

THAI

Kyckling/Tofu 125:-

Beef/Tigerräkor 140:-

Gaeng ped

rödcurry med kokosmjölk & grönsaker.

Gaeng keowan

gröncurry med kokosmjölk & grönsaker.

Pad krapaw

het basilika och grönsaker

kryddad med Mamás piri piri sås.

Pad maamuang

En populär wok med grönsaker i ostronsås toppad med cashewnötter.

NUDLAR

Pad thai

wokade risnudlar med grönsaker, ägg, krossade jordnötter och torkad chilipulver.

Pad Senme

wokade äggnudlar med grönsaker och ägg.

CHAO FAN

Stekt ris med hackade grönsaker och ägg

Xia Chao Fan 110:-

ishavsräkor

Ji Chao Fan 110:-

kyckling

Tofu Chao Fan 110:-

tofu

Niu Chao Fan 120:-

beef

Chao Fan Special 130:-

beef, ishavsräkor & kyckling

Mama Ye's asian kitchen

Dolsot bibimbap 165:-

En koreansk nationalrätt med grönsaker, biff och ägg. Serveras i het stenskål. (vegetarisk alternativ finns)

Yakiniku 155:-

Strimlad nötkött med sojasås.



SOPPA

Peking 60:-
Het och syrlig soppa med hackad fläsk

Wonton 70:-
Handgjorda degknyten fylld med fläskfärs.

Tom yum gong 70:-
Färska champinjoner och scampi, kryddad med citrongräs, koriander, färsk chili och limeblad.

SIDORÄTTER

Kimchi 45:-
Chilifermenterad kinakål.

Edamame 55:-
Gröna sojaböner.

Goma wakame 45:-
Sjögrässallad.

Chun juan 45:-
Vegetariska små vårrullar.

Satay gai 60:-/1100:-
Kycklingspett med jordnötssås.

Yakitori 60:-/1100:-
Kycklingspett med sojasås.

Sushi 55:-
2 nigiri & 2 maki.

Chà giō 65:-
Friterade vårrullar rullade med rispapper och fyllda med fläsk, räkor, nudlar och grönsaker.

Gyoza fläsk/kyckling/tofu
4st/7st/10st

65:-/125:-/145:-
Stekta degknyten fyllda med fläsk och grönsaker.

Sashimi 75:-
Rå fisk.

Låt oss veta om ni har några allergier

SUSHI

4 bitar 2 nigiri & 2 maki	55:-
7 bitar 5 nigiri & 2 maki	85:-
9 bitar 6 nigiri & 3 maki	100:-
11 bitar 7 nigiri & 4 maki	120:-
15 bitar 10 nigiri & 5 maki	145:-
Sashimi moriwase Rå fisk	165:-
Mama sushi 11 bitar utan rå fisk	120:-
Shake-sushi 8 lax nigiri	100:-
Shake-Ebi 4 lax & 4 ebiräka	100:-
Shake-tuna 4 lax & 4 tonfisk	110:-

SUSHI ROLLS

Futomaki Lax, avokado, gurka, ägg, surimi.	110:-
inside-out som ovan med sesamfrön.	110:-
Veggie-Roll Tofu, paprika, gurka, avokado, sesamfrön.	110:-
Californa Roll surimi, isbergsallad, avokado, gurka, majonnäs, sesamfrön.	115:-
Alaska Roll Lax, isbergsallad, avokado, gurka, majonnäs, sesamfrön.	120:-
Philadelphia Roll Lax, gurka, philadelphia, sesamfrön.	135:-
Spicy Tuna Tonfisk, isbergsallad, avokado, chilimajonnäs, sesamfrön.	135:-
Tempura Roll Tempuraräka, gurka, avokado, chilimajonnäs, sesamfrön.	140:-

Hawaii Poke 155:-

Lax, mixsaltad, edamame, daikon, edemame, goma wakaeme, avokado, majs på risbädd toppad med masago, nori, rostad sesamfrön och chili majo.

EXTRA

Majo på sidan	10:-
chili majo	10:-
Faux-nagi säs	10:-
sushi-nigiri	12:-



Tie Ban Shao 铁板烧

Tie Ban Shao is a traditional Chinese cooking method where the food is cooked on a hot iron pan the food maximizes the taste while maintaining the heat throughout the meal period.

Tie ban shao är en traditionell kinesisk matlagningssmetod där maten tillagas på het järnpanna som ger maten maximal smak och bevarar samtidigt värmen under hela måltiden.

