

# Lemongrass Food Tour

## Fredag 12 februari, Höllviken

Beställ senast torsdag 11 februari före kl 20.00

FBU Kursgårdens parkeringsplats kl 17.30.

## Fredag 19 februari, Svedala

Beställ senast torsdag 18 februari före kl 20.00

Parkeringsplatsen bredvid Circle K på Verkstadsgatan kl 17.30

## Lördag 20 februari, Bara

Beställ senast fredag 19 februari före kl 20.00

Parkeringsplatsen bakom Ica Bara 17.30.

1, Kolla igenom vad ni önskar

Maila oss er beställning till: [info@lemongrass.se](mailto:info@lemongrass.se)

Skriv **område** och **datum** som rubrik.

Glöm ej ert mobilnummer ifall vi behöver kontakta er.

2, Vi bekräftar er beställning och återkommer med totalsumma och ett ordernummer till upphämtningen.  
Betaling via Swish innan hämtning på nr: 123 030 2869

## appetizers

### sesame prawn toasts

friterade sesampanerade räksnittar, chili-plommonsås. **81:-**

### gyozas of veal

stekta degknyten fyllda med kalvfärs och grönsaker, soya-ingefärasås. **90:-**

### miso ribs

grillade långkokta kamben i miso, kålrabbisallad. **90:-**

### prawn spring rolls

friterade vårrullar fyllda med tigerräkor och grönsaker, nouc cham-sås. **95:-**

### rice paper duck rolls

rispappersrulle fylld med ankbröstfilé, salladsblad, gurka, thai-basilika och mynta, soya-mayo. **99:-**

### green papaya salad

grönsallad med grön papayafrukt, chili, thai-basilika, lime, havsräkor och rostade nötter. **104:-**

### spicy beef salad

kryddstark grönsallad med ryggbiff, thai-basilika, rödlök, vitlök, chili och lemongrass. **104:-**

### chili pepper squid

torrwokade krispiga strimlor av bläckfisk, lök och paprika, smaksatt med chili, peppar, rostad vitlök. **104:-**

### tuna tartare

tartar på rå tonfisk, soya, japansk majonäs, chili, gurka och sesam-chips. **108:-**

### crispy aromatic duck (delas av 2 personer)

dubbelkokt anka, strimlad gurka, purjolök och hoisinsås, serveras med ångkokta vetepannkakor [ 8 st ]. **198:-**

## sushi

### 8 bitar sushi

4 st nigiri, 4 st maki, serveras med inlagd ingefära, wasabi och soya. **135:-**

### 8 bitar nigiri

8 st nigiri, serveras med inlagd ingefära, wasabi och soya. **152:-**

### 12 bitar sushi

6 st nigiri, 6 st maki, serveras med inlagd ingefära, wasabi och soya. **180:-**

### 12 bitar nigiri

12 st nigiri, serveras med inlagd ingefära, wasabi och soya. **214:-**

## main courses

### curry tofu pot (vegan)

wokade friterade tofu i krämig sås av gul curry, lemongrass, cocos, vitlök och chili. **189:-**

### satay corn chicken

stekt majskycklinglårfile, vitlöksfräst bok choy, kryddig sataysås. **198:-**

### crispy beef

friterade krispiga biffstrimlor, glacerade med söt chilisås, grönsallad i balsamicodressing. **198:-**

### black bean salmon

stekt laxfile, wokad savoykål, purjolök och böngroddar, sås på svarta soyaböner, chili och vitlök. **207:-**

### tamarind prawns

wokade tigerräkor i kryddig tamarindsås av vitlök, chili, ingefära, tomat och ägg. **216:-**

### lime teriyaki tuna

lätthalstrad tonfisk, grönsallad i sesamdressing, lime-teriyakisås. **225:-**

### roasted duck

grillad anka, vitlöksfräst bok choy, soyasås. **234:-**

### chili garlic beef

stekt oxfile, wokade skärbonor, bambuskott, selleri och vårlök, sås på soya, vitlök och chili. **252:-**

## kids menu

### chicken noodles

wokade äggnudlar med kyckling och grönsaker. **90:-**

### teriyaki salmon

stekt laxfilé, teriyakisås (söt soyasås). **90:-**

### chicken sticks satay

kycklingspett, sataysås. (jordnötssås) **90:-**

## dessert

### crème brûlée of chocolate

crème brûlée på mjölkchoklad, färska frukter. **60:-**