



Asiatisk julebord

I år leverer vi inspirasjonsmat fra Filippinene. Braised pork shoulder in pineapplesauce er vår "re-inventions" rett fra Filippinsk adobo. Den er marinert i mange dager og langtidsstekes i minst 10 timer (nice and slow). Sweet and sour chicken gjør en comeback på menyen og crazy wantons er alltid en favoritt i selskapet.

BRAISED PORK SHOULDER IN PINEAPPLESAUCE

Sprøstekt ribbe serveres med ris og salat med sesam-dressing.

SOYA, GLUTEN

SWEET AND SOUR CHICKEN

Søt og sur kylling. (Kan også byttes ut med annen kylling-meny som: Kylling cashew, Koreansk kylling, Teriyaki kylling eller Chicken fingers.)

SE ALLERGENER I HOVEDMENY

CRAZY WANTONS

Frityr dumplings med kylling, kastanjer, gochujang, sriracha-majones, sesam og gochugaru.

GLUTEN, SOYA, EGG, SESAM, BLØTDYR

WINTER SALAD

Grønn salat og frukt i sesong med husets dressing.

SEASAM

+ SERVERES MED JASMIN RIS

TAKE AWAY/CATERING PRIS 399,- pr pers
(Stor porsjon +40,-)

DINE-IN PRIS 579,- pr pers

* Minimum bestilling 10 personer.

Har dere spørsmål ang menyen eller mat-beregning?

Ta kontakt med Christine tlf. 48 45 47 83 eller e-post post@lamesa.no


Asian Fusion

