

Förrätter

1. Räkchip 35: -
2. Tom Yam Gong - *Soppa med räkor, kokosmjölk, chili pasta & limejuice* 55: -
3. Räkcocktail 65:-
4. Krispiga vietnamesiska hemgjorda vårrullar 50: -
5. Kyckling grillspett med jordnötssås 55: -
- 6 Peking sopa - *Soppa med kyckling & räkor, sötsur stark i harmoni* 55: -
- 7 .Kycklingsoppa med grönsaker 50: -
8. Sushi 4 bitar – 2 rullar – 2 nigri 50: -
9. Misosopa - *Soppa gjord av soyaböjor med tofu & sjögräs* 30: -

Varmrätter

Biff

- 10 Biff med lök & purjolök 100: -
11. Biff med champinjoner & bambuskott 100: -
12. Biff med rödcurry & kokosmjölk 100: -
13. Biff med panang curry, limeblad & kokosmjölk 100: -
14. Biff med grönsaker, vitlök, chili 100: -
15. Biff med grönsaker, chili pasta på thailändsk vis 100: -
16. Oxfilet med grönsaker, vitlök, chili 130:-
- 17 Biff med grönsaker i japansk teriyakisås 105: -
- 18 Biff med grönsaker, soya bönor sås 100: -
- 19 Biff med grönsaker och sichuan sås 100: -
20. Biff med grönsaker och satai sås 100: -

Kycklingfilet

21. Hot wok chicken – *Kycklingfilet med grönsaker och stark vitlök, chili* 95: -
22. Kyckling med blandade grönsaker & cashewnötter 100: -
23. Kyckling med bambuskott & champinjoner 95: -
24. Kycklingfilet med japansk teriyaki sås & grönsaker 100: -
25. Kyckling med rödcurry & kokosmjölk 95: -
26. Kyckling med massaman sötcurry, kokosmjölk & ingefära 95: -
27. Kyckling med grönsaker & panang curry, limeblad & kokos 95: -

- 28 Friterad kyckling med sötsur sås eller curry sås. 95: -
- 29 Wokad kyckling med sötsur sås 95:-
- 30 Wokad kyckling med guld curry sås 95:-
31. Wokad kyckling med soya bönor sås 95:-
32. Wokad kyckling med stark sichuan sås 95:-
33. Wokad kyckling med kanton sås 100:-
34. Wokad kyckling med Sweetchili sås 95:-
- 34a. Kyckling med grönsaker, stark chili pasta på thailändsk vis 95:-
- 34b. Wokad kyckling med grönsaker och stark satai sås 95:-

Fläskfilet

35. Fläskfilet med rödcurry & kokosmjölk 95: -
36. Fläskfilet med champinjoner & bambuskott 95: -
37. Fläskfilet med grönsaker i chilipasta på thailändskt vis 95: -
38. Friterad fläskfilet med sötsur sås eller curry sås. 95: - 4.
39. Fläskfilet med kanton sås 100:-
- 39a. Fläskfilet med grönsaker och stark satai sås 95:-
- 39b. Fläskfilet med grönsaker och stark sichuan sås 95:-

Stora räkor

40. Räkor med japansk teriyaki sås och grönsaker 120: -
41. Räkor med gul curry, ananas & kokosmjölk 115: -
42. Räkor med panang curry, Kokos & limeblad 115: -
43. Räkor med massaman ”söt curry”, Kokos & ingefära 115: -
44. Räkor med röd curry & kokosmjölk 115: -
45. Friterat räkor med sötsur sås eller curry sås 110: -
46. Räkor med grönsaker & satai sås 115:-
47. Räkor m grönsaker& sichuan sås 115:-

Grillspett

Med jordnötssås

48. Kyckling grillspett 105: -
49. Fläskfilet grillspett 105: -

50. Räkor grillspett (*stora räkor*) 135: -
51. Oxfilet grillspett 135: -
52. Kvartett i spett (*Fyra olika spett*) 135: -

Specialrätter

53. Vegetariska grönsaker med tofu och cashewnötter 90: -
54. Vegetariska äggnudlar med grönsaker och cashewnötter 90: -
55. Hot wok special – *Wokade grönsaker med biff, kyckling räkor i stark sojasås* 110:-
56. Wannabeok - *Wokade äggnudlar med kyckling, biff & räkor* 110:-
57. Thai Delux – *Wokad biff, kyckling & räkor med stark röd thaikrydda, & kokosmjölk* 110:-
58. Stekt ris med kycklingfilet 95:-
59. Stekt ris med biff 100:-
60. Tre små rätter (Räkmix) – *Wokade räkor i vitlöksås, Räkstaté grillspett (Med jordnötssås) Friterade räkor m sötsur sås* 120:-
61. Tre små rätter – *Wokade biffskivor i satai sås, Kycklingfilet grillspett (med jordnötssås), Friterade räkor m sötsur sås* 108:-
62. Nasi Goreng – *stek ris med biff, kyckling & räkor i curry sås* 110:-
63. Fat Buddha Wok – *Wokad äggnudlar med kyckling* 95:-
64. Fat Buddha Wok - *Wokad äggnudlar med biff* 100:-
65. Fyra små rätter – *Biff med bambu, Wokad kycklingfilet i currysås, Friterade räkor, Friterat fläsk med sötsur sås.* 110:-
66. Krispig anka med grönsaker och stark hoisin sås. 120:-

