

Forretter

Starters

1. Kjøkkensjefens suppe 95,-

The Chef's Soup

Vår kjøkkensjef tilbereder suppe av sesongens råvarer, og vi lover deg en ekte vietnamesisk smaksopplevelse.
Our chef prepares the soup from daily fresh ingredients to give you a genuine Vietnamese tasting experience.

2. Tradisjonell vietnamesisk vårrull og rispapirrull 85,-

Vietnamese Spring Roll & Rice Paper Roll

Gyllenstekt vårrull og fersk rispapirrull, begge med sine særegne smaker og tilhørende dipp.
Traditional spring roll and fresh rice paper roll, each with a unique taste. Served with Vietnamese herbs and two dips.

3. Vietnamesisk salat 105,-

Vietnamese Salad

Salat på vietnamesisk vis, med strimlet mango og papaya, med grillet kylling på spyd og peanøttsaus.
Vietnamese salad with shredded mango and papaya. Served with grilled chicken and peanut sauce.

4. Kokos- og sitrongressdampet blåskjell 105,-

Steamed Fresh Mussels

Ferske blåskjell dampes i kokosmelk tilsatt frisk sitrongress og chili.
Fresh mussels steamed in coconut milk with lemongrass and a hint of chili.

5. Scampi på spyd 115,-

Skewered Prawns

Koriandermarinert scampi på spyd serveres på strimlet grønn mango og chilicoulis.
Coriander marinated prawns served with shredded green mango and chili coulis.

6. Femkrydret oksefilet 115,-

Five-Spice Beef

Carpaccio av kryddermarinert oksekjøtt, serveres med hvitløk, ingefær, koriander, chili og urtedressing.
Five-spice marinated beef, served carpaccio style, topped with garlic, ginger, coriander, chili and herb dressing.

Hovedretter

Main Courses

11. Kylling satay 209,-

Chicken Satay

Marinert kyllingfilet grilles på spyd og serveres med sauterte grønnsaker og en fyldig peanøttsaus.

Skewered pieces of chicken fillet grilled and served with sautéed vegetables and a rich peanut sauce.

Lealtanza Crianza 2006 Bodegas Altanza – Rioja 465,-

12. Andebryst à la Xích Lô 245,-

Duck Breast à la Xích Lô

Asiatiskmarinert andebryst serveres med sjampinjong, østerssopp, pak choy og kjøkkensjefens ingefærsaus.

Marinated duck breast served with button mushrooms, oyster mushrooms, pak choy and the chef's ginger sauce.

Barbera d'Asti DOC Ruleja 2004 – Piemonte 495,-

13. Lam indrefilet med rødvinsaus 245,-

Lamb Tenderloin in Red Wine Sauce

Marinert indrefilet av lam serveres med sopp, asiatisk brokkoli og en nydelig rødvinsaus tilsatt stjerneanis.

Marinated lamb tenderloin served with mushrooms, Asian broccoli and a delicious red wine sauce with a hint of star anise.

Amarone della Valpolicella 2006 – Veneto 735,-

14. Lam i karrisaus 235,-

Lamb in Curry

Grillet lam på spyd i karrisaus tilsatt kokosmelk. Serveres med asiatiske grønnsaker i en ananasskål.

Grilled lamb in curry with coconut milk.

Served with Asian vegetables in a pineapple bowl.

Valpolicella Ripasso Torre del Falasco 2009 – Veneto 420,-

15. Grillet entrecôte 245,-

Grilled Rib Steak

Entrecôte med sesongens grønnsaker, serveres med peppermyntesaus og tamarindsaus.

Rib steak served with seasonal vegetables, mint sauce and tamarind sauce.

L'Esprit de Chevalier 2007 – Bordeaux 750,-

16. Vaktel i sjysaus 235,-

Quail au Jus

Vaktel med wokete asiatiske grønnsaker i en sjysaus tilsatt honning.

