

LUNCH MENU

KL 11 – 15

Kinesisk lunsjtallerken (Chinese)

Kr. 110,-(spise her/eat here)

Kr. 100,-(ta med/take away)

- A. Biff Chop Suey. Strimlet biff med grønnsaker i fyldig soyasaus ①⑥
Beef Chop Suey. Sliced beef with vegetables in soy sauce
- B. Fritert svinekjøtt med grønnsaker i sursøtsaus ①
Sweet & sour pork
- C. Kylling Chop Suey. Kyllingfilet i biter med grønnsaker i fyldig soyasaus ①⑥
Chicken Chop Suey. Chicken with vegetables in soy sauce
- D. Kylling i karri. Kyllingfilet i biter med grønnsaker i gul karrisaus
Chicken curry
- E. Nihao's vegetar. Assorterte grønnsaker i fyldig soyasaus med frisk salat og ris ①⑥
Assorted vegetables in soy sauce, with fresh salad and steamed rice
- F. Nihao's hjemmelagde vårruller 4 stk., serveres med syltet salat og ris
Nihao's home made springrolls with pickled salad and rice.

Alternativene A, B, C og D serveres med 1 stk vårrull ① (inneholder oksekjøtt) og ris.
Alternatives A, B, C and D serves with steamed rice and 1 springroll (contains meat)

SUSHI

8 biter/pieces kr. 110,- (spise her/eat here)/100,-(ta med/take away)

12 biter/pieces kr. 160,-(spise her/eat here)/147,-(ta med/take away)

Allergener / Allergens

- ①Gluten ① Kan lages glutenfritt /Gluten free possible ②Skalldyr/Shellfish ③Egg ④Fisk/Fish
⑤Nøtter/Nuts ⑥Soya /Soy ⑦Melk/Milk ⑧Selleri(Celery ⑨Sennep/Mustard ⑩Sesam
⑪Peanøtter/Peanuts ⑫Svoveldioksid-Sulfitt/sulfur dioxide – sulphite ⑬Lupin/Lupine ⑭Bløtdyr/Molluscs