Bläckfisk

67. Friterad Bläckfisk med sötsur sås eller curry sås. 95:-
68. Bläckfisk med rödcurry & kokosmjölk. 95:-
69. Bläckfisk med blandade grönsaker & cashewnötter 100:-
70. Bläckfisk med vitlök, chili. 95:-
- 70a. Wokad bläckfisk med stark sichuan sås 95:-
- 70b. Wokad bläckfisk med grönsaker och stark satai sås 95:-

- 70c. Wokad bläckfisk med grönsaker och soya bönor sås 95:-

Thailändsk Vitlöksgrill

71. Gai yang kycklingfilet 118:-
72. Gong yang jätte räkor 135:-

Barnmeny 60:-

73. Köttbullar med lingon och pommes frites
74. Spaghetti med köttfärsås
75. Hamburgare med pommes frites
76. Grillad korv med pommes frites

Sushirätter

77. Liten sushi – 8 bitar - lax, räkor, och rullar 75:-
78. Lax sushi – 8 bitar – lax 75:-
79. Mellan sushi - 11 bitar - lax, räkor, och rullar 95:-
80. Mama sushi - 10 bitar- avokado, Räkor och rullar 95:-
81. Vegetarisk sushi -10 bitar – avokado, paprika, gurka och rullar 95:-
82. California rullar -10 bitar – avokado, majonnäs, crabsticks, laxrom 100:-
83. Ebi sushi -10 bitar - 5 räkor , 5 rullar 110:-
84. Ebi &shake sushi - 11 bitar – räkor, lax och rullar 110:-
85. Stor Sushi - 14 bitar – lax, räkor, avokado, och rullar 125:-
86. Nigiri Chefs choice - 12 bitar - lax, räkor, avokado, crabsticks 125:-

87. Sashimi plate – *Rå fisk (lax, räkor, crabsticks) servera med sushi ris* 140:-
88. Moriase mix - 20 bitar – lax, räkor, avokado och rullar 160:-
89. Familje sushi – 30 bitar- lax, räkor, Avokado och rullar 250:-
90. Gourmet Sushi Plate - 45 biter (*Lämplig till 3 personer*) – lax, räkor, avokado och rullar 375:-

Svenska rätter

Välj mellan pommes frites eller stekt potatis (gäller ej plankrätter)

91. Lövbiff med persiljesmör	125:-
92. Svensk biffstek med lök	140:-
93. Biffstek med bearnaisesås	140:-
94. Texasbiffstek med aromsmör	140:-
95. Panerad vitfisk eller stekt lax med skagenröra	130:-
96. Wienerschnitzel med bearnaisesås	145:-
97. Hemlagad Kyckling schnitzel med bearnaisesås.	130:-
98. Fläskfilé med bearnaisesås	145:-
99. Entrecote med bearnaisesås	145:-
100. Hong Kong tournedos oxfilé	175:-
101. Oxfilémedaljong med stuvade champinjoner	175:-
102. Oxfilé pepparstek med Cognacsås	175:-
103. Filé Mignon black & white	165:-
104. Oxfiléplanka - oxfilé med bearnaisesås, varma grönsaker & potatismos	185:-
105. Fläskfiléplanka - fläskfilé med bearnaisesås, varma grönsaker & potatismos	160:-
106. Laxplanka - laxfilé med bearnaisesås, varma grönsaker & potatismos	160:-

Dessert

107. Glass med chokladsås	50:-
108. Friterad banan med glass	50:-
109. Glass med fruktcocktail	50:-
110. Banansplit (vanilj glass, banan och chokladsås)	50:-

A. Middag för en 155:-

Förrätt

Vårrulle

Varmrätt

4 små rätter

- Friterade räkor med sötsur sås
- Friterad fläskfilé med sötsur sås
- Biff med bambuskott
- Wokad kyckling i currysås

Dessert

Friterad banan med glass

Eller glass med chokladsås

Det finns möjlighet att beställa mat efter egna önskemål!

B. Middag för två 310:-

Förrätt

Vårrulle

Varmrätt

- Kycklingfilé grillspett med jordnötssås

- Räkgrillspett med jordnötssås

Dessert

Friterad banan med glass

Eller glass med chokladsås

C. Middag för tre 450:-

Förrätt

Vårrulle

Varmrätt

- Friterat räkor med sötsur sås.

- Biff med grönsaker, vitlökchili

- Kyckling med masaman(söt) curry, kokos, ingefära.

Dessert

Friterad banan med glass

Eller glass med chokladsås

D. Middag för fyra 600:-

Förrätt

Vårrulle

Varmrätt

- Kycklinggrillspett

- Fläskgrillspett

- Räkgrillspett

- Oxfilé grillspett med jordnöts sås

Dessert

Friterad banan med glass

Eller glass med chokladsås

Extra ris 15:-

Stekt nudlar/ ris

istället för kok ris 25:-

Extra cashewnöt 20:-

Extra sås 15:-

Extra sallad 15:-

Tack för beställningen
Välkommen åter!

RESTAURANG

HONG KONG CITY

Hamngatan 2, 777 30 Smedjebacken

Avhämtning meny

Tel. 0240-76880

Lunchbuffé 95:- Från 65 år Pensionärspris: 85:-

Avhämtning pris: 90:-

Måndag - Fredag 11⁰⁰ - 14³⁰

Lördagsbuffé kl. 12-15 & 17-21 pris: 109:-

Inkl: Sushibuffé, dryck, stor salladsbuffé,
bröd, frukt, kaffe, te och friterad banan med glass

Öppettider:

Mån-Tor: 11.00 - 21.00

Fredag: 11.00 - 22.00

Lördag: 12.00 - 22.00

Söndag: Stängt

Hjärtligt välkomma!

www.hongkongcity.se