

FORRETTER

1	Hjemmelaget vårrull med salat	1A-3-6-7-10	Kr: 75.-
2	Fritert won-ton med sursøt chilisaus	1A-2-3-7	Kr: 75.-
3A	Ha Gau (Dumpling)	1A-2-4-6-11	Kr: 80.-
3B	Siu Mai (Dumpling)	1A-2-3-4-6-11	Kr: 80.-
4	Peking suppe	1A-2-4-7	Kr: 70.-
5	Kylling teriyaki	1A-6-11	Kr: 80.-
6	Tiger scampi i hot saus	2	Kr: 86.-
7	Grillet scampi og kamskjell på spyd	2-4-6-11	Kr: 120.-
8	Reker cocktail	2-4-7-10	Kr: 82.-
9	Woh Tip (Dumpling)	1A-6-11	Kr: 80.-

KINESISKE RETTER

10	Biff bambusskudd og sjampinjong	1A-6-11	Kr: 155.-
11	Biff chopsuey	1A-6-11	Kr: 155.-
12	Biff i hvitløk og sursøt chilisaus	1A-6	Kr: 158.-
13	Biff med brokkoli og babymais	1A-2-6-11	Kr: 155.-
14	Finstrimlet okseindrefilet "Gongbao"	1A-2-6-8D-11	Kr: 225.-
15	"Teppan" okseindrefilet med peppersaus	1A-2-6-11	Kr: 225.-
16	Gang Cio Ao Jo Si	1A-6-11	Kr: 225.-
17	Ma La okseindrefilet	1A-2-6-11	Kr: 225.-
18	Pang-Pang lammefilet	1A-2-4-6-11	Kr: 215.-
19	Chopsuey de Luxe	1A-2-4-6-11	Kr: 215.-
Nyhet 20	Okseindrefilet i XO saus	1A-2-4-6-11	Kr: 225.-
Nyhet 21	Yu Xiang strimlet svinefilet	1A-6-11	Kr: 165.-
23	Svinekjøtt a la Szechuan	1A-6-8-11	Kr: 169.-
24	Innbakt svinekjøtt med sursøt saus	1A	Kr: 158.-
Nyhet 25	Dong Po brassert ribbe	1A-6-11	Kr: 255.-
Nyhet 30	Kylling I Satay saus	1-4-5-6-7-8E-11	Kr: 185.-
31	Kylling chopsuey	11	Kr: 155.-
32	Frityrstekt kyllingfilet med sursøt saus	1A	Kr: 155.-
33	Kylling med cashewnøtter	1A-6-8D-11	Kr: 169.-
34	Kylling i hvitløk chili sursøt saus		Kr: 158.-
35	Kylling i karrisaus		Kr: 155.-

36	Kylling a la Thai	1A-6-9-11	Kr: 185.-
37	Brassert and a la Szechuan	1A-2-4-6-11	Kr: 255.-
38	Crispy And	1A-2-4-6-11	Kr: 255.-
Nyhet 39	Peking And	1A-2-4-6-11	Kr: 275.-
40	Frityrstekt scampi med sursøt saus	1A-2-6	Kr: 198.-
41	"Gongbao" scampi	1A-2-4-6-8D-11	Kr: 229.-
42	Skalldyr de Luxe	1A-2-4-6-11	Kr: 279.-
43	Steinbitfilet a la Szechuan	1A-4-6-11	Kr: 189.-
50	Stekt ris spesial med skinke, reker og kylling	2-3-4-11	Kr: 150.-
51	Stekt ris i karri smak med biff	3-6-11	Kr: 150.-
52	Stekt nudler med biff	1A-3-6-7-11	Kr: 150.-
53	Stekt nudler med kylling og scampi	1A-2-3-6-7-11	Kr: 175.-
54	Grønnsaker wok med cashewnøtter	8D-11	Kr: 150.-

KONTINENTALE RETTER

72	Stekt kylling med salat	7-9-10	Kr: 165.-
73	Smørstekt laks med agurk salat og rømme	4	Kr: 195.-
74	Hjemmelaget karbonader med løk i brunsaus	1A-6-7	Kr: 165.-
76	Hjemmelaget schnitzel av svinekjøtt	1A-3-7-9-10-12	Kr: 189.-
77	Panert rødspettefilet med remulade	3-4-7-9-10-12	Kr: 179.-
78	Omelett med skinke ost og sjampinjong	1A-3-6-7	Kr: 149.-
80	Huset indrefilet med salat og bearnaisesaus	1A-3-6-7-9-10	Kr: 338.-
81	Pepperstek av okseindrefilet	1A-3-6-7-9-10	Kr: 338.-

DESSERT

60	Fritert banan med iskrem og frukt	1A-3-5-7-8I	Kr: 72.-
61	Pannekaker med syltetøy og iskrem	1A-3-5-7-8I	Kr: 75.-
63	Sjokoladefondant med iskrem og frukt	1A-3-7-8I	Kr: 89.-
64	Varm eplekake med iskrem	1-3-5-6-7-8	Kr: 75.-

BARNEMENY

90	Pølser med pommes frites	7-9	Kr: 65.-
91	Karbonader i brunsaus med poteter	1A-3-7-9-10-11	Kr: 65.-
92	Kylling ¼ med pommes frites	9	Kr: 65.-
93	Cheeseburgertallerken med pommes frites	1A-3-7-9-10-11	Kr: 115.-

ALLERGENER

- 1 Glutenholdig korn 1A hvet
- 2 Skalldyr og produkter framstilt av skalldyr
- 3 Egg og produkter framstilt av egg
- 4 Fisk og produkter framstilt av fisk
- 5 Peanøtter og produkter framstilt av peanøtter
- 6 Soya og produkter framstilt av soya
- 7 Melk og produkter framstilt av melk
- 8D cashewnøtter, 8I produkter framstilt av nøtter
- 9 Selleri og produkter framstilt av selleri
- 10 Sennep og produkter framstilt av sennep
- 11 Sesamfrø og produkter framstilt av sesamfrø
- 12 Svoveldioksid og sulfitt i konsentrasjoner på mer
- 13 Lupin og produkter framstilt av lupin
- 14 Bløtdyr og produkter framstilt av bløtdyr

TILBEHØR

Ekstra kjøtt	Kr: 60.-	Scampi (2 stk.)	Kr:55.-
Okse indrefilet	Kr: 80.-	Ris	Kr:25.-
Saus	Kr: 18.-	Mineralvann	Kr:42.-

Åpningstider

Mandag – Fredag	11:00 – 23:00
Lørdag	13:00 – 23:00
Søndag og hellige dager	13:00 – 22:00

Vi ønsker alle velkommen!

熊貓飯店



Panda Restaurant
Ta med hjem meny

22 64 70 74

Refstadveien 44
0589 Oslo

www.pandarestaurant.no