

TAKE-AWAY MENY

MARCO POLO RESTAURANT

- FORRETTER -

1.BEIJING SUPPE Fylldig, syrlig og skarp suppe me kylling og grønnsaker. (G, SY, EG)	Kr. 67
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. 67
- Kai = Kylling (nr. 5)	Kr. 67
6. STEKT VÅRRULL To vårruller fylt med oksekjøtt og strimlet grønnsaker. Servert med salat og en søt chilisau. (G, SY)	Kr. 87
7. STEKTE MINI-VÅRRULLER VEGETAR Fylt med strimlet grønnsaker. Servert med salat og en søt chilisau. (G, SY)	Kr. 67
8. INNBakte KONGEREKER Flotte innbakte kongereker. Serveres med salat og en søt chilisau. (G, SY, SD)	Kr. 87

- 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. 169
- Svinefilet (nr. 34)	Kr. 179
- Biff (nr.23)	Kr. 189
- Kongereker, oksefilet, svinekjøtt, kylling (nr.31)	Kr. 199
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. 169
- Svinefilet (nr. 37)	Kr. 179
- Biff (nr.29)	Kr. 189
Woke CASHEWNØTTER Kjøttet marineres og wokes med løk, brokkoli, strimlet gulrot, bambusskudd, babymais, vannkastanjer og chili bønnesaus. Helt til slutt toppes det med cashewnøtter. (G, SY, EG, NØ) GF	
- Kylling (nr. 41)	Kr. 174
- Svinefilet (nr. 35)	Kr. 184
- Kongereker (nr. 57)	Kr. 194
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 = Kvlling (nr. 47)	Kr. 179
- Kung = Scampi (nr. 60)	Kr. 199
- Neua = Biff (nr. 30)	Kr. 199
FRITYRSTekt I SØTSUR SAUS Sesampanert og fritert. Serveres med sursøtsaus, ananas og babymais. (G, SY, SD, SEM)	
- Sesampanert Kylling (nr. 43)	Kr. 169
- Innbakt Svinefilet (nr. 36)	Kr. 179
- Sesampanerte Kongereker (nr. 58)	Kr. 189
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. 169
42. SWEET FIRE CHICKEN Innbakt kylling glasert i en krydret sursøt saus – lett spicy. (SY, G)	
27. KINESISK STRIMLER PEPPERBIFF MED LØK Retten wokes med grovmalt pepper, biff, løk og gulrot. (G, SY, EG) GF	Kr. 179
33. SPRØSTekt SZechUAN BIFF (GONG CIO AO JO SI) En av spesialitetene fra Szechuan. Finstrimlet okseytrefilet, som blir tørrstekt. Servers med løk, paprika, gulrot og den klassiske Szechuan eddiksaus.(G,SY, EG)	Kr. 189
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. 169
- Biff Karri (nr. 26)	Kr. 189
45. KYLLING I GONG BAO SAUS (sursøt og sterk) 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	Kr. 169
66. BIFFSNADDER Saftige stykker av indrefilet med pommefrites, salat og bearnaisesaus (MK, SEL)	Kr. 254
79. Indrefilet på kinesisk vis med honning pepper saus Marinert indrefilet av okse i tynne skiver, wokstekt 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	Kr. 254

TAKE-AWAY MENY

90. STEKTE RIS ASIAN STYLE

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

Kr. 169

STEKTE NUDLER

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

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

Kr. 179
Kr. 169

EKSTRA:

- Stekte nudler (G, SY, EG)
- Stekt ris (EG, SD)
- Cashew nøtter (NØ)
- Saus
- Grønnsaker
- Innbakte kongereker (5 stk.) (G, SY, SD)
- Kjøtt
- Vårrull

Kr. 40
Kr. 40
Kr. 25
Kr. 15
Kr. 28
Kr. 80
Kr. 80
Kr. 34

- KOMBINASJONSMENY -

(Kombinasjonsmeny til minst 2 personer)

A

- Vårrull
- Kongereker med chilibønnesaus og cashewnøtter
- Sesampanert/frityrstekt kylling i sursøtsaus
- Biff Chopsuey

Kr. 244 per person

D:

- Vårrull
- Innbakt svinefilet i sursøtsaus
- Keng Phet Gai, kylling i rød karri, tilberedt på thailandsk vis (sterk)
- Biff á la szechuan med hvitløk (sterk)

Kr. 244 per person

Allergier i kombinasjonsmenyene: SY, EG, NØ, G, FK, SD, BD, SEM, MK

- BARNEMENY -

043. FRITYRSTEKT KYLLING I SURSØTSAUS

Kylling blir sesampanert og fritert. Serveres med sursøtsaus, gulrot, ananas, vannkastanjer og babymais. (SY, EG, G, SEM)

Kr. 74

72. KYLLINGNUGGETS MED POMMES FRITES(G)

Kr. 64

77. POMMES FRITES (G)

Kr. 44

074. STEKT RIS MED EGG

Stekt ris med egg og grønnsaker. (EG)

Kr. 44

- LUNSJ -

Til kl. 16:00 – Serveres ikke på søndager

123. BIFF CHOPSUEY

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}

Kr. 149

129. BIFF Á LA SZECHUAN (Hot)

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}

Kr. 149

136. INNBAKT INDREFILET AV SVIN

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

Kr. 139

140. KYLLING I KARRI SAUS

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

Kr. 139

143. FRITYRSTEKT KYLLING I SURSØT SAUS

Kylling blir sesampanert og fritert. Serveres med sursøt saus, ananas og babymais. (G, EG)

Kr. 139

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
- Chopsuey
- Szechuan
- Gong Bao

Kr. 129
Kr. 129
Kr. 129
Kr. 129

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