

À LA CARTE MENY

小食 VENTERETT – APPETIZERS

毛豆	EDAMAME Inneholder: Soya	69,-
泡菜	KIMCHI fermenterte kinakål og gulrot Fermented Chinese cabbage and carrot Inneholder: Gluten Soya	69,-
腰果	CASHEWNØTTER Cashew nuts Inneholder: Nøtter	69,-
虾片	REKERCHIPS med søt chili-dip Prawn crackers with sweet chili-dip. Inneholder: Skalldyr	69,-

前餐 FORRETTER – STARTERS

泰辣虾	THAI LA HA Grillet scampi på spyd, marinert med thai karri, ingefær og chili. Serveres med frisk thaisalat, sesamfrø og søt chilisaus. Grilled prawns skewer served with Thai salad, sesame seeds and sweet chili sauce. Inneholder: Skalldyr Fisk Sesam	189,-
脆炸大虾	FRITYRSTEKT SCAMPI Panerte scampi frityrstekte, serveres med sennep chilisaus og thaisalat. Breaded scampi deep fried, served with mustard chili sauce and Thai salad. Inneholder: Gluten Skalldyr Sennep Fisk	169,-
川式青口	ORIENTAL BLÅSKJELL Wokstekt blåskjell på Hong Kong vis, med hvitløk, chili og svart soyabønnesaus. Stir-fried mussels in Hong Kong style with garlic, chili and black bean sauce. Inneholder: Gluten Bløtdyr Soya Sesam	169,-
红油抄手	SPICY WAN TAN  Kinesisk ravioli fylt med krydret svinekjøttdeig og reker, blandet med en chilioljebasert saus. Toppes med koriander. Chinese ravioli with minced pork and shrimp seasoned with a chili oil-based sauce. Inneholder: Gluten Skalldyr Sesam	159,-
干煸章鱼卷	TØRRSTEKTE BLEKKSPRUT – SZECHUAN STIL Panerte blekksprut tilberedt etter tradisjonell Szechuan-oppskrift, med hvitløk, tørket chili og aromatiske krydder. Smaksrik gatemat. Breaded squid prepared according to a traditional Szechuan recipe, with garlic, dried chili and aromatic spices. A flavorful street food, perfect with beer. Inneholder: Gluten Bløtdyr Sesam	159,-

点心 DIM SUM - DUMPLING

Dim Sum er en betegnelse for en rekke appetittvekkere småretter som kommer i små porsjoner eller "munnefuller". vi tilbyr et utvalg av Dim Sum som er dampkokt, pannestekt eller fritert. Dim Sum er småretter som med glede kan deles med andre!

