is characterized as spicy, fresh, and fragrant. The Sichuan peppercorn is used often in cooking, and has an intense flavor that produces a tingly-numbing sensation in the mouth. Sichuan cuisine uses home-cooked ingredients, and makes good use of cooking methods such as small stir-frying, dry-stirring, dry-searing, soaking, and braising.

It is famous for its flavor, often using fish fragrance and red oil, with the spicy flavor being more prominent. The style of Sichuan cuisine is simple and fresh, with a strong rustic flavor.



FOODIE

SET-MENY A

6-Retters Middag

6-Course Dinner

Kr. 499,- pr. person

Minst 2 personer / Minimum 2 people

FORRETTER /STARTERS 前餐

- **Vårruller** /Fried spring rolls 炸春卷
Sprøstekte vårruller fylt med and og grønnsaker.
Deep fried spring rolls filled with duck and vegetables.
- **Sprøstekte wonton** /Fried wontons 炸馄饨
Sprøstekte wonton fylt med kylling og grønnsaker.
Deep fried wontons filled with chicken and vegetables.

HOVEDRETTER /MAIN COURSE 正餐

- **Svart pepper biff** /Black pepper beef 黑椒牛肉
Sichuan stil woket biff skiver av indrefilet krydret med svart pepper og grønnsaker.
Sichuan style stir-fried sliced of beef tenderloin seasoned with black peppers and vegetables.
- **Sprø and** /Crispy duck 香酥鸭
Sprøstekte And servert med dampede pannekaker og grønnsaker.
Deep fried duck served with steamed pancakes and vegetables.
- **Stekt grønne bønner** /Fried green beans 干煸四季豆
Tradisjonell Sichuan stil tørrstekte grønne bønner.
Traditional Sichuan style dry fried green beans.

DESSERT /DESSERT 甜品

- **Sprøstekte banan** /Fried banana 炸香蕉
Sprøstekte banan med maltsukker, vanilje-is og frukt.
Fried banana with malt sugar, vanilla ice cream and fruits.

SET-MENY B

7-Retters Middag

7-Course Dinner

Kr. 599,- pr. person

Minst 2 personer / Minimum 2 people

FORRETTER /STARTERS 前餐

- **Har gow /Har gow 虾饺**

Kantonesisk stil dampede dumplings fylt med scampi.
Cantonese style steamed dumplings filled with scampi.

- **Vårruller /Spring rolls 炸春卷**

Sprøstekte vårruller fylt med and og grønnsaker.
Fried spring rolls filled with duck and vegetables.

- **Spicy & sur suppe /Hot & sour soup 酸辣汤**

Sichuan-stil spicy og sur suppe servert med kylling, sopp, tofu, egg, agarisk.
Sichuan style hot and sour soup served with chicken, mushroom, tofu, egg, agaric.

HOVEDRETTER /MAIN COURSE 正餐

- **Honning valnøtt scampi /Honey walnut scampi 核桃虾**

Asiatisk fusion valnøtt scampi med honning og majonesaus.
Asian fusion walnut scampi with honey and mayonnaise sauce.

- **Sprø and /Crispy duck 香酥鸭**

Sprøstekte And servert med dampede pannekaker og grønnsaker.
Deep fried duck served with steamed pancakes and vegetables.

- **Svart pepper biff /Black pepper beef 黑椒牛肉**

Sichuan stil woket biff skiver av indrefilet krydret med svart pepper og grønnsaker.
Sichuan style stir-fried sliced of beef tenderloin seasoned with black peppers and vegetables.

DESSERT /DESSERT 甜品

- **Ostekake /Cheese cake 芝士蛋糕**

Bavaois bringebær og sitronsmak ostekake med vaniljeis og frukt.
Bavaois Raspberry and Lemon flavour cheesecake with vanilla ice cream and fruits.

SET-MENY C

7-Retters Middag

7-Course Dinner

Kr. 699,- pr. person

Minst 2 personer / Minimum 2 people

FORRETTER /STARTERS 前餐

- **Vårruller /Spring rolls 炸春卷**

Sprøstekte vårruller fylt med and og grønnsaker.
Deep fried spring rolls filled with duck and vegetables.

