



RESTAURANT

Marco Polo restaurant ble etablert i Arendal i 1995 og var en restaurant som serverte både kinesisk og tradisjonell Norsk mat. Den har siden vært igjennom flere eierskifter, men holder på tradisjonene med å servere god mat, mye mat og billig mat for våre gjester i kombinasjon med god service.

Marco Polo tilbyr i dag både kinesiske retter og utvalgte spesialiteter fra Asia. Vårt kjøkken benytter kun friske råvarer tilberedt på tradisjonelt vis for å sikre den fargerike, friske og eksotiske smaken.

Hjertelig velkommen til et herlig, smaksrikt og velfortjent måltid. Vi håper det vil glede både mage og sinn!

MARCO POLO RESTAURANT

- FORRETTER -

| | |
|---|--------|
| 1. BEIJING SUPPE | Kr. 69 |
| Fyldig, syrlig og skarp suppe med kylling og grønnsaker. (G, SY, EG) ^{GF} | |
| TOM YUM | Kr. 69 |
| Sterk og syrlig suppe tilberedt på Thailandsk vis, med kongereker, Kaffir-lime blader, sitrongress, galangal, limesaft, fiskesaus og kokosmelk. (G, MK, FK, SD) ^{GF} | |
| - Kung = Scampi (nr. 4) | Kr. 69 |
| - Kai = Kylling (nr. 5) | Kr. 69 |
| 6. VÅRRULL | Kr. 89 |
| En av våre Signaturretter. Frityrstekte vårruller med oksekjøtt og strimlet grønnsaker. Serveres med salat og en søt chilisaus. (G, SY) | |
| 7. MINI-VÅRRULLER VEGETAR | Kr. 69 |
| Fylt med strimlet grønnsaker. Servert med salat og en søt chilisaus. (G, SY) | |
| 8. INNBAKTE KONGEREKER | Kr. 69 |
| Flotte innbakte kongereker. Serveres med salat og en søt chilisaus. (G, SY, SD) | |

Alle retter merket ^{GF} kan lages med glutenfrie ingredienser. Kan fortsatt inneholde spor av gluten.

Grønnsaker kan variere med sesong.

- HOVEDRETTER -

CHOPSUEY

En smakfull soya-basert saus som er forsiktig krydret og med et hint av søtt. Serveres med saftig kjøtt som marineres og wokes med løk, strimlet gulrot, sopp, babymais, kinakål og bambusskudd. (G, SY, EG) ^{GF}

- Kylling (nr. 39) Kr. 189
- Svinefilet (nr. 34) Kr. 199
- Biff (nr.23) Kr. 209
- Kongereker, oksefilet, svinekjøtt, kylling (nr.31) Kr. 229

SZECHUAN

Soya-basert saus som er noe mer krydret, og inneholder chili og hvitløk, serveres med saftig kjøtt som marineres og wokes med løk, strimlet gulrot, sopp, babymais, kinakål og bambusskudd. (G, SY, EG) ^{GF}

- Kylling (nr. 44) Kr. 189
- Svinefilet (nr. 37) Kr. 199
- Biff (nr.29) Kr. 209

WOKE CASHEW

Kjøttet marineres og wokes med løk, brokkoli, strimlet gulrot, bambusskudd, Babymais og aromatisk chilibønnesaus. Helt til slutt toppes det med cashewnøtter. (G, SY, EG, NØ) ^{GF}

- Kylling (nr. 41) Kr. 199
- Svinefilet (nr. 35) Kr. 209
- Kongereker (nr. 57) Kr. 219

KAENG PHET

Kylling i rød karri tilberedt på Thailandsk vis. Grønnsakene består av bambusskudd, brekkebønner, babymais, kaffir-limeblad og kokosmelk. (G, SY, EG, MK, FK, SD)

- Kai = Kylling (nr. 47) Kr. 199
- Kung = Scampi (nr. 60) Kr. 209
- Neua = Biff (nr. 30) Kr. 209

FRITYRSTEKT I SURSØT SAUS

Panert og fritert. Serveres med sursøt saus, ananas og babymais. (SY, SD, SEM, G)

- Sesampanert Kylling (nr. 43) Kr. 199
- Innbakt Svinefilet (nr. 36) Kr. 209
- Sesampanerte Kongereker (nr. 58) Kr. 219

Alle retter merket ^{GF} kan lages med glutenfrie ingredienser. Kan fortsatt inneholde spor av gluten.

Grønnsaker kan variere med sesong.

80. VEGETAR

Mange ulike grønnsaker som wokes i en av våre populære sauser og serveres med ris.
Grønnsaker kan variere med sesong. (G, SY, NØ) ^{GF}

- Karri Kr. 159
- Chopsuey Kr. 159
- Szechuan Kr. 159
- Gong Bao Kr. 159

98. SWEET FIRE CHICKEN

Kr. 199

Innbakt kylling glasert i en krydret sursøt saus – lett spicy. (SY, G)

KARRI

Kjøttet marineres og wokes med løk, brokkoli, strimlet gulrot, bambusskudd, sopp og babymais i husets karri saus. (G, SY, EG) ^{GF}

