

TAKE-AWAY MENY

Det er 15% avslag på våre vanlige restaurant priser ved take-away. Under er prisene for alle våre take-away retter. Vi tar forbehold av eventuelle prisendringer og prisjusteringer.

Forrett

1. Vårrull (1,3,7)
Spring roll.....58 kr
2. Kyllingsuppe (3,6)
Chicken soup..... 58 kr
3. Wan-tan suppe (1,3,6)
Wan-tan soup.....68 kr
4. Pekingsuppe (3,6)
Peking soup.....58 kr
5. Stekt wan-tan med sursøt saus (3,4,6)
Fried wan-tan w/ sweet and sour sauce.....68 kr

HOVEDRETTER

7. Kylling m/bambusskudd og sopp
Chicken w/ bamboo shoots and mushrooms..... 145 kr
8. Kylling chopsuey
Chicken chopsuey..... 145kr
9. Kylling m/ananas i sursøt saus (12)
Chicken w/pineapple in sweet and sour sauce..... 145 kr
10. Kylling i karri
Chicken curry..... 145 kr
11. Kylling m/cashewnøtter (8)
Chicken w/ cashew nuts.....160 kr
12. And m/sopp i soyasaus (1,6)
Duck w/mushrooms served in soya sauce..... 185 kr
13. And m/ananas i sursøtsaus (1,12)
Duck w/pineapple in sweet & sour sauce..... 185kr

14. And i karri (1)
Duck in curry sauce..... 185 kr

- 14 a) Szechuan and (6)
Szechuan duck..... 185 kr

- 14 b) Innbakt kylling m/sursøtsaus (1,6)
Deep-fried chicken with sweet and sour sauce 155 kr

- 14 d) Biff a la China City (6)

med jern tallerken og peppersaus

Beef served on iron plate with black pepper sauce165 kr

15. Biff i karri (6)

Beef in curry sauce..... 145 kr

16. Biff m/brokkoli (6)

Beef w/broccoli..... 145 kr

17. Biff m/bambusskudd og sopp (6)

Beef w/ bamboo shoots and mushrooms..... 145 kr

18. Biff chopsyuey (6)

Beef chopsyuey..... 145 kr

20. Biff m/ananas i sursøt saus (6,12)

Beef w/pineapple in sweet and sour sauce..... 145 kr

21. Kinabiff m/paprika i peppersaus (medium sterk) (6,12)

Beef with bell pepper in black pepper sauce served in Chinese style..... 165 kr

22. Biff m/cashewnøtter (6)

Beef w/cashew nuts..... 160 kr

23. Strimlet biff m/løk (6)

Beef w/onion145 kr

23 b) Biff m/østerssaus (6,12)

Beef served in oyster sauce..... 145 kr

24. Kina biff m/paprika i sursøtsaus (6)

Beef with bell pepper in sweet and sour sauce served in Chinese style.....165 kr

24 b) Biff m/ satay saus (2,4,5,6,7,12)

Beef w/ satay sauce..... 160 kr

24 c) Lammefilet m/purreløk (6)

Lamb filet w/leeks.....200 kr

25. Innbakt svinefilet i sursøt saus (1,12)

Deep fried pork in sweet and sour sauce..... 155 kr

25 c) Sprøstekt kamskjell med sursøt saus (1,14)

Fried scallops w/ sweet and sour sauce..... 190 kr

25 d) Stekte kamskjell med grønnsaker (14)

Scallops w/ vegetables..... 190 kr

26. Friterte kongereker m/karrisaus (1,2,12)

Deep fried prawns w/curry sauce..... 175 kr

27. Friterte kongereker m/ sursøtsaus (1,2) Fried prawns w/ sweet and sour sauce.....	175 kr
27 b) Stekt (kokte) kongereker chopsuey (2) Prawn chopsuey.....	175 kr
32 Mixed kjøtt chopsuey (6) Mixed meat chopsuey.....	150 kr
33 Stekt blandede grønnsaker (vegetar) Mixed vegetables with chopsuey sauce (vegetarian).....	135 kr
34 Stekt ris m/kylling, egg, reker og skinke (2,3) Fried rice.....	135 kr
35 Stekt kinesisk spagetti (1,6) Chow mein noodles.....	135 kr

China City spesialretter

101. Stekte kongereker m/jerntallerken i hvitvinsaus Prawns with white wine sauce served on an iron plate.....	190 kr
102. Spear-ribs i sursøt saus (3,6,12) Sweet and sour spar-ribs.....	170 kr
103. Ristet havets à la China City (14).....	195 kr
104. Mixed kjøtt à la keiser (medium sterk) (6,8,11,12).....	165 kr
105. 4 forskjellige retter til 1 pers. (1,2,6,12).....	170 kr
Biff m/bambusskudd, kylling chopsuey, innbakt svinefilet m/sursøt saus, innbakte kongereker Beef w/bamboo shoots, chicken chopsuey, deep-fried pork w/sweet and sour sauce, deep-fried prawns	
106. Mørnet pepperbiffstrimler à la kinesisk (medium sterk) (6).....	165 kr
Tenderized beef with black pepper served in Chinese style	
107. Vulkangryte: Biff i urtesaus (6,11).....	165 kr
Volcano pot: Beef with spice sauce	
108. Lammefilet m/cashewnøtter i peppersaus (medium sterk) (6,8,13) Lamb filet w/cashew nuts in black pepper sauce.....	205 kr
110. Kam Kon Po (medium sterk) (2,6,11).....	185 kr
serveres i ildfast form. Scampi, kylling, biff og grønnsaker i hvitløk-og chillipeppersaus Kam kon pot	

111. Szechuan Jo Si (medium sterk) (6,11)..... 165 kr
En klassiker og spesialitet fra Szechuan provinsen. Finstrimlet oksefilet servert med grønnsaksjulienne, bambusskudd, paprika og løk. Tilbredes i en tradisjonell Szechuan vineddiksaus.

