



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. 52,- |
| 306. | Cashewnøtter | kr. 52,- |

ASIATISK ØL

Tsingtao beer (kinesisk øl) kr. 105,-

ALLERGI INFORMASJON

VI HAR ALLERGIKODET VÅR MENY. HAR DU UTFORDRINGER MED ALLERGIER, VENNLIGST INFORMER OSS DINE ALLERGIER SLIK AT VI KAN TILRETTELEGGE FOR DEG PÅ BEST MULIG MÅTE
DETTE KAN PÅVIRKE SMAKEN AV RETTEN
ALLE VÅRE VINER KAN INNEHOLDE SVOVEL OG SULFITT

GLUTEN - HVETE = **H**, SKALL- OG BLØTDYR = **SK&B** (F.EKS. KAMSKJELL, SNEGLER, MUSLINGER OG BLEKKSPRUT), FISK = **FK**, PEANØTTER = **PN**, CASHEWNØTTER & NØTTER = **NØ**, SOYA = **SY**, MELK = **MK**, SELLERI = **SEL**, SENNEP = **SEN**, SESAM = **SEM**, SULFITT OG SVOVELDIOKSID = **SUL**, LUPIN = **LU**, EGG = **E**

** ALLE RETTER KAN INNEHOLDE SPOR AV OVERNEVNTE ALLERGENER

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.

(senest avbestilling er 2 dager før. Ved for sent avbestilling kommer et gebyr på 30% av totalen for å dekke kostnaden av råvaren og arbeidet).

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, aspargesbønner og friske grønnsaker i soya chilisaus

Pris per pers. kr. 525,-

«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:

Assorterte dim sum kurv
Vårull med kylling og scampi
Spareribs med teriyakisaus

Mellomrett (kan sløyfes, se pris):

Crispy Aromatic Duck

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

Hovedretter:

Indrefilet av storfe på kinesikvis
Scampi ala Szechuan
Five spice marinert kylling med soya-sjy

Dessert:

Dagens søte avslutning!

Pris per pers. kr. 545,-

Pris per pers. uten mellomrett kr. 475,-

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.

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 storfe ytrefilet, kylling, kamskjell og scampi i chilisaus. Serveres i en rykende varm gryte

Mango Iskake med friske frukter og sjokoladesaus

Pris per pers. Kr. 405,-

68. Chefs Asian Finger food plate for 2 personer

Kjøkkenets sammensetning av småretter

H SK SY SEM SEN SUL E MK

Stekt Gyoza

Siu long bao / Siu mai

Ha Kau

Cha Gio

Vegetar våruller

Stekt wonton

Tempura scampi

Pris per pers. kr. 235,-

FORETTER

1. **Vårrull** H SUL MK kr. 105,-
Sprøstekt vårrull av biff og grønnsaker med søt chilisaus
2. **Sprøstekt Wonton** H SK SUL kr. 105,-
Frityrstekt fylt wonton pasta med svinekjøtt, scampi og vårløk
3. **Scampi Tempura** H SK E kr. 145,-
Fritert scampi med mango- majones
4. **Kamskjell a la chef (Anbefales på det varmeste!)** H SK&B kr. 155,-
Woket kamskjell med sort bønne- og hvitløksaus
5. **Cha Giò** H SK SUL FK MK kr. 105,-
Vietnamesisk vårruller av kylling og scampi. Servert med vermicelli nudler og hjemmelaget "nuoc mam" -vinaigrette
9. **Spare Ribs** H SY SEM kr. 125,-
Marinert spareribs serveres med søtlig sake- teriyakisaus. Garnert med aspargesbønner og sesamfrø
69. **Gyoza** H SEM kr. 135,-
Stekt gyoza med kylling og ingefær.
48. **Dim Sum Basket** H SY SK MK kr. 155,-
En sammensetning av kjøkkensjefens munn fulle fristelser med dim sum
49. **Crispy Aromatic Duck (1/2 and)** H SY SEM PN FK kr. 545,-
Sprøstekt soyabraisert and med aromatiske kryddere. Serveres med pannekaker og hjemmelaget Hoisin bønnesaas. Passer som forretter for 3-4 pers.
50. Kan også fåes for 2 pers. (1/4 and) kr. 315,-