- **Har gow /Har gow 虾饺**

Kantonesisk stil dampede dumplings fylt med scampi.
Cantonese style steamed dumplings filled with scampi.

- **Spicy & sur suppe /Hot & sour soup 酸辣汤**

Sichuan-stil spicy og sur suppe servert med kylling, sopp, tofu, egg, agarisk.
Sichuan style hot and sour soup served with chicken, mushroom, tofu, egg, agaric.

HOVEDRETTER /MAIN COURSE 正餐

- **Sur & søt kylling /Sweet & sour chicken 甜酸鸡**

Sichuan stil stekte kylling med sur og søt saus.
Sichuan style stir-fried chicken with sour and sweet sauce.

- **Sprø and /Crispy duck 香酥鸭**

Sprøstekte and servert med dampede pannekaker og grønnsaker.
Deep fried duck served with steamed pancakes and vegetables.

- **XO saus hummer pot /XO sauce lobster pot XO酱龙虾煲**

Halvhummer med kamskjell, scampi og grønnsaker servert med XO-saus.
Half lobster with scallop, scampi and vegetables served with XO sauce.

DESSERT /DESSERT 甜品

- **Ostekake /Cheese cake 芝士蛋糕**

Bavarois bringebær og sitronsmak ostekake med vaniljeis og frukt.
Bavarois Raspberry and Lemon flavour cheesecake with vanilla ice cream and fruits.

FORRETTER/STARTER 前餐

DIM SUM 点心

1. Vårruller /Spring rolls (2stk) 炸春卷

Kr. 109,-

Sprøstekte vårruller fylt med and og grønnsaker.

Deep fried spring rolls filled with duck and vegetables.

*1,6

2. Har gow /Har gow (4stk) 虾饺

Kr. 109,-

Kantonesisk stil dampede dumplings fylt med scampi.

Cantonese style steamed dumplings filled with scampi.

*1,2

3. Sprøstekte wonton /Fried wontons (4stk) 炸馄饨

Kr. 109,-

Sprøstekte wonton fylt med kylling og grønnsaker.

Deep fried wonton filled with chicken and vegetables.

*1,6

4. Sprøstekte dumplings /Fried dumplings (4stk) 锅贴

Kr. 109,-

Dampet og pannekstekt dumplings fylt med svinekjøtt og grønnsaker.

Steamed and fried dumplings filled with pork and vegetables.

*1,6,11

5. Sprøstekte boller /Fried buns (2stk) 煎包

Kr. 109,-

Tradisjonell kinesisk dampet og pannekstekt boller fylt med svinekjøtt og grønnsaker.

Traditional Chinese steamed and fried buns filled with pork and vegetables.

*1,6,11

FORRETTER/STARTER 前餐

SUPPE / SOUP 汤

7. Sjømatasuppe /Seafood soup 海鲜汤

Kr. 149,-

Sjømatasuppe servert med kamskjell, scampi, blåskjell, tofu, tang.
Seafood soup served with scallop, scampi, mussels, tofu, seaweed.
*1,2,6

8. Spicy & sur suppe /Hot & sour soup 酸辣汤

Kr. 109,-

Sichuan-stil spicy og sur suppe servert med kylling, sopp, tofu, egg, agarisk.
Sichuan style hot and sour soup served with chicken, mushroom, tofu, egg, agaric.
*1,3,6

SALAT/ SALAD 沙拉

9. Kyllingspyd salat /Chicken skewer salad 鸡肉串沙拉

Kr. 139,-

Kyllingspyd salat med chili saus (glutenfri).
Chicken skewer salad with chili sauce (gluten-free).

HOVEDRETTER / MAIN COURSE 正餐

KJØTT/ MEAT 肉类

10. Kylling kongbao /Kongbao chicken 宫保鸡 Kr. 219,-

Kyllingwok med cashewnøtt og grønnsaker blandes i Sichuan chili-saus.
Chicken wok with cashew and veggies mix in Sichuan chilli sauce.

