



XÍCH LÔ

RESTAURANT

MENY

À la Carte

Forretter

#1

Canh Chua

Vietnamesisk fiskesuppe med biter av kveite, galadium, ananas, tamarind og kayangblader.

Allergener: Fisk

155,-

~~~~~

#2

## **Tradisjonell vietnamesisk vårruller**

Gyllenstekte vårruller av kylling og scampi. Pakket i rispapir. Glutenfri.

*Allergener: Skalldyr, fisk(saus)*

125,-

~~~~~

#3

Ovnsbakt Kamskjell

Ovnsbakt kamskjell med ingefærsaus og hvitløksmajones.

Allergener: Bløtdyr, fisk(saus), egg, melk

165,-

~~~~~

#4

## **Dampede blåskjell**

Blåskjell dampet med kokosmelk og karri.

*Allergener: bløtdyr*

175,-

~~~~~

#5

Vietnamesisk salat

Salat med grillet kylling og kokos-vinaigrette.

Serveres med rekechips.

Allergener: fisk(saus), skalldyr, sitrus, peanøtt

155,-

Hovedretter

#11

Kylling Satay

Marinert kyllingfilét, grillet på grillspyd.

Serveres med en lun og fyldig peanøttsaus og sauterte grønnsaker.

Allergener: Peanøtter, fisk(saus), soya(hvete)

265,-

#12

Andebryst à la Xích Lô

Rosastekt og skivet andebryst med kjøkkensjefens ingeførsaus.

Husets signaturrett!

Allergener: Bløtdyr, soya(hvete)

325,-

#13

Lammecarré

Grillet lammecarré i spicy tamarindsaus, servert med sauterte grønnsaker

Allergener: Skalldyr, fisk(saus)

335,-

#15

Okse indrefilét

Grillet indrefilét av okse med sitrongress.

Allergener: soya (hvete), smør, bløtdyr, fisk(saus)

345,-

#18

Kveite

Ovnsbakt kveite med krabbepuré.

Allergener: fisk, skalldyr, soya (hvete)

315,-

#19

Ovnsbakt Sjømatpakke

Foliepakket sjømatpakke av kveite, laks, blåskjell, grønnskjell, scampi og kamskjell med ferske urter og grønnsaker. Kyrdret med fiskesaus, galangan, sitrongress og hvitvin.

Allergener: Skalldyr, bløtdyr, fisk

315,-

#22

Vegetarrett

Sauterte grønnsaker serveres med syltet rettich, sjøgressalat og syltet kongesopp.

Allergener: Sesamfrø, soya (hvete)

215,-

#23

Phở

Vietnamesisk risnudelsuppe.

Serveres med oksekjøtt, bønnespire, løk og friske urter.

Allergener: Hoisin saus (soya, hvete)

215,-

Desserter

#31

Sorbet à la Xích Lô

Husets sorbet serveres med eksotisk frukt.

Allergener: Egg og hvete (pynt, kan fjernes)

145,-

#32

Kjøkkensjefens Spesial

En tradisjonsrik vietnamesisk dessert av banan, søtpotet, peanøtter og tapiocaperler i kokos.

Serveres med vaniljeis.

Allergener: Melk

145,-

#33

Pasjonsfrukt Crème Brûlée

En eksotisk variant av crème brûlée med pasjonsfruktsmak serveres med frisk frukt.

Allergener: Melk, egg

145,-