

## **Vi tar forbehold av eventuelle prisendringer og prisjusteringer**

### **Forrett**

1. Vårrull (1,3,7)	
Spring roll.....	76 kr
2. Kyllingsuppe (3,6)	
Chicken soup.....	76 kr
3. Wan-tan suppe (1,3,6)	
Wan-tan soup.....	86 kr
4. Pekingsuppe (3,6)	
Peking soup.....	76 kr
5. Stekt wan-tan med sursøt saus (3,4,6)	
Fried wan-tan w/ sweet and sour sauce.....	86 kr

### **Lunsj**

1. Kylling i karri	
Chicken curry.....	135 kr
2. Biff chopsuey og vårrull 1,3,6,7	
Beef chopsuey and spring roll.....	190 kr
3. Biff i karri og vårrull 1,3,7	
Curry beef and spring roll.....	190 kr
4. Biff chopsuey 6	
Beef chopsuey.....	135 kr
5. Biff i karri	
Beef curry .....	135 kr
6. Biff med bambusskudd og sopp 6	
Beef with bamboo shoots and mushrooms.....	135 kr
7. Kylling chopsuey	
Chicken chopsuey.....	135 kr
8. Innbakt svinefilet i sursøt saus 1,12	
Deep- fried pork in sweet and sour sauce.....	135 kr

### **HOVEDRETTER**

7. Kylling m/bambusskudd og sopp	
Chicken w/ bamboo shoots and mushrooms.....	201 kr
8. Kylling chopsuey	
Chicken chopsuey.....	201 kr
9. Kylling m/ananas i sursøt saus (12)	
Chicken w/pineapple in sweet and sour sauce.....	201 kr
10. Kylling i karri	

Chicken curry.....	201 kr
11. Kylling m/cashewnøtter (8)	
Chicken w/ cashew nuts.....	225 kr
12. And m/sopp i soyasaus (1,6)	
Duck w/mushrooms served in soya sauce.....	245 kr
13. And m/ananas i sursøtsaus (1,12)	
Duck w/pineapple in sweet & sour sauce.....	245 kr
14. And i karri (1)	
Duck in curry sauce.....	245 kr
14 a) Szechuan and (6)	
Szechuan duck.....	245 kr
14 b) Innbakt kylling m/sursøtsaus (1,6)	
Deep-fried chicken with sweet and sour sauce .....	215 kr
14 d) Biff a la China City (6)	
med jerntallerken og peppersaus	
Beef served on iron plate with black pepper sauce .....	225 kr
15. Biff i karri (6)	
Beef in curry sauce.....	201 kr
16. Biff m/brokkoli (6)	
Beef w/broccoli.....	201 kr
17. Biff m/bambusskudd og sopp (6)	
Beef w/ bamboo shoots and mushrooms.....	201 kr
18. Biff chopsuey (6)	
Beef chopsuey.....	201 kr
20. Biff m/ananas i sursøt saus (6,12)	
Beef w/pineapple in sweet and sour sauce.....	201 kr
21. Kinabiff m/paprika i peppersaus (medium sterke) (6,12)	
Beef with bell pepper in black pepper sauce served in Chinese style.....	220 kr
22. Biff m/cashewnøtter (6)	
Beef w/cashew nuts.....	225 kr
23. Strimlet biff m/løk (6)	
Beef w/onion .....	201 kr
23 b) Biff m/østerssau (6,12)	
Beef served in oyster sauce.....	201 kr
24. Kina biff m/paprika i sursøtsaus (6)	

