

TAKE-AWAY MENY

MARCO POLO RESTAURANT

- FORRETTER -

1. BEIJING SUPPE

Kr. 59

Fyldig, syrlig og skarp suppe med kylling og grønnsaker. (G, SY, EG) ^{GF}

TOM YUM

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. 59

- Kai = Kylling (nr. 5)

Kr. 59

6. VÅRRULL

Kr. 79

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. 59

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.

TAKE-AWAY MENY

- LUNSJ -

Til kl. 16:00 – Serveres ikke på søndager

- 123. BIFF CHOPSUEY** Kr. 139
En smakfull soya-basert saus som er forsiktig krydret og med et hint av søtt. Serveres med saftig biffkjøtt som marineres og wokes med løk, strimlet gulrot, babymais, kinakål og bambusskudd. (G, SY, EG) GF
- 129. BIFF Á LA SZECHUAN (Hot)** Kr. 139
Soya-basert saus som er noe mer krydret, og inneholder chili og hvitløk. Serveres med saftig biffkjøtt som marineres og wokes med løk, strimlet gulrot, babymais, kinakål og bambusskudd. (G, SY, EG) GF
- 136. INNBAKT INDREFILET AV SVIN** Kr. 129
Panert og fritert. Serveres med sursøt saus, ananas og babymais. (SY, G)
- 140. KYLLING I KARRI SAUS** Kr. 129
Kjøttet marineres og wokes med løk, brokkoli, strimlet gulrot, bambusskudd og babymais i husets karri saus. (G, SY, EG) GF
- 143. FRITYRSTEKT KYLLING I SURSØT SAUS** Kr. 129
Kylling blir sesampanert og fritert. Serveres med sursøt saus, ananas og babymais. (G, EG)
- 180. 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. 129
 - Chopsuey Kr. 129
 - Szechuan Kr. 129
 - Gong Bao Kr. 129

- 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, babymais, kinakål, sopp og bambusskudd. (G, SY, EG) GF

- Kylling (nr. 39) Kr. 159
- Svinefilet (nr. 34) Kr. 169
- Biff (nr.23) Kr. 179
- Kongereker, oksefilet, svinekjøtt, kylling (nr.31) Kr. 189

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, babymais, sopp, kinakål og bambusskudd. (G, SY, EG) GF

- Kylling (nr. 44) Kr. 159
- Svinefilet (nr. 37) Kr. 169
- Biff (nr.29) Kr. 179

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

Grønnsaker kan variere med sesong.

TAKE-AWAY MENU

WOKE CASHEW

Kjøttet marineres og wokes med løk, brokkoli, strimlet gulrot, bambusskudd, babymais og aromatisk chilibønnesaus saus.

Helt til slutt toppes det med cashewnøtter. (G, SY, EG, NØ) ^{GF}

- Kylling (nr. 41) Kr. 159
- Svinefilet (nr. 35) Kr. 169
- Kongereker (nr. 57) Kr. 179

KAENG PHET

Kylling i rød karri, tilberedt på Thailandsk vis.

Grønnsakene består av bl.a. av bambusskudd, bekkebønner, babymais, kaffirlimeblad og kokosmelk. (G, SY, EG, MK, FK, SD)

- Kai = Kylling (nr. 47) Kr. 169
- Kung = Scampi (nr. 60) Kr. 189
- Neua = Biff (nr. 30) Kr. 189

FRITYRSTEKT I SURSØT SAUS

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

- Sesampanert Kylling (nr. 43) Kr. 159
- Innbakt Svinefilet (nr. 36) Kr. 169
- Sesampanerte Kongereker (nr. 58) Kr. 179

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. 149
- Chopsuey Kr. 149
- Szechuan Kr. 149
- Gong Bao Kr. 149

42. SWEET FIRE CHICKEN

Kr. 159

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 karri saus. (G, SY, EG) ^{GF}

- Kylling Karri (nr. 40) Kr. 159
- Biff Karri (nr. 26) Kr. 179

27. KINESISK STRIMLET PEPPERBIFF

Kr. 169

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

33. SPRØSTEKT SZECHUAN BIFF

Kr. 179

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

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

Grønnsaker kan variere med sesong

TAKE-AWAY MENU

45. KYLLING I GONG BAO SAUS (SURSØT OG STERK) Kr. 159
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. 239
Saftige stykker av indrefilet med pommes frites, salat og bearnaisesaus (G)

79. INDREFILET PÅ KINESISK VIS MED HONNING-PEPPER SAUS Kr. 239
Tynne skiver av marinert okse indrefilet 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. 159
Stekt ris med egg, reker, kylling, skinke og grønnsaker. (EG, SD)

STEKTE NUDLER
Wokes med grønnsaker og soyasaus. (G, SY, EG) ^{GF}

- Biff (nr. 92) Kr. 169
- Kylling (nr. 94) Kr. 159

- Marco Polo's Store Meny -

(Kombinasjonsmeny til minst 2 personer)

A Kr. 229 per person

- 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)

D Kr. 229 per person

- 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)

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

Grønnsaker kan variere med sesong

TAKE-AWAY MENY

- BARNEMENY -

043. FRITYRSTEKT KYLLING I SURSØT SAUS	Kr. 69
Kylling blir sesampanert og fritert. Serveres med sursøt saus, gulrot, Ananas og babymais. (G, SY, EG, SEM)	
72. KYLLINGNUGGETS MED POMMES FRITES	Kr. 59
(G)	
77. POMMES FRITES	Kr. 39
(G)	
074. STEKT RIS MED EGG	Kr. 39
Stekt ris med egg og grønnsaker. (EG)	

EKSTRA:

- Stekte nudler (G, SY, EG) ^{GF}	Kr. 35
- Stekt ris (EG, SD)	Kr. 35
- Cashew nøtter (NØ)	Kr. 20
- Saus	Kr. 12
- Grønnsaker	Kr. 25
- Innbakte kongereker (5 stk.) (G, SY, SD)	Kr. 60
- Kjøtt	Kr. 70

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 = CASHNEWNØTTER
SY = SOYA
G = GLUTEN HVETEMEL
FK = FISK
SD = SKALLDYR
BD = BLØTDYR
SEL = SELLERI
SNP = SENNEP
SEM = SESAMFRØ
LP = LUPIN
SF = SULFIT