

SUSHIMENY

Sushibitar Pris/st

1. Lax / Salmon 15:-
2. Räka / Prawn 22:-
3. Tonfisk / Tuna 25:-
4. Bläckfisk / Squid 25:-
5. Mussla / Mussel 25:-
6. Krabba / Crab 10:-
7. Snapper 18:-
8. Fiskrom / Fish Roe 25:-
9. Paprika 10:-
10. Gurka / Cucumber 10:-
11. Champinjon / Mushroom 10:-
12. Ägg 13:-
13. Tofu 13:-
14. Avokado 15:-
15. Makirulle 10:-

Makirullar 88 kr

16. Vegetarisk
10 x Avokado, gurka
17. California roll
10 x Avokado, krabba, gurka
18. Rice roll
10 x Lax, avokado, gurka, krabba

Small - 8 bitar

88 kr

- 2 lax
1 kockens valfria sushibitar
1 räka
4 makibitar

Medium - 10 bitar

98 kr

- 3 lax
2 kockens valfria sushibitar
1 räka
4 makibitar



Asian Restaurant & Bar

Large - 12 bitar

108 kr

4 lax

2 kockens valfria sushibitar

2 räkor

4 makibitar

Vegetariskt (se också veg. makirullar)

Small - 8 bitar, 85:-

Medium - 10 bitar, 95:-

Large - 12 bitar, 105:-

Sashimi Moriawase 228 kr

Salmon, tuna, scallop, ikura, squid

A chef's selection of the best ingredients

Couple Two - 32 Bitar 328 kr

Kockens val.

FÖRRÄTTER / STARTERS

1. Sushi plate / Mini Sashimi 65 kr

Fyra sushibitar / Lax, tonfisk

Four pieces of Sushi / Salmon, tuna

2. Agedashi tofu 65 kr

Friterade tofutärningar serverade i en japansk tempurasås

Deep fried tofu served in a Japanese tempura sauce

3. Tempura 75 kr

Lättpanerad och friterad fisk, scampi och säsongens grönsaker serverade med tempurasås
Japanese tempura- fried fish, prawns and seasonal vegetables with Japanese tempura sause

4. Husets anka (Beijing style duck) 95 kr

Knaprig anka serverad med Mandarinpannkakor, hoysinsås, morötter, gurka och purjolök
Crispy duck slices served with Mandarin pancakes, hoysin sauce, fresh carrot-, cucumber and leek

5. Satay gong/gai, Scampi 65 kr

Grillad, marinerad fläsk/kyckling eller scampi serverad med jordnötssås och gurksallad
Grilled, marinated pork/chicken or prawns served with a creamy peanut sauce and cucumber salad

6. Banh Xeo Chicken/Shrimps 85 kr

*Frasiga crepes med kyckling/räkor, böngroddar, grönlok - serverad med sallad och dipsås
Sizzling pancakes made of coconut milk with chicken/shrimps, bean sprout, green onion -
served with salad and dip sauce*

7. Spicy Wings 75 kr

*Friterade kycklingvingar med vitlök och färsk chili. Serveras med sweet chilisås
Fried chicken wings with garlic and chillies served with sweet chili sauce*

8. Popya tod 65 kr

*Friterade vårrullar fyllda med glasnudlar och grönsaker
Deep fried vegetarian springrolls*

9. Yangnam tok-sallad 95 kr

*Grillad marinerad lammsallad med lime, örter och chili
Grilled, marinated lamb salad with fresh lime, herbs and chillies*

10. Thailandsk bläckfisksallad

Thai squid salad 85 kr

*Bläckfisk med glasnudlar, chili, citron och thailändska örter
Squid with glass noodles, chillies, lemon and Thai herbs*

11. Goi Cuon - Vegetarisk eller med kyckling

Vegetarian or with chicken 85 kr

These rolls are a refreshing change from the usual fried variety, and have become a family favorite. They are great as appetizer, and are delicious dipped in.