*1,5,6,8

11. Sur & søt kylling /Sweet & sour chicken 甜酸鸡 Kr. 209,-

Sichuan stil stekte kylling med sur og søt saus.
Sichuan style stir-fried chicken with sour and sweet sauce.

*1,6,11

12. Thai kylling karri /Thai chicken curry 泰式咖喱鸡 Kr. 209,-

Thai kryddret kylling med rød curry saus.
Thai style stir-fried chicken with red curry.

*1,6,11

13. La zi kylling /La zi chicken 辣子鸡 Kr. 249,-

Marinert kylling blandet med tørkede Sichuan chili peppers og krydret bønnepasta.
Stir-fried marinated chicken mixed with dried Sichuan chilli peppers and spicy bean paste.

*1,6,11

14. Reinsdyr kjøtt med svart soyabønner /Venison with black soy beans 豉椒鹿肉 Kr. 269,-

Sichuan sesoned vilt og grønnsaker stekt med svarte soyabønner og pepper.
Sichuan sesoned venison and vegetables stir-fried with black soy beans and pepper.

*1,6,11

15. Sprø and /Crispy duck 香酥鸭 Kr. 289,-

Sprøstekte og servert med dampede pannekaker og grønnsaker.
Deep fried duck served with steamed pancakes and vegetables.

*1,6,11

HOVEDRETTER / MAIN COURSE 正餐

KJØTT/ MEAT 肉类

16. Oransje andebryst /Orange duck breast 香橙鸭胸 Kr. 289,-

Sprøstekte andebryst med honning og appelsinsaus.

Fried duck breast with honey and orange sauce.

*1,6,11

17. Spissekummin lammekoteletter /Cumin lamb chops 孜然小羊排  Kr. 309,-

Lampekoteletter og grønnsaker krydret med spisskummen.

Lamb chops and vegetables spiced with cumin.

*1,6,11

46. Spisskummen lammekjøtt /Cumin lamb 孜然羊肉  Kr. 269,-

Stekt lam med grønnsaker i spisskummen.

Stir fried lamb with vegetables in cumin spice.

*1,6

18. Svart pepper biff /Black pepper beef 黑椒牛肉   Kr. 269,-

Sichuan stil woket biff skiver av indrefilet krydret med svart pepper og grønnsaker.

Sichuan style stir-fried sliced of beef tenderloin seasoned with black peppers and vegetables.

*1,2,6

20. Mongolsk biff /Mongolian beef 蒙古牛  Kr. 269,-

Mongolsk stil oppstekt oksekjøtt med løk og grønnsaker.

Mongolian style stir-fried beef with onion and vegetables.

*1,6

22. Strimlet svinekjøtt med Peking sauce /Shredded pork with Peking sauce 京酱肉丝 Kr. 249,-

Strimlet svinekjøtt, agurk, purre og dampede pannekaker servert med hoisinsaus.

Shredded pork, cucumber, leek and steamed pancake served with hoisin sauce.

*1,6,11

HOVEDRETTER/ MAIN COURSE 正餐

SJØMAT/ SEAFOOD 海鲜

23. XO saus hummer pot /XO sauce lobster pot XO酱龙虾煲  Kr. 399,-

Halvhummer med kamskjell, scampi og grønnsaker servert med XO-saus.

Half lobster with scallop, scampi and vegetables served with XO sauce.

*1,2,6

24. Kongekrabbe vermicelli pot /King crab vermicelli pot 螃蟹粉丝煲  Kr. 349,-

Kinesisk stil kongekrabbe servert med vermicelli og grønnsaker i XO-saus.

Chinese style king crab served with vermicelli and vegetables in XO sauce.

*1,2,6,11

25. Geum gjengekanne /Geum gang pot 锦江煲 Kr. 299,-

Sichuan stil geum gang pot servert med kamskjell, scampi, kylling og biff.

Sichuan style geum gang pot served with scallops, scampi, chicken and beef.

*1,2,6

28. Honning valnøtt scampi /Honey walnut scampi 核桃虾 Kr. 289,-

Asiatisk fusjon valnøtt scampi med honning og majonesaus.

Asian fusion walnut scampi with honey and mayonnaise sauce.

