



Stedet for god mat!

Chili restaurant åpnet i 2003 med det formål å åpne opp det mangfoldet kinesisk mat kunst har å tilby i en behagelig og komfortabelt miljø, hvor service og mat sto i fokus! Oppmerksomhet og varme, men dog ikke for pompøs og dømmende.

APERITIFF

- | | | |
|------|--------------|----------|
| 305. | Reke chips | kr. 49,- |
| 306. | Cashewnøtter | kr. 49,- |

ASIATISK ØL

- | | |
|-----------------------------|----------|
| Tsingtao beer (kinesisk øl) | kr. 86,- |
| Tiger beer (singapore øl) | kr. 86,- |

VI HAR ALLERGIKODET VÅR MENY, MEN HAR DU UTFORDRINGER MED ALLERGIER,
TA KONTAKT MED VÅRE SERViTØRER SLIK AT
VI KAN TILRETTELEGGE FOR DEG PÅ BEST MULIG MÅTE

GLUTEN - HVETE = H

SKJELL OG BLØTDYR = **SK&B** (F.EKS. KAMSKJELL, SNEGLER, MUSLINGER OG BLEKKSPRUT)

FISK = **FK**, PEANØTTER = **PN**, CASHEWNØTTER = **NØ**, SOYA = **SY**, MELK = **MK**,
SELLERI = **SEL**, SENNEP = **SEN**, SESAM = **SEM**, SULFITT = **SUL**, SKALLDYR = **SK**,
LUPIN = **LU**, EGG = **E**

KJØKKENETS SPESIALITET

45. Pekingand på ekte Pekingvis (4 personer)

Denne retten må bestilles senest to dager i forveien slik at kjøkkenet kan gjøre alle forberedelsene.

Vår servitør hjelper deg gjerne med vin forslag til peking and
tilpasset ditt selskap
H SY SEM SEL

Forrett:

Sprøstekt and-skiver

Serveres med pannekaker, vårløk og husets Hoi Sin saus

Suppe:

Andesuppe med Grønnsaksjulienne (strimlede)

Hovedrett:

Anderagu serveres med sukkererter, asparges og friske grønnsaker i soya chilisau

Pris per pers. kr. 435,-

«SHARING-MENY»

Hei og hjertelig velkommen! Hos oss har vi lagt det opp slik at det er mulig å dele på maten. Det kaller vi for dele menyer. Dele menyen er populære hos oss fordi Dere får smake på så mange forskjellige retter. Menyen kan fremstå som mye, men med mange forskjellige smaker. De er satt sammen av våre dyktige kokker med dagens- og sesongens råvarer for å tilpasse Deres ønsker for kvelden. Derfor ber vi selskapet om å bestille en og samme meny til hele selskapet. Den totale mengden av maten tilsvarer en vanlig 3- eller 4- retters meny per person. Menyen er for fire personer eller flere. Velbekomme!

65. JADE MENY

Minimum 4 personer

(Denne menyen må på beregnes god tid)

H SK&B SY PN SEM SEL SUL SEN MK

Forrett:

Woket kamskjell åla chef
Vårruller med kylling og scampi
Spareribs med teriyaki saus
Pannestekt gyoza

Mellomrett (kan sløyfes, se pris):

Crispy Aromatic Duck

Sprøstekt soyabraisert and med aromatiske kryddere. Serveres med pannekaker og hjemmelaget Hoisin bønnesaus

Hovedretter:

Indrefilet med merlot peppersaus
Ristede kongescampi med salt og pepper
Five spice marinert kylling med soya-sjy

Dessert:

Dagens søte avslutning!

Pris per pers. kr. 499,-

Pris per pers. uten mellomrett kr. 435,-

KOMBINASJONS MENY

Kombinasjonsmeny er retter som er nøye satt sammen av vår kjøkkensjef. Rettene harmoniserer med hverandre slik at menyen har en helhet fra starten til slutten. Vi har satt sammen 3 menyer som gjenspeiler vårt kjøkken og den asiatiske matkunsten.