Szechuan Jo Si, one of the classical dishes from the Sichuan province. Beef w/ vegetables served in vinegar-wine sauce.

112. Gon Bao Kylling (medium sterk)(6,8,11,13)..... 165 kr
En klassiker og berømt rett fra Szechuan som frister smaksorganene med mange gode smaker. Serveres med cashew nøtter.

Kung Pao Chicken, a famous dish from the Sichuan cuisine. Chicken served w/vegetables with a spicy vinegar based sauce. Served with cashew nuts.

113. Jing Bao Kie (medium sterk) (6,11)..... 165 kr
Kylling md assorterte grønnsaker. Paprika, babymais, sopp og sukkererter i en søt soyabønnesaus smakt til med hvitløk- og chillisau

Jing Pao Chicken, a chicken dish served with bell peppers, baby corn, mushrooms and snow peas. It comes with a sweet soybean based sauce with hints of garlic and chili.

114. Hoisin and (2,4,6,7,11,13)..... 205 kr

And med squash, brokkoli og asparges i Hoisinsaus. Litt søt smak.

Hoisin duck

Duck served with hoisin sauce, squash, broccoli and asparges. Has a sweet taste.

115. Ma La Biff (medium sterk) (6,9,11)..... 165 kr Biff med stangselleri, gulrot og løk i sterk saus.

Ma La Beef, beef served in a spicy sauce.

116. China City spesial m/kylling(medium sterk) (6,9,11)..... 170 kr

Kylling med løk, paprika, babymais, vannkastanjer og bønnechillisau.

Chicken w/ onion, bell pepper, baby corn, chestnut served in bean based chili sauce.

117. Oksefilet på spyd med satay saus (2,4,5,6,7,11,12).....175 kr

Beef on stick with satay sauce

118. Gon Bao Biff (medium sterk) (6,8,11,13).....175 kr

En klassiker og berømt rett fra Szechuan som frister smaksorganene med mange gode smaker. Serveres med cashew nøtter.

Kung Pao Beef, a famous dish from the Sichuan cuisine. Beef served w/vegetables with a spicy vinegar based sauce. Served with cashew nuts.

China City Asiatiske Delikatesser

71. Kylling m/kokosmelk og grønnsaker (medium sterk) (1,10,13).....170 kr

En rett inspirert fra Hainan provinsen, med smak av rødkarri og sitrongress.

Chicken w/ coconut milk and vegetables

Inspired from the Hainan island in the southern part of China, with hints of red curry and lemon grass.

Kombinasjonsretter/Økonomi pakke

(Combinations/ Economy pack)

K1. Vårrull (min. 2 personer) 1,3,6,7

Biff chopsuey

Innbakt svinefilet i sursøt saus

Pr. pers.....195 kr

K2. Vårrull (min. 2 personer) 1,3,6,7

Kinabiff m/paprika i peppersaus

Biff m/bambusskudd og sopp

Pr. pers.....200 kr

K3. Kyllingsuppe (min. 2 personer) 1,3,6,7 Biff chopsuey

Innbakt kongereker i sursøt saus

Pr. pers.....210 kr

K4. Peking suppe (min. 2 personer) 3,7

Kylling chopsuey

And med ananas i sursøt saus

Pr. pers.....215 kr

5 retter til 4 personer

K5. Vårrull (min. 4 personer) 1,3,6,7 Biff med bambusskudd og sopp Innbakt kongereker i sursøt saus And med sopp i soya saus

Mixed kjøtt chopsuey

Pr. pers.....215 kr

8 retter til 6 personer

K6. Vårrull (min. 6 personer) 1,3,6,7 Kylling chop suey

Biff chop suey

Biff med bambusskudd og sopp Innbakt kongereker i sursøt saus Innbakt svinefilet i sursøt saus

And med sopp i soya saus Fritert banan med iskrem

Pr. pers.....225 kr

Norske retter

37. 1/2 kylling med pommes frites.....135 kr

Barnemeny

Pølse med pommes frites..... 85 kr Barnas

kylling med pommes frites..... 95 kr Pommes

frites..... 62 kr

Våre retter kan fås fra mild, medium sterk, sterk og veldig sterk. Alle våre retter er gradert medium sterk er forbeholdt for de som liker litt krydret mat og som kan kjennes litt på tungen. Den sterke varianten er sterkere enn det den gjennomsnittlige nordmann kan tåle og veldig sterk er for de som er vant til å spise sterk mat og har en god posjon selvtillit.

Allergener:

1. Gluten 2. Skalldyr 3. Egg

4. Fisk

5. Peanøtter 6. Soya

7. Melk

8. Nøtter

9. Selleri

10. Sennep 11. Sesamfrø 12. Sulfitt

13. Lupin 14. Bløtdyr

Vi tar forbehold av eventuelle prisendringer og prisjusteringer.