猪肉春卷	VÅRRULLER	129,-
	Sprøstekt vårruller som inneholder svinekjøtt, risnudler, sopp, aspargesbønner, kål og asiatisk krydder. Serveres med en søt chilisaus. <i>Homemade spring rolls with pork and vegetables. Served with sweet chili sauce.</i> Inneholder: Gluten Soya Peanøtter Skalldyr	
鸡肉春卷	VÅRRULLER med kylling	119,-
	Sprøstekt vårruller som inneholder kyllingkjøtt, grønnsaker og asiatisk krydder. Serveres med en søt chilisaus. <i>Homemade spring rolls with chicken and vegetables. Served with sweet chili sauce.</i> Inneholder: Gluten Soya	
水晶虾饺	HA GAU 	169,-
	4 stk. delikate dumplinger med et tynt, nesten gjennomsiktig hvitepastaskinn fylt med saftige reker, serveres dampet med soya chilisaus. <i>Steamed prawn dumpling with soya chili sauce.</i> Inneholder: Gluten Soya Skalldyr	
烧卖	SIU MAI	169,-
	4 stk. dumplinger fylt med hakket svinekjøtt og reker, serveres dampet med soya chillisaus. <i>Steamed dumpling with pork and prawn with soya chili sauce.</i> Inneholder: Gluten Soya Skalldyr	
韭菜饺	KOW CHOI GAU 	129,-
	3 stk. fritert dumplinger fylt med hakket aromatisk kinesisk gressløk, reker og svinekjøtt. Serveres med sennep chilisaus. <i>Deep-fried dumpling with prawn, pork and Chinese chives. Served with mustard chili sauce.</i> Inneholder: Gluten Sennep Skalldyr	
小笼包	SIU LONG BAO 	129,-
	3 stk. dampet suppe dumplinger fylt med svinekjøtt og kinakål. Serveres med Worcestershire Sri-Racha saus. <i>Steamed soup dumplings with pork and Chinese cabbage. Served with Worcestershire Sri Racha sauce.</i> Inneholder: Gluten Egg Soya Selleri Sesam	
炸粉果	TJA FAN KOH	129,-
	3 stk. fritert dumplinger fylt med hakket reker, svinekjøtt og koriander. Serveres med sennep chilisaus. <i>Deep-fried dumpling with prawn, pork and coriander served with mustard chili sauce.</i> Inneholder: Gluten Sennep Skalldyr	
牛肉饺	AO YUK GAU	139,-
	3 stk. dampet dumplinger fylt med hakket kalvekjøtt. Serveres med Worcestershire Sri-Racha saus. <i>Steamed dumpling with minced veal and leeks Served with Worcestershire Sri Racha sauce.</i> Inneholder: Gluten	
点心双拼	DIM SUM KURV 	169,-
	Består av dampet 2 stk. Ha Gau og dampet 2 stk. Siu Mai. Serveres med soya chilisaus. <i>Dim Sum basket with Ha Gau and Siu Mai.</i> Inneholder: Gluten Soya Skalldyr	

点心四拼

DIM SUM TALLERKEN 4 TYPER  (Minimum 2 personer) **Pris per person 169,-**
Består av fritert vårruller, dampet Ha Gau, fritert Kow Choi Gau, og dampet Siu Mai.
Serveres med sennep, søt og soya chilisaus.
Dim Sum platter with spring rolls, Ha Gau, Kow Choi Gau and Siu Mai.
Inneholder: **Gluten Soya Sennep Peanøtter Skalldyr**

点心五拼

DIM SUM TALLERKEN 5 TYPER  (Minimum 2 personer) **Pris per person 199,-**
Består av fritert vårruller, dampet Ha Gau, fritert Kow Choi Gau, dampet Siu Mai og fritert Tja Fan Koh. Serveres med sennep, søt og soya chilisaus.
Dim Sum platter with spring rolls, Ha Gau, Kow Choi Gau, Siu Mai and Tja Fan Koh.
Inneholder: **Gluten Soya Sennep Peanøtter Skalldyr**

点心六拼

DIM SUM TALLERKEN 6 TYPER  (Minimum 2 personer) **Pris per person 229,-**
Består av fritert vårruller, dampet Ha Gau, fritert Kow Choi Gau, dampet Siu Mai, fritert Tja Fan Koh og dampet Ao Yuk Gau. Serveres med sennep, søt og soya chilisaus
Dim Sum platter with spring rolls, Ha Gau, Kow Choi Gau, Siu Mai, Tja Fan Koh and Ao Yuk Gau.
Inneholder: **Gluten Soya Sennep Peanøtter Skalldyr Bløtdyr**

汤 类 SUPPER - SOUP

酸辣汤

BEIJING TONG **129,-**
Szechuan suppe med kyllingkjøtt og assorterte grønnsaker og sopp. Smak syrlig og sterk.
Hot and Sour soup with chicken, egg and vegetable.
Inneholder: **Gluten Egg Soya Sesam**

韩式海鲜汤

KIMCHI SKALLDYRSUPPE **159,-**
Koreansk suppe med kongereke, kamskjell, blåskjell og fiskeboller.
Smak syrlig og litt sterk.
Seafood soup in Korean style with prawn, scallop, mussels and fish ball.
Inneholder: **Gluten Soya Skalldyr Bløtdyr Fisk**

雲吞汤

WAN TAN TONG  **139,-**
Kinesisk ravioli fylt med krydret svinekjøttdeig og reker.
Chinese ravioli with minced pork and shrimp.
Inneholder: **Gluten Skalldyr Sesam**

主 菜 HOVEDRETTER – MAIN COURSE

Oriental sitt kjøkken ønsker å fremvise det beste innen Kinesisk tradisjon - blandet med kulinarisk nytenkning. Med unike ingredienser og nye smaker gir oss inspirasjon til å kreere og presentere våre egne retter.