62. Smak av Østen

H SK FK SY SEM SUL E MK

Suppe

En syrlig og sterk suppe med skalldyr

Gon Siu Yeung Pa

Grillet lamme carré marinert på asiatisk vis og serveres med wokede grønnsaker og shitake sopp i en chili- teriyakisaus

Husets Sorbet-is

med friske frukter

Pris per pers. kr. 345,-

63. Måneskinnsmeny for 2 personer

H SK&B SY SEL SUL MK E

Szechuan suppe

Sprøstekt Won-Ton

Szechuan Chef Pot

En spennende sammensetning av lam, biff, kylling, kamskjell og scampi i chilisaus. Serveres i en rykende varm gryte

Mango Iskake med friske frukter og sjokoladesaus

Pris per pers. Kr. 355,-

68. Chefs Asian Finger food plate for 2 personer

Kjøkkenets sammensetning av småretter

H SK SY SEM SEN SUL E MK

Stekt Gyoza

Yakitori kylling spyd

Cha Gio

Vegetar våruller

Stekt wonton

Ha-kow

Scampi toast

Pris per pers. kr. 209,-

FORETTER

1. **Vårrull** H SUL MK kr. 98,-
Sprøstekt vårrull av biff og grønnsaker med søt chilisaus
2. **Sprøstekt Wonton** H SK SUL kr. 98,-
Frityrstekt fylt wonton pasta med svinekjøtt, scampi og vårløk
3. **Scampi Tempura** H SK E kr. 128,-
Fritert scampi med mango- majones
4. **Kamskjell a la chef (Anbefales på det varmeste!)** H SK&B kr. 128,-
Woket kamskjell med sort bønne- og hvitløksaus
5. **Cha Giò** H SK SUL FK MK kr. 98,-
Vietnamesisk vårruller av kylling og scampi. Servert med vermicelli nudler og hjemmelaget "nuoc mam" -vinaigrette
8. **Yakitori kylling spyd** H SY SUL kr. 98,-
9. **Spare Ribs** H SY SEM kr. 108,-
Marinert spareribs serveres med søtlig sake- teriyakisaus. Garnert med asparges. Drysset med sesamfrø
69. **Gyoza** H SEM kr. 108,-
Stekt gyoza med kylling og ingefær.
48. **Dim Sum Basket** H SY SK MK kr. 128,-
En sammensetning av kjøkkensjefens munn fulle fristelser med dim sum
49. **Crispy Aromatic Duck (1/2 and)** H SY SEM PN FK kr. 459,-
Sprøstekt soyabraisert and med aromatiske kryddere. Serveres med pannekaker og hjemmelaget Hoisin bønnesaus. Passer som forretter for 3-4 pers.
50. Kan også fåes for 2 pers. (1/4 and) kr. 255,-

SUPPER

- 6. **Szechuan suppe** (sterk) med kyllingkjøtt H SY E SEM kr. 98,-
- 7. **Wonton suppe** med fylte pasta H SK SEM kr. 98,-
- 44. **Tom Kha Kai** MK kr. 98,-
Kremet kylling suppe med kokosmelk

SALAT

- 10. **Crispy duck Salat** PN SY SEM kr. 155,-
Lun salat med sprøstekt strimlet and, Yuzu dressing og peanøtter

HOVEDRETTER FRA SZECHUAN OG KANTON

Den kinesiske matkulturen har svært lange tradisjoner. Likevel kan man se at den kinesiske kokkekunsten er i stadig utvikling.

Chili sitt kjøkken ønsker å fremvise det beste innen kinesisk tradisjon, blandet med kulinarisk nytenkning. Årtusener med kokkekunsten kombinert med nye smaker og ingredienser gir oss inspirasjon til å skape og presentere våre egne retter.

Vi graderer rettene mellom veldig sterk, sterk, medium, normal, mild eller ikke sterk. Veldig sterk er kjempesterk og er forbeholdt dem som er vant til å spise sterk mat. Medium varianten er sterkere enn det den gjennomsnittlige nordmann kan tåle. Derfor har vi som standard varianten normal krydret og fortsatt beholder szechuan krydret nivået. Men i den milde versjonen er maten fortsatt sterk for de fleste.

