

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

- 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

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. 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

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

Grønnsaker kan variere med sesong.

TAKE-AWAY MENY

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

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 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 (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 pommefrites, 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. 40) Kr. 159

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

Grønnsaker kan variere med sesong

TAKE-AWAY MENY

- 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)

- 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.

TAKE-AWAY MENY

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