12. Dumplings - förrätt / huvudrätt

appetizer / main dish 75 kr

*Knyten fyllda med hackat fläsk och grönsaker
Dumplings filled with diced pork and vegetables*

12a. Edamame 65 kr

Boiled soybeans



Asian Restaurant & Bar

SOPPOR / SOUPS

20. Wonton Soppa - förrätt / huvudrätt **appetizer / main dish 75 kr**

Fläsk wonton i sojabaserad soppa toppad med skivor av friterade räkor
Pork wontons served in traditional chinese soy based soup topped with fried shrimps

21. Tomyam gong - förrätt / huvudrätt **appetizer / main dish 95 kr**

Kryddstark thailändsk soppa med räkor, champinjoner, lime, lemongrass och koriander
Spicy Thai soup with shrimps, mushrooms, lime, lemongrass and coriander

22. Tomka gai - förrätt / huvudrätt **appetizer / main dish 75 kr**

Kycklingsoppa med kokosmjölk, champinjoner, galanga, chili och koriander
Chicken soup with coconut milk, mushrooms, galanga, chili and coriander

23. Tempura Udon 155 kr

Japanska nudlar i traditionell sojabaserad soppa med tempura
Japanese traditional udon noodle soup with tempura

24. Miso soppa 35 kr

Traditionell japansk soppa med tofu, sjögräs, och purjolök
Traditional Japanese Miso soup with tofu, seaweed and leek

KÖTT- OCH FÅGELRÄTTER / MEAT AND POULTRY DISHES

30. Biff med bambuskott

Beef with bamboo shoots 145 kr

Stekt biff med bambuskott, kinesisk svamp och cashewnötter i ostronsås
Stirfried, marinated beef with bamboo shoots, chinese mushrooms and cashew nuts in oyster sauce

31. Yakiniku 155 kr

Japanskstil entrecote i en söt sojabaserad sås
Japanese style entrecote in a sweet soy based sauce

32. Teriyaki-sallad 165 kr

Grillad marinerad entrecote/lamm toppad med sesamfrö, chili och teriyaki sås. Serveras med färsk sallad.
Grilled marinated entrecote/lamb with sesame seeds, chili and teriyaki sauce. Served with fresh salad.

33. Padd horrapa biff eller anka

Padd horrapa beef or duck 155 kr

Stekt biff eller anka med bambuskott, aubergine (thai), paprika och thaibasilika
Stirfried beef or duck with bamboo shoots, eggplant, paprika and Thai basil

34. Szechuan biff/kyckling eller scampi

Szechuan beef/chicken or prawn 145 kr

Stekt, marinerad biff/kyckling eller scampi i Szechuan chili med bambuskott
Stirfried, marinated beef/chicken or prawns in Szechuan chili with Thai basil

35. Fläsk eller kyckling i Hong Kong stil

Hong Kong style pork or chicken 155 kr

Ni väljer mellan knaperstekt fläsk eller kyckling med bambuskott och lök i sötsursås
Your choice of sweet and sour crispy pork or chicken stirfried with bamboo shoots and onion

36. Asian chili tofu 135 kr

Stekt, hackad tofu, fläsk, kinesisk svamp, vitlök och grönsaker
Stirfried diced tofu with pork, chinese mushroom, garlic and vegetables

37. Gaeng keo wan gai/gong - Kyckling eller scampi

Chicken or prawns 155 kr

Kyckling eller scampi i grön curry och kokosmjölk med bambuskott, aubergine och paprika
Chicken or prawns in green curry and coconut milk with bamboo shoots, eggplants and paprika

38. Gaeng panaeng gai/gong - Kyckling eller scampi

Chicken or prawns 155 kr

*Kyckling eller scampi i panaeng curry och kokosmjölk med paprika och limeblad
Chicken or prawns in panaeng curry and coconut milk with paprika and lime leaves*

**39. Padd gratiem priggthai gai/gon- Kyckling eller scampi
Chicken or prawns 145 kr**

*Stekt kyckling eller scampi med vitlök och paprika
Stirfried chicken or prawns with garlic and paprika*

40. Lemon chicken 155 kr

*Friterad kycklingfile med citronsås
Fried chicken filet with lemon sauce*

41. Padd medmamuang gai 155 kr

*Stekt kyckling med cashewnötter och molnöron (kinesisk svamp)
Stirfried chicken with cashew nuts and Chinese mushrooms*

**42. Knaprig anka med säsongens grönsaker
Crispy duck with seasonal vegetables 175 kr**

*Knaprig anka i skivor, serverad med stekta champinjoner, bambuskott och säsongens
grönsaker
Crispy duck sliced and served with button mushrooms, bamboo shoots and seasonal
vegetables*

**43. Tosabi - Biff eller scampi
Beef or prawns 155 kr**

*Stekt biff eller scampi i wasabi, vitlök, gulcurry sås med tomat och vattenkastanjer
Stirfried beef or prawns of wasabi, garlic, yellowcurry sause with tomato and waterchestnuts*

44. Beijing style duck 198 kr

*Skivad anka, Mandarinpannkakor, hoysinsås, gurka och purjolök
Sliced crispy duck, Mandarin pancakes, hoysin sauce, cucumber and leek*