Tenderloin DeLuxe **250:-**
Stir Fried tenderloin with our own-made black bean sauce.
[vegetarian options available]
Oxfilé med vår egengjorda heta svartbönåsås.
[vegetarisk alternativ Finns]

Spicy Squid **175:-**
Chili & garlic with squid and vegetables
Chili & vitlök med bläckfisk och säsongens grönsaker

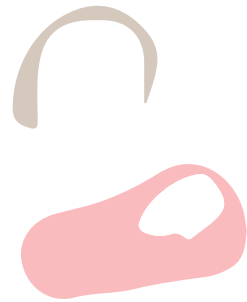
Duck Special **180:-**
Fried duck with Mama's special hoisin sauce.
Friterad anka med Mama's specialsås.

Sichuan Tenderloin **250:-**
Tenderloin with bean sprouts in sichuan-chili oil
Oxfilé med böngroddar i sizhuan-chiliolja

Sichuan Chicken **170:-**
Tenderloin with bean sprouts in sichuan-chili oil
Oxfilé med böngroddar i sizhuan-chiliolja

Sichuan Fish **230:-**
Pollock with bean sprouts in sichuan-chili oil
Pollock med böngroddar i sizhuan-chiliolja

Kimchi chigae **165:-**
Korean kimchi, tofu casserole with side pork
Koreansk kimchi, tofu gryta med sidfläsk



Dessert

En klassisk friterad banan med
vaniljglass toppad med sirap
55:-

Choklad fondant med vaniljglass
70:-

Espresso	30:-
Dubbel espresso	35:-
Cappuccino	40:-
Caffe latte	40:-
is Latte	45:-
Americano	40:-

Dessertvin

Umeshu	90:-
<i>Japan, plommonvin</i>	

Avec

Kilkeggan Irish whiskey	18kr/cl
The Famous Grouse	20kr/cl
Laphroaig 10 Y.O	29kr/cl
Yamazaki 12 Years	36kr/cl
Pierre Ferrand Cognac	27kr/cl
Daron Calvados Fine	18kr/cl
Larios Dry Gin	15kr/cl
Bacardi Superior	17kr/cl
Gotlands bittar	21kr/cl
Baileys	17kr/cl
Absolut Vodka	20kr/cl

Mousserande

Codorniu Clasico Brut 85:- / 320:-
Spanien, Macabeo/Cava

Bonchelli Prosecco EKO 400:-
italien,

Rött

Tocornal Cabernet 70:- / 280:-
Chile, Cabernet Sauvignon, Merlot

Giesen Estate Pinot Noir 120:- / 480:-
Sydafrika, fairtrade, Merlot

Amalaya Tinto 340:-
Argentina, Cabernet Sauvignon

Barefoot Zinfandel 280:-
USA, Zinfandel

Douglas Green Merlot 350:-
Sydafrika, fairtrade, Merlot

Vitt

Tocornal Blanc 70:- / 280:-
Chile, Sauvignon Blanc/Semillon

Bicicleta Riesling 85:- / 380:-
Chile, Riesling

Petit Chablis 490:-
Frankrike, Chardonnay

Sommelier Selection Blanc 400:-
Sydafrika, Chenin Blanc

Sake - japansk risvin

Toyokuni Junmai 20cl / 75cl
145:- / 490:-

Ninki-ichi Gold Junmai daiginjo 740:-

Rosé

Rosé 75:- / 300:-
Huset's Rosé

Barefoot White Zinfandel 260:-
USA, Zinfandel

Lättdryck

Läsk 33 cl 30:-

Coca cola/Cola Zero/Fanta/Sprite

Mineralvatten 30:-

Lätt öl 30:-

Schweppes 25 cl 30:-

Ginger Ale/Indian Tonic

Juice 25cl 20:- / 50cl 30:-

Apelsin/Äpple/Mango/Passion

Ice Tea Peach 25cl 20:- / 50cl 30:-

Fatöl

Heineken Extra Cold 50cl 70:-

Heineken Extra Cold 25cl 45:-

Öl (flaska)

Mariestad Export 50cl 60:-

Mariestad Continental 4,2% 55:-

Mariestad Alkoholfri 33 cl 45:-

Sleepy Bulldog Pale Ale 33cl 60:-

Ship full of IPA 70:-

Sapporo 33cl (Japan) 60:-

Tiger 35,5cl (Singapore) 60:-

Qing tao 64cl (Kina) 85:-

Chang 63cl (Thailand) 85:-

Briska cider

{päron/ fläder}

55:-

Päron alkoholfri 39:-

Dessertvin

Umeshu 90:-

Japan, plommonvin