Beef with bell pepper in sweet and sour sauce served in Chinese style.....	220 kr
24 b) Biff m/ satay saus (2,4,5,6,7,12)	
Beef w/ satay sauce.....	201 kr
24 c) Lammefilet m/purreløk (6)	
Lamb filet w/leeks.....	270 kr
25. Innbakt svinefilet i sursøt saus (1,12)	
Deep fried pork in sweet and sour sauce.....	215 kr
25 c) Sprøstekt kamskjell med sursøt saus (1,14)	
Fried scallops w/ sweet and sour sauce.....	265 kr
25 d) Stekte kamskjell med grønnsaker (14)	
Scallops w/ vegetables.....	265 kr
26. Friterte kongereker m/karrisaus (1,2,12)	
Deep fried prawns w/curry sauce.....	230 kr
27. Friterte kongereker m/ sursøtsaus (1,2)	
Fried prawns w/ sweet and sour sauce.....	230 kr
27 b) Stekt (kokte) kongereker chopsuey (2)	
Prawn chopsuey.....	240 kr
28. Crispy Duck (min.2 personer)	
Den kjente Peking "taco". Serveres med pannekaker, agurk og purreløk. Følger med hjemmelaget hoisin saus.....	525
32 Mixed kjøtt chopsuey (6)	
Mixed meat chopsuey.....	210 kr
33 Stekt blandede grønnsaker (vegetar)	
Mixed vegetables with chopsuey sauce (vegetarian).....	175 kr
34 Stekt ris m/kylling, egg, reker og skinke (2,3)	
Fried rice.....	180 kr
35 Stekt kinesisk spaghetti (1,6)	
Chow mein noodles.....	180 kr

## **China City spesialretter**

101. Stekte kongereker m/jerntallerken i hvitvinsaus  
Prawns with white wine sauce served on an iron plate.....260 kr
102. Spear-ribs i sursøt saus (3,6,12)  
Sweet and sour spar-ribs.....225 kr
103. Ristet havets à la China City (14)..... 260 kr
104. Mixed kjøtt à la keiser (medium sterk) (6,8,11,12)..... 225 kr
105. 4 forskjellige retter til 1 pers. (1,2,6,12)..... 225 kr Biff  
m/bambusskudd, kylling chopsuey, innbakt svinefilet m/sursøt saus, innbakte kongereker  
Beef w/bamboo shoots, chicken chopsuey, deep-fried pork w/sweet and sour sauce, deep-  
fried prawns
106. Mørnet pepperbiffstrimler à la kinesisk (medium sterk) (6).....225 kr  
Tenderized beef with black pepper served in Chinese style
107. Vulkangryte: Biff i urtesaus (6,11)..... 225 kr  
Volcano pot: Beef with spice sauce
108. Lammefilet m/cashewnøtter i peppersaus (medium sterk) (6,8,13)  
Lamb filet w/cashew nuts in black pepper sauce..... 280 kr
110. Kam Kon Po (medium sterk) (2,6,11).....255 kr serveres  
i ildfast form. Scampi, kylling, biff og grønnsaker i hvitløk-og chillipeppersaus  
Kam kon pot
111. Szechuan Jo Si (medium sterk) (6,11)..... 225 kr En  
klassiker og spesialitet fra Szechuan provinsen. Finstrimlet oksefilet servert med  
grønnsaksjulienne, bambusskudd, paprika og løk. Tilbredes i en tradisjonell Szechuan  
vineddiksaus.  
Szechuan Jo Si, one of the classical dishes from the Sichuan province. Beef w/ vegetables  
served in vinegar-wine sauce.
112. Gon Bao Kylling (medium sterk)(6,8,11,13)..... 225 kr  
En klassiker og berømt rett fra Szechuan som frister smaksorganene med mange gode  
smaker. Serveres med cashew nøtter.  
Kung Pao Chicken, a famous dish from the Sichuan cuisine. Chicken served w/vegetables  
with a spicy vinegar based sauce. Served with cashew nuts.

113. Jing Bao Kie (medium sterk) (6,11)..... 225 kr  
 Kylling md assorterte grønnsaker. Paprika, babymais, sopp og sukkerter i en söt soyabønnesaus smakt til med hvitløk- og chillisaus  
 Jing Pao Chicken, a chicken dish served with bell peppers, baby corn, mushrooms and snow peas. It comes with a sweet soybean based sauce with hints of garlic and chili.
114. Hoisin and ( 2,4,6,7,11,13)..... 250 kr And med squash, brokkoli og asparges i Hoisinsaus. Litt söt smak.  
 Hoisin duck  
 Duck served with hoisin sauce, squash, broccoli and asparges. Has a sweet taste.
115. Ma La Biff (medium sterk) (6,9,11)..... 225 kr Biff med stangselleri, gulrot og løk i sterk saus. Ma La Beef, beef served in a spicy sauce.
116. China City spesial m/kylling(medium sterk) (6,9,11)..... 225 kr Kylling med løk, paprika, babymais, vannkastanjer og bønnechillisaus.  
 Chicken w/ onion, bell pepper, baby corn, chestnut served in bean based chili sauce.
117. Oksefilet på spyd med satay saus (2,4,5,6,7,11,12).....235 kr  
 Beef on stick with satay sauce
118. Gon Bao Biff (medium sterk) (6,8,11,13).....235 kr En klassiker og berømt rett fra Szechuan som frister smaksorganene med mange gode smaker. Serveres med cashew nøtter.  
 Kung Pao Beef, a famous dish from the Sichuan cuisine. Beef served w/vegetables with a spicy vinegar based sauce. Served with cashew nuts.

