



# Xích Lô 17.mai

## À la carte

### Forrett

#### Fritert tallerken

Tallerken med fritert vårrull, scampi og sjøkreps

*Allergen: Skalldyr, hvete*

Pris: 195,-

#### Ovnsbakt kamskjell

Ovnsbakt kamskjell med ingefærsaus og hvitløksmajones

*Allergen: Bløtdyr, fisk, egg, melk*

Pris: 175,-

#### Oksesalat

Grillet biff med sellerisalat

*Allergen: Soya, hvete, selleri, fisk*

Pris: 175,-

## Hovedrett

#### Andebryst

Rosastekt og skivet andebryst med sjampingnon og østerssopp, dampet pak choi og kjøkkensjefens ingefærsaus

*Allergen: Bløtdyr, soya, hvete*

Pris: 315,-

#### Sjømatspakke

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

*Allergen: Skalldyr, bløtdyr, fisk*

Pris: 315,-

#### Lam indrefilet

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

*Allergen: Bløtdyr, soya, hvete, sesamfrø(kan serveres uten)*

Pris: 315,-

## Dessert

#### Sjokolademousse

Sjokolademousse med ingefæris og eplekompott

*Allergen: Egg, melk, hvete(pynt, kan fjernes)*

Pris: 155,-



## 17. Mai Meny

### Forrett

(3 små tapasretter i samme servering)

Sjøkreps med agurksalat i kokosvinaigrette  
*Allergen: Skalldyr*

Grillet vaktel med femkryddersjy  
*Allergen: Soya, hvete, fiskesaus*

Scampi med mangosalat  
*Allergen: Skalldyr*

### Hovedrett

Grillet okse indrefilet med lett røyket soyasaus  
*Allergen: Soya, hvete, sesamfrø(kan serveres uten)*

eller

Krydret breiflabb med ananas saus  
*Allergen: Hvete*

### Dessert

Fruktsalat med mangosorbet  
*Allergen: Hvete(pynt, kan fjernes)*

Pris: 595,-

## 17. Mai Barnemeny

Vårrull

Grillet biffspyd med søt soyasaus  
Jordbær med vaniljeis

*Allergen: Soya, hvete, skalldyr, egg, melk, sesamfrø(kan serveres uten)*

Pris: 295,-

