

ASIATISK FUSJONSMENY (NO)

Forretter

181. Panko Ebi (E, G, S, SK)

99,

Fire sprøstekte reker belagt i panko (japansk brødsnuler) med en skvett krydret majones.

182. Crispy Duck Bao (E, G, S, SE, SK, SY)

169,

To myke, luftige kinesiske dampede boller fylt med sprø and fersk kimchi-slaw og sprø stekt løk, toppet med krydret majones.

Nudler

184. Shoyu Ramen (E, G, SE, SY)

229,

En kylling- og soyasausbasert suppe i japansk stil med sprø and, vårløk, bambusskudd, et bløtkokt egg, hoisinsaus, kimchi og sesamfrø, servert med ramennudler.

185. Yaki Udon Crispy Duck (F, G, SE, SY)

279,

Stekte udonnudler kombinert med sprøstekt and, wokkede grønnsaker og vårløk, alt slengt i teriyakisaus.

186. Pad Thai (E, G, N, SE, SY)

279,

Stekte risnudler i klassisk thailandsk stil med egg, crunchy peanøtter og skarpe bænespirer, servert med ditt valg av kylling, hjemmelaget paneer (ost) eller tofu.

Hovedretter

187. Peking Duck (G, SE, SY)

319,

Sprø stekt and servert sammen med wokkede grønnsaker i teriyakisaus, ledsaget av ris og pannekake.

188. Bibimbap (E, G, SE, SY)

299,

En livlig koreansk risbolle med marinert mørbrad i krydret gochujang-saus, sauterte gulrøtter, vannkastanjer, sprø agurk, syltig kimchi og et perfekt stekt egg.

189. Teriyaki Kylling (BL, G, SE, SY)

289,

Hjemmelaget japansk teriyakisaus med sprøstekt fritert kylling, sautert med hakket hvitløk og paprika, servert med basmatiris.

190. Gong Bao Kylling (G, N, SY)

279,

Stekt kylling eller tofu med chili, paprika, vårløk, ingefær, hvitløk, Szechuan pepper og cashewnøtter, servert med sjasminris.

191. Kimchi Kylling (BL, G, SE, SY)

279,

En populær koreansk rett med hjemmelaget kimchi og sprøstekt fritert kylling, servert med basmatiris.

Merk: Denne retten kan ikke lages mild.

192. Chilli Kylling /Paneer (Cottage Cheese) (BL, G, SE, SY)

279,

Sprøstekt fritert kylling/paneer i indokinesisk stil, sautert med fersk hvitløk, paprika og løk i en smakfull soya- og chilisau, servert med basmatiris.

Merk: Denne retten kan ikke lages mild.



ASIATISK FUSJONSMENY (NO)

Sideretter

201. Spicy/Havsalt Edamame (F, G, SK, SY)

Dampet edamamebønner slengt i krydret krydder eller enkelt havsalt.

79,

203. Kimchi (F, G, SF)

Tradisjonell hjemmelaget kimchi, laget med fermenterte koreanske grønnsaker og smaksatt med velsmakende gochujang.

69,

205. Søtpotetfries

59,

206. Rekechips

39,

208. Ris/Pannekaker

39,

202. Wokede Grønnsaker (G, SE, SY)

En fargerik blanding av kinakål, zucchini, gulrøtter, vårløk og bønnespiser, stekt i velsmakende teriyakisaus.

69,

204. Goma Wakame (G, SE, SY)

Tangsalat toppet med ristede sesamfrø.

69,

207. Pommes Frites

59,

209. Saus/Dip

29,

Barnemeny

210. Sprø laksebiter (G, F, SY)

Sprø laksebiter servert med ris og en mango-jalapenosaus.

89,

211. Shoyu Ramen (E, G, SE, SY)

En kylling- og soyasausbasert suppe i japansk stil med sprø and, vårløk, bambusskudd, et bløtkokt egg, hoisinsaus, kimchi og sesamfrø, servert med ramennudler.

114,

BL – Bløtdyr, E – Egg, F – Fisk, G – Gluten, M – Melk, N – Nøtter, S – Sulfite, SE – Sesamfrø, SK – Skaldyr, SY – Soya



Kjøpmannsgata 40, 7500 Stjørdal



+47 74830000



www.karmaindisk.no



hello@karmaindisk.no