Vi graderer Szechuanrettene mellom sterk, medium, eller mild. Den milde versjonen kjenner man er godt krydret. Den medium varianten er mye sterkere enn det den gjennomsnittlige nordmann er vant til, og den sterke varianten er kjempesterk og er forbeholdt dem som er vant til å spise slikt, i tillegg til at det krever en god porsjon selvtilitt.

Kantonesiskrettene er som kjent med sin vel balanserte smak av krydder og styrker. Disse rettene fås bare i Kinesisk milde versjonen.

FISK OG SKALLDYR RETTER – FISH AND SEAFOOD

川式什锦海鲜

HAVETS OPPLEVELSER



339,-

Havabbor, kamskjell, kongereker, kongeøsterssopp, og assorterte grønnsaker wokkes i en lun Asiatisk chilisaus.

Mixed Seafood of Sea Bass, scallops and prawns stir-fry with king oyster mushrooms and assorted vegetables in Asian style chili sauce.

Inneholder: Skalldyr Bløtdyr Fisk Sesam

沙茶海鲜煲

SA CHA SAM SIN

339,-

En skalldyrrett som består av Havabbor, kongereker, kamskjell, blåskjell, fiskeboller, østerssopp og assorterte grønnsaker. Serveres i ildfast form med en saus som er laget av kinesisk barbeque chilisaus med Szechuan chilipepper.

Sea Bass, prawns, scallops, mussels, fish ball, oyster mushrooms and assorted vegetables in a Chinese style barbeque chili sauce.

Inneholder: Peanøtter Fisk Skalldyr Bløtdyr Sesam

宫保大虾

GONG BAO HA

299,-

En klassisk rett fra Szechuan. Kongereker wokkes med assorterte grønnsaker og kongeøsterssopp i en chilisaus som er laget av Szechuan chilipepper, bønnesaus og tørket chili. Toppes med Cashewnøtter.

Classic Szechuan spicy prawns, king oyster mushrooms and assorted vegetables tops with cashew nuts.

Inneholder: Skalldyr Nøtter Sesam

泰式甜酸海鲈鱼

HAVABBOR SPICY SWEET AND SOUR



299,-

Lett friterte Havabbor, kongeøsterssopp og assorterte grønnsaker wokkes i en sursøt chilisaus. Toppes med koriander.

Lightly fried sea bass, king oyster mushrooms and assorted vegetables stir-fried in a sweet and sour chili sauce. Topped with coriander.

Inneholder: Gluten Soya Peanøtter Fisk Sesam

龙虾海鲜煲

HOI SIN POT

459,-

Et skalldyr rett som består av halv hummer, kongereker, blåskjell, fiskeboller, kongeøsterssopp, sitron-gress og assorterte grønnsaker. Serveres i ildfast form med en sursøt chilisaus som er laget av tom-yum saus, kinesisk barbeque chilisaus og soyabønnesaus.

Half lobster, prawns, mussels, fish ball, oyster mushrooms and assorted vegetables in sweet and sour chili sauce.

Inneholder: Gluten Soya Peanøtter Fisk Skalldyr Bløtdyr Selleri Sesam

KJØTT RETTER – MEAT

潮州龙虾牛柳

ORIENTAL LUNG HA AO LAU



(Fås bare i Kinesisk milde versjon)

479,-

En halv fritert hummer wokstekt med marinert indrefilet av okse i skiver, kongereker, kamskjell, kongeøsterssopp og assorterte grønnsaker i en sataysaus som er laget av Trien-Chau saus, kinesisk barbeque chilisaus og smaksatt med kinesisk soyabønne ost og koriander.