*1,2,3,6,7,8

29. Typhoon scampi wok /Typhoon scampi wok 避风塘炒虾  Kr. 289,-

Klassisk Hong Kong-stil hvitløksmak scampi og grønnsaker.

Classic Hong Kong style garlic flavor scampi and vegetables.

*1,2,6,11

HOVEDRETTER/ MAIN COURSE 正餐

SJØMAT/ SEAFOOD 海鲜

45. Kongbao scampi /Kongbao scampi 宫保虾 Kr. 289,-

Scampi wok med cashewnøtt og grønnsaker blandes i Sichuan chili-saus.
Scampi wok with cashew and veggies mixed in Sichuan chilli sauce.
*1,2,6,8

47. Kongbao havabbor /Kongbao sea bass 宫保海鲈鱼 Kr. 289,-

Havabbor wok med cashewnøtt og grønnsaker blandes i Sichuan chili-saus.
Sea bass wok with cashew and veggies mixed in Sichuan chilli sauce.
*1,3,6,8

NUDLER, STEKT RIS / NOODLES, FRIED RICE 面条和炒饭

31. Stekt ris /Fried rice 鸡肉炒饭 Kr. 199,-

Stekt ris med kylling, egg, erter, gulrot og mais.
Fried rice with chicken, egg, peas, carrot and corn.
*1,3,6,11

32. Dan dan nudler /Dan dan noodles 担担面 Kr. 209,-

Tradisjonell nudler med kjøttdeig og grønnsaker i Sichuan-stil krydret med chili.
Traditional Sichuan style noodles with minced beef and vegetables spiced with chilli.
*1,3,5,6

33. Stekte risnudler /Fried rice noodles 干炒牛河 Kr. 209,-

Stekte risnudler med biff, egg og grønnsaker.
Fried rice noodles with beef, eggs and vegetables.
*1,3,6

HOVEDRETTER/ MAIN COURSE 正餐

VEGETAR/ VEGETARIAN 素食

35. Shi jin tofu pot /Shi jin tofu clay pot 什锦豆腐煲 Kr. 209,-

Sichuan wok brettet tofu med blandede grønnsaker i kasserolle.
Sichuan wok braised tofu with assorted vegetables in casserole.

*1,2,6,9

36. Vegetar Mapo tofu /Mapo tofu 素麻婆豆腐   Kr. 199,-

Sichuan stil krydret tofu tilberedt med grønnsaker.
Sichuan style spicy tofu cooked with vegetables.

*1,6

37. Griddle kokte strimlet kål /Griddle cooked shredded cabbages 干锅包心菜  Kr. 199,-

Tradisjonell Kinesisk stil grillet kokt kål.
Traditional Chinese style griddle cooked cabbages.

*1,6

38. Stekte grønne bønner /Fried green beans 干煸四季豆 Kr. 199,-

Tradisjonell Sichuan stil tørrstekte grønne brønner.
Traditional Sichuan style dry fried green beans.

*1,6

39. Braisert aubergine /Braised eggplant 鱼香茄子  Kr. 199,-

Tradisjonell Sichuan-stil braisert aubergine kokt i en rik hvitløkssaus.
Traditional Sichuan style braised eggplant cooked in a rich garlic sauce.

*1,6

DESSERT 甜点

40. Sprøstekte banan /Fried banana 炸香蕉

Kr. 119

Sprøstekte banan med maltsukker, vanilje-is og frukt.

Fried banana with malt sugar, vanilla ice cream and fruits.

*1,3,7

41. Mangopudding /Mango pudding 芒果布丁

Kr. 119

Hjemmelaget pudding med frukt og vanilje-is.

Homemade pudding with fruits and vanilla ice cream.

*3,7

42. Ostekake /Cheese cake 芝士蛋糕

Kr. 119

Bavarois bringebær og sitronsmak ostekake med vaniljeis og frukt.

Bavarois Raspberry and Lemon flavour cheesecake with vanilla ice cream and fruits.

*1,3,6,7,8

43. Makron-is /Macaron ice cream 马卡龙冰淇淋

Kr. 119

Iskjegler med makaroner og frukt.

Ice cream cones with macarons and fruits.

*1,3,6,7,8