

Thailändska köket

(*Stark; **Medelstark; ***Mycket stark)

Räk rä er

T-15	Goong yai yang *	115:-
	<i>(Grillade jä eräkor med vitlök smör)</i>	
T-16	Goong jahn roon *	115:-
	<i>(Marinerade jä eräkor utan skal med thailändska kryddor o örter serveras på het järnplatta)</i>	
T-17	Gaeng khiew wahn goong *	115:-
	<i>(Räkor med grön curry i kokosmjölk)</i>	
T-18	Gong phad met mamoeng *	115:-
	<i>(Stekta räkor med cashewnötter)</i>	
T-19	Goong pad bai grapao ***	115:-
	<i>(Stekta räkor med thailändsk basilika)</i>	
T-20	Goong shod gra an prig thai *	115:-
	<i>(Stekta räkor med vitlök o peppar)</i>	
T-21	Mixed bambu gården grill	125:-
	<i>(Grillade jä eräkor, oxfilé o fläskfilé)</i>	

謝謝你!

Xie Xie Ni

Sushi

S-1	Liten sushi 8 bitar <i>(3 rullar, 3 lax, 1 räka, 1 ägg)</i>	85:-
S-2	Mellan sushi 11 bitar <i>(3 rullar, 4 lax, 2 räkor, 1 mussla, 1 ägg)</i>	95:-
S-3	Stor sushi 14 bitar <i>(4 rullar, 5 lax, 1 räka, 1 tonfisk, 1 bläckfisk, 1 mussla, 1 ägg)</i>	125:-
S-4	Sushi med Lax 8 bitar	89:-
S-5	Sushi med räkor 8 bitar	89:-
S-6	Sushi med lax och räkor 8 bitar <i>(4 lax, 4 räkor)</i>	89:-
S-7	Liten vegetarisk sushi 10 bitar <i>(3 rullar, 2 ägg, 2 tofu, 3 avokado)</i>	80:-
S-8	Stor vegetarisk sushi <i>(5 rullar, 2 ägg, 2 tofu, 3 avokado)</i>	105:-
S-9	Sushi för Två 20 bitar	188:-
S-10	Familjesushi 30 bitar	255:-
S-11	Mammas sushi 9 bitar <i>(2 ägg, 2 tofu, 2 avokado, 2 räkor, 1 mussla)</i>	95:-
S-12	Futomaki 10 bitar	85:-
S-13	California maki 10 bitar	90:-
S-14	Vegetarisk maki 10 bitar	85:-
S-15	Yakiniku <i>(Marinerad entrecote med ris)</i>	105:-



Meny för avhämtning

CHINA TOWN RESTAURANG

中國城飯店



Telefon 0171-396 39

Fjärdhundragatan 42
745 30 Enköping

Måndag – Torsdag	11:00 – 21:00
Fredag	11:00 – 22:00
Lördag	12:00 – 22:00
Söndag	12:00 – 21:00

Kinesiska Köket

Förrä er

K-1	Vårullar	35:-
K-1-1	Vårulle med nö ärs o grönsaker	38:-
K-2	Kyckling o majs soppa	38:-
K-3	Peking soppa	38:-
K-4	Kyckling grönsaker soppa	38:-
K-5	Won-tun soppa	38:-

Kö rä er

K-6	Biff med purjolök	92:-
K-7	Biff med lök	92:-
K-8	Biff med vitlök o chili	92:-
K-9	Biff med chilisås (Sze-Chuan kök)	92:-
K-10	Biff med champinjoner o bambusko	92:-
K-11	Biff med blandade grönsaker	92:-
K-12	Biff med paprika o sojaböner	92:-
K-13	Friterad fläskfilé med sötsur sås	90:-
K-14	Fläskfilé med champinjoner o bambusko	90:-
K-15	Fläskfilé med blandade grönsaker	90:-
K-16	Fläskfilé med chilisås	90:-

