

THAI

Kyckling/ Tofu 130:-

Beef/ Tigerräkor 145:-

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 120:-

Nötkött 130:-

Chao Fan Special 140:-
beef, ishavsräkor & kyckling

Mama Yé's asian kitchen

Dolsot bibimbap
En koreansk nationalrätt med grönsaker, biff och ägg. Serveras i het stenskal.
(vegetarisk alternativ finns) 165:-

Yakiniku 155:-
Strimlad nötkött med sojasås.

General Tzu 140:-
Lättfriterad kyckling med sötsur-stark sås



SOPPA

Peking
Het och syrlig soppa med
hackad fläsk 60:-

Wonton 70:-
Handgjorda degknyten
fylld med fläskfärs.

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

SIDORÄTTER

Kimchi
Chilifermenterad kinakål. 45:-

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

Gyoza fläsk/kyckling/tofu
4st/7st/10st
65:-/1125:-/1145:-
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	105:-
11 bitar 7 nigiri & 4 maki	125:-
15 bitar 10 nigiri & 5 maki	150:-
Sashimi moriwase Rå fisk	165:-
Mama sushi 11 bitar utan rå fisk	125:-
Shake-sushi 8 lax nigiri	110:-
Shake-Ebi 4 lax & 4 ebiräka	110:-
Shake-tuna 4 lax & 4 tonfisk	115:-

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, 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

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

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

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

Conosur 280:-
Chile, Chardonnay

Kuentz-bas 280:-
Frankrike, Pinot blanc

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

Gallo 280:-
USA, Chardonnay

Glen Carlou 340:-
Sydafrika, Sauvignon blanc

Rosé

Rosé 75:- / 300:-
Huset's 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