

Vi tar forbehold av eventuelle prisendringer og prisjusteringer

Forrett

1. Vårrull (1,3,7)
Spring roll.....65 kr
2. Kyllingsuppe (3,6)
Chicken soup..... 65 kr
3. Wan-tan suppe (1,3,6)
Wan-tan soup..... 75 kr
4. Pekingsuppe (3,6)
Peking soup..... 65 kr
5. Stekt wan-tan med sursøt saus (3,4,6)
Fried wan-tan w/ sweet and sour sauce..... 75 kr

Lunsj

1. Kylling i karri
Chicken curry..... 110 kr
2. Biff chopsuey og vårrull 1,3,6,7
Beef chopsuey and spring roll..... 155 kr
3. Biff i karri og vårrull 1,3,7
Curry beef and spring roll..... 155 kr
4. Biff chopsuey 6
Beef chopsuey..... 110 kr
5. Biff i karri
Beef curry 110 kr
6. Biff med bambusskudd og sopp 6
Beef with bamboo shoots and mushrooms..... 110 kr
7. Kylling chopsuey
Chicken chopsuey..... 110 kr
8. Innbakt svinefilet i sursøt saus 1,12
Deep- fried pork in sweet and sour sauce.....110 kr

HOVEDRETTER

7. Kylling m/bambusskudd og sopp
Chicken w/ bamboo shoots and mushrooms..... 160 kr
8. Kylling chopsuey
Chicken chopsuey..... 160 kr
9. Kylling m/ananas i sursøt saus (12)
Chicken w/pineapple in sweet and sour sauce..... 160 kr
10. Kylling i karri

Chicken curry.....	160 kr
11. Kylling m/cashewnøtter (8)	
Chicken w/ cashew nuts.....	180 kr
12. And m/sopp i soyasaus (1,6)	
Duck w/mushrooms served in soya sauce.....	205 kr
13. And m/ananas i sursøtsaus (1,12)	
Duck w/pineapple in sweet & sour sauce.....	205 kr
14. And i karri (1)	
Duck in curry sauce.....	205 kr
14 a) Szechuan and (6)	
Szechuan duck.....	205 kr
14 b) Innbakt kylling m/sursøtsaus (1,6)	
Deep-fried chicken with sweet and sour sauce	170 kr
14 d) Biff a la China City (6)	
med jern tallerken og peppersaus	
Beef served on iron plate with black pepper sauce	185 kr
15. Biff i karri (6)	
Beef in curry sauce.....	160 kr
16. Biff m/brokkoli (6)	
Beef w/broccoli.....	160 kr
17. Biff m/bambusskudd og sopp (6)	
Beef w/ bamboo shoots and mushrooms.....	160 kr
18. Biff chopsyey (6)	
Beef chopsyey.....	160 kr
20. Biff m/ananas i sursøt saus (6,12)	
Beef w/pineapple in sweet and sour sauce.....	160 kr
21. Kinabiff m/paprika i peppersaus (medium sterk) (6,12)	
Beef with bell pepper in black pepper sauce served in Chinese style.....	180 kr
22. Biff m/cashewnøtter (6)	
Beef w/cashew nuts.....	180 kr
23. Strimlet biff m/løk (6)	
Beef w/onion	160 kr
23 b) Biff m/østerssaus (6,12)	
Beef served in oyster sauce.....	160 kr
24. Kina biff m/paprika i sursøtsaus (6)	

Beef with bell pepper in sweet and sour sauce served in Chinese style.....180 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.....225 kr

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

Deep fried pork in sweet and sour sauce..... 170 kr

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

Fried scallops w/ sweet and sour sauce..... 210 kr

25 d) Stekte kamskjell med grønnsaker (14)

Scallops w/ vegetables..... 210 kr

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

Deep fried prawns w/curry sauce..... 190 kr

27. Friterte kongereker m/ sursøtsaus (1,2)

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

27 b) Stekt (kokte) kongereker chopsuey (2)

Prawn chopsuey..... 199 kr

28. Crispy Duck (min.2 personer)

Den kjente Peking "taco". Serveres med pannekaker, agurk og purreløk. Følger med

hjemmelaget hoisin saus.....495

29. Sa Cha Biff

Wokstekt okseskiver med paprika, sukkererter, gulerøtter, løk og bambusskudd.

Sa Cha beef.....185

32 Mixed kjøtt chopsuey (6)

Mixed meat chopsuey..... 170 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..... 140 kr

35 Stekt kinesisk spagetti (1,6)

Chow mein noodles..... 140 kr

China City spesialretter

101. Stekte kongereker m/jerntallerken i hvitvinsaus
Prawns with white wine sauce served on an iron plate.....220 kr
102. Spear-ribs i sursøt saus (3,6,12)
Sweet and sour spar-ribs.....185 kr
103. Ristet havets à la China City (14)..... 220 kr
104. Mixed kjøtt à la keiser (medium sterk) (6,8,11,12)..... 185 kr
105. 4 forskjellige retter til 1 pers. (1,2,6,12)..... 185 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).....185 kr
Tenderized beef with black pepper served in Chinese style
107. Vulkangryte: Biff i urtesaus (6,11)..... 185 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..... 235 kr
110. Kam Kon Po (medium sterk) (2,6,11).....215 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)..... 185 kr En
klassiker og spesialitet fra Szechuan provinsen. Finstrimlet oksefilet servert med
grønnsaksjulienne, bambusskudd, paprika og løk. Tilbredes i en tradisjonell Szechuan
vineddiksau.
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)..... 185 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)..... 185 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)..... 210 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)..... 185 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)..... 190 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).....195 kr
 Beef on stick with satay sauce
118. Gon Bao Biff (medium sterk) (6,8,11,13).....185 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).....180 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 souther part of China, with hints of red curry and lemon grass.
72. Reker med koksmelk og grønnsaker (medium sterk) (1,2,10)..... 235 kr En rett inspirert fra Hainan provinsen, med smak av rødkarri og sitrongress.
 Prawn w/ coconut milk and vegetables
 Inspired from the Hainan island in the souther 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.....210 kr

K2. Vårrull (min. 2 personer) 1,3,6,7

Kinabiff m/paprika i peppersaus

Biff m/bambusskudd og sopp

Pr. pers.....215 kr

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

Kylling chopsuey

Innbakt kongereker i sursøt saus

Pr. pers.....225 kr

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

Kylling chopsuey

And med ananas i sursøt saus

Pr. pers.....225 kr

5 retter til 4 personer

K5. Vårrull 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.....240 kr

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.....250 kr

4 retter til 3 personer

C. Kyllingsuppe 1,3,6,7
Innbakt svinefilet i sursøt saus
Biff med bambusskudd og sopp
Kylling chop suey

Pr. pers.....225 kr

5 retter til 3 personer

D. Vårrull 1,3,6,7
Innbakt svinefilet i sursøt saus
Biff chopsuey
Kylling i karri
Fritert banan med iskrem

Pr. pers.....250 kr

Norske retter

37. 1/2 kylling med pommes frites.....160 kr

Barnemeny

Pølse med pommes frites..... 92 kr

Barnas kylling med pommes frites..... 95 kr

Pommes frites..... 58 kr

Allergener:

1. Gluten		6.
Soya	11. Sesamfrø	
2. Skalldyr	7. Melk	12.
Sulfitt		

3. Egg 8. Nøtter

13. Lupin

4. Fisk 9. Selleri

14. Bløtdyr

5. Peanøtter

10. Sennep

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.

Vi tar forbehold av eventuelle prisendringer og prisjusteringer.