Quail served with woketed Asian vegetables and jus sauce with honey

Bourgogne Rouge 2008 Alain Hudelot – Noellat 545,-

17. Ovnsbakt hel fisk 235,-

Baked Whole Fish

Hel, benfri fisk bakt i ovnen. Serveres med asiatisk gressløk, søt chilisaus og syltede grønnsaker.

Whole white fish baked in the oven, served with garlic chives, sweet chili sauce, and pickled vegetables.

RiesliengBreitstein 2008 Schaeffer-Woerly – Alsace 525,-

18. Kveite i bananblad 235,-

Halibut in Banana Leaf

Kveite tilsatt sitrongress, pakkes inn i bananblad og grilles på kullgrill.

Serveres med en vietnamesisk dipp.

Halibut with lemongrass wrapped in a banana leaf and grilled on charcoal.

Served with a Vietnamese dip.

Bourgogne Chardonnay 2009 Francois Mikulski – Burgunder 565,-

19. Ovnsbakt sjømatpakke 235,-

Baked Seafood Parcel

Foliepakket kveite, laks, blåskjell, grønnskjell, scampi og kamskjell, bakes i ovnen med ferske urter og grønnsaker.

Halibut, salmon, mussels, prawns and scallops served in a foil parcel.

Baked in the oven with fresh herbs and vegetables.

Riesling Grand Cru Frankenstein 2009 Schaeffer-Woerly – Alsace 750,-

20. Black Tiger-reker i skalldyrsaus 235,-

Black Tiger Prawns

Black Tiger er kjempescampi som har fått navn etter stripene på skallet.

Serveres i en skalldyrsaus, tilsatt hvitløk og chili.

Black Tiger prawns named so because of the black stripes on their shells.

Served in a chili and garlic shellfish sauce.

Sancerre Les Belles Dames 2009 Gitton Père et Fils – Loire 625,-

21. Vegetarrett 165,-

Sautéed Vegetables

Sauterte vietnamesiske grønnsaker.

A selection of sautéed Vietnamese vegetables.

Terres Burgondes 2008 Domaine Emmanuel Giboulot – Burgund 545,-

Desserter

Desserts

31. Sorbet à la Xích Lô 115,-

Sorbet à la Xích Lô

Husets sorbet serveres med mango- og bringebærcoulis og eksotisk frukt.

Homemade sorbet served with mango and raspberry coulis and exotic fruit.

Sauternes

32. Kjøkkensjefens spesial 115,-

The Chef's Special

En tradisjonsrik vietnamesisk dessert av banan, søtpotet, peanøtter og tapiocaperler i kokos. Serveres med vaniljeis.

Traditional Vietnamese dessert with banana, sweet potato, peanuts and tapioca pearls in coconut milk. Served with vanilla ice cream.

Tokay

33. Kaffe-karamellpudding 115,-

Coffee Crème Caramel

Karamellpudding tilsatt kaffe og kokosmelk, serveres med fersk frukt.

Crème caramel with coffee and coconut milk, served with fresh fruit.

Kaffe og cognac

34. Rispudding brûlée 115,-

Rice Pudding Brûlée

Rispudding med mangobunn, serveres med tropisk frukt og hjemmelaget iste med bringebær.

Rice pudding with mango, served with tropical fruit and homemade raspberry ice tea.

Tokay

35. Eksotisk fruktsalat 115,-

Exotic Fruit Salad

Fruktsalat av tropiske frukter i en aromatisk lake av vanilje, stjerneanis og pasjonsfrukt. Serveres med limesorbet.

Tropical fruit salad mixed in an aromatic sauce from vanilla, star anise and passion fruit. Served with lime sorbet.

Riesling Auslese

36. Sjokolademoussekake 115,-

Chocolate Mousse Cake

Sjokolademoussekake med sitrongresskrem og chili- og kumquatcoulis.

Chocolate mousse cake with a lemongrass cream filled centre. Served with chili and kumquat coulis.

Recioto della Valpolicella