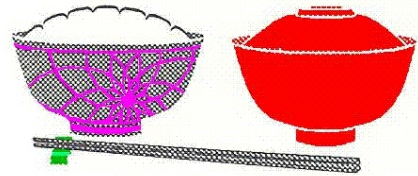


# Köket rekommenderar



Köket behöver minst 15 min.

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 20. | Szechuen anka (stark).....                            | 158:- |
| 21. | Anka med bambuskott och färska champinjoner i sojasås | 155:- |
| 22. | Curry anka (stark).....                               | 158:- |
| 23. | Oxfile med vitlök och svartpeppar (stark).....        | 198:- |
| 24. | Oxfile med färska champinjoner och barbequesås.....   | 198:- |
| 25. | Oxfile med paprika och mandarinsås (stark) .....      | 198:- |
| 80. | Nasigoreng .....                                      | 115:- |
| 28. | Revbensspjäll med chilisötsurssås .....               | 138:- |
| 37. | Wokad pasta med Biff & Ingefära .....                 | 138:- |
| 38. | MaPo Tofu gryta med köttfärs (stark) .....            | 135:- |

## 77. A: Middag för 1 personer 160:-

Vårrulle eller kycklingsoppa  
Välj mellan Kyckling & Biff rätter

## 78. B: Middag för 2 personer 320:-

Vårrulle eller kycklingsoppa  
Biff Szechuen (stark)  
Friterade kinesiska räkor  
med sötsur sås



## 79. C: Middag för 3 personer 480:-

Vårrulle eller kycklingsoppa  
Räkor med cashewnötter  
Biff med gullök, citrongräs  
och chili (stark)  
Friterade kinesiska Kyckling  
Med sötsur sås

Till menyerna A, B och C  
Bjuder vi på  
Friterad banan med