Lobster, tenderloin of beef, prawns and scallops pan-fried with king mushrooms and assorted vegetables in Trien-Chau sauce.

Inneholder: Gluten Soya Peanøtter Skalldyr Bløtdyr Sesam

海皇鸭片

HOI WONG AP PIN

329,-

Andebryst i skiver wokstekt med kongereker, kamskjell, fiskeboller, østerssopp og assorterte grønnsaker i en søtlig chili saus som er laget av hoisin saus, tomat saus, soyabønnesaus og tørket chili.

Duck breast, prawns, scallops, fish ball, mushrooms and assorted vegetables in sweet soya bean chili sauce.

Inneholder: Gluten Skalldyr Bløtdyr Fisk Sesam

港式黑椒牛柳

HAK CHIU AO LAU



(Fås bare i Kinesisk milde versjon)

339,-

Marinert indrefilet av okse i skiver, mørnet og panneristet på Hong Kong vis. Wokkes med kongeøsterssopp og assorterte grønnsaker i en saus som er laget av sort pepper, soyabønnesaus, kinesisk barbequesaus og worcestershiresaus.

Pan-fried tenderloin of beef in Hong Kong style with king oyster mushrooms and assorted vegetables and black pepper chili sauce.

Inneholder: Gluten Peanøtter Skalldyr Fisk Sesam

水煮牛肉

OKSEFILET I CHILIOlje



(Velg Norsk sterk/ Kinesisk sterk)

329,-

Oksefilet i skiver med kinakål, Pak Choi, østerssopp og bønnespirer wokkes i tradisjonelle Szechuan chiliolje og toppes med koriander. Szechuan chiliolje kokes ut av over 20 ulike urter og krydder i flere timer.

Beef fillet in traditional Szechuan chili oil with Chinese cabbage and bean sprouts.

Inneholder: Soyabønne Sesam

镇江咕老肉

GU LOU YUK



(Fås bare i Kinesisk milde versjon)

259,-

Sprøstekt svinekjøtt serveres med paprika, papaya, ananas og løk i en vel balansert klassiske Szechuan vineddiksaus og tørket chili.

Deep-fried pork with paprika, papaya, pineapple and onion in a black vinegar chili sauce.

Inneholder: Gluten Sesam

川式回锅肉

DOBBELTSTEKT SVINEKJØTT



(Fås bare i Kinesisk milde versjon)

289,-

Klassisk Szechuan-rett: Svinebuk kokes først, skjæres i tynne skiver og stekes på nytt med fermentert rød chili, som gir en balansert smak av styrke, mild syre og umami.

Twice-Cooked Pork belly with fermented Chili Paste, delivering a balanced taste of spicy, sour and savory umami.

Inneholder: Gluten Soyabønne Sesam

水煮羊肉

LAMMEFILET I CHILIOlje



(Velg Norsk sterk/ Kinesisk sterk)

329,-

Lammefilet i skiver med kinakål, Pak Choi, østerssopp og bønnespirer wokkes i tradisjonelle Szechuan chiliolje og toppes med koriander. Szechuan chiliolje kokes ut av over 20 ulike urter og krydder i flere timer.

Sirloin of lamb in traditional Szechuan chili oil with Chinese cabbage and bean sprouts.