FISK- OG SKALLDYRRETTER

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 19. | Hoisin Yi Ban Bao SK SK&B FK H SY SEM
En symfoni av havets frukter. ½ hummer, scampi, kamskjell og torskeloin. Servert i rykende varm pot med assorterte grønnsaker og XO-saus (skalldyr saus) | kr. 345,- |
| 14. | Konge scampi med Tamarind saus SK H SY SEM
Woket konge scampi, squash, asparges, gulerøtter og chili. Serveres med en søt-syrlig tamarind saus. | kr. 238,- |
| 23. | Dao-Ban Yue H FK SY SEM
Innbakt torskeloin på szechuanvis med grønnsaker og bønnesaus | kr. 238,- |
| 31. | Sweet'n Sour Scampi SK H
Innbakte konge reker serveres med ananas og sursøt saus | kr. 235,- |
| 34. | Lung-Ha Yi-mien SK SK&B H SY E
Posjerte nudler med ½ hummer, scampi, kamskjell, shallot- og vårløk i en lys hummer bisque | kr. 345,- |

KJØTTRETTER

15. **Gon Siu Yeung Pa** (Signatur rett) H SY kr. 269,-
Grillet lamme carré marinert på asiatisk vis og serveres med wokede grønnsaker og shitake sopp i en chili- teriyakisaus
17. **Szechuan Chef's Pot** (Husets spesialitet) kr. 269,-
SK SK&B H SY SEL SEM
En spennende sammensetning av lam, biff, kylling, kamskjell og scampi i chilisaus. Serveres i en rykende varm gryte. Anbefales!
21. **Szechuan Kam Chin Biff** H SY kr. 199,-
En klassisk rett fra Szechuan – biff serveres med vårløk, chili og grønnsaksjulienne i husets spesielle soyabønnesaus
26. **Ao Jo Si** H kr. 209,-
Finstrimlet sprøstektbiff serveres med grønnsaksstrimler, grønne asparges og den klassiske Szechuan vineddiksaus
27. **Kinesisk indrefilet med Merlot- og peppersaus** H SY kr. 252,-
Indrefilet med squash, chili, løk og paprika i Merlot peppersaus
29. **Lammefilet "Sā-Zā"** H SY SEL FK PN kr. 245,-
Marinert lammefilet på tradisjonell kinesisk vis med "Sā-Zā" saus
30. **Kau-Jo** H SY SEM kr. 199,-
Hoisin glassert svineribbe servert med Dong-choi og østers-saus. Garnet med vår-grønnsaker
46. **Husets Indrefilet (200gr.)** H SY E MK SUL kr. 335,-
Kan inneholde spor av selleri og sennep
Indrefilet med grønnsaker og bernaise- eller peppersaus. Til denne retten kan det velges mellom bakt potet, pommes frites eller ris

FJÆRKRE RETTER

13. **Kylling Gong Bao** H SY SEL NØ kr. 199,-
Kylling med cashewnøtter og grønnsaker i chilisaus. En meget kjent rett fra Szechuan som frister smaksorganene med mange smaker
16. **General Tsud's kylling** H SY kr. 199,-
En av husets spesialiteter. Fritert kylling med vårløk, bambuskudd og rød chili
20. **Siu Ngap** (huset's spesialitet) H SY SEL kr. 269,-
Grillet and på kinesisk vis, servert med friske grønnsaker og Hoi Sin saus
28. **Kylling i karrysaus** SEL MK SEN kr. 199,-
Kylling med grønnsaker i karrysaus, tilsmakt med rømme
32. **Sweet'n Sour Chicken** H kr. 199,-
Innbakt kylling i sursøt saus
33. **And L'orange** H SUL kr. 269,-
Stekt andebryst toppet med en frisk appelsin saus. Garnert med friske frukter
39. **Cha-Chi Gei** H SY PN NØ kr. 209,-
Five spice marinert- og grillet kylling med Fa-chiu peppersaus og cashewnøtter

VEGETAR RETTER

35. **Abbedens Favoritt** H SY SEL NØ PN kr. 199,-
En vegetar rett bestående av friske grønnsaker og cashewnøtter

BARNE RETTER

41. **Pølser med Pommes Frites** H SEL SUL kr. 82,-
42. **Sprøstekt kyllingfilet med Pommes Frites** kr. 82,-
SEL SUL

NB! Nesten alle våre retter kan fåes i barneporsjon! Spør deres servitør.