



# XÍCH LÔ

RESTAURANT

**MENY**

**À la Carte**

# Forretter

#1

## **Canh Chua**

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

*Allergener: Fisk*

145,-

~~~~~

#2

## **Tradisjonell vietnamesisk vårrull og rispapirrull**

Gyllenstekt vårrull og fersk rispapirrull, begge med sine såregne smaker og tilhørende dipp med friske urter.

*Allergener: Skalldyr, peanøtter, fisk(saus)*

115,-

~~~~~

#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*

165,-

~~~~~

**#5**

**Vietnamesisk salat**

Papaya og mango salat med scampi, svineribbe og urter.

Serveres med rekechips.

*Allergener: fisk(saus), skalldyr, citrus, peanøtt*

145,-

~~~~~

**#6**

**Okse i tamarindsaus**

Okse indrefilet marinert i tamarindsaus med rekechips.

(kaldrett)

*Allergener: Skalldyr, fisk(saus)*

145,-

~~~~~

**#7**

**Laksetatar**

Laksetatar med fiskesaus, hvitløk og lime vinaigrette.

Toppet med urte og løksalat.

*Allergener: fisk*

165,-

# 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)*

260,-

-----

#12

## **Andebryst à la Xích Lô**

Rosastekt og skivet andebryst med sjampignon og østerssopp, dampet pak choi og kjøkkensjefens ingeførsaus. Husets signaturrett!

*Allergener: Bløtdyr, soya(hvete)*

315,-

-----

#13

## **Lammecarré**

Grillet lammecarré i spicy tamarindsaus, servert med sauterte grønnsaker

*Allergener: Skalldyr, fisk(saus)*

325,-

-----

#15

## **Okse indreflét**

Grillet indreflét av okse med urte- og soya saus.

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

335,-

-----

**#16**

**Hjort indrefilet**

Hjort indrefilet med stjerneanis- og rødvinssaus, sammen med krydret plommemarmelade.

Serveres med søtpotet og suger snap.

Allergener: soya (hvete)

335,-

-----

**#17**

**Dorade**

Filet av dorade dampet i soya og sesamolje.

Serveres med ong-choi.

*Allergener: sesam, soya (hvete), fisk, smør*

295,-

-----

**#18**

**Kveite**

Ovnsbakt kveite med krabbepur , syltet løk og dampet brokkolini.

*Allergener: fisk, skalldyr, soya (hvete)*

295,-

-----

**#19**

**Ovnsbakt Sjømatpakke**

Foliepakket sj matpakke av kveite, laks, blåskjell, gr nnskjell, scampi og kamskjell med ferske urter og grønnsaker. Krydret med fiskesaus, galangan, sitrongress og hvitvin.

*Allergener: Skalldyr, bløtdyr, fisk*

295,-

-----

**#20**

**Vårkylling**

Helstekt vårkylling uten bein med hvitløk- soyasjy.

Servert med sautert søtpotet og bok-choi.

*Allergener: soya (hvete)*

255,-

-----

**#22**

**Vegetarrett**

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

*Allergener: Sesamfrø, soya (hvete)*

195,-

-----

**#23**

**Phở**

Vietnamesisk risnudelsuppe.

Serveres med oksekjøtt, bønnespire, løk og friske urter.

Served with slices of ox meat and fresh herbs.

*Allergener: Hoisin saus (soya, hvete)*

195,-

-----

# Desserter

**#31**

## **Sorbet à la Xích Lô**

Husets sorbet serveres med eksotisk frukt.

*Allergener: Egg og hvete (pynt, kan fjernes)*

135,-

-----

**#32**

## **Kjøkkensjefens Spesial**

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

Serveres med vaniljeis.

*Allergener: Melk*

135,-

-----

**#33**

## **Pasjonsfrukt Crème Brûlée**

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

*Allergener: Melk, egg*

135,-

**#34**

## **Sjokolademousse**

Sjokolademousse med ingefærkrem og syltet comquat med chili.

*Allergener: Melk, hvete, egg*

135,-

-----

**#35**

## **Kokos mille feuille**

Kokos-vaniljekrem med yuzu.

Servert med mango sorbet.

*Allergener: Melk, egg, smør, hvete*

135,-

-----

**#36**

## **Kaffe Crème Caramel**

Kaffepudding med karamellsaus, serveres med fersk frukt.

*Allergener: Melk, egg*

135,-