Inneholder: Soyabønne Sesam

马来西亚羊柳	MALAYSISK LAMMEFILET	309,-
	Lammefilet i skiver wokkes med papaya, ananas, sitrongress og assorterte grønnsaker i en saus basert på karri, kokosmelk og peanøttsaus. Peanøtter og sesamfrø på toppen. <i>Sirloin of lamb in Malaysian style with curry, peanut sauce, coconut and lemon grass.</i> Inneholder: Peanøtter Sesam	
香辣孜然羊柳	WOKSTEKT LAMMEFILET MED SPISSKUMMEN 	309,-
	Lammefilet i skiver wokkes med spisskummen og assorterte grønnsaker, krydret med hvitløk, ingefær og chili-bønnepaste. <i>Spicy cumin-stir-fried sirloin of lamb with vegetables.</i> Inneholder: Gluten Soyabønne Sesam	
宫保鸡	KYLLING GONG BAO	259,-
	En klassisk rett fra Szechuan. Kyllingfilet wokstekt med assorterte grønnsaker i en chilisaus som er laget av Szechuan chilipepper. Toppes med Cashewnøtter. <i>Classic Szechuan spicy chicken with assorted vegetables and topped with cashew nuts.</i> Inneholder: Nøtter Sesam	
水煮鸡片	KYLLINGFILET I CHILIOlje  (Velg Norsk sterk / Kinesisk sterk)	279,-
	Kyllingfilet med kinakål, Pak Choi, østerssopp og bønnespirer wokkes i tradisjonelle Szechuan chiliolje og toppes med koriander. Szechuan chiliolje kokes ut av over 20 ulike urter og krydder i flere timer. <i>Chicken fillet in traditional Szechuan chili oil with Chinese cabbage and bean sprouts.</i> Inneholder: Sesam	
辣子鸡	LAZI JI – CHILI KYLLING (Fås bare i Kinesisk milde versjon)	289,-
	En klassisk Szechuan-rett med sprø fritert kylling, stekt med tørkede chili og Szechuan-pepper. Sterk og tørr-aromatisk smak, Uten saus. <i>Crispy fried chicken, fried with dried chilies and Szechuan peppers. Strong and dry-aromatic taste, Without sauce.</i> Inneholder: Sesam	
泰式海鲜牛柳	WOK-BRAISERT SJØMAT OG INDREFILET (Fås bare i Kinesisk milde versjon)	339,-
	Indrefilet av okse i skiver, kongereker og kamskjell wok-braisert med sukkersnapes, kongeøsterssopp og grønnsaker i en thai inspirert chilisaus med kinesisk urter. <i>Tenderloin of beef and seafood in Thai inspired spicy sauce.</i> Inneholder: Skalldyr Bløtdyr Sesam	
鱼香虾球鸡肉	WOKSTEKT SCAMPI OG KYLLING (Fås bare i Kinesisk milde versjon)	279,-
	kongereker og fritert kylling wokkes med assorterte grønnsaker i en Szechuan hvitløk chilisaus. <i>Prawns and chicken pan-fried with assorted vegetables in Szechuan garlic chilli sauce.</i> Inneholder: Gluten Skalldyr Sesam	
港式咖喱牛胸煲	KARRI-GRYTE MED OKSE BRISKET 	309,-
	Hong Kong-inspirert gryterett med okse brisket. Kjøttet er langtids-kokt til veldig mørt, i en fyldig karrisaus med kokosmelk sammen med grønnsaker. Smaken er mild og aromatisk. <i>Hong Kong inspired stew with beef brisket in a rich curry sauce with coconut milk together with vegetables. The taste is mild and aromatic.</i> Inneholder: Soyabønne Sesam	
沙茶牛肉	SA CHA BIFF 	269,-
	Wokstekt oksefilet med assorterte grønnsaker i en kinesisk barbequesaus med chilipepper. <i>Pan-fried beef filet with assorted vegetables in Chinese spicy barbeque sauce with Szechuan pepper.</i> Inneholder: Peanøtter skalldyr Sesam	



