



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

## **Okse i tamarindsaus**

Okse indrefilet marinert i tamarindsaus med rekechips (kaldrett)

*Allergener: Fisk(saus), skalldyr*

165,-

~~~~~

#5

Vietnamesisk salat

Salat med grillet kylling og kokos-vinaigrette.

Serveres med rekechips.

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

155,-

~~~~~

**#6**

**Pannekake**

Åpen pannekake med marinert biff og urter.

*Allergener: Fisk(saus), skalldyr*

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)*

265,-

-----

#12

## **Andebryst à la Xích Lô**

Rosastekt og skivet andebryst med kjøkkensjefens ingefærsaus.

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,-

-----

**#16**

**Hjort indreflét**

Hjort indrefilet med stjerneanis- og rødvinsaus.

Serveres med rotgrønnsaker og drue.

*Allergener: Soya (hvete)*

345,-

-----

**#17**

**Havabbor**

Havabbor filet med mangosalsa og hvitløks-fiskesaus.

*Allergener: Fisk, soya(hvete)*

315,-

-----

**#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,-