

字。那就是本、加、配、缀、学问的，让人垂涎欲滴的作用。这其中能够起到勾人食欲、菜品色彩的搭配如果得当出彩，中国菜品讲究色、香、味俱全。

BARNEMENY

90	Pølser med pommefrites	89.-	7-9
92	Kylling nuggets med pommefrites	89.-	9
93	Cheeseburgertallerken (130g)	159.-	1-3-7-9-10-11

DESSERT

60	Fritert banan med iskrem og frukt	95.-	1-3-5-7
61	Pannekaker med syltetøy og iskrem	95.-	1-3-7
63	Sjokoladefondant med iskrem og frukt	115.-	1-3-7
64	Varm eplekake med iskrem	98.-	1-3-5-6-7

TILBEHØR

Ekstra kjøtt	60.-
Ekstra scampi	60.-
Okse indrefilet	90.-
Cashewnøtter	30.-
Saus	25.-
Ris	30.-
Mineralvann	52.-

字。那就是本、加、配、缀、润五个学问的，让人垂涎欲滴的作用。这其中能够起到勾人食欲、菜品色彩的搭配如果得当出彩，能中国菜品讲究色、香、味俱全，



Panda Restaurant

Take away
13:00 - 22:00



22 64 70 74

www.pandarestaurant.no

FORRETT

1	Hjemmelaget vårrull med salat	95.-	1-3-6-7-10
2	Fritert Won-ton eller Won-ton suppe	95.-	1-2-3-7-11
NEW! 2A	Siu Long Bao (5 stk.)	138.-	1-3-6-11
NEW! 2B	Dampet Buns med Char Siu (2 stk.)	89.-	1-6-11
NEW! 2C	Dampet Buns med Char Siu (6 stk.)	245.-	1-6-11
3A	Ha Gau (Dim Sum)	95.-	1-2-4-6-11
3B	Siu Mai (Dim Sum)	95.-	1-2-4-6-11
3C	Dim Sum kurv	95.-	1-2-3-4-6-11
4	Peking suppe	89.-	1-2-3-4-7-11
5	Kylling spyd i terkiyaki saus	109.-	1-6-11
NEW! 5A	WenWen's kyllingvinger (4 stk.)	85.-	1-6-11
NEW! 5B	WenWen's kyllingvinger (8 stk.)	159.-	1-6-11
6	Scampi salat med sennepsaus	138.-	2-3-9-10-11
7	Grillet scampi og kamskjell på spyd	159.-	2-4-6-11
8	Reker Cocktail	129.-	2
9A	Woh Tip (Dim Sum)	95.-	1-2-4-7-10-11
9B	Dumplings (Dim Sum)	175.-	1-6-11
9C	Dim Sum Combo	198.-	1-6-11

KINESISKE RETTER

10	Biff med bambusskudd og sjampinjong	205.-	1-6-11
11	Biff Chopsuey	205.-	1-6-11
12	Shui Zhu Biff (Szechuan chili biff)	249.-	1-6
13	Biff med brokkoli og babymais	205.-	1-2-6-11
14	Finstrimlet okseindrefilet "Gongbao"	289.-	1-2-6-8-11
15	"Teppan" okseindrefilet med peppersaus	289.-	1-2-6-11
16	Gang Cio Ao Jo Si	289.-	1-2-6-11
17	Ma La okseindrefilet	289.-	1-2-6-11
18	Pang-Pang lammefilet	289.-	1-2-4-6-11
19	Chopsuey de Luxe	289.-	1-2-4-5-6-11
20	Okseindrefilet i XO saus	289.-	1-2-4-6-11
21	Yu Xiang strimlet svinefilet	239.-	1-6-11
23	Svinekjøtt a la Szechuan	219.-	1-6-8-11
24	Innbakt svinekjøtt med sursøt saus	205.-	1

25	Dong Po brassert ribbe	299.-	1-6-11
26	Malaysisk lammefilet	289.-	1-2-5-6-7-11
30	Kylling I Satay saus	249.-	1-4-5-6-7-8-11
31	Panda Spesial kylling	249.-	1-2-6-11
32	Frityrstekt kyllingfilet med sursøt saus	205.-	1
33	Kylling med cashewnøtter	219.-	1-2-6-8-11
34	Kylling i hvitløk chili sursøt saus	205.-	
35	Kylling i karrisaus	205.-	5-6
36	Kylling a la Thai	249.-	1-6-9-11
37	Brassert and a la Szechuan	299.-	1-2-6-11
38	Crispy And med ris	299.-	1-2-6-11
39	Peking And med pannekaker	319.-	1-2-6-11
40	Frityrstekt scampi med sursøt saus	249.-	1-2-6
41	"Gongbao" scampi	259.-	1-2-4-6-8-11
42	Skalldyr de Luxe	329.-	1-2-4-6-11
43	Steinbitfilet a la Szechuan	259.-	1-2-4-6-11
44	Mapo Tofu	209.-	1-6-11
50	Stekt ris med skinke, reker og kylling	198.-	2-3-4-11
51	Stekt ris i karri smak med biff	198.-	1-3-6-11
52	Stekt nudler med biff	198.-	1-3-6-7-11
53	Stekt nudler med kylling og scampi	218.-	1-2-3-6-7-11
54	Grønnsaker wok med cashewnøtter	198.-	1-2-6-8-11
55	Aubergine pot	205.-	1-2-6-8-11
NEW! 56	Tørrstekt aspargesbønner med hvitløk og chili	219.-	6-11

KONTINENTALE RETTER

72	Stekt kylling med salat	219.-	7-9-10
73	Smørstekt laks med agurk salat og rømme	259.-	4
74	Hjemmelaget karbonader med løk i brunsaus	219.-	1-6-7
76	Hjemmelaget schnitzel av svinekjøtt	259.-	1-3-7-9-10-12
77	Panert rødspettefilet med remulade	219.-	3-4-7-9-10-12
78	Omelett med skinke ost og sjampinjong	189.-	1-3-6-7
80	Huset indrefilet med salat og bearnaisesaus	389.-	1-3-6-7-9-10
81	Pepperstek av okseindrefilet	389.-	1-3-6-7-9-10