Fågel räter

K-17	Kyckling med cashewnö er	90:-
K-18	Kyckling med paprika o sojaböner	89:-
K-19	Friterade kyckling med sötsur sås	90:-
K-20	Kyckling med chilisås	89:-
K-21	Kyckling med ananas	89:-
K-22	Kyckling med blandade grönsaker	89:-
K-23	Kyckling med ostronsås	89:-
K-24	Kyckling med champinjoner o bambusko	89:-
K-25	Anka med vitlök o peppar	115:-
K-26	Anka med chilisås (Sze-Chuan kök)	115:-
K-27	Smörstekt anka	115:-

Kinesiska Köket

Räk rä er

K-28	Jä eräkor med cashewnö er	110,-
K-29	Jä eräkor med sojaböner o paprika	110:-
K-30	Friterade jä eräkor med sötsur sås	110:-
K-31	Jä eräkor med champinjoner o bambusko	110:-
K-32	Jä eräkor med vitlök o chili	110:-
K-33	Jä eräkor med chili (Sze-Chuan kök)	110:-
K-34	Jä eräkor med blandade grönsaker	110:-

Diverse rä er

K-35	Blandade grönsaker med räkör, biff o kyckling	90:-
K-36	Wokade blandade grönsaker	88:-
K-37	Stekt ris med räkör, biff o kyckling	90:-
K-38	Nasi goreng	88:-
K-39	Stekt ris med kyckling	90:-
K-40	Stekt ris med jä eräkor	100:-
K-41	Stekta nudlar med räkör, biff o kyckling	90:-
K-42	Stekta nudlar med biff	90:-
K-43	Stekta nudlar med kyckling	90:-
K-44	Fyra små rä er <i>Friterade jä eräkor, Friterad fläskfilé med sötsur- sås, Biff med bambusko o Kyckling i currysås,</i>	100:-

Desserter

K-45	Friterad banan med glass	35:-
K-46	Friterad ananas med glass	35:-
K-47	Friterad banan o ananas med glass	35:-
K-53	Kyckling Curry	90:-
K-54	Räkchips	20:-
K-55	Ris	10:-
K-56	Stekt Nudlar	25:-
K-57	Sötsur eller jördnöts sås	10:-
K-58	De lux sallad	60:-

Thailändska köket

(*Stark; **Medelstark; ***Mycket stark)

Förrä er

T-1	Gong yai yang <i>(Grillade jä eräkor med vitlökssmör)</i>	55:-
T-2	Tom Yaam Goong ** <i>(Räksoppa i limejuice o chilipeppar)</i>	40:-
T-3	Sated Gai * <i>(Grillspe med kyckling o jördnötssås)</i>	40:-

Kö rä er

T-4	Nuea thod grat hiam prig Thai * <i>(Stekt oxfilé med vitlök o peppar)</i>	115:-
T-5	Nuea jahn roon * <i>(Marinerad oxfilé med thailändska kryddor Serveras på het järnpla a)</i>	125:-
T-6	Nuea pad bai grapao *** <i>(Stekt oxfilé med thailändsk basilika)</i>	115:-
T-7	Mod pad met ma moang * <i>(Stekt fläskfilé med cashewnö er)</i>	95:-
T-8	Sateh gai * <i>(Grillspe med kyckling o jördnötssås)</i>	95:-

Fågel rä er

T-9	Gaeg phed wahn gai * <i>(Kyckling med röd curry i kokosmjölk)</i>	90:-
T-10	Gai pad met ma moang * <i>(Kyckling med cashewnö er)</i>	90:-
T-11	Gai pad bai grapao *** <i>(Kyckling med basilika)</i>	90:-
T-12	Gaeng khiew wahn gai * <i>(Kyckling med kryddstark grön curry i kokosmjölk)</i>	90:-
T-13	Gaeng phed pad yang * <i>(Anka med röd curry i kokosmjölk)</i>	115:-
T-14	Wokade nudlar med kyckling, räkör, grönsaker o jördnö er	88:-