

Forretter

Starters

1. Kjøkkensjefens suppe 85,-

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 82,-

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 95,-

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 95,-

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 95,-

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 95,-

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 195,-

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.

Passitivo Primitivo Paolo Leo – Puglia

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 Lavignone – Piemonte

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.

Barbera d'Alba Fratelli Oddero – Piemonte

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.

Lealtanza Crianza – Rioja

15. Grillet entrecôte 245,-

Grilled Entrecôte

Entrecôte med sesongens grønnsaker, serveres med peppermyntesaus og tamarindsaus.

Entrecôte served with seasonal vegetables, mint sauce and tamarind sauce.

L'Esprit de Chevalier Rouge – Bordeaux

16. Vaktel i sjysaus 235,-

Quail au Jus

Vaktel med wokete asiatiske grønnsaker i en sjysaus tilsatt honning.

Quail served with wokked Asian vegetables and jus sauce with honey

Bichot Pinot Noir Vieilles Vignes – Bourgogne

17. Ovnsbakt hel fisk 235,-

Baked Whole Fish

Hel, benfri fisk bakt i ovnen. Serveres med asiatisk

gressløk, søt chilisau og syltede grønnsaker.

Whole white fish baked in the oven, served with garlic chives,

sweet chili sauce, and pickled vegetables.

Eittelsbacher Karthäuserhofberg Rieslieng – Mosel-Saar-Ruwer

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.

Bichot Chardonnay Vieilles Vignes – Bourgogne

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.

Sancerre André Dezat – Loire

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.

Jacquesson Cuvée N° 732 – Champagne

21. Vegetarrett 165,-

Sautéed Vegetables

Sauterte vietnamesiske grønnsaker.

A selection of sautéed Vietnamese vegetables.

Grüner Veltliner Lössterrassen Schloss Gobelsburg – Kamptal

Dessertes

Desserts

31. Sorbet à la Xích Lô 95,-

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 95,-

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.

Riesling Trockenbeerenauslese

33. Kaffe-karamellpudding 95,-

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 95,-

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.

Tiffon Pineau des Charentes

35. Eksotisk fruktsalat 95,-

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.

Sauternes

36. Sjokolademoussekake 95,-

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