FISK- OCH SKALDJURSRÄTTER / FISH AND SEAFOOD DISHES

50. Ångkokt fisk

Steamed fish 195 kr

Ångkokt fisk i en sojabaserad sås med ingefära och purjolök i strimlor
Steamed tender fish in a light ginger and soy sauce with leek

51. Pla rad prig 165 kr

Fisk i röd curry med lime, paprika, bambuskott, röd lök, lemongrass och basilika
Fish in red curry with lime, paprika, bamboo shoots, red onions, lemongrass and basil

52. Red Tahong 155 kr

Stekt blå musslor med tomater och vitlök
Stirfried blue mussels with tomatoes and garlic

53. Wokade Pilgrimsmusslor

Scallops 245 kr

Wokade pilgrimsmusslor med paprika, ingefära, citrongräs, och färsk chili
Stirfried scallops with paprika, ginger, lemongrass and fresh chillies

VEGETARISKA- OCH NUDELÄTTER / VEGETARIAN AND NOODLE DISHES

60. Grönsaks wok

Vegetarian wok 95 kr

Wokade säsongens grönsaker
Stirfried seasonal vegetables

61. Nasi Goreng 95 kr

Stekt ris med ägg och säsongens grönsaker
Fried rice with seasonal vegetables

62. Risnudlar med biff/ Pad Thai Gai 135 kr

Rice noodles with beef and vegetables/Pad Thai with chicken

63. Stekta udon nudlar

Fried udon noodles 135 kr

Stekta japanska nudlar i sataysås med kyckling, rödlök, vitlök och grönsaker
Fried Japanese noodles in satay sauce with chicken, red onion, garlic and vegetables

64. Pho Bo 155 kr

Risnudelsoppa med nötkött serverad med böngroddar och söt basilika
Rice noodles with beef soup served with bean sprouts and sweet basil

EFTERRÄTTER

100. Glass 55 kr

101. Friterad banan 65 kr

*Friterad banan med glass, toppad med chokladsås eller sirap
Fried banana with ice cream topped with chocolate sauce or syrup*

102. Friterad glass 65 kr

*Friterad glass, toppad med chokladsås eller sirap
Deep fried ice cream topped with chocolate sauce or syrup*

103. Fruksallad med glass 75 kr

*Säsongens frukt med glass
Seasonal fruit with ice cream*

104. Fruktglass 65 kr

*Läckra glasser serverad i sina egna fruktskal - kokos, mango, ananas
Ice cream served in its original fruit shell. - coconut, mango, pineapple*

DRYCKLISTA

Kaffe 18:-

Espresso 22/28:-

Cappuccino 28:-

Cafe Latte 28:-

Te

Grön te 28:-

Jasmin te 28:-

Japanskt te 28:-

Svart te 28:-

Läsk liten/stor 22:-/28:-

Fruktjuice 28:-

Iste 28:-

Red Bull 28:-

Alkoholfri drink 48:-



Asian Restaurant & Bar

ÖL - BEER

ÖL

Fat

Gränges Lättöl 38:-

Gränges Export Starköl 55:-

Flaska

Mariestad, 50 cl 62:-

Heineken, 33 cl 55:-

Sapporo, 33 cl 55:-

Saigon, 33 cl 55:-

Kirin Premium Lager, 33 cl 55:-

Asahi Super Dry, 33 cl 55:-

Tiger Beer, 33 cl 55:-

Tsingtao, 33 cl 55:-

Singha, 33 cl 55:-

Gränges Mellanöl, 33 cl 55:-

Alkoholfritt Öl

Mariestad, 33cl 39:-

Övrig alkohol på flaska

Grevens päron cider 50 cl, 62:-

Sake

Gekkeikan 98:-



Asian Restaurant & Bar

DRINKLIST

Cocktails

*Dry martini 98:-
gin, dry vermouth, cocktailoliv
Vodka martini 98:-
vodka, Martini dry vermouth
Passion martini 98:-
vodka, Passoaikör
Apple martini 98:-
vodka, Apple Sourz, äppeljuice
White Russian / Black Russian 98:-
vodka, Khalua
P2 98:-
vanilj vodka, Apple Sourz, lime, sprite
Vanilla summer 98:-
vanilj vodka, äppeljuice, ginger ale
Sex on the beach 98:-
vodka, persikolikör, tranbärsjuice, apelsinjuice
Irish Coffee 88:-
irish whiskey, kaffe, grädde*

RÖTT VIN - RED WINE

More Information at the restaurant.

Rött Vin Flaska kr

VITT VIN - WHITE WINE

Vitt Vin Flaska kr