

THAI

Kyckling/ Tofu 135:-

Beef/ Tigerräkor 150:-

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
ishavsräkor/kyckling/tofu 130:-

Nötkött 140:-

Chao Fan Special 150:-
beef, ishavsräkor & kyckling

Mama Yé's asian kitchen

Dolsot bibimbap 🌶️ 170:-

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

Yakiniku 160:-
Strimlad nötkött med sojasås.

General Tzu 145:-
Lättfriterad kyckling med sötsur-stark sås

Bun cha 155:-
Vietnamesisk risnudelsallad
Serveras med stekta kycklingfärsbollar, vietnamesiska vårrullar och limefisksås. Isbergssallad, koriander, gurka, böngroddar, picklad rödlök och morot. Toppad med rostar lök och jordnötter



SOPPA

Peking 🌶️ 60:-
Het och syrlig soppa med
hackad fläsk

Wonton 70:-
Handgjorda degknyten
fyllt med fläskfärs.

Tom yum gong 🌶️🌶️🌶️ 70:-
Färska champinjoner och scampi,
kryddad med citrongräs, kori-
ander, 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:-/105:-
Kycklingspett med jordnötssås.

Yakitori 60:-/105:-
Kycklingspett med sojasås.

Sushi 55:-
2 nigiri & 2 maki.

Chả giò 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	90:-
9 bitar 6 nigiri & 3 maki	110:-
11 bitar 7 nigiri & 4 maki	130:-
15 bitar 10 nigiri & 5 maki	155:-
Sashimi moriwase Rå fisk	170:-
Mama sushi 11 bitar utan rå fisk	130:-
Shake-sushi 8 lax nigiri	115:-
Shake-Ebi 4 lax & 4 ebiräka	115:-
Shake-tuna 4 lax & 4 tonfisk	120:-

SUSHI ROLLS

Futomaki Lax, avokado, gurka, ägg, surimi.	115:-
inside-out som ovan med sesamfrön.	115:-
Veggie-Roll Tofu, paprika, gurka, avokado, sesamfrön.	115:-
Californa Roll surimi, isbergsallad, avokado, gurka, majonnäs, sesamfrön.	120:-
Alaska Roll Lax, isbergsallad, avokado, gurka, majonnäs, sesamfrön.	125:-
Philadelphia Roll Lax, gurka, philadelphia, sesamfrön.	140:-
Spicy Tuna Tonfisk, isbergsallad, avokado, chilimajonnäs, sesamfrön.	140:-
Tempura Roll Tempuraräka, gurka, avokado, chilimajonnäs, sesamfrön.	140:-

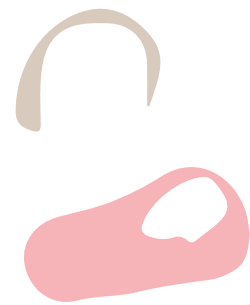
Hawaii Poke 155:-

Lax, mixsallad, 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	14:-





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	20kr/el
The Famous Grouse	20kr/el
Laphroaig 10 Y.O	29kr/el
Tenjaku	24kr/el
Pierre Ferrand Cognac	27kr/el
Claude Chatelier Cognac	27kr/el
Daron Calvados Fine	20kr/el
Larios Dry Gin	20kr/el
Bombay Sapphire	22kr/el
Roku	26kr/el
Bacardi Blanco	20kr/el
Bacardi Gold	22kr/el
Caxcabel Blanco Tequila	25kr/el
MADS vodka	20kr/el

Mousserande

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

Bonchelli Prosecco EKO 400:-
italien,

Rött

Isla Negra Red 70:- / 1280:-
Chile, Cabernet Sauvignon, Merlot

Giesen Estate Pinot Noir 120:- / 1480:-
Nya Zeeland, Pinot Noir

Vitt

Isla Negra White 70:- / 1280:-
Chile, Sauvignon Blanc/Chardonnay

Bicicleta Riesling 85:- / 1380:-
Chile, Riesling

TGC Riesling Returns 420:-
Tyskland, Riesling

Petit Chablis 490:-
Frankrike, Chardonnay

Peter Lehman LAYERS 400:-
Australien, Semillon, muscat, gewürztraminer, pinot gris

Rosé

Rosé 75:- / 300:-
#usets Rosé

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:-

Qing tao 64cl (Kina) 85:-

Chang 63cl (Thailand) 85:-

Oh-la-ho 33cl (Japan) 86:-

Briska cider

{päron/ fläder}

55:-

Bionita, black currant, cassis, EKO 55:-

Päron alkoholfri 39:-

Dessertvin

Umeshu 90:-

Japan, plommonvin