



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. 84
Fyldig, syrlig og skarp suppe med kylling og grønnsaker. (G, SY, EG) ^{GF}	
TOM YUM	Kr. 84
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. 84
- Kai = Kylling (nr. 5)	Kr. 84
6. VÅRRULL	Kr. 104
En av våre Signaturretter. To Frityrstekte vårruller med oksekjøtt og strimlet grønnsaker. Serveres med salat og en søt chilisaus. (G, SY)	
7. MINI-VÅRRULLER VEGETAR	Kr. 84
Fylt med strimlet grønnsaker. Servert med salat og en søt chilisaus. (G, SY)	
8. INNBAKTE KONGEREKER	Kr. 94
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 - KLASSIKEREN

En mild og balansert wok rett for deg som liker harmoniske smaker.

Saftig, marinert kjøtt wokes sammen med sprø grønnsaker – løk, gulrot, sopp, babymais, kinakål og bambusskudd – og vendes i en myk soyabasert saus. Perfekt for deg som vil ha en smakfull, men ikke for sterk opplevelse. (G, SY, EG) ^{GF}

- Kylling (nr. 39)	Kr. 209
- Svinefilet (nr. 34)	Kr. 219
- Biff (nr.23)	Kr. 229
- Kongereker, oksefilet, svinekjøtt, kylling (nr.31)	Kr. 249

SZECHUAN – LITT MER SMAK OG STING

En wokrett med karakter og varme! Her får du saftig, marinert kjøtt og sprø grønnsaker – løk, gulrot, sopp, babymais, kinakål og bambusskudd – i en soyabasert saus med chili og hvitløk som gir et krydret løft. For deg som elsker litt ekstra sting. (G, SY, EG) ^{GF}

- Kylling (nr. 44)	Kr. 209
- Svinefilet (nr. 37)	Kr. 219
- Biff (nr.29)	Kr. 229

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. 219
- Svinefilet (nr. 35)	Kr. 229
- Biff (25)	Kr. 229
- Kongereker (nr. 57)	Kr. 239

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. 219
- Kung = Scampi (nr. 60)	Kr. 229
- Neua = Biff (nr. 30)	Kr. 239

FRITYRSTEKT I SURSØT SAUS

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

- Sesampanert Kylling (nr. 43)	Kr. 219
- Innbakt Svinefilet (nr. 36)	Kr. 229
- Sesampanerte Kongereker (nr. 58)	Kr. 239

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. 169
- Chopsuey Kr. 169
- Szechuan Kr. 169
- Gong Bao Kr. 169

42. SWEET FIRE CHICKEN

Kr. 229

Innbakt kylling glasert i en krydret sursøt saus, med årstidens grønnsaker – 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. 209
- Biff Karri (nr. 26) Kr. 229

27. KINESISK STRIMLET PEPPERBIFF

Kr. 239

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

33. SPRØSTEKT BIFF MED SURSØT SAUS

Kr. 239

(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 sursøte sausen. (G, SY, EG)

45. KYLLING I GONG BAO SAUS

Kr. 219

Gong bao er navn på en kinesisk saus som er en søt chili worchestershire saus. 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. 309

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

79. INDREFILET PÅ KINESISK VIS MED HONNING-PEPPER SAUS

Kr. 309

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, FK, SD, PN, NØ) ^{GF}

90. STEKTE RIS ASIAN STYLE

Kr. 209

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

STEKTE NUDLER

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

- Biff i soya saus (nr. 92) Kr. 219
- Kylling i karri saus (nr. 94) Kr. 209

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

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. 229
450. Kylling Chopsuey, innbakt svinefilet og kongereker i sursøt saus med ris. (G, SY, SD)	Kr. 229

- Marco Polos 5-retters -

(Kombinasjonsmeny til minst 2 personer)

A	Kr. 339 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) (oppgrader til frityrstekt banan (G) +30)• Kaffe/te	

D	Kr. 339 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) (oppgrader til frityrstekt banan (G) +30)• Kaffe/te	

EKSTRA:

- Stekte nudler (G, SY, EG) ^{GF}	Kr. 50
- Stekt ris (EG, SD)	Kr. 50
- Cashew nøtter (NØ)	Kr. 33
- Saus	Kr. 18
- Grønnsaker	Kr. 35
- Innbakte kongereker (5 stk.) (G, SY, SD)	Kr. 80
- Kjøtt	Kr. 90
- Vårrull	Kr. 39

BYTT TIL:

- Stekte nudler (G, SY, EG) ^{GF}	Kr. 30
- Stekt ris (EG, SD)	Kr. 30
- Fries	Kr. 25
- Saus	Kr. 10

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. 89
Kylling blir sesampanert og fritert. Serveres med sursøt saus, ananas og babymais. (G, SY, EG, SEM)	
72. KYLLINGNUGGETS MED POMMES FRITES	Kr. 79
(G)	
77. POMMES FRITES	Kr. 49
(G)	
074. STEKT RIS MED EGG	Kr. 49
Stekt ris med egg og grønnsaker. (EG)	
105 3 PANNEKAKER	Kr. 49
Serveres med syltetøy og sukker (G, MK, EG)	

- DESSERT -

102 EPLEKAKE MED IS	Kr 99
Lett eplekake med masser av eplesmak, serveres med vaniljeis (MK, EG, kan inneholde spor av nøtter)	
95. FRITYRSTEKT BANAN MED IS	Kr. 109
Klassisk og god. Frityrstekt banan med sirup. Serveres med vaniljeis. (G, MK, kan inneholde spor av nøtter)	
103. PANNEKAKER MED IS	Kr. 79
Serveres med vaniljeis og rørte jordbær. (G, MK, EG)	
104. IS	Kr. 59
To kuler 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