- Kylling Karri (nr. 40) Kr. 189
- Biff Karri (nr. 26) Kr. 209

27. KINESISK STRIMLET PEPPERBIFF

Kr. 209

Retten wokes med grovmalt pepper, biff, løk og gulrot. (G, SY, EG) ^{GF}

33. SPRØSTEKT SZECHUAN BIFF

Kr. 219

(Gong Cio Ao Jo Si) En av spesialitetene fra Szechuan, der finstrimlet oksekjøtt blir tørrestekt og får pikant syrlig hint. Serveres med løk, paprika, gulrot og den klassiske Szechuan sausen. (G, SY, EG)

45. KYLLING I GONG BAO SAUS

Kr. 199

Gong bao er navn på en kinesisk saus som er en søt chili worchestershiresaus. Kyllingen wokes med ananas, gulrøtter, løk, paprika og babymais, før den trekkes i Gong bao sausen. Helt til slutt toppes retten med cashewnøtter. (G, SY, EG, NØ) ^{GF}

66. BIFFSNADDER

Kr. 279

Saftige stykker av indrefilet med pommefrites, salat og bearnaisesaus (G)

79. INDREFILET PÅ KINESISK VIS MED HONNING-PEPPER SAUS

Kr. 279

Tynne skiver av marinert indrefilet av okse som blir woket på kantonesisk vis. Serveres med paprika, aspargesbønner, løk og babymais i en saus som er laget av honning og sort pepper. (G, SY, EG, MK, SEM) ^{GF}

90. STEKTE RIS ASIAN STYLE

Kr. 199

Stekt ris med egg, reker, kylling, skinke og grønnsaker. (EG, SD)

STEKTE NUDLER

Wokes med grønnsaker og soyasaus (SY, EG, G)

- Biff (nr. 92) Kr. 209
- Kylling (nr. 94) Kr. 199

Grønnsaker kan variere med sesong.

- Marco Polos kombinasjon av tre -

| | |
|---|---------|
| 400. Biff Chopsuey, frityrstekt kylling og vårrull i sursøt saus med ris. (G, SY) | Kr. 189 |
| 450. Kylling Chopsuey, innbakt svinefilet og kongereker i sursøt saus med ris. (G, SY, SD) | Kr. 189 |

- Marco Polos 5-retters -

(Kombinasjonsmeny til minst 2 personer)

| | |
|---|--------------------|
| A | Kr. 299 per person |
| <ul style="list-style-type: none">• Vårrull (G)• Kongereker i Szechuan saus med cashewnøtter (SD, NØ, G)• Sesampanert og frityrstekt kylling i sursøt saus (SY, SEM, G)• Biff Chopsuey (SY, EG)• Pannekaker med is (G)• Kaffe/te | |

| | |
|--|--------------------|
| D | Kr. 299 per person |
| <ul style="list-style-type: none">• Vårrull (G)• Innbakt svinefilet i sursøt saus (SY, G)• Kaeng Phet Gai, kylling i rød karri, tilberedt på thailandsk vis (sterk) (SY, EG, MK)• Biff á la szechuan med hvitløk (sterk) (SY, EG)• Belgisk sjokolade fondant med is (G)• Kaffe/te | |

EKSTRA:

| | |
|--|--------|
| - Stekte nudler (G, SY, EG) ^{GF} | Kr. 40 |
| - Stekt ris (EG, SD) | Kr. 40 |
| - Cashew nøtter (NØ) | Kr. 25 |
| - Saus | Kr. 15 |
| - Grønnsaker | Kr. 30 |
| - Innbakte kongereker (5 stk.) (G, SY, SD) | Kr. 70 |
| - Kjøtt | Kr. 80 |

Alle retter merket ^{GF} kan lages med glutenfrie ingredienser. Kan fortsatt inneholde spor av gluten.

Grønnsaker kan variere med sesong.

- BARNEMENY -

| | |
|---|--------|
| 043. FRITYRSTEKT KYLLING I SURSØT SAUS | Kr. 79 |
| Kylling blir sesampanert og fritert. Serveres med sursøt saus, ananas og babymais. (G, SY, EG, SEM) | |
| 72. KYLLINGNUGGETS MED POMMES FRITES | Kr. 69 |
| (G) | |
| 77. POMMES FRITES | Kr. 49 |
| (G) | |
| 074. STEKT RIS MED EGG | Kr. 39 |
| Stekt ris med egg og grønnsaker. (EG) | |

- DESSERT -

| | |
|---|--------|
| 102. BELGISK SJOKOLADEFONDANT | Kr. 89 |
| Serveres med is og rørte jordbær. (G, EG, MK, SY – Kan inneholde spor av nøtter) | |
| 95. FRITYRSTEKT BANAN MED IS | Kr. 99 |
| Klassisk og god. Frityrstekt banan med sirup. Serveres med vanilje-is. (G, MK, kan inneholde spor av nøtter) | |
| 103. PANNEKAKER MED IS | Kr. 69 |
| Serveres med vaniljeis og rørte jordbær. (G, MK, EG) | |
| 104. IS | Kr. 49 |
| To kuler premium is (MK) | |

Alle retter merket ^{GF} kan lages med glutenfrie ingredienser. Kan fortsatt inneholde spor av gluten

Grønnsaker kan variere med sesong.

ALLERGENOVERSIKT:

MK = MELK

EG = EGG

PN = PEANØTTER

NØ = KASHNEVNØTTER

SY = SOYA

G = GLUTEN HVETEMEL

FK = FISK

SD = SKALLDYR

BD = BLØTDYR

SEL = SELLERI

SNP = SENNEP

SEM = SESAMFRØ

LP = LUPIN

SF = SULFIT