

# À la Carte

## Forretter

#1

### Canh Chua

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

130,-

-----

#2

### Tradisjonell vietnamesisk vårrull og rispapirrull

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

110,-

-----

#3

### Goi Cá

Mangosalat, grillet laks, kayangblader og peanøttstrø.

140,-

-----

#4

### Dampede blåskjell

Blåskjell dampet med hvitvin, kokosmelk, sitrongress og vietnamesisk urteblad.

160,-

-----

#5

### Kamskjell

Kamskjell med kokosvinaigrette med syrlig agurksalat.

160,-

-----

#6

### Femkrydret oksesalat

Skivet ytrefilet med frisk dressing av ingefær og hvitløk toppet korianderblader.

150,-

## Hovedretter

#11

### Kylling Satay

Marinert kyllingfilét grilles på grillspyd med sauterte grønnsaker.  
Serveres med en lun peanøttsaus sautertegrønnsaker og en fyldig peanøttsaus.

250,-

-----

#12

### Andebryst à la Xích Lô

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

295,-

-----

#13

### Lammecarré

Grillet lammecarré i spicy tamarindsaus, servert med sauterte grønnsaker

315,-

-----

#14

### Lam indrefilét

Marinert indrefilét av lam serveres med sopp, langstilket broccoli og en nydelig rødvinsaus tilsatt stjerneanis.

315,-

-----

#15

### Okse indrefilét BBQ

Grillet indrefilét av okse med sautert choy sum og shiitakesopp og hoisin-basert BBQ-saus med appelsinzest.

325,-

**#16**

**Hjortemedaljonger**

Smørmyke hjortemedaljonger med tamarindsaus og søtpotetpuré.

Serveres med sautert choy sum og shiitakesopp.

325,-

-----

**#17**

**Ovnsbakt Havabbor**

Hel, benfri havabbor med sitrongressmarinade.

Serveres med hjemmelaget søt chilisauis og syltet rettich.

295,-

-----

**#18**

**Posjert kveite**

Kveitefilét posjert i kokoskraft servert med kremet saus av kokos med koriander.

285,-

-----

**#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.

295,-

-----

**#20**

**Gratinert hummer**

Hel hummer gratinert med ingefærmajones. Serveres med syrlig mangosalat.

395,-

-----

**#21**

**Vegetarrett**

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

195,-

## Desserter

**#31**

### **Sorbet à la Xích Lô**

Husets sorbet serveres med eksotisk frukt.

135,-

-----

**#32**

### **Kjøkkensjefens Spesial**

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

Serveres med vaniljeis.

135,-

-----

**#33**

### **Pasjonsfrukt Crème Brûlée**

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

135,-

-----

**#34**

### **Kaffe Crème Caramel**

Kaffepudding med karamellsaus, serveres med fersk frukt.

135,-

-----

**#34**

### **Rispuddingbrûlée**

Rispudding med mangobunn, serveres med tropisk frukt og hjemmelaget iste med bringebær.

135,-

-----

**#35**

### **Eksotisk Fruktsalat**

Fruktsalat av tropiske frukter i en aromatisk lake av vanilje, stjerneanis og pasjonsfrukt.

Serveres med limesorbet.

135,-

-----

**#36**

### **Sjokolademousse**

Sjokolademousse med ingefærkrem og syltet comquat med chili.

135,-