

EAST KITCHEN

KINESISK - VIETNAMESISK - THAI



22 71 96 58

WWW.EASTKITCHEN.NO

MARKVEIEN 50 | 0554 OSLO

MAN - FRE : 11.00 - 22.00

LØR : 12.00 - 22.00

SØN : 13.00 - 22.00

LUNSTILBUD: MAN - FRE: KL. 11.00 - 15.00

KR. 115,- inkl. VÅRRULL | NY RETT HVER DAG

	Ta med	Inne
FORRETT		
1. Kinesiske vårruller (2 stk.) G <i>M/ biff, serveres m/ sur-søt saus</i>	55, -	60, -
2. Vietnamesiske vårruller (2 stk.) E, F <i>M/ svin, serveres m/ søt chilisau</i>	55, -	60, -
4. Tom Yum Kung Sk, F <i>Sterk og syrlig suppe m/scampi</i>	60, -	65, -
5. Vegetar vårrull (3 stk.) G, SE <i>Serveres m/ sur-søt saus</i>	45, -	50, -
7. Kylling satay (2 stk.) P <i>Kylling spyd m/ peanøttsaus</i>	55, -	60, -
9. Ferske vårruller (2 stk.) SK, P <i>Scampi & kylling m peanøttsaus</i>	60, -	65, -
10. Rekechips SK	35, -	
THAILANDSK		
11. Fritert fisk <i>Fisk i rød karri m/ kokosmelk</i>	122, -	132, -
12. Pad neua namman hoy So, G, BI, Se <i>Kylling/Biff med ingefær, oystersaus og chili</i>	122, -	132, -
14. Khai pad bai krapo So, G, BI, E, SE <i>Scampi/biff/kylling i sterk chili-hvitløk saus</i>	122, -	132, -
15. Gaeng phed F, E <i>Scampi/biff/kylling i rød karri m/kokosmelk</i>	122, -	132, -
17. Gaeng keo wan F, E <i>Scampi/biff/kylling i grønn karri m/kokosmelk</i>	122, -	132, -
19. Panang gai F, E <i>Kylling i Panang karri m/ kokosmelk</i>	122, -	132, -
VIETNAMESEISK		
21. Biff på spyd P <i>Serveres med salat og peanøttsaus</i>	138, -	148, -
22. Biff med ananas So, G, BI, Se <i>Søt syrlig saus m/ koriander</i>	122, -	132, -
25. Ga karri xa ot F, SE <i>Kylling m/ sitrongress i karri</i>	122, -	132, -
28. Spicy prawns Sel, Sk, So, G, Se <i>Scampi i sterk hvitløk chili saus</i>	122, -	132, -

	Ta med	Inne
KINESISK		
30. Biff chopsuey So, G, Sel, Se <i>I oyster soyasaus</i>	122, -	132, -
31. Szechuan biff So, G, Sel, Se <i>M/ chili og assorterte grønnsaker</i>	122, -	132, -
32. Kinesisk pepperbiff So, G, Sel, Se <i>Biff i pepper-soyasaus</i>	122, -	132, -
34. Biff m/brokkoli So, G, Bl, Se <i>I oyster soyasuas</i>	122, -	132, -
36. Gongbao So, G, Sel, N, E, Se <i>Scampi / kylling I hvitløk chili m/cashewnøtter</i>	122, -	132, -
37. Hot chili pepper biff F, Sel, Se <i>Biff i hvitløk chili – pepper saus</i>	122, -	132, -
38. Kylling m/ cashewnøtter Bl, G, Sel, E, N, Se <i>Kylling i oystersaus med grønnsaker</i>	122, -	132, -
39. Innbakt kylling/Biff/svin <i>Serveres m/ sur-søt saus</i>	122, -	132, -
VEGETAR		
48. Woked tofu m/ grønnsaker i soya saus So, G	122, -	132, -
49. Tofu – panang karri m/ kokosmelk So	122, -	132, -
RIS & NUDLER		
20. Vietnamesisk risnudler P, F, Sk, E, Se <i>M/ mix grill og hjemmelaget saus</i>	138, -	148, -
24. Pad Thai F, E, Sk, So, Pe, Se <i>M/ egg, kylling, scampi og tofu</i>	122, -	132, -
51. Hong Kong stekt ris E, So, G, Sk, Se <i>Kylling, scampi, egg og purreløk</i>	122, -	132, -
52. Stekte nudler m/ chili Sel, E, So, G, Se <i>Biff/ kylling i chili saus</i>	122, -	132, -
53. Stekte nudler m/ soya So, G, Bl, Sel, Se <i>M/ biff og grønnsaker</i>	122, -	132, -
54. Stekte risnudler So, G, Bl, Sk, Se <i>Biff, kylling, scampi og bønnespirer</i>	122, -	132, -

	Ta med	Inne
HUSETS ANBEFALINGER		
26. Dui ga chien gion E, So, G <i>Sprøstekt kyllinglår m/ stekt ris</i>	148, -	158, -
27. East Rolling Duck G, So, Se <i>Serveres m/ pannekaker, grønnsaker og hjemmelaget hoisinsaus</i>		
- ¼ for 1 pers	165, -	180, -
- ½ for 2 pers	280, -	295, -
33. Thai indrefilet Sel, So, G, Se <i>Mix av thai urter og chilisaus</i>	168, -	178, -
42. And i Thai karri F <i>I rød karri m/kokos</i>	158, -	168, -
46. Husets indrefilet Sel, So, G, Se <i>I sterk hvitløk-chili pot saus</i>	168, -	178, -
47. And a la Saigon G, So, S <i>Serveres m/ hoisin-chilisaus</i>	158, -	168, -
EXTRA TILBEHØR	35, -	
Biff /kylling	30, -	
Grønnsaker	15, -	
Scampi pr. Stk.	15, -	
Ris	10, -	
Soyasaus	10, -	
BRUS		
Cola, Cola-zero, Fanta, Sprite, Eplemost & Bonaqua	35, -	