SUPPER

6. **Szechuan suppe** (sterk) med kyllingkjøtt H SY E SEM kr. 105,-
7. **Wonton suppe** med fylte pasta H SK SEM kr. 105,-

SALAT

10. **Crispy duck Salat** PN SY SEM kr. 195,-
Lun salat med sprøstekt strimlet and, Yuzu dressing og peanøtter

HOVEDRETTER FRA SZECHUAN OG KANTON

FISK- OG SKALLDYRRETTER

19. **Hoisin Yi Ban Bao** SK SK&B FK H SY SEM kr. 435,-
En symfoni av havets frukter. ½ hummer, scampi, kamskjell og torskeloin. Servert i rykende varm pot med assorterte grønnsaker med husets hjemmelagde XO-saus (skalldyr saus)
12. **Scampi ala Szechuan** SK SEL kr. 272,-
Hurtigstekt scampi serveres i en lys, smakfull chili, hvitløk og ingefær saus
23. **Dao-Ban Yue** H FK SY SEM kr. 262,-
Innbakt torskeloin på szechuanvis med grønnsaker og chilisaus
31. **Sweet'n Sour Scampi** SK H kr. 272,-
Innbakte konge reker serveres med ananas og sursøt saus

KJØTTRETTER

17. **Szechuan Chef's Pot** (Husets spesialitet) kr. 315,-
SK SK&B H SY SEL SEM
En spennende sammensetning av storefe ytrefilet, kylling, kamskjell og scampi i chilisaus. Serveres i en rykende varm gryte. Anbefales!
21. **Szechuan Kam Chin Biff** H SY kr. 262,-
En klassisk rett fra Szechuan – ytrefilet av biff serveres med vårløk, chili og grønnsaksjulienne i husets spesielle soyabønnesaus
26. **Ao Jo Si** H kr. 262,-
Finstrimlet og sprøstektbiff serveres med grønnsaksstrimler, serveres med den klassiske Szechuan vineddiksaus
27. **Indrefilet av storfe på kinesiskvis** H SY SEM kr. 315,-
Indrefilet av storfe med squash, chili, løk og paprika i Merlot peppersaus
30. **Kau-Jo** H SY SEM kr. 272,-
Hoisin glassert svineribbe servert med Dong-choi og østers-saus. Garnet med Pak-choi

FJÆRKRE RETTER

13. **Kylling Gong Bao** H SY SEL NØ kr. 262,-
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. 262,-
En av husets spesialiteter. Fritert kylling med vårløk, bambuskudd og rød chili
20. **Siu Ngap** (huset's spesialitet) H SY SEL kr. 315,-
Grillet and på kinesisk vis, servert med friske grønnsaker og Hoi Sin saus
28. **Kylling i karrysaus** SEL MK SEN kr. 262,-
Kylling med grønnsaker i karrysaus, tilsmakt med rømme
32. **Sweet'n Sour Chicken** H kr. 262,-
Innbakt kylling i sursøt saus
33. **And L'orange** H SUL kr. 315,-
Stekt andebryst toppet med en frisk appelsin saus. Garnert med friske frukter
39. **Cha-Chi Gei** H SY PN NØ kr. 262,-
Five spice marinert- og grillet kylling med Fa-chiu peppersaus og cashewnøtter

VEGETAR RETTER

35. **Abbedens Favoritt** H SY SEL NØ PN kr. 262,-
En vegetar rett bestående av friske grønnsaker og cashewnøtter
38. **Siderett** kr. 235,-
Woket Pak-choi med hvitløk-østers saus

BARNE RETTER

41. **Pølser med Pommes Frites** H SEL SUL kr. 105,-
42. **Sprøstekt kyllingfilet med Pommes Frites** kr. 105,-
SEL SUL

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