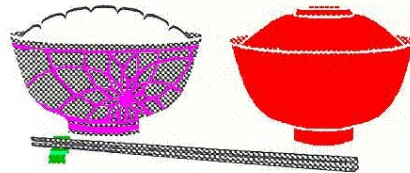


# Köket rekommenderar



Köket behöver minst 15 min.  
För att förbereda måltiderna

20.	Szechuen anka (stark).....	158:-
201.	Anka med bambuskott och färska champinjoner i soyasås	155:-
202.	Curry anka (stark).....	158:-
551.	Friterad kyckling med vitlök och peppar (stark).....	148:-
48.	Stekta kinesiska scampi med svartsojabönsås.(stark).....	168:-
50.	Stekta kinesiska scampi med vitlök & peppar (stark).....	168:-
701.	Oxfile med vitlök och svartpeppar (stark).....	158:-
702.	Oxfile med färska champinjoner och barbequesås.....	158:-
40.	Oxfile med paprika och mandarinsås (stark) .....	

## B: Middag för 2 personer 390:-

- > Vårulle eller kycklingsoppa
- > Oxfile med Mandalinsås (stark)
- > Friterade kinesiska räkor med sötsur sås

## C: Middag för 3 personer 580:-

- > Vårulle eller kycklingsoppa
- > Kyckling med cashewnötter
- > Oxfile med färska champinjoner Och barbequesås
- > Friterade kinesiska räkor med sötsur sås

## D: Middag för 4 personer 760:-

- > Vårulle eller kycklingsoppa
- > Anka szechuen (stark)
- > Biff med bambuskott & champinjoner
- > Oxfile med vitlök & svartpeppar (stark)
- > Friterade kinesiska räkor med sötsur sås

Till menyerna B, C och D  
Bjuder vi på  
Friterad banan med glass!!!