### **China City Asiatiske Delikatesser**

71. Kylling m/kokosmelk og grønnsaker (medium sterk) (1,10,13).....220 kr En rett inspirert fra Hainan provinsen, med smak av rødkarri og sitrongress.  
 Chicken w/ coconut milk and vegetables  
 Inspired from the Hainan island in the souther part of China, with hints of red curry and lemon grass.
72. Reker med koksmelk og grønnsaker (medium sterk) (1,2,10)..... 275 kr En rett inspirert fra Hainan provinsen, med smak av rødkarri og sitrongress.  
 Prawn w/ coconut milk and vegetables  
 Inspired from the Hainan island in the souther part of China, with hints of red curry and lemon grass.

## **Kombinasjonsretter/Økonomi pakke**

*(Combinations/ Economy pack)*

### **K1. Vårrull (min. 2 personer) 1,3,6,7**

Biff chopsuey

Innbakt svinefilet i sursøt saus

Pr. pers.....265 kr

### **K2. Vårrull (min. 2 personer) 1,3,6,7**

Kinabiff m/paprika i peppersaus

Biff m/bambusskudd og sopp

Pr. pers.....270 kr

### **K3. Kyllingsuppe (min. 2 personer) 1,3,6,7**

Kylling chopsuey

Innbakt kongereker i sursøt saus

Pr. pers.....280 kr

### **K4. Peking suppe (min. 2 personer) 3,7**

Kylling chopsuey

And med ananas i sursøt saus

Pr. pers.....280 kr

## **5 retter til 4 personer**

### **K5. Vårrull 1,3,6,7**

Biff med bambusskudd og sopp

Innbakt kongereker i sursøt saus

And med sopp i soya saus

Mixed kjøtt chopsuey

Pr. pers.....295 kr

### **K6. Vårrull (min. 6 personer) 1,3,6,7**

Kylling chop suey

Biff chop suey

Biff med bambusskudd og sopp

Innbakt kongereker i sursøt saus  
Innbakt svinefilet i sursøt saus  
And med sopp i soya saus  
Fritert banan med iskrem

Pr. pers.....320 kr

#### **4 retter til 3 personer**

C. Kyllingsuppe 1,3,6,7  
Innbakt svinefilet i sursøt saus  
Biff med bambusskudd og sopp  
Kylling chop suey

Pr. pers.....290 kr

#### **5 retter til 3 personer**

D. Vårrull 1,3,6,7  
Innbakt svinefilet i sursøt saus  
Biff chopsuey  
Kylling i karri  
Fritert banan med iskrem

Pr. pers.....315 kr

#### **Norske retter**

37. ½ kylling med pommes frites.....201 kr

#### **Barnemeny**

Pølse med pommes frites..... 115 kr

Barnas kylling med pommes frites..... 120 kr

Pommes frites.....65 kr

#### **Allergener:**

1. Gluten 6.

Soya 11. Sesamfrø

2. Skalldyr 7. Melk 12.

Sulfitt

3. Egg 8. Nøtter 13. Lupin

4. Fisk 9. Selleri 14. Bløtdyr

5. Peanøtter 10. Sennep

Våre retter kan fås fra mild, medium sterk, sterk og veldig sterk. Alle våre retter er gradert medium sterk er forbeholdt for de som liker litt krydret mat og som kan kjennes litt på tungen. Den sterke varianten er sterkere enn det den gjennomsnittlige nordmann kan tåle og veldig sterk er for de som er vant til å spise sterk mat og har en god posjon selvtillet.

**Vi tar forbehold av eventuelle prisendringer og prisjusteringer.**

utgave år: 2023