SIGNATURETT

VENNLIGST GI BESKJED OM EVENTUELL ALLERGIER

棒棒牛肉	PANG PANG BIFF	269,-
	Wokstekt oksefilet med paprika og løk i en soyabønnesaus med tørket chili. <i>Pan-fried beef filet with paprika and onion in soya bean chili sauce.</i> Inneholder: Gluten Sesam	
辣豆豉鸭片	RA DOU CHI AP PIN  (Fås bare i Kinesisk milde versjon)	309,-
	Pannestekt andebryst i skiver wokkes med kongeøsterssopp og assorterte grønnsaker i en svartbønne chilisau. <i>Pan-fried sliced duck breast with king oyster mushrooms and assorted vegetables in a black bean chili sauce.</i> Inneholder: Gluten Soya Sesam	
麻婆豆腐	MAPO TOFU (Fås bare i Kinesisk milde versjon)	279,-
	Mapo tofu er en tradisjonell og populær kinesisk rett som stammer fra Szechuan kjøkkenet, retten lages i wokpanne med tofu og marienert oksekjøttdeig, hvitløk, soyabønne chili og Szechuan chili pepper. <i>Pan-fried tofu with minced beef in traditional Szechuan spicy sauce.</i> Inneholder: Gluten Soya Sesam	
锦江煲	KAM-KON-POT	329,-
	En herlig blanding av kongereker, lammefilet, oksefilet og kyllingfilet med østerssopp og assorterte grønnsaker. Serveres i ildfast form med en sausen som er laget av Szechuan chilipepper, soyabønnesaus og tørket chili. <i>Szechuan hot clay pot with prawn, beef, lamb and chicken.</i> Inneholder: Gluten Soya Peanøtter Skalldyr Sesam	
香酥鸭	CRISPY DUCK  (1/2 And for 2 personer)	579,-
	Husets soyabraisert and med kinesiske aromatiske krydder. Serveres sprøstekte og fordelt med tilbehør som pannekaker, agurk, vårløk og en hjemmelaget Hoisin saus. <i>Crispy duck served with pancakes, sliced cucumber, and spring onions with Hoisin sauce.</i> Inneholder: Gluten Soya Peanøtter Skalldyr Sesam	

VEGETARRETT – VEGETARIAN DISHES

什锦蔬菜煲	BUDDHA POT	239,-
	Wokstekt assorterte grønnsaker og tofu, serveres i en ildfast form med en Szechuan chilisau som inneholder hvitløk og ingefær. <i>Stir-fried assorted vegetables and tofu with Szechuan chili sauce.</i> Inneholder: Gluten Soya Sesam	
鱼香茄子	ORIENTAL AUBERGINE  (Fås bare i Kinesisk milde versjon)	239,-
	Wokstekt aubergine i en Szechuan hvitløk chilisau. <i>Stir-fried eggplant with mushroom in Szechuan garlic chilli sauce.</i> Inneholder: Gluten Soya Sesam	
麻婆豆腐	MAPO TOFU VEGETAR  (Fås bare i Kinesisk milde versjon)	249,-
	Mapo tofu er en tradisjonell og populær kinesisk rett som stammer fra Szechuan kjøkkenet, retten lages i wokpanne med tofu, hvitløk, soyabønne chili og Szechuan chili pepper. <i>Pan-fried tofu in traditional Szechuan spicy sauce.</i> Inneholder: Gluten Soya Sesam	

干煸四季豆	TØRRSTEKTE GRØNN BØNNER (Fås bare i Kinesisk milde versjon) Tørrstekte grønne bønner med hvitløk, chili og Szechuan pepper. <i>Dry-fried green beans with garlic, chili and Szechuan pepper.</i> Inneholder: Sesam	229,-
-------	--	-------

炒上海青菜	SHANGHAI PAK CHOI Wokkes på tradisjonelt Kinesisk vis med hvitløk. <i>Stir-fried Shanghai Pak Choi in Asian style with garlic.</i> Inneholder: Sesam	229,-
-------	--	-------

TILBEHØR – SIDE ORDER

炸馒头	MAN TAO Fritert kinesisk hviteboller, kondensert melk som dipp. <i>Deep-fried Chinese wheat bun. Served with condensed milk.</i> Inneholder: Gluten Melk	79,-
-----	--	------

BARNE MENY – CHILDREN MENU

童餐	Kylling med ris og ketchup Biff med ris og ketchup	149,-
----	---	-------